

2012-01-01

Mexican Immigrants ' Foodways In El Paso, Texas, 1880-1960s: Identity, Nationalism, And Community

Juan Manuel Mendoza Guerrero

University of Texas at El Paso, jmendoza_guerrero@hotmail.com

Follow this and additional works at: https://digitalcommons.utep.edu/open_etd



Part of the [Chicana/o Studies Commons](#), [Ethnic Studies Commons](#), [Latina/o Studies Commons](#), and the [United States History Commons](#)

Recommended Citation

Mendoza Guerrero, Juan Manuel, "Mexican Immigrants ' Foodways In El Paso, Texas, 1880-1960s: Identity, Nationalism, And Community" (2012). *Open Access Theses & Dissertations*. 2346.

https://digitalcommons.utep.edu/open_etd/2346

MEXICAN IMMIGRANTS' FOODWAYS IN EL PASO, TEXAS, 1880-1960S:
IDENTITY, NATIONALISM, AND COMMUNITY

JUAN MANUEL MENDOZA GUERRERO

Department of History

APPROVED

Samuel Brunk, Ph.D, Chair

Yolanda Leyva, Ph.D.

Sandra McGee Deutsch, Ph.D.

Meredith Abarca, Ph.D.

Benjamin C. Flores, Ph.D.
Interim Dean of Graduate School

MEXICAN IMMIGRANTS' FOODWAYS IN EL PASO, TEXAS, 1880-1960S:
IDENTITY, NATIONALISM, AND COMMUNITY

BY

JUAN MANUEL MENDOZA GUERRERO

DISSERTATION

Presented to the Faculty of the Graduate School of
The University of Texas at El Paso
in Partial Fulfillment
of the Requirements
for the Degree of

DOCTOR OF PHILOSOPHY

Department of History

THE UNIVERSITY OF TEXAS AT EL PASO

May 2012

ABSTRACT

Although food for Mexican immigrants in El Paso has been through history, with their differences in time, a very important element of their culture, while site that has influenced identity, sense of nation and community, academic studies for this geographic area and for this specific group, are almost nil. This dissertation aims to contribute something to fill this gap. Here, it discusses the historical changes and continuities of Mexican food from 1880 to 1960s, during which time retention, cultural assimilation, and inventive were part of the many processes experienced for Mexican immigrants in their relation with food. The most important findings in this dissertation are the historical breaks that began to take shape during the late nineteenth century, at which time it showed a clear division between Mexicans and Anglos around food and around general merchandise that both groups consumed. During the first two decades of the twentieth century, Mexicans dominated the retail grocery trade and the Mexican restaurant business as well; also Mexicans were the pioneers of industrialization of its own food. However, traditional dishes such as menudo, enchiladas or tamales were hidden from public eyes. Spanish newspapers, as well as other newspapers in El Paso, did not publish them, instead of that, published European dishes. In 1909 and 1926, when the first two recipes books, which include Mexican dishes, were printed in El Paso, Mexican dishes were authored by non Mexicans. This was the beginning of a long process of intellectual appropriation of the Mexican culinary capital which lasted all the twentieth century. The appearance and growth of non-mexican canned companies that industrialize Mexican food, and the growth of chain supermarkets, that replaced mexican neighborhood stores, helped this trend of Anglo appropriation and redefinition of content and presentation of Mexican food. These trends lead Mexican food to be adjusted to Anglo taste and bigger commercialization. This

situation was seriously questioned by some Mexicans in 1930s who saw this as a loss not only of Mexican culture but also of the “traditional” family. The postwar period brought better times for Mexicans because in this time they were able to exhibit “traditional” food and post recipes, however, Mexican food business and manufacturing were almost entirely in the hands of non Mexicans. The Chicano Movement of the 1960s brought up the matter of food to claim the right and duty to preserve the Spanish culinary heritage.

TABLA DE CONTENIDOS

Página

TABLA DE CONTENIDOS.....	v
Capítulos	
INTRODUCCIÓN.....	1
I.FRONTERA, POBLACIÓN Y HáBITOS ALIMENTICIOS.....	19
II. LAS VISIONES SOBRE LA COMIDA MEXICANA.....	68
III. LOS PRODUCTOS MEXICANOS.....	106
IV. LA COMIDA MEXICANA.....	160
V. LUGARES Y OCASIONES PARA COMER.....	212
VI. RECETAS Y RECETARIOS.....	241
VII. NOTAS SOBRE GÉNERO Y HáBITOS ALIMENTICIOS.....	270
VIII. HISTORIAS DE HAMBRE.....	307
CONCLUSIONES.....	340
BIBLIOGRAFÍA.....	351
CURRÍCULUM VITAE.....	369

INTRODUCCIÓN

Desde finales de los 1960s la comida mexicana se convirtió en la tercera comida extranjera más popular en los Estados Unidos, sólo detrás de las comidas italiana y china.¹ El lugar alcanzado por la comida mexicana para esta década se debió en buena parte a la contribución de la gente y las empresas de El Paso, Texas por ser este lugar pionero en la industrialización y comercialización a gran escala de los alimentos asociados a este grupo cultural. Quienes escribieron libros y artículos desde ese tiempo, se cuestionaron si esto que creció como espuma después de 1930s, se trataba realmente de comida mexicana o sólo fue una comida interpretada, domesticada para los gustos no mexicanos.²

La pregunta de la autenticidad de la comida mexicana, junto con los cuestionamientos sobre los espacios donde debe producirse y consumirse, las fechas de celebración con comida, las recetas y los significados de la producción e ingesta, es ya centenaria en esta localidad.³ Sin embargo, la comida sigue su curso y hoy se puede ver por todo El Paso, restaurantes, compañías, hogares y pequeños empresarios informales que producen y venden comida mexicana. El arcoíris de presentaciones en los estilos de cocinar va desde variedades de comidas que guardan cierta fidelidad con las comidas que se cocinan al sur de la frontera, hasta aquellas que incorporan ingredientes y formas de cocinar que no son propias de la cultura culinaria del México del sur del

¹ Frank Morgan, *Bordertown Revisted: El Paso, Texas USA* (El Paso: Guynes Press, 1973), 56.

² Ibid., 52.

³ A lo largo del texto, la llamada “autenticidad” se referirá a aquella percibida por los actores y no por el autor de este trabajo. La existencia de muchas definiciones de autenticidad, pone de manifiesto que ésta no es una entidad única, sino un constructo social, sujeto a disputas de toda índole tales como clase social, adscripción cultural y pertenencia nacional.

Río Grande; incluso hay comidas que son totalmente desconocidas para un mexicano de cualquier parte de México, pero que al igual que las dos anteriores, se les coloca el adjetivo de “mexicana”. El Estado, por su parte, regula que no se rompan las normas de salud, lo cual implica la definición de lo qué es comible, las formas de preparación, los espacios de producción y venta, entre otras cosas. La población no mexicana también participa, ya que observa y juzga a los mexicanos a través de la ventana de la comida, al tiempo que obtiene beneficios económicos mediante la venta de estos productos comestibles.

Cualquier persona que camine por la ciudad o que acuda a restaurantes o a lugares como Azcárate, El Bronco o El Chido, estos últimos, sitios donde se vende todo tipo de mercancías usadas, podrá darse cuenta que la comida mexicana es muy importante en la construcción de la comunidad, en la convivencia, en la plática, en la unión familiar y en las identidades de los mexicanos de este lado. El arcoíris de versiones de la comida mexicana de hoy es el resultado de un largo peregrinar, caracterizado por elementos de disputa y acuerdos, entre los actores que se interesaron por definir, en cada etapa de la historia, cuáles alimentos eran los adecuados para nutrirse, saciar el hambre de la población y para identificarse culturalmente con ellos.

Aunque con variaciones en el tiempo, la comida mexicana en El Paso ha sido una construcción histórica, alentada por las comunidades de inmigrantes y de la población que, siendo de origen mexicano, vivió siempre en la margen izquierda del río. También fue impulsada por los comerciantes de todos los orígenes raciales, quienes encontraron en este ramo un nicho de mercado apetitoso que siempre fue en aumento. De no haber tenido la importancia que tuvo para la vida social, económica y cultural de los mexicanos de El Paso, la comida mexicana

simplemente hubiera desaparecido hasta del vocabulario. Los mexicanos se hubieran atendido a la disponibilidad de bienes ofertados por la industria pujante de comidas enlatadas. Hubieran aprendido a cocinar platillos sin el adjetivo mexicano.

Esta tesis trata de explicar la importancia que tuvo la comida y las prácticas culturales que la rodean, que juntas componen lo que la antropología denomina hábitos alimenticios, para los mexicanos y el resto de la sociedad que tuvo contacto con la producción, distribución y consumo de los alimentos mexicanos durante el periodo de 1880 a 1960s.

Si bien el espacio central de análisis de este trabajo es El Paso, se hace referencia a algunas partes del suroeste de los Estados Unidos y al norte de México, habida cuenta de que la comida de los mexicanos de El Paso fue el resultado de un intercambio permanente de mercancías, culturas y personas entre localidades como Chihuahua, Ciudad Juárez, San Antonio, El Paso y Los Ángeles, sólo por mencionar los centros comerciales y culturales más importantes de la población mexicana de esta frontera texana durante el periodo de estudio. Desde el siglo XIX, estas localidades se convirtieron en nodos que formaron un circuito de fuertes intercambios de símbolos y significados en torno a los alimentos. A través de estos intercambios se definió, en una forma dinámica, los tipos de alimentos considerados como mexicanos por quienes comerciaban a pequeña y gran escala, así como también nociones asociadas al significado de su venta y su consumo.

La fecha de inicio del periodo de estudio (1880-1960s) se justifica porque fue hacia el último cuarto del siglo XIX cuando empezó a manifestarse con claridad un mercado étnico de alimentos mexicanos en El Paso. Antes de 1880, si bien la comida mexicana ya existía en El Paso, no constituía una parte importante de la economía local debido a que la población en

general era pequeña, por ende tampoco era un negocio muy atractivo para los comerciantes locales. Fue hasta los inicios de 1880s cuando empezaron a llegar numerosos contingentes de inmigrantes mexicanos a El Paso, alentados por las oportunidades de empleo y por la facilidad del transporte ferroviario. Esta fecha coincidió también con el arribo de un número considerable de comerciantes angloamericanos a esta localidad, junto con sus mercancías, debido a que El Paso, al igual que la frontera mexicana, quedó conectado a otras localidades por medio del ferrocarril. Esta fecha no sólo coincidió con la llegada de potenciales consumidores, los cuales formaron un mercado que antes no existía, sino que empezó a gestarse un ambiente cultural muy identificado con las mercancías comestibles mexicanas, alentado por el contraste de la nueva cultura angloestadounidense y la mexicana.

La fecha final del estudio no sólo tiene que ver con la terminación del Programa Bracero (1942-1964), sino además con el auge del Movimiento Chicano de los 1960s que planteó, aparte de las demandas de mayor Justicia y mayores oportunidades sociales para su gente, una reconsideración a la historia y a la cultura de las comunidades mexicanas en los Estados Unidos. El Programa Bracero constituyó un parte aguas en la historia de la comida mexicana en El Paso porque, como nunca en la historia de la migración mexicana hacia los Estados Unidos, llegaron en tan poco tiempo a vivir, o pasaron por esta ciudad fronteriza, miles de trabajadores mexicanos, quienes trajeron consigo, desde sus lugares de origen, ideas y costumbres alimenticias que se enfrentaron, a la vez que complementaron, con los hábitos alimenticios ya existentes en la sociedad huésped. La bracereada refrescó el debate sobre la autenticidad de la comida mexicana, atizó la crítica contra la comida enlatada y fue uno de los escenarios más importantes para comunicar la importancia de la comida en la vida de los mexicanos.

Por otro lado el Programa Bracero constituyó un evento único en la historia de la inmigración de mexicanos a los Estados Unidos, pues como nunca inmigraron millones de mexicanos en forma organizada en tan corto tiempo, fue la primera vez que los mexicanos inmigraron como producto de un acuerdo entre México y los Estados Unidos en donde la comida formó parte de las cláusulas de esa negociación diplomática. El método más popular para alimentar a los braceros fue el borde, consistente en compañías que alimentaban a los braceros, a cambio de un pago hecho por los braceros, en una especie de comedores públicos. El rechazo a la comida del borde y el enclaustramiento físico de estos trabajadores, creó una sensibilidad especial y única, como ninguna otra generación, hacia los alimentos, en sus decisiones para contratarse como bracero, en su estancia en los Estados Unidos y en su retorno a México. Después de los 1960s, la historia de la comida mexicana tomó un nuevo sendero. El reavivamiento de la identidad étnica, donde la comida fue uno de sus despertares, promovido especialmente por el Movimiento por los Derechos Civiles, empujó a que las editoriales permitieran publicar una mayor cantidad de libros de cocina donde se incluyó a la comida mexicana. Marilyn Halter, uno de los soportes teóricos de esta tesis, sostiene que fue en los 1970s cuando el movimiento de las minorías en los Estados Unidos condujo a la búsqueda de una nueva etnicidad, uno de cuyos senderos fue el encontrar una comida auténtica y un sentido de comunidad asociado a ello. El empoderamiento cultural de las minorías de los 1960s también permitió que los inmigrantes se convirtieran en proveedores de comida, compitiendo así contra las grandes corporaciones.⁴ En este mismo sentido, Harvey Levenstein, afirma que el *boom* de la

⁴ Marilyn Halter, *Shopping for Identity: The Marketing for Ethnicity* (New York: Schocken Books, 2000), 13. Para Halter el mercado es un medio que sirve para revivir y reidentificarse con valores étnicos porque ofrece posibilidades para la participación cultural, muy a pesar de que la búsqueda de las raíces culturales nacen de un desdén al comercio. P. 14.

comida étnica de principios de los 1970s, se debió en parte al reavivamiento de la conciencia étnica, donde los Chicanos, entre otros grupos, cultivaron el orgullo de su herencia cultural y hurgaron en sus raíces culinarias. Otros movimientos de esta misma época, como la Nueva Izquierda y el Movimiento de Contracultura, también fueron aliados de este despertar étnico ya que en sus agendas estuvo contemplado el redescubrimiento de los alimentos naturales, frescos, “auténticos” y saludables, junto con el regreso a los métodos tradicionales de preparar alimentos, propio de los países pobres como México, que en vez de latería ha privilegiado el uso de granos enteros y de vegetales frescos.⁵

Sobre todo, la sociedad en general y las universidades, dieron mayor espacio a las manifestaciones culturales y a los estudios sobre esta temática. A partir de la década de los 1970s, aparecieron varios libros sobre recetas mexicanas de El Paso como resultado del cambio social y político. Esta etapa también se distinguió porque la racionalidad de la comida mexicana, pudo exponerse libremente por parte de escritores con autoridad en la materia. Fue entonces que al chile se le encontró un alto contenido de vitamina C y hierro y a los frijoles muchas proteínas, mientras que las tortillas de maíz, especialmente aquellas cocinadas con cal, fueron identificadas como fuentes de calcio. Por ello, un autor concluyó en los 1970s que los mexicanos no necesitaban lácteos ni *T-bone steak*.⁶

La periodicidad pues pretende cubrir una etapa en la cual la comida mexicana pasó de una visibilidad incipiente hacia una de cierta notoriedad, gracias tanto a su comercialización a gran escala como al mantenimiento inducido de una cultura que no desapareció. Este lapso de

⁵ Harvey Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (Berkeley: University of California Press, 2003), 217-218.

⁶ Morgan, *Bordertown Revisited*, 50.

tiempo también cubre un periodo durante el cual la comida mexicana fue cribada, redefinida y apropiada por intereses comerciales no mexicanos, pero que en los 1960s empezó a ser reclamada como parte del capital culinario mexicano y se buscó las raíces de la misma.

Los hábitos alimenticios son creencias y conductas relacionadas con la producción, distribución y consumo de la comida. Es el patrón completo de qué, cuándo y cómo se come y qué significado tiene la comida.⁷ Carolyn Jackson Gleason y Judi Jaquez definen a los hábitos alimenticios como la manera en la cual los individuos seleccionan, preparan, consumen y utilizan la comida disponible. Los factores que determinan los hábitos alimenticios, dicen los autores, son la disponibilidad local de materias primas, los recursos económicos del individuo, las facilidades para almacenar y preparar los alimentos y la cultura. La cultura, afirma Jackson y Jaquez, define qué es comestible, cuándo se come, qué se debe comer en determinadas situaciones como durante una enfermedad, y cuáles comidas están asociadas a estatus.⁸ Los hábitos alimenticios, en resumen, son construcciones sociales históricas y espaciales, limitadas por elementos de estructura como la disponibilidad de materias primas y el clima socio político que libera o reprime a los hábitos alimenticios de cualquier grupo social. Los hábitos alimenticios llevan implícitas relaciones de poder entre grupos étnicos, entre clases sociales y entre géneros, además de coadyuvar a forjar una comunidad en tanto construyen fronteras de identidad colectiva, y

⁷ Susan Kalcik, "Ethnic Foodways in America: Symbol and the Performance of Identity," en *Ethnic and Regional Foodways in the United States*, editado por Linda Keller Brown y Kay Mussell (Knoxville: The University of Tennessee Press, 1984), 38.

⁸ Carolyn Jackson Gleason and Judi Jaquez, *Handbook of Mexican-American Foods: Recipes, Nutritional Analysis, Diabetic Exchanges, and Common Practices*, Intercultural Development Research Association (San Antonio, Texas), 1982, 7.

ayudan a que esta comunidad tenga movilidad colectiva.⁹ La literatura sobre la temática particular de los hábitos alimenticios de los mexicanos de El Paso es prácticamente nula. Quienes han escrito sobre la comida mexicana de El Paso se han dedicado a hacer un recuento de las recetas y de los métodos de preparación, pero no han abordado a la comida, desde la academia, como un fenómeno social y cultural que tiene relación con categorías como identidad, género y clase social. La historiografía sobre El Paso, por otro lado, ha pospuesto por muchas décadas un estudio serio sobre uno de los aspectos más visibles y emotivos de la población mexicana de esta localidad. Sus historiadores sólo han dedicado unas cuantas líneas para hablar de la comida. El reclamo que hizo el Profesor Wilbur Zelinsky en 1985 es aún válido: los hábitos alimenticios no han tenido la atención que merecen a pesar de las implicaciones tan profundas que tienen en la economía, la cultura y la sociedad.¹⁰ Debido a la importancia de los hábitos alimenticios en algunas culturas, como fue el caso de los mexicanos transbravinos de El Paso, es que esta disertación está influenciada por trabajos que abordan la relación de los alimentos con el ordenamiento social. A nivel general, el trabajo del antropólogo Grant McCracken, quien ha estudiado la relación entre consumo y cultura, ayuda a entender algunos significados del consumo de la comida mexicana cuando apunta que en las culturas contemporáneas, ciertos actos de autodefinición y definición colectiva, serían imposible sin bienes de consumo.¹¹

⁹ Joane Angel, "Constructing Ethnicity: Creating and Recreating Ethnic Identity and Culture," *Social Problems*, Vol. 41, No. 1, Feb., 1994, 163.

¹⁰ Wilbur Zelinsky, "The Roving Palate: North America's Ethnic Restaurant Cuisines," *Geoforum*, Vol. 16, No. 1, 1985, pp.51-72.

¹¹ Grant McCracken, *Culture and Consumption: New Approaches to the Symbolic Character of Consumer Goods and Activities* (Bloomington: Indiana University Press, 1990), 3.

En este mismo tenor, Richard D. Alba, dice que las expresiones de la identidad étnica son la comida, las celebraciones en rituales y la participación en clubes étnicos, entre otros. Sin estas expresiones, no se le da sentido a una etnicidad que en todo caso fuera abstracta. Tiene que haber acciones y experiencias para que la etnicidad tenga sustento, de lo contrario sería una etnicidad simbólica.¹² Por ello, la cultura es uno de los sitios preferidos para manifestar la identidad étnica, siendo la comida una de las expresiones étnicas más frecuentes en algunos grupos de los Estados Unidos.¹³

También la historiadora Hasia R. Diner, ayuda a entender cómo el consumo de alimentos siempre ha sido culturalmente construido. Lo que para un grupo social puede ser sabroso y comible, para otro puede ser horrendo.¹⁴ A esta autora le interesa conocer los significados que tiene el acto de aceptación de los alimentos entre los miembros de una colectividad compuesta de diversos grupos culturales. Existen sociedades con poco o nula aceptación de sus alimentos entre sí; esas sociedades, de acuerdo a Diner, no constituyen una comunidad.¹⁵ Diner ilustra también cómo las categorías clase social y género dividen profundamente las formas de alimentación de cualquier sociedad. La clase social, como un mecanismo que define el acceso a los recursos económicos, determina cuáles comidas se pueden adquirir con ciertos ingresos, en tanto el género define los roles en la preparación, distribución y consumo de los alimentos.¹⁶ La aportación de Jeffrey M. Pilcher, a través de su aclamado libro *¡Que Vivan los Tamales!*, es un

¹² Richard D. Alba, *Ethnic Identity: The transformation of White America* (New Haven: Yale University Press, 1990), 75-76.

¹³ Ibid., 79.

¹⁴ Hasia R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, & Jewish Foodways in the Age of Migration* (Harvard University Press, 2002), 3.

¹⁵ Ibid., 4.

¹⁶ Ibid., 5-6.

referente obligado para comparar si la construcción identitaria y la historia de los alimentos de los inmigrantes mexicanos de los Estados Unidos, tiene relación e interdependencia con sus hallazgos (de Pilcher) para México. Pilcher sostiene que desde el Estado y las clases sociales altas, incluidos los intelectuales en México, se impulsaron durante el siglo XIX y la mitad del XX cocinas *ad hoc* a la ideología de la clase dominante. Al final del siglo XIX, los mexicanos reconocieron una cocina nacional basada en platillos coloniales como el mole, y precolombinos como los tamales, no obstante que para la élite en el poder, Europa y sus platillos, eran el estándar de lo socialmente aceptado. A inicios del siglo XX, esta élite empezó a elaborar un discurso que colocó al maíz, no como comida para animales, como era comúnmente concebido por ellos, sino como un impedimento para el desarrollo nacional. Este discurso contra el maíz perduró las primeras cuatro décadas del siglo XX, sin embargo, el advenimiento de la Revolución Mexicana y junto con ello el indigenismo, alentado desde 1916 por Manuel Gamio, echaron abajo el discurso del maíz como un grano pernicioso, el cual ya 1940 era comparado en calidad nutricional al trigo.¹⁷ El libro de Víctor M. Valle y Mary Lau Valle, *Recipes of Memory: Five Generations of Mexican Cuisine*, es de los pocos textos dedicados a narrar la historia de la comida de los inmigrantes mexicanos. Aunque los autores se enfocaron a California, sus evidencias son útiles para esta tesis por la similitud en cuanto a los sujetos, el espacio y el periodo de estudio. Los Valle advierten una intensa relación entre los consumidores migrantes y los productos mexicanos traídos desde México, sin dejar de mencionar las compañías creadas en

¹⁷ Jeffrey M. Pilcher, *¡Que Vivan los Tamales!: Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998), 77, 78 y 90.

suelo estadounidense, además de las ventajas culturales de los inmigrantes para involucrarse en la economía étnica de los alimentos.¹⁸

El trabajo del antropólogo Mario Montaña, quien hizo un estudio de la comida mexicana (con énfasis en la barbacoa) elaborada en Laredo, Texas, es crucial para esta tesis debido a la similitud geográfica y social de Laredo y El Paso, en el sentido de que ambas zonas son fronteras texanas con México y con una abundante población mexicana. El bagaje teórico y los hallazgos empíricos de Montaña deben ser tomados en cuenta para el desarrollo de este trabajo. Los puntos principales que destaca este autor son que la comida mexicana fue asociada por muchos años, al menos desde el siglo XIX hasta los 1960s, como una comida de clase baja, además de ser considerada como repulsiva e insalubre por la cultura dominante de los Estados Unidos. El sistema legal, a través de leyes de sanidad y la violencia del Estado, forzó a que la preparación y distribución de comida mexicana cambiara en Laredo, aunque ciertos grupos insumisos continuaron preparando en la ilegalidad esta comida.¹⁹ Los escritores de comida, la comunicación de masas y los restauranteros, se encargaron de construir una visión más aceptable de la comida, apunta Montaña.²⁰ Esta tesis retoma de Montaña la idea de que los hábitos alimenticios mexicanos trataron de ser subordinados por la cultura dominante y las leyes locales, en tanto las prácticas culturales de la comida mexicana, por ejemplo la venta en la calle, eran contrarias a los ordenamientos urbanos y de salud. A diferencia de Laredo, El Paso tuvo características propias que llevaron a un clima de entendimiento interracial menos ríspido del

¹⁸ Victor M. Valle y Mary Lau Valle, *Recipe of Memory: Five Generation of Mexican Cuisine* (New York: The New Press, 1995), 116-119.

¹⁹ Mario Montaña, "The History of Mexican folk foodways of South Texas: Street vendors, offal foods, and barbacoa de cabeza," (Tesis Doctoral, University of Pennsylvania, 1992), 370.

²⁰ *Ibid.*, 362.

que relata Montañón en su trabajo y por ende la trayectoria de la comida mexicana fue también diferente.

El trabajo de Manuel Gamio sobre los inmigrantes mexicanos, publicado originalmente en 1930 y multicitado por la literatura Chicana, aunque ésta última haya mostrado poca sensibilidad hacia el estudio de los alimentos mexicanos, es digno de rescatarse porque su obra da valor a la comida como una parte constitutiva de la vida de los migrantes.²¹ Gamio, quien hizo un estudio en varias localidades de los Estados Unidos, incluido El Paso, Texas, dice que los inmigrantes mexicanos al llegar a tierras estadounidenses tendieron a ser más carnívoros comparados a cuando estaban en México, cuya dieta era a base de vegetales, pero mantuvieron las formas tradicionales de cocinar.²²

Existe una amplia literatura general que explica la importancia de los hábitos alimenticios en el ordenamiento social de los grupos humanos. Entre estas disciplinas, están: Sociología, Arqueología, Política, Antropología, Psicología, Estudios de la Religión, Economía e Historia, sólo por mencionar las más importantes. Basta mencionar que, con variaciones de enfoque y de perspectiva entre autores y escuelas del pensamiento, estas síntesis del conocimiento conciben que los hábitos alimenticios son construcciones dinámicas, sujetos a cambios debido a la urbanización, comercialización, cambio tecnológico y contacto cultural, que tocan prácticamente

²¹ Con relación a esta insensibilidad Chicana por el estudio de los alimentos, es importante remitirse a quienes han estudiado El Paso desde la historia para ver cómo los alimentos han sido excluidos de sus narraciones, dando a entender que este aspecto de la cultura ha contado muy poco en el devenir histórico de la población mexicana y por ello es tan poco importante que sólo merece un par de páginas o simplemente sólo hacer mención de ella.

²² Manuel Gamio, *Mexicans Immigration to the United States: a Study Human Migration and Adjustmen* (New York: Dover Publications Inc, 1971(1930), 143.

todos los aspectos de la vida humana. Lo mismo construye diferencias que trazan fronteras entre grupos e individuos; al mismo tiempo que provocan vínculos muy estrechos, son fuentes de contradicciones. La comida es central en la formación del Estado por eso los gobiernos intervienen en ella; en la religión porque a través del consumo o producción de comida se vive o se desprecia la fe; en las relaciones de género, de familia y de comunidad.²³ En los últimos 30 años, los nuevos enfoques de clase, raza, género y etnicidad han contribuido a elaborar nuevas preguntas y respuestas al campo de los hábitos alimenticios; sobre todo estos enfoques han criticado elementos de exclusión en las narrativas universalizantes.

¿Por qué en general se han excluido los hábitos alimenticios en la historia de los mexicanos en El Paso? Una posible respuesta es que se han despreciado porque, en primer lugar, se le ha dado primacía a la socio-economía y a la política en la explicación de la historia de los mexicanos en El Paso, dejando de lado a la cultura y otros aspectos como el folclore que son parte substancial en la vida de grupos como los mexicanos. En segundo lugar, porque aparentemente se piensa que los hábitos alimenticios explican poco la vida cultural de los grupos humanos en tanto se concibe el comer como un acto mundano que no va más allá de una necesidad física. A manera de ejemplo, historiadores como Mario T. García, Oscar J. Martínez y Manuel Bernardo Ramírez, quienes se han avocado a estudiar la historia de los mexicanos en El

²³ Para un análisis de estas ideas generales sobre los hábitos alimenticios, ver: Carole Counihan and Penny Van Esterik (Edits.) *Food and Culture: A Reader* (New York: Routledge, 1997), 1. Richard M. Mirsky, "Perspectives in the Study of Food Habits", *Western Folklore*, Vol. 40, No. 1 Foodways and Eating Habits: Directions for Research. (Enero, 1981), 130-131. Marijke van der Veen, "When is Food a Luxury?," *World Archaeology*, Vol. 34, No. 3, Luxury Foods (Feb., 2003), 417. Anna Freud, "The Psychoanalytic Study of Infantile Feeding Disturbances," in Carole Counihan and Penny Van Esterik (Edits.) *Food and Culture: A Reader* (New York: Routledge, 1997), 107 y 109 y Prema Kurien, "Gendered Ethnicity: Creating a Hindu Indian Identity in the United States," *American Behavioral Scientist*, 42, 1999, 649.

Paso, han dedicado muy pocas páginas, o en el peor de los casos, han ignorado completamente, los hábitos alimenticios de los mexicanos, dando a entender con ello que la comida tiene poca importancia en la construcción de su narrativa.²⁴ Por otro lado, el historiador George J. Sánchez, un estudioso de los inmigrantes mexicanos en California, dice que la comida Mexicoamericana, aunque con pequeñas variaciones como un mayor consumo de carne, hasta los años 1920s fue idéntica a la del viejo México. Esta última idea, también compartida por Mario T. García para el caso de El Paso, se propagó desde que Manuel Gamio hiciera esta misma afirmación hacia finales de los 1920s.²⁵ Esta tesis tiene como propósito llenar este vacío.

La tesis que guía este trabajo mantiene que los hábitos alimenticios de los mexicanos de El Paso fue un sitio de importancia cultural, social y económica para la población mexicana radicada aquí. Esta comida influyó en la formación de una identidad mexicana cambiante y flexible (no monolítica), misma que sirvió para delinear fronteras étnicas, de clase y género, tanto hacia adentro del grupo mexicano así como en relación al grupo angloestadounidense

²⁴ Ver: Oscar J. Martínez, *Border People: Life and Society in the U.S.-Mexico Borderlands* (Tucson: University of Arizona Press, c1994), Oscar J. Martínez, *Ciudad Juárez: el auge de una ciudad fronteriza a partir de 1848* (México: Fondo de Cultura Económica, 1982). Mario T. García, *Desert Immigrants: The Mexicans of El Paso, 1880-1920* (New Haven: Yale University Press, 1981) y Manuel Bernardo Ramírez, “El Pasoans: Life and Society in Mexican El Paso, 1920-1945” (Tesis doctoral: University of Mississippi, 2000). A manera de ejemplo, Mario T. García, en el libro mencionado, sólo dedica media página (p. 203) a la comida para explicar “la cultura de la frontera”.

²⁵ George J. Sánchez, *Becoming Mexican American: Ethnicity, Culture and Identity in Chicano Los Angeles, 1900-1945* (New York: Oxford University Press, 1993), P. 103 y Manuel Gamio, *The Life Story of the Mexican Immigrant: Autobiographic documents collected by Manuel Gamio* (New York: Dover Publications, 1971 (1930)), pp: 162-163.

dominante. Los hábitos alimenticios de los mexicanos que vivieron en El Paso entre 1880 y 1960s, fueron una fuente de donde emanó un orden social, caracterizado por un lado, por la apropiación del capital culinario de los mexicanos por parte de escritores no mexicanos de recetas y de compañías productoras de alimentos industrializados que cambiaron las versiones y los significados de las comidas, por el otro lado, por un mantenimiento constante de la existencia semántica, lo cual incluyó el uso del español como uno de los idiomas de los alimentos, y material de la comida mexicana como prueba de la supervivencia cultural de la población mexicana. Los hábitos alimenticios han sido para los mexicanos de El Paso, aunque con marcadas diferencias a través del tiempo, un elemento fundamental de su vida no sólo porque les ha permitido vivir físicamente, sino también porque, a través de ellos, han llenado de contenido su mexicanidad, han resistido y se han acomodado culturalmente a las diversas culturas de la frontera, han definido lo masculino y lo femenino y han hecho negocios con los recursos étnicos, entre los que se cuentan el saber cocinar y vender comida mexicana.

Los materiales utilizados para esta investigación son diversos. Se trata de periódicos y magazines en español y en inglés, publicados en El Paso, así como en otras partes de Texas, California, Nuevo México, Nueva York y la República Mexicana. Además de directorios de la ciudad de El Paso e historia oral de residentes paseños y del norte de México. La información contenida en el departamento de Colecciones Especiales de UTEP, constituida por fondos de empresas, familias y personajes de la ciudad de El Paso, fueron cruciales para armar esta disertación. Los fondos atesorados en el Center for American History y el Benson Latin American Collection, ambos pertenecientes a la Universidad de Texas en Austin, fueron también de gran valía para este trabajo. No se puede dejar de mencionar la contribución a este trabajo de la información obtenida en los archivos de México tales como el Archivo General de la Nación

(AGN), el Archivo Histórico Genaro Estrada de la Secretaría de Relaciones Exteriores (México), el Archivo General del Estado de Nuevo León y el Archivo Histórico Municipal de Linares, Nuevo León.

Esta disertación consta de ocho capítulos. El primero, denominado “Frontera, población y hábitos alimenticios”, aborda la construcción de la frontera en términos de las medidas jurídicas, sociales y culturales que se pusieron en práctica para hacer del mexicano un extranjero.

Asimismo, trata de cómo los mexicanos respondieron a esta situación y cómo este escenario sirvió para labrar identidades mexicanas dinámicas, explicadas en parte por los bagajes culturales traídos, uno de cuyos componentes fue la comida, desde sus lugares de origen, que surgieron en la medida en que fueron llegando inmigrantes mexicanos a El Paso y fueron relacionándose con gente de su mismo grupo y con el resto de la sociedad.

El segundo capítulo, “Las visiones sobre la comida mexicana”, ofrece un recuento de cómo fueron percibidos los hábitos alimenticios a lo largo del periodo de estudio. Lo que aquí se pretende destacar es la importancia que los alimentos mexicanos tuvieron para quienes no pertenecían a este grupo cultural y cómo, desde este discurso, se moldeó el entendimiento y la percepción de la comida mexicana. Durante todo el periodo de estudio predominaron, por la cantidad y su difusión, los discursos elaborados por angloamericanos quienes a través de la comida expresaron su interés y preocupación sobre el contacto cultural con sus vecinos del sur y con sus descendientes que ya vivían en tierras estadounidenses.

El capítulo siguiente, “Los productos mexicanos”, retoma el asunto de la construcción de la frontera vista a través de las leyes comerciales y de la instalación de aduanas. Lo que en este capítulo se pretende poner a discusión es el significado de la elaboración semántica y tangible de

los productos mexicanos en el siglo XIX y XX y ver de qué manera ello significó el nacimiento de una economía étnica, esta vez con un mayor control de parte de mexicanos, que a la postre terminó especializándose en comida mexicana, pero ya fuera del control de quienes originalmente la impulsaron.

El cuarto capítulo trata de la comida en sí. Es uno de los capítulos centrales de esta disertación porque responde a la pregunta de qué fue la comida mexicana en El Paso. Se hace un recorrido de los diversos platillos, a través de los cuales se puede advertir los significados culturales de los mismos y las contradicciones inter grupales sobre las nociones de autenticidad y de pertenencia cultura. Asimismo, aborda los cambios en los preparados y su relación con categorías de inclusión-exclusión social. Se enfatiza tanto en la relación que El Paso tuvo con Ciudad Juárez en la culinaria, así como la influencia en los platillos que ambas poblaciones tuvieron de los eventos históricos como durante la prohibición.

Al ser las ocasiones y los espacios elementos de gran trascendencia en los hábitos alimenticios, el capítulo cinco trata esta temática. En este apartado se pretende generar una discusión de los cambios y continuidades de los lugares y fechas de degustación y los significados que ello tuvo. El objetivo de este capítulo es explicar que, al igual que los platillos, los lugares y ocasiones fueron sitios alterados y redefinidos por fenómeno como la urbanización y las nociones de modernidad, pero que fueron mantenidos y recreados en la medida de lo posible por los mexicanos.

Uno de los aspectos más importantes de los hábitos alimenticios de cualquier grupo social es la elaboración de recetas. La explicación de las mismas es el propósito del capítulo sexto. Aquí se analizan los desafíos que enfrentaron los mexicanos para la publicación de

recetas, caracterizado por un largo periodo de exclusión. El impacto que esta situación tuvo en el derrotero de la comida mexicana, también es parte de los objetivos de este capítulo.

El capítulo siete, “notas sobre género y hábitos alimenticios”, parte de la premisa de que la comida fue un sitio de contención y negociación entre mujeres, hombres y el Estado. Por ello, en este apartado se discute el papel del género en los tipos particulares de hábitos alimenticios que hubo a través del tiempo y cómo los hábitos influenciaron al género. Además, se hace un esfuerzo por discernir la influencia de la comida mexicana en la definición del género de mujeres no mexicanas.

Por último, el capítulo ocho se propone analizar el significado del contra discurso del hambre como un régimen de verdades mantenido por los mexicanos a lo largo del periodo de estudio. Este contra discurso enfrentó las creencias e ideas de la sociedad en general que mantuvo como cierto que los Estados Unidos eran el país de la abundancia y de las oportunidades.

CAPÍTULO UNO

FRONTERA, POBLACIÓN Y HÁBITOS ALIMENTICIOS

Este capítulo tiene como propósito mostrar la edificación de la frontera entre México y los Estados Unidos, particularmente entre Ciudad Juárez y El Paso, a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX. Se pretende explicar las medidas concretas que se tomaron para llevar a cabo la separación de estas poblaciones y la construcción del mexicano como un ser ajeno a la nación estadounidense. La construcción de una frontera cada vez más excluidora tuvo como escenario y razón de ser la llegada de miles de mexicanos a El Paso desde finales del siglo XIX. La comida mexicana, uno de los equipajes más preciados de los inmigrantes y parte importante del capital cultural de los mexicanos que tenían generaciones de vivir en esta localidad, provocó que la ciudad y el Gobierno en general aprobaran regulaciones comerciales y de sanidad que pretendieron desestimular esta expresión cultural, a la vez que negocio. Estas medidas no fueron suficientes para inhibir el florecimiento de este aspecto de la cultura de los mexicanos avecindados en El Paso, quienes lejos de ceder ante la cultura anglosajona dominante, mantuvieron, en la mesa y en el vocabulario, a la comida mexicana. En este sentido, la comida mexicana fue causa y efecto de la erección de la frontera.

LA FRONTERA COMO PRIMER ANTECEDENTE

Aunque había un dolor profundo por la pérdida geográfica experimentada durante la primera mitad del siglo XIX, y a la conquista siempre se le llamó por su nombre, desde muy temprano los mexicanos en Texas admitieron el doble significado de la frontera: un recuerdo

continuo de la conquista y una oportunidad de vivir mejor. En el editorial del 7 de febrero de 1855 del periódico *El Bejareño*, publicado en castellano en San Antonio, Texas, se apuntaba:

Bien se puede decir que el Río Grande es más que la frontera entre dos naciones; es también la línea que separa en este continente, los principios opuestos del siglo, y por los cuales se pelea en todo el universo: el progreso y la ignorancia, el futuro y el pasado... La libertad que gozamos, la riqueza y prosperidad general, la moderación y equidad de nuestras leyes de un lado, de el otro, el despotismo militar, la pobreza, los edictos, las convulsiones políticas que prevalecen en Méjico...¹

Quienes admitían su nueva condición de estadounidenses, lo hacían con ciertas reservas culturales, por ejemplo el derecho a mantener el idioma español y la fe católica, al tiempo que les preocupaba enormemente tener educación para “merecer” ser parte de su nuevo país, al que consideraban libre, donde todos sabían leer y en cada pueblo tenían al menos un periódico.² Este sentimiento de suficiencia cultural de los mexicanos también fue válido para quienes habitaban El Paso y por muchos años, durante el siglo XIX, fueron criticados por oponerse a la adopción de nuevas costumbres.³

A pesar de estos sentimientos encontrados, producto de los sentimientos de guerra, como los llamó el historiador David Montejano, el peso que se le dio a la pérdida del territorio fue enorme. Y es que después de la separación de Texas en 1836 y su breve vida como república independiente, los mexicanos de muchas localidades de Texas fueron acosados, robados y expulsados de sus territorios. Este trato empeoró en las décadas subsiguientes, dando como resultado que la población mexicana en Texas experimentara en general un desmejoramiento

¹ *El Bejareño* (San Antonio, Texas), 7 de febrero de 1855, 1.

² Ibid.

³ Frank Louis Halla Jr., “El Paso, Texas, and Juárez, Mexico: A Study of a Bi-Ethnic Community, 1846-1881” (Tesis Doctoral, University of Texas at Austin, 1978), 193-203.

económico, político y social. En El Paso, la historia fue un poco diferente, pues al estar aislado geográfica y económicamente de los centros poblacionales importantes como San Antonio, al no tener comunicación ferroviaria hasta antes de 1880 y al ser la población mayoritariamente mexicana, permitió a los antiguos pobladores mexicanos tener un trato más igualitario con los pocos comerciantes angloamericanos asentados en el área, no obstante, al igual que otras partes de Texas, en El Paso se despojó a mexicanos de sus tierras y casas a mediados del siglo XIX por lo que huyeron al Valle de Juárez, formando los poblados de Guadalupe y San Ignacio.⁴ Más tarde, las tentativas por reducir el acceso de los mexicanos paseños a los recursos económicos y naturales de la región, que por tradición habían explotado, afloraron en 1877 con la llamada Guerra de la Sal.⁵ Y es que desde los inicios del México independiente existió una rivalidad entre mexicanos y anglos en Texas, con variantes como en El Paso, cuyo detonante fue la inmigración blanca (junto con sus esclavos afroamericanos) a territorio mexicano y su posterior confrontación basada, según la historiadora Ángela Moyano Pahissa, en un conflicto cultural, en tanto cada grupo mantuvo una percepción distinta de las cosas, además de mantener valores y prácticas culturales diferentes.⁶ A lo largo del Río Grande, se empezó a hablar de los “ciudadanos de la frontera,” quizá el primer término usado para describir a los mexicanos que vivían en Texas, quienes en todo momento no dudaron en reclamar el derecho a mantener una cultura separada del resto de los demás grupos.⁷ Más tarde, se acuñaron otras identidades étnico-territoriales como Tejano-mexicano, Paisano o simplemente Tejano, lo cual es ya de por sí un propósito de distanciamiento de otros grupos ó una reivindicación de sus orígenes.

⁴ Ibid., 204-205.

⁵ David Montejano, *Anglos and Mexicans in the Making of Texas, 1836-1986* (Austin: University of Texas Press, 1987), 26-31 y 33.

⁶ Ángela Moyano Pahissa, *La Pérdida de Texas* (México: Planeta, 1991), 106.

⁷ *El Bejareño* (San Antonio, Texas), 17 de febrero de 1855, 2.

Después de la revuelta texana de 1836, encabezada por colonos angloamericanos, que terminó en la separación de Texas de México y en una guerra entre los Estados Unidos y México, misma que culminó con el Tratado de Guadalupe Hidalgo, firmado en Febrero de 1848, en donde México perdió más de la mitad de su territorio a manos de los Estados Unidos, la frontera quedó establecida jurídicamente. Lo jurídico tuvo que llenarse de contenido para que existiera una frontera real, así es que inmediatamente a estos dos acontecimientos, empezaron a aparecer instituciones, leyes, normas y ocupación humana en este límite territorial. Comerciantes angloamericanos, oficiales del ejército y abogados dedicados a la política, constituyeron un enclave extranjero y representantes de los intereses estadounidenses en El Paso durante las primeras décadas de la ocupación territorial.⁸ Las regulaciones al comercio internacional y las medidas preventivas que la ciudad tomó sobre el comercio hormiga entre Juárez y El Paso, fueron una de las primeras afectaciones a la comida mexicana.

El trazado de la línea que dividió a los mexicanos por medio de un río y la extranjerización de bienes y personas por el sólo acto de este trazado, fue un tema recurrente en la memoria de algunos mexicanos a lo largo del siglo XIX y las primeras décadas del XX. Para una amplia mayoría era un recordatorio de nostalgia, de algo que se había perdido. Esta actitud no pasó desapercibida para el Gobierno y la sociedad dominante, quienes en respuesta a esta “rebeldía”, crearon un limbo en cuanto a la incorporación de los mexicanos a la sociedad y a sus beneficios. Los programas de integración social y de ciudadanía, impulsados por el gobierno estadounidense hacia finales del siglo XIX y principios del XX, fueron ambiguos porque nunca fue claro si se quería que los mexicanos pertenecieran a la nación o vivieran fuera

⁸ Montejano, *Anglos and Mexicans*, 34.

de ella como extranjeros. Esto explica, en parte, por qué el escenario social en Estados Unidos y, particularmente en Texas, fue hostil hacia la población mexicana.

Aunque con marcadas diferencias interregionales, en la frontera de Texas se fueron formando dos sociedades separadas: la mexicana y la anglo. Esta separación empezó a tomar forma no sólo por el idioma y la religión que profesaban, sino por los espacios donde tomaban sus alimentos. Montejano, citando a Mary J. Jaques, dice que en 1889 en muchos ranchos texanos, los vaqueros anglos ingerían sus alimentos en el comedor y detestaban comer con sus contrapartes mexicanos.⁹

En El Paso este distanciamiento racial no fue tan radical como en otras partes de Texas, lo que permitió que hubiera cierto reconocimiento social hacia los mexicanos dedicados a los negocios e incluso sociedades comerciales entre angloamericanos y mexicanos, como fue el caso de Ilan A. Maese y Pedro A. Candelaria.¹⁰ Periódicos como *El Defensor*, que varias veces hizo honor a su nombre al representar los intereses de los mexicanos y repudiar cualquier tipo de discriminación, no escatimó espacio en difundir en español e invitar a ser parte del llamado del Presidente Grover Cleveland para celebrar el Día de Gracias el 29 de noviembre de 1894, lo cual habla de una posición cultural de tolerancia a las tradiciones no mexicanas del país donde vivían.¹¹

Pero el hecho de que se reconociera por su nombre a miembros de la clase empresarial mexicana, así como las esporádicas alianzas empresariales interraciales, no significó que desde el último cuarto del siglo XIX no se estuviera gestando un distanciamiento racial y cultural entre mexicanos y angloestadounidenses. En El Paso, las luchas y resistencias de los mexicanos por

⁹ Ibid., 83.

¹⁰ *El Paso del Norte* (El Paso, Texas), 19 de marzo de 1904, 4.

¹¹ *El Defensor* (El Paso, Texas), 18 de noviembre de 1894, 1.

defender y ampliar los derechos sociales y económicos tuvieron como pináculo la Guerra de la Sal en 1877, como ya se había mencionado anteriormente, en la cual hubo disputas y asesinatos de por medio, en una batalla por el acceso a los recursos explotables. Según el escritor Fred R. Egloff, ya para la década de los 1880s había una animosidad permanente entre mexicanos y anglos, exacerbada por asesinatos e invasiones fugaces a los territorios de ambas fronteras: Juárez y El Paso.¹²

La llegada de los ferrocarriles a El Paso en 1880, cambió completamente no sólo el paisaje rural de una ciudad aislada en medio del desierto, sino el nivel de influencia de la “americanización” ya que, junto al “caballo de acero”, llegaron nuevos negocios, inversionistas no mexicanos, periódicos en inglés, entre otros aspectos de esta influencia. La llegada de más población euro estadounidense a la localidad, tuvo como consecuencia la profundización de dos sociedades separadas y el énfasis en esta división en términos raciales.¹³ Es en este cambio se inscribe el florecimiento de los “productos mexicanos” en El Paso, pues formó parte de esta acentuación entre “lo mexicano” y “lo anglo”. Esto sólo fue el inicio, porque una verdadera división cultural vendría en los próximos cuarenta años a partir de la consolidación de dos economías separadas por el adjetivo “mexicano”. No obstante a las diferencias de matices en cuanto a las relaciones raciales en las diferentes regiones de Texas, a nivel de la literatura estadounidense de finales del siglo XIX, ya estaba establecido un conocimiento racista sobre los mexicanos, independientemente de si estos vivieran en México o en Texas. Mujeres y hombres eran considerados exóticos e inferiores. Contrario a los adjetivos adjudicados a la mujer blanca

¹² Fred R. Egloff, *El Paso Lawman G. W. Campbell* (College Station: The Early West Series, 1982), 74-81.

¹³ Montejano, *Anglos and Mexicans*, 92.

de ser casta y piadosa, a la mujer mexicana se le estereotipaba como promiscua y depravada sexual.¹⁴ Parte de estas consideraciones, fueron repetidas por el diario mexicano *El Mundo*, publicado en la capital de México, razón por lo cual, desde El Paso, se respondió a estas opiniones consideradas como calumnias contra las mujeres mexicanas.¹⁵ Las respuestas anónimas contra los “detractores de la mujer mexicana”, como fueron llamados los críticos de la mujer mexicana en el periódico *Las Noticias*, son una pequeña muestra de cómo El Paso se fue convirtiendo en un receptáculo del acontecer de los mexicanos que habitaban Texas y otros lugares de los Estados Unidos. Es decir, poco importó que cierto evento que involucrara a mexicanos, sucediera o no en El Paso, para que los noticieros escritos difundieran las últimas nuevas y de alguna manera hubiera reacciones debido a estas noticias.

La respuesta a la literatura racista fue temprana y permanente. Hacia finales del siglo XIX, en El Paso se formaron periódicos en español como *El Defensor*, justo para contrarrestar esta condición de inequidad, además se formaron organizaciones como la de Los Caballeros del Progreso, quienes justificaron su existencia en la defensa de los mexicanos “condenados a una condición inferior, despreciados por aquellos que les han quitado poco a poco sus más ricos territorios.”¹⁶ El mexicano de El Paso, así como el de toda la frontera con México, según estos Caballeros del Progreso, eran explotados, al ganar sólo la mitad de lo obtenido por trabajadores de otras razas, además de ser encarcelado sin motivo aparente.¹⁷ El nivel de animadversión racial se empeoró en la medida en que fueron llegando mayor cantidad de inmigrantes de México y, sobre todo, en la medida en que los mexicanos respondieron a esta situación de

¹⁴ William D. Carrigan y Clive Webb, “The Lynching of Persons of Mexican Origin or Descent in the United States, 1848 To 1928,” *Journal of Social History* 37. 2 (2003): 421.

¹⁵ *Las Noticias* (El Paso, Texas), 23 de diciembre de 1899, 1.

¹⁶ *El Defensor* (El Paso, Texas), 15 de octubre de 1894, 1.

¹⁷ Ibid.

discriminación. La respuesta mexicana más acabada fue el Plan de San Diego, nombrado así por la localidad texana donde se proclamó en 1915 este documento político militar. En esta proclama, un grupo de mexicanos se planteó el derrocamiento de la dominación euro americana con el fin de lograr igualdad racial, recobrar las propiedades raíces arrebatadas y recuperar derechos ciudadanos. Luego de este llamado, el número de mexicanos ejecutados por este episodio osciló entre tres cientos y cinco mil.¹⁸ El historiador Ben H. Johnson mantiene que este manifiesto revolucionario, provocó por parte de los anglos, vigilantismo, linchamiento y la construcción del mexicano como no americano, lo cual se tradujo en un deterioro de las condiciones de trato recibido por los mexicanos, a la vez que una solidificación de la visión progresivista mexicana, encarnada en los grupos de clase media que posteriormente dieron lugar a grupos integracionistas como LULAC.

Los efectos del Plan de San Diego se dejaron escuchar en la Ciudad de México cuando en 1923 el cónsul mexicano en San Antonio, Texas envió al Presidente Álvaro Obregón una traducción del discurso del Gobernador de Texas, Pat N. Neff en el que se refiere a los asesinatos cometidos en Texas. Neff aseguró que en Texas, con una población de 5 millones de habitantes, se cometían 200 asesinatos al año, muchos de ellos contra mexicanos. Este número era mayor a los homicidios cometidos en Italia, Francia, Alemania y Canadá. Años atrás, según el gobernador, los asesinatos rebasaron la cifra de mil por año. Esto pasó, según la interpretación del cónsul, por la laxitud en la aplicación de las leyes y a que éstas no funcionaban. En Texas solamente el 2 por ciento de quienes cometían crímenes eran castigados.¹⁹

¹⁸ Benjamin H. Johnson, *Revolution in Texas: How a Forgotten Rebellion and Its Bloody Suppression Turned Mexicans into Americans* (New Haven: Yale University Press, 2003), 120.

¹⁹ Archivo General de la Nación (AGN), Fondo Presidentes O-C Vol. 48, exp. 104-T-23.

Por otro lado, la frontera de El Paso, además de ser un lugar de crispación social por la historia de cómo se construyó el límite fronterizo y de cómo se fueron formando las dos sociedades ya mencionadas, fue un lugar que permitió que los mexicanos tuvieran la oportunidad de conocer tradiciones culinarias y productos en general provenientes de otras culturas. En este sentido, la frontera a la vez que separó a unos, permitió que otros grupos y culturas se conocieran entre sí.²⁰ De esta manera, la frontera permitió el contraste de la comida mexicana en El Paso con comidas de otros grupos étnicos en la medida en que fueron llegando otros grupos raciales a esta localidad.

El estado de animadversión racial de fines del siglo XIX generó otro contraste, esta vez entre Juárez y El Paso, poblaciones que por mucho tiempo presumieron de ser una sola frontera. No se sabe con certeza qué tanto pesó en este contraste la percepción de quienes escribían sobre la frontera acerca del estado de modernización o atraso de cada una de los lados de la frontera; no obstante, la percepción por parte de la prensa de que Juárez y El Paso eran diferentes, se acentuó hacia finales del siglo XIX. Antiguamente, las fiestas y celebraciones a menudo eran compartidas por los habitantes de ambas fronteras, tal como la famosa Fiesta Anual de Ciudad Juárez, a celebrarse el segundo sábado de diciembre de cada año, a donde asistían gente de El Paso, Las Cruces, San Elizario y pueblos circunvecinos a disfrutar de las corridas de toros y de las comidas que ahí se vendían y donde los tranvías rebajaban los precios y no paraban las 24 horas.²¹ Sin embargo, esta hermandad se debilitó. De acuerdo a la visión de periódicos como *Los*

²⁰ Earl W. Heathcote da cuenta de la procedencia de las mercancías que se podían encontrar en el mercado de El Paso en los inicios del siglo XX: hornos holandeses, jabón español de Castilla, rastrillos de Alemania, formones de Inglaterra, té de China, café de México y cortadores de galletas de Dinamarca. P. 203. A esta diversidad de productos estaban expuestos los ojos de los mexicanos.

²¹ *El Defensor* (El Paso), 2 de diciembre de 1894, 2.

Angeles Times, Juárez era el atraso, lo gris, el sombrero y el rebozo, la gente de “el mañana”; El Paso, en cambio, era el progreso y la modernidad.²² El ocaso del siglo XIX fue testigo de cómo la frontera geográfica se estaba convirtiendo en fronteras sociales y culturales.

Más que una degradación de la frontera del lado mexicano, lo que estaba sucediendo era una separación más radical entre lo mexicano y aquello que no lo era, particularmente lo angloamericano. La inferiorización de Juárez formó parte del mismo juego de disminuir a los mexicanos. Este rompimiento tuvo como centro el aspecto cultural ya que se concluyó, después de varias décadas de que El Paso fuera parte de la jurisdicción estadounidense, que la relación intercultural era problemática porque se trataba de un juego de suma cero: lo que uno perdía otro lo ganaba. Un colaborador del periódico *Las Dos Repúblicas*, editado en El Paso, describió esta situación con un dejo de nostalgia en 1888 al advertir que las costumbres “Yankees” en El Paso se habían impuesto sobre las otras y que la Cuaresma, al igual que el Carnaval, pasarían desapercibidos, excepto para algunas familias cristianas, para el caso de la Cuaresma, que continuaban con la tradición de recordar el drama del Calvario, “porque aquí en esta ciudad no hay más Dios que el Becerro de Oro.”²³

La animadversión racial junto con el proyecto modernizador impulsado por el Estado y otros factores asociados a una mayor aculturación y a un elevamiento de las expectativas sociales, tuvo una manifestación en los alimentos mexicanos pues se modificaron patrones alimenticios y se reguló el comercio y producción de los mismos. El menudo, las patas de puerco, sin mencionar artículos como el nopal y el pulque, cuya trayectoria de estos dos últimos se desconoce, empezaron a desaparecer como artículos vendibles hacia finales del siglo XIX; no

²² *Los Angeles Times (LAT)*, 18 de septiembre de 1897, 9.

²³ *Las Dos Repúblicas* (El Paso, Texas), 7 de marzo de 1888, 3.

existieron en la propaganda comercial de las primeras cuatro décadas del siglo XX.²⁴ Y es que en los preceptos higiénicos difundidos en español en El Paso, el consumo de puerco, especialmente de extremidades y de intestinos, no tuvo cabida.²⁵ El evitar el consumo de estos alimentos, asociados a la clase trabajadora que no tiene acceso a los cortes caros, fue una forma de civilizar a los mexicanos en el asunto de los alimentos.²⁶

El combate a los vendedores ambulantes y al comercio hormiga entre Juárez y El Paso, fue otro de los asuntos asociados a esta división social. Aparte del aspecto económico, este comercio formó parte del flujo cultural y de paisanaje entre las dos fronteras. Los pequeños comerciantes, que de tiempo atrás habían surtido de carne traída de Juárez para la confección de tamales y otros platillos en El Paso, fueron sujetos de inspección y decomiso en el cruce internacional.²⁷ Al igual que la carne de Juárez, cuando el frijol mexicano se puso de moda en los Estados Unidos en los 1930s, después de una historia de fuertes críticas al consumo de esta leguminosa, las autoridades fueron presionadas para detener su importación, aduciendo que se introducía de contrabando.²⁸ Las prohibiciones a la actividad de los vendedores ambulantes formaron parte de la escalada que la Cámara de Comercio local, de donde estuvieron por mucho tiempo excluidos los mexicanos, lanzó para meter en cintura a sus competidores.²⁹

A lo largo del siglo XIX y principios del siglo XX, la comunidad mexicana en los Estados Unidos resistió los embates que significó la toma de posesión del territorio conquistado

²⁴ *Sunday Herald* (El Paso, Texas), 24 de febrero de 1889, 6.

²⁵ *Atalaya Bautista* (El Paso, Texas), 4 de agosto de 1910, 15.

²⁶ *Ibid.* Por ello no sólo se evitó tal o cual alimento, sino que además se recomendó que se comiera fruta, avena y té. El proyecto modernizador de México y los Estados Unidos en cuanto a la alimentación tuvo muchas similitudes hasta la Revolución Mexicana.

²⁷ *Forth Worth Star*, 23 de octubre de 1916, 4.

²⁸ *El Continental* (El Paso, Texas), 18 de febrero de 1935, 6.

²⁹ *Ibid.*, 15 de abril de 1935, 6, 30 de abril de 1935, 1, 17 de diciembre de 1937, 1 y 27 de octubre de 1937, 1.

y la instalación de fronteras físicas y simbólicas por parte de los triunfadores. A nivel de los Estados Unidos, fueron famosos los movimientos liderados por Joaquín Murrieta, Tiburcio Vázquez y Juan Cortina, quienes entre 1859 y 1873, se enfrentaron al ejército de los Estados Unidos. La resistencia texana más elaborada se canalizó a través del Plan de San Diego.³⁰ La resistencia no sólo fue de los particulares, también el gobierno mexicano alzó la voz en defensa de sus ciudadanos radicados en los Estados Unidos. Aunque esta protesta gubernamental inició desde la anexión en 1848, subió de tono durante el Porfiriato, periodo que duró de 1876 a 1910, gobernado por el dictador Porfirio Díaz.³¹ Durante este tiempo, como nunca antes, se defendió a los mexicanos de la discriminación racial, de los abusos de las autoridades locales y de las malas condiciones laborales. Esta diferencia en el rol del Gobierno con relación a sus connacionales, se debió a que la comunidad mexicana inmigrante radicada en los Estados Unidos era numéricamente significativa hacia finales del siglo XIX y a que el gobierno de Díaz era un régimen más consolidado que los anteriores. Díaz, si bien favoreció en mucho al capital estadounidense, aplicó una política exterior con fuertes lazos con Europa como una estrategia para balancear la asimetría con el coloso del norte.

³⁰ Los propios mexicanos fueron los encargados de responder estas ofensas. En un ambiente de linchamientos, muchas respuestas se hacían a base de anónimos, pues una respuesta abierta era peligrosa. En 1913, quien se hacía llamar Chitón, escribió contra el nombre despectivo que se utilizaba en Texas para describir a los mexicanos: Greaser. Greaser era un nombre y un adjetivo adjudicado a todo mexicano, cuyo mensaje era que todo mexicano era bajo, sucio y rastrero. “El Greaser siempre hiere a mansalva; de frente sólo ataca a las mujeres. De acuerdo a esta definición, todo es malo en el Greaser. Es traicionero y borracho. Las películas americanas hacen aparecer al Greaser como un ser cobarde, felón, harapiento, hosco, borracho, holgazán y servil. A pesar de todo esto, el Greaser siempre sale vencido y humillado porque no es lo suficientemente hombre... hasta las mujeres pueden con él.” Chitón reconoce que ciertamente la raza mexicana tiene defectos, pero que también tiene virtudes. Llama a quienes quieren a que los desengrasen en vez de criticarlos. Chitón no generaliza y dice que ciertamente existen estadounidenses que se abstienen de utilizar ese nombre para los mexicanos. Ver: *La Prensa* (San Antonio, Texas), 10 de abril de 1913, 2.

³¹ Carrigan y Webb, “The Lynching,” 427.

IDENTIDADES MEXICANAS

La cultura del español como idioma en El Paso de 1880 estaba más débil comparado con décadas anteriores cuando esta localidad se encontraba aislada luego de haber pasado a los dominios de los Estados Unidos. La llegada de comerciantes e inversionistas anglos, así como una mayor presencia de otros grupos étnicos y raciales en la ciudad, y el forzamiento estructural de la escuela, el Gobierno y los negocios en el uso del idioma inglés, hizo que el español encontrara una competencia fuerte. Aunque la población mexicana era aún mayoritaria, el poder político y económico estaba en control de grupos no mexicanos. No obstante, aún se mantenía el orgullo cultural de lo hispano y la memoria fresca de ser un grupo fundacional y no inmigrante, lo cual significaba su derecho a practicar sin cortapisas su cultura.

Este debilitamiento cultural, explicado principalmente por una población mexicana relativamente menor y por la falta de una élite mexicana en El Paso que hiciera frente al avance económico y cultural de otros grupos, fue potenciado por el racismo de finales del siglo. Para finales del siglo XIX, se empezó a difundir con mayor fuerza la idea de que los mexicanos eran, además de extranjeros, aventureros y supersticiosos. Un mexicano en El Paso contestó en 1897 diciendo: “son ellos los verdaderos extranjeros.”³² Algunos acontecimientos históricos como la guerra Americana-Española de 1898, avivaron la llama de la desavenencia racial entre anglos y mexicanos, en tanto el triunfo de los Estados Unidos sobre España, en donde el país ibérico perdió Cuba, Filipinas y Puerto Rico, convirtió al coloso del norte en una potencia militar. A este triunfo, adjudicado a una supuesta sagacidad blanca, aunque la participación de los afroamericanos fue decisiva en la guerra, se le dio una propaganda racista en el sentido del dominio sajón sobre los latinos.

³² *El Monitor* (El Paso, Texas), 7 de noviembre de 1897, 1.

Esta animadversión racial se empató con un largo proceso de reconstrucción de la autoestima de México y de los mexicanos. A finales del siglo XIX y principios del XX, se empezó a gestar un cambio en la percepción que algunos mexicanos tenían de Europa y de los europeos. Samuel Ramos anotó que en los inicios del siglo XX había entre la población mexicana un sentimiento de desdén hacia todo lo propio... lo mexicano; en cambio, todo lo europeo se consideraba superior. Era México, dice Ramos, “un país colonial”.³³ Durante la segunda década del siglo XX, producto en parte de la Revolución Mexicana, el mexicano experimentó un cambio de actitud ante el mundo. Se descubrió a México y se despertó la conciencia del yo nacional. Esto se debió, de acuerdo a este autor, a que México concluyó que su destino era no imitar a Europa, sino construir una cultura propia, contrapuesta al viejo continente.³⁴ Este cambio impactó también la percepción que los mexicanos radicados al norte de la frontera tenían de la sociedad estadounidense y de los euro americanos. Les dio valentía para autodefinirse con menos prejuicios y con menos complejos de inferioridad.

La paradoja de la política de identidad de los mexicanos transbravinos era que, a la vez que reclamaban una identidad mexicana, también querían ser reconocidos como parte de la sociedad estadounidense. Estos deseos bifurcados fueron teniendo mayor presencia en la medida que fueron llegando más inmigrantes mexicanos a El Paso. Para 1910, de acuerdo a una nota aparecida en *El Paso Herald*, había cuando menos dos versiones de identidad mexicana en El Paso. Una era la inmigrante, la cual era bucólica, con fuertes rasgos románticos, que añoraba el

³³ Samuel Ramos, *El Perfil del Hombre y la Cultura en México* (Buenos Aires: Espasa-Calpe, 1951), 84-85. Esta reflexión de Ramos no era nueva. Desde 1916, Manuel Gamio en *Forjando Patria*, había advertido de la necesidad de romper con la euro filia para fundar una patria basada en lo propio, especialmente en la cultura del campesinado indígena. Ver: Rick A. López, *Crafting Mexico: Intellectuals, Artisans, and the State After the Revolution* (Durham, NC: Duke University Press, 2010), 130.

³⁴ Ibid., 85.

retorno a la patria abandonada; la otra, era la versión paseña de la cultura mexicana, cuyos exponentes eran los mexicanos nacidos en los Estados Unidos o inmigrantes con muchos años viviendo de este lado, quienes mantenían símbolos como el sombrero de charro y el zarape y hacían sus apariciones en demostraciones populares donde los participantes y el anunciador hablaban inglés.³⁵ Estas versiones generaron desacuerdos en cuanto a la forma de relacionarse con el resto de la sociedad y en la política de qué querían ser los mexicanos.

La identidad mexicana traída por los migrantes del norte de México se vio fuertemente presionada por los diversos mecanismos de aculturación y asimilación existentes en El Paso. Antonia Curiel, un inmigrante, originaria de Valparaíso, Zacatecas, recuerda con cierta tristeza los avatares que tuvo que enfrentar su padre cuando llegó a El Paso en 1912. Dice Curiel que su padre luchó mucho por conservar el estilo de sus pantalones y sombreros. ¡No quería cambiar!, dice. Al final el papá de Antonia empezó a usar pantalones “americanos” y sombreros más chicos.³⁶

Hacia finales de la segunda década se renovó la visión cultural y étnica que veía claros y oscuros en la política de integración. A este propósito, Ignacio Ramírez, un homónimo del gran pensador liberal mexicano, desde Los Ángeles escribió un artículo periodístico en 1919 en donde afirmó que hasta antes de 1918 se creyó que una americanización inducida hacia los mexicanos en los Estados Unidos no era necesaria. La forma de adaptación cultural de los mexicanos iba a ocurrir, dice Ramírez, debido a que el: “medio ambiente en que vegetan los hiciera absorber las costumbres del país, aprender su idioma, profesar su religión e identificarse con la nación.”³⁷

Pero esto no ocurrió así, afirma Ramírez, ya que este método resultó lento, imperfecto e ineficaz.

³⁵ *El Paso Herald*, 11 de abril de 1910, 1.

³⁶ Entrevista con Antonia Curiel, entrevistado por Virgilio H. Sánchez, entrevista # 562, Institute of Oral History (IOH), University of Texas at El Paso (UTEP), 5 de mayo de 1980.

³⁷ *El Heraldo de México* (Los Ángeles, Cal.), 28 de enero de 1919, 3.

Esta falla dio como resultado que muchos mexicanos no participaran en la Primera Guerra Mundial debido a que no supieron cómo registrarse o no entendían órdenes en inglés. Ramírez era de la idea de la americanización voluntaria, nunca forzada, en tanto el amalgamiento de los extranjeros en una sociedad era para él una oportunidad de integración social. Para el caso particular de los mexicanos, dice Ramírez, existe una contradicción entre los propósitos de integración y la discriminación ya que: “siendo los mexicanos discriminados por no ser blancos, los peores alimentados, quienes viven en condiciones insalubres, y con tanto apego de la patria de donde vinieron, no cabe en todos ellos la americanización, a menos que se corrijan esos motivos de justo enojo.”³⁸

Aparte de Ramírez, algunas voces cuestionaron el complejo de inferioridad del mexicano, especialmente de aquel con mayores recursos económicos. De acuerdo al periódico *La Vanguardia*, el mexicano experimentaba dos tipos de sentimientos en relación a los peones de su mismo origen cultural: “o los mira como algo abominable y se avergüenza de ellos, ó se enorgullece de ellos y los concibe como diamantes en bruto”. Al primero se le catalogó como renegado de su raza que se hacía pasar como español, mientras al segundo asumía la mexicanidad aunque ello implicase discriminación. La conclusión a la que llegaron los proponentes de esta tesis era que el problema del mexicano, al igual que el afroamericano, era que se avergonzaba de sí mismo y que era un “dejado”, por eso lo humillaban. Era necesario que los mexicanos con más recursos económicos explicaran a quienes tenían menos instrucción, que “no existían las diferencias entre razas, que era un orgullo ser mexicano y que actuaran con indiferencia ante actos de discriminación”.³⁹ Para 1920, otras voces sostenían una visión

³⁸ Ibid., 25 de febrero de 1919, 1 y 4.

³⁹ *La Vanguardia* (Austin, Texas), 21 de octubre de 1920.

identitaria más integradora que las dos anteriores. Se pensaba que el verdadero patriotismo mexicano no era defender un pedazo de tierra, sino defender la raza y la familia y para ello se necesitaba asumir la ciudadanía americana para participar con todos los derechos que ser ciudadano implicaba. Bajo esta perspectiva, no ser ciudadano significaba dejar descubierta la defensa de sí mismo, de los hijos, hermanos y raza en general. Esta perspectiva es verdaderamente un punto de inflexión porque la etnicidad de los mexicanos dejó de tener como punto de referencia la historia común de conquista, de pérdida del territorio; en cambio, se afirma, lo que los liga como familia y como raza es la sangre. Otra implicación de esta posición era que: “el México de allá no puede defender el (sic) México de aquí.”⁴⁰

A pesar de la existencia de una corriente con deseos de integrarse a la sociedad dominante, en 1921 algunos líderes comunitarios paseños llamaron a sus compatriotas mexicanos a no abandonar el idioma español. Los medios para defender el idioma, según este llamado, era seguir leyendo periódicos, revistas y libros en español por sobre un idioma extranjero y enseñar a los niños a leer en castellano. Al parecer el idioma lo era todo, por eso se apuntó: “Habla, lee, aprende, piensa y escribe en el más puro y castizo lenguaje español, para gloria tuya, de tu patria y de tu idioma.”⁴¹

El racismo contra los mexicanos alertó la búsqueda de estrategias para contestar y defenderse de las imputaciones que se hacían. Un escrito de Garet Garret, recaudador de rentas de El Paso, afirmaba que la presencia del inmigrante mexicano en los Estados Unidos era indeseable en tanto provenía de un origen biológico inferior por ser producto de una mezcla de sangre india, española y negra. El mexicano Francisco Romandía Ferreira, egresado de la Escuela de Agricultura “Hermanos Escobar” en Ciudad Juárez y cuya tesis de maestría versó

⁴⁰ Ibid., 14 de octubre de 1920.

⁴¹ *La Patria* (El Paso, Texas), 16 de septiembre de 1921, 28.

sobre la conservación de alimentos, contestó a nombre de la comunidad mexicana fronteriza diciendo que el mexicano no tenía sangre negra y que era mayoritariamente el indio quien inmigraba a la Unión Americana. El indio, dice Romandía, proviene de culturas tan superiores como la europea y es capaz de gobernar.⁴² Esta defensa de lo indígena de Romandía será para los años 1930s una posición difícil de sostenerla. La política identitaria del gobierno estadounidense pretendió obligar a los mexicanos a alejarse de lo indígena, aunque esto nunca se consiguió del todo, especialmente por el advenimiento del indigenismo cultural y político impulsado desde México, las poblaciones mexicanas en los Estados Unidos tuvieron serios predicamentos con su herencia indígena.⁴³ Las nuevas leyes de ciudadanía e inmigración estadounidense excluyeron a los indios y asiáticos de la ciudadanía porque no eran considerados blancos; ello dificultó que los mexicanos siguieran siendo leales a su pasado indígena.

Para los años 1930s, tanto el racismo y la aparición de nuevas generaciones de mexicoamericanos, así como la existencia de una gran población migrante proveniente del sur de la frontera, provocaron una clara división entre la “raza” mexicana. Como nunca antes, los focos del nacionalismo mexicano se encendieron en esta década en señal de alarma debido a lo que algunos percibían una “desmexicanización” de un sector de la población mexicana transbravina. En una cintilla se apuntó: “señalan con alarma y ven con temor que el México de afuera se esté convirtiendo en núcleo híbrido de la población, que ni es mexicana ni es americana. Ni tampoco pocha, porque los pochos están más amolados que los fronterizos y los manitos.”⁴⁴ Ante esta

⁴² *El Heraldico Mexicano* (San Antonio, Texas), 14 de abril de 1929, p.2. Es importante recordar que, de acuerdo a datos oficiales del gobierno mexicano, en 1929 la composición racial en México era la siguiente: 7 millones de indios, 4.5 millones de mestizos y 3.5 millones de caucásicos (la mayoría descendientes de españoles).

⁴³ López, *Crafting Mexico*, 9.

⁴⁴ *El Continental* (El Paso Texas), 29 de agosto de 1935, 8.

situación, el gobierno mexicano, a través de la Secretaría de Educación Pública, introdujo un programa de bibliotecas en los Estados Unidos para inculcar el idioma español, el amor a la nación y a la cultura mexicana.⁴⁵ Más tarde, en 1940, el director de educación del estado de Chihuahua, propuso que se organizara en México y en los Estados Unidos una “Jornada de la Nacionalidad,” para recordar a los Niños Héroes.⁴⁶

Desde los años 1920s, pero más particularmente después de la Gran Depresión, las diferencias entre los miembros de la población mexicana transbravina empezaron a hacerse evidentes en cuanto a cómo llevar a cabo las celebraciones como el 5 de mayo o el 4 de julio. Grupos de mexicanos en El Paso comenzaron a rechazar las convocatorias hechas por los consulados mexicanos.⁴⁷ Estas acciones coincidieron con un incremento en las tensiones entre cónsules y las policías locales de algunas poblaciones de Texas quienes empezaron a negar permisos para que los mexicanos llevaran a cabo sus celebraciones.⁴⁸

La década de los 1940s fue tiempo de definiciones étnicas entre la población mexicana en El Paso. Las acusaciones contra aquellos descendientes de mexicanos o ciudadanos mexicanos que adoptaban costumbres estadounidenses estaban a la orden del día; la negación del *Liberty Hall* en El Paso para celebrar las fiestas del 15 y 16 de septiembre, provocó más divisiones, pues se acusó a un miembro de la comunidad mexicana de ser el culpable de que las autoridades del condado tomaran tal decisión. Estas divisiones intra étnicas coincidieron con un endurecimiento de la parte migrante ya que, por ejemplo, se pidió como requisito el de ser mexicana de nacimiento para aspirar a ser reina de las fiestas patrias en El Paso. Además de que las críticas

⁴⁵ Ibid.

⁴⁶ Ibid, 10 de agosto de 1940, 4.

⁴⁷ Archivo Histórico Genaro Estrada (AHGE), Secretaria de Relaciones Exteriores (SRE), legajo IV-95-63 y AHGE, SRE, legajo 265-22.

⁴⁸ AHGE, SRE legajo 27-IX-927.

arreciaron para aquellos que vivían “fuera de la raza.”⁴⁹ El periódico *La Prensa* también registró estas desavenencias de los mexicanos en El Paso al publicar que Carlos Porras, del Concilio Carlos B. Armijo, protestó en 1940 porque las autoridades de la ciudad prestaron el Liberty Hall para llevar a cabo la celebración de las fiestas patrias mexicanas a pesar de que Porras lo había solicitado desde febrero para “desarrollar un programa patriótico americano.” Porras dijo oponerse “al uso del Liberty Hall para ningunas fiestas extranjeras.”⁵⁰

A lo largo de más de un siglo (1848-1950) los mexicanos de El Paso, definidos en el lenguaje académico como *ethnic mexicans*, labraron varias identidades mexicanas que dio como resultado un mosaico con varias tonalidades. La tendencia de los grupos poderosos fue mermar el discurso de finales del siglo XIX, que concebía a los mexicanos no como un grupo no migrante, sino fundacional de la nación estadounidense. Para contrarrestar esta escalada, los mexicanos exigieron honestidad e integridad a sus miembros, sin embargo esto no satisfizo a sus detractores. Después del estallido de la Revolución Mexicana y quizá como producto de los cambios logrados por esta rebelión, los mexicanos empezaron a reivindicar lo propio y alejarse de lo europeo. Sobre todo que la división racial que se originó a raíz de la modernización provocado por los ferrocarriles y la agricultura comercial, no dejó otro camino a los mexicanos más que encontrarse con ellos mismos. Esto tuvo cierta influencia en la política identitaria de los mexicanos que vivían fuera de México. La aparición de un mayor volumen de población de origen mexicano nacida en los Estados Unidos y la influencia recibida a través del sistema escolar estadounidense, provocó un replanteamiento de la mexicanidad. Como una continuación de aquellos que se hacían llamar ciudadanos de la frontera, o de aquellos que desde los 1850s

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 30 de agosto de 1940, 8.

advertían las oportunidades de vivir en el norte, aparecieron voces en El Paso que reclamaban una identidad paseña. Esta identidad marcó una clara división con quienes se pronunciaban por la defensa del idioma español o que se oponían a la americanización. La versión paseña, a la vez que alentaba una mayor integración a la sociedad en general, a menudo chocaba con la paradoja de que el racismo era una barrera para la integración. La frontera demostró no estar hecha solo de mojoneras, que ya de por sí es mucho, sino de barreras sociales y culturales.

RAZONES Y MOTIVOS DE LA EMIGRACIÓN MEXICANA

Hablar de los mexicanos en El Paso es casi sinónimo de hablar de inmigrantes. Estos fueron llegando del sur en busca de oportunidades de trabajo y de unificación familiar. Es importante abordar las causas y los motivos de la emigración mexicana porque ello tiene una relación directa con los alimentos, con las expectativas sociales de los migrantes y con los discursos binacionales acerca del porvenir de los mexicanos que cruzaron la frontera. A cientos de kilómetros al sur de la frontera, los habitantes de pueblos, rancherías, haciendas y ciudades de México tenían muchas causas y motivos para emigrar al norte y desafiar la frontera. Las condiciones económicas y sociales no eran las mejores, y éstas se percibían aún peores cuando los inmigrantes de retorno les contaban a sus familiares y amigos de las buenas oportunidades que había al otro lado de la frontera.

Es falso pensar que la emigración en México haya sido sólo internacional. Como apuntan muchos estudiosos de la migración, los movimientos poblacionales casi siempre inician siendo internos, es decir, una migración internacional está antecedida por una migración interna. Hombres y mujeres primero se aventuran a buscar trabajo y oportunidades en lugares

circunvecinos, luego, a través de redes sociales, es que se animan a ir cada vez más lejos, quizá a otros municipios u otros estados, hasta cruzar a otro país. En 1897, el Secretario de Gobierno de Nuevo León, Ramón G. Chavarri, se dirigió al alcalde primero de Linares para informarle que en muchos municipios del estado se estaban enganchando gente para irse a trabajar a otros estados de la República Mexicana, pero que los trabajadores eran engañados porque no les cumplían los contratos y no tenían dinero para regresarse a Nuevo León.⁵¹

Las causas y motivos del porqué los mexicanos empezaron a inmigrar hacia los Estados Unidos en grandes contingentes hacia finales del siglo XIX son variados. La población mexicana se incrementó de 9 a 15 millones entre 1876 y 1911, principalmente como producto del descenso de la tasa de mortalidad. Este incremento inusitado de la población estuvo acompañado por un proceso de proletarización de la población. Millones de hectáreas de tierras públicas fueron privatizadas, al tiempo que muchas familias perdieron sus tierras. Entre 1878 y 1908, el gobierno mexicano, a través de las compañías deslindadoras, privatizó 43.7 millones de hectáreas de tierras públicas, de las cuales 21.2 millones de hectáreas fueron a parar a manos de las compañías deslindadoras en recompensa por su servicio que era precisamente deslindar; el resto de las tierras, fueron vendidas por el Gobierno como terrenos nacionales.⁵² Esta privatización implicó el robo de tierras a comunidades indígenas y la expropiación a pequeños propietarios, lo que a la postre resultó en una gran concentración de la propiedad que hizo más injusta la distribución de la riqueza en México.⁵³ De acuerdo a Reynolds McKay, para 1910, 96% de las familias rurales en México no poseían tierras.

⁵¹ Archivo Histórico Municipal de Linares, Fondo Presidencia, caja No. 4, serie trabajo, año 1897.

⁵² Robert H. Holden, *Mexico and the Survey of Public Land: The Management of Modernization 1876-1911* (DeKalb: Northern Illinois University Press, 1994), 17.

⁵³ Ibid., 22.

La situación fue aun peor ya que 1876 a 1910 el salario real en México cayó en un 57% debido al incremento en los precios de los alimentos. Entre 1891 y 1908, el precio del maíz aumentó un 95%, el frijol 57%, harina 100%, chile 115%, mientras el crecimiento del salario fue mucho menor al crecimiento de estos precios.⁵⁴ A pesar de que el salario en Chihuahua y Ciudad Juárez era el más alto del país durante la mayor parte del Porfiriato, pues algunos trabajadores podían ganar de 0.88 a 1.50 de dólar al día en esta frontera, mientras que en el interior del país sólo se ganaba 0.23 centavos diarios, los fronterizos no se conformaban fácilmente, pues las comparaciones que se hacían en la frontera no era con el resto de México sino con El Paso.⁵⁵ En 1896, los precios relativos de los alimentos en las dos poblaciones eran las siguientes:

	El Paso	Juárez
Tocino (lb.)	11.5 cents.	32 cents.
Jamón (lb.)	11.5 cents.	32 cents.
Macaroni (lb.)	10 cents.	25 cents.
Remolacha (lb.)	75 cents	1.09 dólar
Frijol	3 cents	17 cents
Sal (2 libras)	40 cents	90 cents
Queso (libra)	12.5 cents	29 cents
Ciruela, durazno		
Y manzana seca	11 cents	25 cents
Limón (docena)	1.00 dólar	1.90 dólar
Extracto de vainilla	2.50 dólar	3.00 dólar
Café (libra)	20 cents	40 cents
Te (libra)	1.00 dólar	1.60 dólar
Azúcar (saco de 100 libras)	5.50 dólar	10.75 dólar
Harina (saco de 100 libras)	2.25 dólar	8.80 dólar
Arroz (libra)	5 cents	11.5 cents
Leche condensada (caja)	8.00 dólar	21.50 dólar
Tomate enlatado (caja)	2.25 dólar	7.90 dólar. ⁵⁶

⁵⁴ Reynolds R. McKay, "Texas Mexican Repatriation during the Great Depression" (Tesis Doctoral, University of Oklahoma, 1982), 66-69.

⁵⁵ Oscar J. Martínez, *Ciudad Juárez: el auge de una ciudad fronteriza a partir de 1848* (México: Fondo de Cultura Económica, 1982), 37-38.

⁵⁶ LAT, 9 de octubre de 1896, 6.

De acuerdo a este reporte, dado a conocer por el Mayor de El Paso R. F. Campbell, los alimentos eran cuando menos el doble más caros en la frontera mexicana que en la estadounidense. Aparte de los precios de los alimentos, el promedio de ingreso de los mexicanos viviendo en las grandes ciudades era de alrededor de un peso plata, mientras que en las ciudades pequeñas y rancherías se percibía de 70 a 80 centavos diarios. Este era otra de las causas por lo cual se emigraba.⁵⁷

Durante el Porfiriato, hubo un crecimiento económico significativo en casi todas las regiones del país. En el norte, por ejemplo, prosperó la minería, la ganadería, la agricultura, el comercio y la pequeña industria. La introducción de los ferrocarriles y de otras comunicaciones hasta la frontera norte fue un detonante definitivo de la economía. Una paradoja de todo esto era que al mismo tiempo que el norte se dinamizó económicamente y que se tenía uno de los salarios más altos del país, miles de trabajadores y familias enteras de estos estados se enfilaron hacia los Estados Unidos, creándose una cultura de migración después de 1880. Y es que las condiciones propias del norte crearon un conjunto de relaciones laborales muy delicadas de manejar. Por una parte, debido a la escases de mano de obra y a la lejanía con el centro, existieron cacicazgos autoritarios que pretendieron controlar, hasta donde fuera posible, la mano de obra; por otra parte, se tenía que evitar apretar mucho al peón ya que, a diferencia del trabajador del sur, el norteco tenía la frontera a la vista y podía huir en cualquier momento.⁵⁸

El desarrollo del suroeste estadounidense hacia finales del siglo XIX sólo se explica por la migración mexicana que salió de estas regiones del norte. Mientras que la migración también está explicada por esta expansión económica. El crecimiento económico del suroeste americano,

⁵⁷ Ibid.

⁵⁸ Friedrich Katz, "Labor Conditions on Haciendas in Porfirian Mexico: Some Trends and Tendencies," *Hispanic American Historical Review*, Vol. 54, No. 1 (Feb. 1974): 34.

conllevo al florecimiento de negocios en el sur de la frontera como la exportación de algodón, ganado y metales industrializados, lo cual agudizó, aún más, la insuficiencia de mano de obra en México. Al final del siglo XIX, el peonaje en el norte del país se debilitó, no obstante la migración ya había iniciado un ciclo y una cultura migratoria con una dinámica propia que ya nadie la pararía. Otro factor que empujó la emigración de mexicanos fue la ley de exclusión china, misma que se aprobó en los Estados Unidos en 1882. Los mexicanos pudieron substituir a los trabajadores asiáticos quienes ya no pudieron venir como inmigrantes legales a los Estados Unidos. La migración mexicana se potenció en los inicios del siglo XX no sólo por factores de dislocación económica en México como malas cosechas, sistemas de explotación laboral semi esclava como el peonaje por deuda, crecimiento demográfico en las localidades de origen y concentración de la propiedad de la tierra en unas cuantas manos, sino porque también los japoneses fueron barridos en 1907 y en 1924, con lo cual disminuyó la oferta de trabajadores. Cuando menos en el discurso, en varias ocasiones se intentó frenar desde los Estados Unidos a la inmigración mexicana.

Hacia finales del siglo XIX se dictaron leyes que prohibieron la entrada a inmigrantes que fueran potencialmente una carga pública, que practicaran la prostitución o que fueran anarquistas. Otra medida que intentó inhibir la inmigración legal mexicana fue la entrada en vigor de la ley que exigía un impuesto por cabeza y el requisito de ser alfabeto para poder cruzar el puente internacional. No obstante todo esto, los agricultores estadounidenses se opusieron a cualquier clase de veto a la inmigración mexicana, aduciendo que los mexicanos no tenían ambiciones económicas y por tanto no deberían preocuparse que pasase algo parecido a lo que sucedió con los japoneses, quienes de ser trabajadores pasaron a ser empresarios; también defendían el derecho de inmigrar de los mexicanos diciendo que eran como las aves que siempre

regresan a su nido a dormir, por lo que esto no implicaba ninguna amenaza racial ya que nunca serían habitantes permanentes de los Estados Unidos. Las otras dos razones que aducían los agricultores para defender la inmigración mexicana eran que los mexicanos en realidad no eran una carga pública porque su aporte a la sociedad era mayor que lo obtenido en bienestar social y que al mexicano se le podía deportar cuando éste se convirtiera en una carga pública.

Un motivo poderoso para migrar era el evitar ser encarcelado por ser desertor o por ser vago. El servicio de las armas era obligatorio una vez que cualquier individuo salía sorteado. En el año 1905, el sorteo lo llevaban a cabo los ayuntamientos y muchos padres de familia pedían exoneración para sus vástagos. Cuando no se les otorgaba esta excepción, entonces era común que se huyera hacia el norte ya que de lo contrario se iba a la cárcel.⁵⁹ Por otro lado, el Código Penal contemplaba en los delitos contra el orden público, leyes que prohibían la vagancia. El vago era aquel “que careciendo de bienes y rentas, no ejerce alguna industria, arte ú oficio honestos para subsistir, sin tener por ello impedimento legítimo.”⁶⁰

En resumen, el vago era todo desempleado. Ser desempleado era un delito de orden federal y la autoridad local exigía que tuviera una ocupación “honesta.” Si alguien era sorprendido en la calle sin oficio ni beneficio tenía que demostrar, en no más de 10 días, de dónde sacaba para vivir; de lo contrario, podría ser enviado a un establecimiento de educación correccional o a un taller o fábrica de hilados, tejidos, hacienda de campo o de beneficio de metales. En estos lugares, donde podía durar hasta tres años, el supuesto vago tenía relaciones laborales casi como un esclavo y era vigilado para evitar su fuga. De no haber quien lo recibiera y quien le enseñara un oficio, el vago tenía que purgar una condena en la cárcel. La vagancia también se prevenía

⁵⁹ Archivo Histórico Municipal de Linares, Fondo: Justicia, caja 2, años: 1893-1909.

⁶⁰ Archivo General del Estado de Nuevo León, Sección: Libros circulares, años: 1887, 1891, caja 1.

evitando que existieran los limosneros y mendigos, quienes al ser sorprendidos infraganti eran encarcelados de uno a tres meses.⁶¹ El Estado, a través de los jefes políticos, coadyuvó en la oferta de trabajo ya que se encargaban de hacer cumplir los contratos a peones que se negaban a hacerlo o que fueran fugitivos; además de enviar a las haciendas fuerza de trabajo carcelaria.

Cada comunidad de donde provenían los inmigrantes tenía condiciones de vida particulares, por eso las causas y los motivos de la migración podían diferir de región a región. En 1886 en un artículo periodístico denominado “Los bancos y la inmigración,” aparecido en el periódico *El Observador Fronterizo*, publicado en El Paso, se advirtió una alarma por la alta migración de mexicanos que se estaba dando hacia El Paso. El autor de esta nota dice que en los Estados Unidos los jornaleros mexicanos tenían más garantías individuales que en México y que el pago de su trabajo era mucho mayor. Este articulista atribuyó este fenómeno migratorio de Chihuahua hacia Texas a la forma y monto en que se les pagaba en su lugar de origen a los jornaleros, que era a través de papel moneda expedido por el Banco Minero Chihuahuense, cuyo canje implicaba una pérdida del valor de los billetes.⁶² Para reforzar lo antes dicho, el periódico *El Clarín del Norte* reportó que en 1906 llegaron a El Paso más de 22 mil mexicanos de entre 19 y 45 años de edad.⁶³ En los inicios del siglo XX unos dos mil emigrantes mexicanos fueron admitidos cada mes por la frontera de El Paso, ya para 1907, esta cifra llegó a siete mil.⁶⁴

Este fenómeno, nuevo por el volumen de migrantes, provocó sentimientos encontrados en las clases sociales que tenían opinión pública en ambos lados de la frontera. La migración para unos, era una tragedia nacional porque ello significaba la pérdida de brazos en un México que tenía

⁶¹ Ibid.

⁶² *El Observador Fronterizo* (El Paso, Texas), 18 de julio de 1886, s/p.

⁶³ *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 9 de febrero de 1907, 1.

⁶⁴ Martínez, *Ciudad Juárez*, 57.

escases de mano de obra y que estaba importando gente de otras latitudes del mundo. Para otros, era un peligro cultural para un nacionalismo mexicano no maduro, dado el contacto cultural de los migrantes con la sociedad anglosajona y su posible influencia en la cultura mexicana. Otros más, consideraban a la migración tanto como un efecto lógico de las pésimas condiciones económicas en las que vivía el país, así como una oportunidad para obtener nuevos conocimientos tecnológicos que beneficiarían a México al retorno de sus migrantes. En una nota publicada en 1913 por el periódico *La Prensa*, denominado “La emigración de jornaleros mexicanos a Texas,” se apuntó que la emigración de jornaleros mexicanos beneficiaba a su localidad a la vez que al país entero. Se apuntaba que: “no creemos, sin embargo, que tales ventajas compensen el peligro que para la nación encierra la expatriación de nuestros compatriotas.” Las preocupaciones de este articulista eran la discriminación sufrida por los mexicanos en restaurantes, escuelas y otros espacios públicos de la Unión Americana, a la falta de brazos en México que obligó a importar migrantes de Europa y al hecho de que muchos mexicanos ya no regresaban a la patria porque terminaban gustándoles el norte. Todo esto sucedía, según esta columna, porque en México los jornaleros eran tratados como esclavos, víctimas de los caciques. Dice el periódico:

En Texas existen miles y miles de mexicanos que no piensan volver a México, porque las veces que han intentado hacerlo no se pueden amoldar al sistema de trabajo de México. Lo peor es que hay muchos mexicanos que se desmexicanizan (sic), se ayankan, pierden todo el cariño hacía su patria y, como decía un genial escritor, muerto hace varios años no están conformes sin fumar tabaco del Toro y decir insolencias en inglés.⁶⁵

Por supuesto que la violencia fue quizá el principal factor que obligó a muchos mexicanos a emigrar hacia los Estados Unidos en tiempos de guerra como fue el caso de la Revolución de

⁶⁵ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 4 de diciembre de 1913, p. 2.

1910. En el capítulo ocho se aportan datos y evidencias sobre la relación entre la situación de violencia en México, debido al estallido social de 1910, y la emigración de mexicanos a El Paso. Sólo para ilustrar con un ejemplo, debido a la disponibilidades de empleos en Texas y a las condiciones de violencia y parálisis económica en su estado natal, Severo Márquez, originario del estado de Chihuahua y quien llegó a El Paso después de la Revolución Mexicana, emigró a esta ciudad fronteriza en busca de oportunidades. Márquez participó en la Revolución. Trabajó y vivió en una hacienda ganadera y agrícola. Ya para 1916 estaba viviendo en El Paso donde trabajó como ordeñador.⁶⁶ Las causas que llevaron a Severo Márquez a emigrar a Texas fueron la falta de oportunidades para tener ingresos y la búsqueda de una vida tranquila.

Los factores de expulsión tuvieron su contraparte con los factores de atracción. Hacia finales del siglo XIX, el desarrollo del capitalismo industrial estadounidense necesitó del suroeste como productor de materias primas. Es por eso que ciudades como El Paso experimentaron un crecimiento demográfico inusitado, a la vez que se especializaron en actividades económicas como minería, transporte, agricultura y ganadería. A nivel del estado de Texas, la cría de ganado vacuno y lanar, el tendido de vías de ferrocarril, el cultivo de algodón y de cítricos y los proyectos de irrigación, fueron las principales actividades económicas que atrajeron la mano de obra mexicana desde 1870 hasta la Segunda Guerra Mundial. Después de 1880 casi todos los trabajadores ferroviarios no calificados en Texas eran mexicanos, convirtiendo para 1910 al ferrocarril en el segundo empleador de mexicanos, sólo superado por la agricultura.⁶⁷

⁶⁶ Entrevista a Severo Márquez, entrevistado por Oscar Martínez, entrevista No. 175, IHO, UTEP, 15 de abril de 1974.

⁶⁷ McKay, "Mexican Repatriation," 74-75.

En los últimos veinte años del siglo XIX, el algodón en Texas llegó a ser el cultivo líder. En los primeros treinta años del siguiente siglo, el cultivo del algodón desplazó a la ganadería como la principal actividad económica en Texas.⁶⁸ Para el cultivo del algodón lo que más se necesitaba eran trabajadores sin ninguna especialidad, y esta demanda fue cubierta por los inmigrantes mexicanos, quienes fueron contratados para limpiar tierras y para cosechar el producto. El crecimiento del cultivo del algodón no se puede explicar sin los proyectos de irrigación construidos alrededor del Río Grande Valley, lo cual también dio origen a la explotación comercial de vegetales y cítricos.⁶⁹

A pesar de las evidencias que mostraban las causas estructurales que provocaban la emigración de mexicanos a El Paso, la tesis dominante de algunos intelectuales y políticos mexicanos era que los mexicanos emigraban por ignorancia. En un artículo publicado en *El Correo de Chihuahua* se decía que, contrario a lo que dicen los periódicos estadounidenses que los migrantes mexicanos son perseguidos políticos, éstos migran porque: “El peón es sugestionado por gente de su clase que le cuenta bellas mentiras y como consecuencia abandona su hogar, familia y sus pocas pertenencias. Pero pasado el tiempo se da cuenta que todo es falso porque es discriminado, mal pagado y sufre mucho por el clima, especialmente los trabajadores del ferrocarril.”⁷⁰

Además, afirmaban: “los migrantes mexicanos no son exitosos porque su ignorancia los conduce a la desorganización, elemento que evita que pueda reclamar mejores condiciones de trabajo.” Para el autor de esta nota, el peón mexicano es un fracasado en el norte. ¿Cuál es la causa?, se preguntaba, para luego responderse que, “a diferencia de los europeos y asiáticos,

⁶⁸ Ibid., 77.

⁶⁹ Ibid., 80.

⁷⁰ *El Correo de Chihuahua* (Chihuahua, México) 16 de enero de 1910.

quienes se unen y nombran personas que los representan y les consiguen ventajosos trabajos y sostienen sus hospitales, son en sí una inmigración organizada, los mexicanos son todo lo contrario. Nunca se unen, siempre el uno desconfía del otro, no hay ayuda mutua.”⁷¹ La tesis del mexicano que emigra por espejismo fue revivida durante el programa bracero. En ese tiempo, algunos rotativos de periódicos decían de los braceros: “para los ilusos mexicanos que abandonan sus tierras de labor y a sus familias, creyendo que al llegar a los Estados Unidos se van a enriquecer como por arte de magia.”⁷²

LA DEMOGRAFÍA DE LOS INMIGRANTES MEXICANOS

La emigración de mexicanos hacia los Estados Unidos fue uno de los factores más importantes para que naciera una comunidad de consumidores y vendedores de comida mexicana, para que se mantuviera fresca la inventiva y las novedades del capital culinario de México y para que hubiera una discusión permanente sobre qué era y qué debería ser una “auténtica” comida mexicana. Desde el siglo XIX y hasta bien entrado el siglo XX, fue el norte quien aportó mayormente los contingentes de emigrantes a Texas. Debido a su proximidad con los Estados Unidos y con el capitalismo pujante, el norte mexicano más que el hambre, elevó las expectativas económicas y sociales, que a la postre conllevaron a una migración masiva.

Para 1850 vivían en el Suroeste de los Estados Unidos aproximadamente 80,000 mexicanos, 8 mil de ellos nacidos en el territorio que ahora era México. En Texas vivía el diez por ciento de estos 80 mil y veinte por ciento de su población mexicana nació en

⁷¹ Ibid.

⁷² Ibid., 1 de septiembre de 1949, 8.

México.⁷³ La población mexicana en el estado se mantuvo sin mayores cambios hasta el último cuarto del siglo XIX, fecha en que la conexión ferroviaria coadyuvó a una migración mexicana masiva hacia el norte. Casi en el mismo tiempo, El Paso, Texas fue también conectado al resto de los Estados Unidos también por el ferrocarril. En tan sólo una década, de 1880 a 1890, la población mexicana en Texas se incrementó en 34,000.⁷⁴ De 1870 a 1920, entre un 52 y un 69% de la población nacida en México y radicada en Estados Unidos, vivía en Texas. Para 1930, Texas aportó el 46% del total del volumen de la población mexicana (mexicanos nacidos en México más los nacidos en los Estados Unidos de ascendencia mexicana), mientras que para este mismo año el porcentaje de la población nacida en México y radicada en Texas constituyó el 73.7% del total de los extranjeros de Texas. Fue hasta 1960 que Texas dejó de ser el estado líder en tener el mayor porcentaje de nacidos en México (con relación a la etnia mexicana) viviendo en un estado de la Unión Americana.⁷⁵

Aunque en menor número, comparado con los hombres, las mujeres también emigraron en proporciones considerables. La Comisión Dillingham, quien hizo un trabajo exhaustivo en 1911 sobre la inmigración extranjera en los Estados Unidos, reportó que un alto porcentaje de los trabajadores mexicanos que laboraban en las industrias del oeste habían traído con ellos a sus esposas. De acuerdo a este reporte, 58.2% de los trabajadores mexicanos que laboraban en el ferrocarril dijeron tener a sus esposas viviendo con ellos. Este porcentaje era superior al de otros

⁷³ Richard Nostrand, "Mexican Americans circa 1850," *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 65 No. 3 (Septiembre, 1975): 384 y 390.

⁷⁴ Luis G. Gómez, *Crossing the Rio Grande: An Immigrant's Life in the 1880s* (Corpus Christi: Texas A&M University Press, 2006). Traducido por Guadalupe Valdez Jr. y editado por Thomas H. Kreneck y Guadalupe Valdez Jr. 1-2.

⁷⁵ Daniel D. Arreola, "Mexico origins of South Texas Mexican Americans, 1930," *Journal of Historical Geography*, 19, 1 (1993): 51.

grupos como el de los asiáticos o los de Europa oriental.⁷⁶ La llegada de familias mexicanas inmigrantes a Texas coadyuvó a incrementar las generaciones de mexicanos nacidos en los Estados Unidos. Ya para 1930, los mexicanos nacidos en suelo estadounidense llegarían a ser mayoría en relación a sus hermanos migrantes. Muchos historiadores se refieren a la emergencia de la segunda generación en 1930, sin embargo, partiendo del hecho de que una generación transcurre cada veinticinco años, además de que había miles de mexico-americanos desde 1850, es pertinente hablar de tercera y cuarta generación para 1930.⁷⁷

Entre 1930 y 1940 la tasa de crecimiento de la población mexicana, incluida en esta los mexicanos nacidos en los Estados Unidos, radicada en los Estados Unidos fue menor, comparada con décadas anteriores. Durante esta década la población de habla hispana, siendo la inmensa mayoría mexicana, pasó de 1, 422,533 a 1, 861,400. Su crecimiento fue natural ya que la Gran Depresión de 1929 a 1933, junto con las grandes deportaciones de mexicanos en los 1930s, inhibió el crecimiento demográfico social.

SOCIO-DEMOGRAFÍA DE EL PASO

El hecho de que algunos mexicanos hubieran quedado en uno u otro lado de la frontera El Paso-Juárez fue intrascendente hasta los inicios del último cuarto del siglo XIX. De hecho la

⁷⁶ Mario T. García, “The Chicana in American History: The Mexican Women of El Paso, 1880-1920: A Case of Study,” *Pacific Historical Review*, 49 (1980): 317.

⁷⁷ Este gran detalle es advertido por T. Wilson Longmore y Homer L. Hitt en “A Demographic Analysis of First and Second Generation Mexican Population of the United States: 1930,” *The Southwestern Social Science Quarterly*, Vol. XXIV, No. 2, (Septiembre, 1943): 139. Según Longmore y Hitt, el casi millón y medio de personas que componían la etnia mexicana, el 43.4% por ciento nacieron en México, 38% eran segunda generación y el resto, 18.6% eran de tercera generación.

La tercera generación fue ocultada y se contabilizó dentro de la categoría mexicano apesar de que la definición de mexicano era: “toda persona nacida en México o de padres nacidos en México, quienes no fueran definitivamente blanco, negro, indio o japonés.” 139-140.

mayoría de mexicanos prefería vivir en el lado mexicano. Desde esta perspectiva, la llegada de inmigrantes mexicanos a los Estados Unidos, más que una inmigración, fue una reunificación familiar, un volver a los territorios que todavía en décadas posteriores a 1848 eran recorridos sin mayor dificultad por los mexicanos.

La lejanía con los centros administrativos y con las grandes ciudades ayudó a guardar una cierta hermandad entre mexicanos de ambos márgenes del río. De 1848 hacia finales de la década de 1870, lo que hoy es El Paso, era un caserío disperso que no se consideraba como una ciudad, distinguiéndose por el aislamiento económico, social y cultural de lo que estaba pasando en otras partes de Texas. El área, debido a la lejanía y a las depredaciones indias, no tuvo un comercio tan dinámico como la parte este de Texas donde era más fácil comerciar con mercancías norteamericanas y europeas debido al acceso al mar. Tampoco experimentó cambio alguno con la Guerra Civil; en cambio, la frontera este estadounidense, en manos de los confederados, se vio favorecida por el intenso comercio que Nuevo León, Coahuila y Zacatecas tenían con los esclavistas del sur. La cultura de El Paso, dice Oscar J. Martínez, siguió siendo mexicana ya que la presencia de anglos nunca sobrepasó de 300. “El modo nativo de vida permaneció mucho tiempo sin cambiar en las antiguas comunidades mexicanas que tenían una población conjunta de quizá 13 mil personas en ambos lados del río a principios de la década de 1870.”⁷⁸

Una población mexicana en Texas de entre 8 y 14 mil en 1848 fue el inicio de una presencia particular. Durante el siglo XIX la atracción que Texas ejerció como lugar de destino de los inmigrantes mexicanos fue absoluta, pues la amplia mayoría se asentó en estos lares. Del norte y el occidente de México vinieron como inmigrantes hombres solos y familias. Una década

⁷⁸ Martínez, “*Ciudad Juárez*,” 28.

después de concluida la guerra entre los Estados Unidos y México en 1848, El Paso era un caserío esparcido de no más de 300 habitantes, siendo sus pobladores mayoritariamente mexicanos. Los pocos angloamericanos que aquí vivían eran comerciantes o dueños de negocios de apuestas.⁷⁹ Para 1880, la población de El Paso sólo se había incrementado a 736 pobladores, siendo aún su población mayoritariamente mexicana. De 1890 a 1930 la población de El Paso como ciudad y como condado creció de manera exponencial debido a la introducción de los ferrocarriles. Para 1900 El Paso ya contaba con una población cercana a los 16 mil habitantes, mientras el condado rebasaba los 24 mil. Al inicio de la Revolución Mexicana (1910) la población paseña creció en un 150 por ciento con relación a 1900 por lo que el número de habitantes casi alcanzó los 40 mil, mientras que el condado de El Paso albergó a una población de 52 599. Contrario a lo que se pudiera pensar, la Revolución Mexicana no incrementó en mucho la población de El Paso, pues para 1920 la población creció menos del 100 por ciento llegando a 77 560 habitantes. El condado creció en una proporción ligeramente menor a la ciudad. Luego, en la siguiente década (1930-1940) la población paseña bajó absolutamente. La población en Juárez no detuvo su crecimiento en la década de la Gran Depresión. Aunque a un ritmo más lento, El Paso volvió a tomar la senda de crecimiento de su población hasta después de 1940. Este ritmo lento de crecimiento se vio redireccionado a partir de los siguientes diez años, ya que de tener una población de 130 485 pasó a 276 687 habitantes entre los años 1950 y 1960. Entre 1960 y 1970 el crecimiento fue lento, pues la población total sólo llegó a 322 261 habitantes. Por otra parte, la población de Juárez desde finales del siglo XIX hasta antes de 1960

⁷⁹ Dato ofrecido por W. W. Mills y citado por Mario T. García, *Desert Immigrants: The Mexicans of El Paso, 1880-1920*, (New Haven: Yale University Press, 1981), 13.

siempre fue menor a la de El Paso; sólo en 1960 ambas poblaciones se igualaron en cuanto al número de habitantes.⁸⁰

Hasta 1860 la población mexicana en El Paso fue mayoritaria. Esa proporción cambió en 1890 cuando los mexicanos pasaron a ser minoría, pero no por mucho tiempo porque en 1900, luego de la fuerte inmigración atraída por la demanda de trabajo y por la facilidad del transporte ferroviario, volvió a ser mayoría. Los mexicanos se mantuvieron como mayoría demográfica hasta 1940, alcanzando un máximo histórico en 1930 cuando 7 de cada diez habitantes de El Paso eran de origen mexicano. A partir de 1950 y hasta 1960, la población de origen mexicano en la ciudad fue ligeramente inferior a la mitad de la población total, es decir no fue mayoritaria; sólo hasta 1970 los mexicanos volvieron a ser mayoría en la ciudad.⁸¹

En cuanto al origen regional de los inmigrantes mexicanos que llegaron a El Paso algunos autores como Daniel Arreola y Paul S. Taylor apuntan que fue el norte de México el lugar de procedencia de la gran mayoría de ellos. Aún más específico, quienes han estudiado más acuciosamente la frontera El Paso-Juárez, consideran a Chihuahua como el estado nortero que aportó más inmigrantes a El Paso, al menos hasta los años 1930s. Según datos extraídos del registro de conscriptos de la Primera Guerra Mundial, una amplia mayoría (72%) de los inmigrantes mexicanos en El Paso provenían de los estados del norte de México, especialmente de Chihuahua.⁸²

Partiendo de esta diversidad de orígenes, es difícil imaginar la forma en que estos mexicanos llegaron a tener una identidad única sobre los alimentos. Es claro que esto no sucedió, pues se puede comprobar que frecuentemente hubo disputas sobre la mexicanidad o la

⁸⁰ Martínez, “*Ciudad Juárez*,” 210-211.

⁸¹ *Ibid.*, 212.

⁸² García, *Desert Immigrants*, 35 y ver: Mónica Perales, “Smelterian: A Biography of a Mexican American Community, 1880-1973.” (Tesis Doctoral, Stanford University, 2003).

autenticidad de los platillos. Lo “mexicano” fue un término que sirvió para unificar a la población, así se tratara de un término abstracto.

En los primeros cuarenta años del siglo XX los mexicanos en El Paso tuvieron ciertas mejoras en lo laboral ya que ciertas ocupaciones, como la prestación de servicios y el trabajo en tiendas, que en 1900 tenían una presencia muy baja, crecieron. No obstante, los trabajos más calificados, como ser gerente o practicar alguna profesión, no sólo no crecieron sino que disminuyó el porcentaje de personas con apellido en español en estos campos laborales.⁸³

Aunque se puede apreciar una ligera mejoría, hasta 1920 los mexicanos en El Paso llevaban a cabo trabajos no calificados. Los trabajos calificados fueron monopolizados por angloamericanos. Aunque ya para este año, había unos cuantos mexicanos que trabajaban como dependientes de tiendas, maquinistas, mecánicos y choferes. Aparte de las ocupaciones formales, existió en El Paso una cantidad considerable de vendedores ambulantes de origen mexicano. En la década de 1880s era común ver en la calle vendedores de tamales, frutas y nieves.⁸⁴

Por otro lado, los salarios de los mexicanos no sólo eran bajos debido a la clase de trabajo que llevaban a cabo sino a la discriminación en la percepción ya que percibían menor ingreso por un trabajo igual. Esta discriminación se acentuó aún más para el caso de las mujeres mexicanas. Hasta 1920 era común que aparecieran notas alusivas a las precarias condiciones de vida de los mexicanos de El Paso, quienes en su mayoría vivían en pequeños jacales hechos de adobe y con pisos de tierra; sus casas no tenían agua entubada ni calefacción por lo que dependían del agua del río y de la leña que recogían.⁸⁵

⁸³ García, *Desert Immigrants*, 86.

⁸⁴ Ibid, 71.

⁸⁵ Ibid., 135-6.

En resumen, la población mexicana en El Paso durante el siglo XIX, aunque en porcentaje creció muchas veces, absolutamente se trató de unas cuantas centenas de individuos que poblaron el lado norte del río. La mayoría de ellos provino del norte de México, particularmente de Chihuahua. A esta frontera llegaron hombres, mujeres y familias nucleares. A pesar de lo reducido de la población mexicana, ésta mantuvo una presencia cultural muy importante en el área hasta finales del siglo XIX. No corrió la misma suerte la economía y la política, donde los mexicanos se vieron diezmados y rebasados por los angloamericanos. Al paso del tiempo la población de origen mexicana, pero nacida en los Estados Unidos, creció y con ello aumentó la población hispana que hablaba inglés.

AMERICANIZACIÓN DEL CONSUMO MEXICANO

La llegada de población migrante mexicana no significó un ciclo de aprendizaje de la nueva cultura partiendo de cero, pues ellos ya tenían un conocimiento previo de la cultura material estadounidense, especialmente aquellos que venían de comunidades no muy pequeñas o de lugares cercanos a la frontera norte. En sus lugares de origen los migrantes estaban experimentando cambios en el patrón cultural y de consumo debido a las transformaciones de México en su afán de modernización. Luego del fin de la presencia española en México, Francia y luego Inglaterra serían los países de mayor influencia cultural en la incipiente nación mexicana. Una vez expulsados los españoles de México, la importación de productos ibéricos fue prohibida. Fue entonces que Francia, Alemania e Inglaterra empezaron a ocupar este vacío. Alemania trajo a México arroz, cerveza, ginebra, bacalao y vegetales enlatados. Inglaterra envió a México whisky, canela, mantequilla, galletas, te y pimienta negra. Por su parte Francia, contribuyó con aceite de oliva, vinagre, vino y queso. Luego de la independencia de México y

hasta la séptima década del siglo XIX los alemanes y los franceses fueron quienes dominaron el mercado de alimentos importados en México, luego vendrían los ingleses y los estadounidenses.⁸⁶ Entre 1870 y 1930 los Estados Unidos pasó de proveer el 23% al 74% del valor del total de las importaciones mexicanas. Algo parecido sucedió con las exportaciones mexicanas las cuales también tuvieron como destino principal los Estados Unidos. Es decir, se da un proceso de americanización en el comercio interno y externo de México.⁸⁷ Ya para finales del siglo XIX, los principales productos que los Estados Unidos exportaban a México, de acuerdo a la Sección de Estadística del Ministerio de Hacienda de México, eran los siguientes (en orden de mayor a menor): máquinas de vapor, algodón en rama, madera, carbón, maíz, géneros de algodón, herramientas y manteca.⁸⁸

Dado el alto grado de compenetración que se dio entre México y los Estados Unidos a partir de estar conectados por medio del ferrocarril, el flujo de mercancías mexicanas y estadounidenses en ambos países se incrementó. Esto permitió que sus poblaciones conocieran la cultura material de ambos pueblos y que se generara un mercado permanente de estos productos. Por ello, no era raro que hubiera bodegas que vendieran productos nacionales e importados con matrices y sucursales tanto en El Paso como en otras partes de los Estados Unidos y de México. Estas bodegas representaban a grandes productores como Procter and Gamble. Junto con el comercio, la comida y las costumbres culinarias de ambos países se fueron conociendo. Así, por ejemplo, la costumbre de comer huevos en el desayuno fue una aportación estadounidense que se

⁸⁶ Janet Solis Long y Luis Alberto Vargas, *Food Culture in Mexico* (Westport: Greenwood Press, 2005), 25.

⁸⁷ Sandra Kuntz Ficker, “El comercio México-Estados Unidos, 1870-1929: Reconstrucción estadística y tendencias generales,” *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, Vol. 17, No. 1 (invierno, 2001): 82.

⁸⁸ *El Ciudadano* (El Paso, Texas), 14 de mayo de 1892, 1.

transfirió a México. Posteriormente la cocina mexicana recreó la receta americana, lo que dio como resultado diferentes desayunos basados en huevos: huevos rancheros, albañiles y motuleños.⁸⁹

La americanización en Chihuahua fue muy intensa debido a su cercanía geográfica con los Estados Unidos y al nivel de inversión estadounidense en el estado. Un rotativo de principios del siglo XX señalaba que en los poblados de Chihuahua se podían ver la influencia estadounidense a través de la existencia de casas de ópera, servicio de coches, arquitectura y la enseñanza obligatoria del inglés en las escuelas.⁹⁰ El auge minero que se dio en el estado, empujado en parte por la política de apertura a las inversiones extranjeras y a la respuesta estadounidense a estos incentivos, provocó que surgieran compañías especializadas en el comercio de abarrotes y alimentos como la Stuart & McNair, con sede en El Paso, la cual surtía a los centros mineros de Chihuahua y Texas.⁹¹

El crecimiento de la presencia norteamericana se dio tanto en forma de empresas mineras, agrícolas y ferrocarriles, así como cientos de trabajadores estadounidenses que laboraban en México, por cierto en los mejores puestos de trabajo de las compañías estadounidenses. También cientos de gambusinos y pequeños mineros estadounidenses se aventuraron en busca de metales preciosos en las montañas y rancherías de México. Para el año de 1905 se calcula que había aproximadamente 20,000 norteamericanos viviendo en suelo mexicano.⁹² El encuentro en ambos

⁸⁹ Jeffrey M. Pilcher, "Mexico's Pepsi Challenge: Traditional Cooking, Mass Consumption and National Identity," in *Fragments of a Golden Age: The politics of culture in Mexico since 1940*, ed. Gilbert Joseph, Anne Rubenstein & Eric Zolov (Durham: Duke University Press, 2001).

⁹⁰ LAT, 17 de diciembre de 1905, 15.

⁹¹ *The Bullion* (El Paso, Texas), 4 de junio de 1889, 1.

⁹² Jonathan C. Brown, "Foreign and Native-Born Workers in Porfirian Mexico," *American Historical Review*, (June 1993): 789.

sentidos de empresas y personal estadounidense con la sociedad y la cultura mexicana fue decisivo para que algunos inmigrantes tuvieran una experiencia previa de lo que sería su nueva vida al norte del Bravo. Las compañías ferrocarrileras fueron un medio para introducir no sólo productos americanos sino también platillos. Debido a que los trabajadores calificados y los consumidores de trenes de primera clase en México eran estadounidenses, fue que se hizo imprescindible introducir comidas americanas al paquete turístico. En los trenes que iban de la frontera norte al centro de México se podían encontrar platillos como huevos cocidos, pan con mantequilla, te, sándwich, *baked beans* y *biscuits*.⁹³

La americanización tuvo como basamento el crecimiento de los centros urbanos, sobre todo en el norte de México. Entre 1871 y 1900, la ciudad de Chihuahua creció de 12,000 a 30,000 habitantes; Monterrey, Nuevo León, hizo lo propio al pasar de 14,000 a 79,000 residentes entre 1869 y 1900. Junto al crecimiento de las ciudades nortenas y del consumo, se desarrolló una división de clase basadas en los gustos y patrones de consumo: por una parte los llamados “consumidores de buen gusto”, aquella gente que compraba bienes nacionales e importados, y por la otra, los demás que no tenían gustos refinados por ser incapaces de adquirirlos.⁹⁴ El cambio que se dio hacia el final del siglo XIX en Monterrey y Chihuahua consistió en pasar de un estado donde el consumo tenía poca transcendencia, a una glorificación del consumo personal y familiar ya que el consumir se transformó en un signo de vivir la modernidad.⁹⁵ Los productos alimenticios y de otro tipo que mayormente se consumían en las ciudades del norte de México eran pan, galleta, salsa, vinagre, aceite, mantequilla, carnes preservadas, agua carbonatada,

⁹³ *The Independent* (México), 9 de julio de 1896, Vol. 48, No. 2484, 1.

⁹⁴ Steven B. Bunker, “Consumers of Good Taste: Marketing Modernity in Northern México, 1890-1910,” *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, Vol. 13, No. 2 (Summer 1997): 229.

⁹⁵ *Ibid.*; 231.

chocolate, toda clase de dulces, pastas, cerveza, licor, hielo, cerillos, jabones, perfume, cigarros, camas y muebles.⁹⁶

Como se puede ver, los mexicanos de las ciudades y rancherías tuvieron contacto con mercancías de diversos países. Después del predominio español, francés, alemán e inglés, serían los estadounidenses quienes ocuparían un lugar preponderante en el paisaje del comercio. A través de tiendas y de las inversiones en minas, ferrocarriles y otras, los mexicanos pudieron conocer y consumir las mercancías que México importaba desde su vecino del norte; además la presencia de inmigrantes americanos en suelo nacional, fue una oportunidad para que los mexicanos conocieran todo aquello que consumían sus vecinos del norte.

LOS SABORES QUE MIGRARON

De sus lugares de origen los inmigrantes trajeron memorias y una cultura alimenticia que la enfrentarían a las ya existente en la ciudad. De acuerdo a un relato de principios de la década de 1880s, en la ciudad de Chihuahua vivían 20 mil personas, siendo el 40 por ciento de ellos miembros del ejército mexicano. En esta ciudad, uno de los principales lugares de origen de los inmigrantes que llegaron a El Paso, había una variedad de frutas como manzana y pera. Se comercializaba comida preparada en la calle y en los restaurantes de los hoteles. Una comida mexicana (considerada como pobre) valía 75 centavos, mientras que paradójicamente una comida estadounidense, considerada como buena, valía 50 centavos.⁹⁷ La comida de los peones mexicanos de Chihuahua, Coahuila y sur de Texas, de acuerdo al magazine *The Youth's*

⁹⁶ Ibid; 232.

⁹⁷ *LAT*, 27 de agosto de 1882, 2.

Companion, era elaborada con maíz y frijol.⁹⁸ El maíz se comía cocido y machacado con piedra y metate. Posteriormente se le agregaba agua y sal y se hacían las tortillas que se cocinaban en un comal. El peón comía poca carne y cuando lo hacía la cocinaba con chile colorado. Su principal combustible era la leña de mezquite. Los utensilios de cocina eran muy escasos; y el peón durante la comida utilizaba la tortilla en lugar del tenedor, cuchara y servilleta. El uso del café era todo el día, pero jamás se utilizaba el azúcar ni la leche como acompañante del café. Los peones fabricaban queso de chiva y lo consumían.⁹⁹

En otras partes del norte de México como Zacatecas y Nuevo León, la producción y consumo de tuna eran un elemento básico en la alimentación en la inmensa mayoría de su población. En Galeana, Nuevo León, la estación de cosecha de la tuna comprendía los meses de julio y agosto. Aunque su consumo era fundamentalmente regional, los excedentes de la cosecha de tunas eran enviados a otras partes del norte del país o a Texas. En los anuncios de las tiendas de productos mexicanos en Texas, la tuna y sus derivados, como el queso de tuna, tienen una presencia que data desde el siglo XIX, sin embargo en El Paso su presencia comercial empezó en 1919.¹⁰⁰ Otro producto que también era parte de la dieta del norte de México, como ya se apuntó, era el pulque de maguey. Por lo que se ha podido constatar, este último producto sí existió en El Paso al menos hasta 1846, sin embargo, no se mantuvo en esta frontera, quizá por disposiciones de higiene, por leyes anti alcohólicas u otras razones.¹⁰¹ En El Paso del Norte, población que a

⁹⁸ La descripción de los magazines no hacían diferencias entre los mexicanos de uno u otro lado de la frontera; lo mismo pasaba con la comida. Esta era una forma de decir que existía cierta esencialidad puesto que el ambiente supuestamente no modificaba la cultura y las conductas sociales. Los mexicanos, de acuerdo a la visión de algunos magazines, eran iguales independientemente de la sociedad donde vivieran.

⁹⁹ *The Youth's Companion* (1827-1929), 8 de abril de 1915; 89, 14: 171.

¹⁰⁰ *La Patria* (El Paso, Texas), 17 de octubre de 1919, 4.

¹⁰¹ Nadine Hale Prestwood, "The Social Life and Customs of the People of El Paso, 1848-1910," (Tesis de maestría, Texas Western College of the University of Texas, 1949), 3.

partir de 1888 tomó el nombre de Ciudad Juárez, se vendía pulque con regularidad en los 1880s y su venta continuó por años.¹⁰² El pulque en El Paso, Texas tuvo muchos detractores y las críticas se catapultaron con el advenimiento de la prohibición y el rechazo a todo lo indígena, entre lo cual estuvo este brebaje de la Diosa Xóchitl.¹⁰³ Lo que se advierte con la suerte seguida por el pulque y muy seguramente con el nopal, es que la frontera permitió que algunos alimentos fueran descartados por diversas razones, pero que tomó forma concreta con las restricciones en el comercio entre México y los Estados Unidos, las cuales se intensificaron a partir de los 1890s.¹⁰⁴

El norte mexicano y el suroeste de los Estados Unidos comparten ciertas costumbres y tradiciones en los hábitos alimenticios. El culto al mezquite es indiscutible. El mezquite para los habitantes de la frontera México-Estados Unidos era y es una planta sagrada, “sirve como material de construcción para construir refugios, y sirve para leña. Además es alimento, ya que con su fruta se pueden hacer tortillas. Sus hojas se pueden cocinar y preparar platillos y postres. Su tallo puede servir para preparar té.”¹⁰⁵

El asunto de la alimentación mexicana era un tema que ya para la década de 1880s era parte de la agenda del gobierno del norte de México. El gobierno mexicano, a través del Ministerio de Fomento, se dio a la tarea de elaborar la Geografía Médica Mexicana, con la cual se pretendía conocer los hábitos alimenticios de los mexicanos, para luego encontrarle alguna relación con epidemias u otras enfermedades. Se suponía que este trabajo debería estar terminado

¹⁰²The *Lone Star* (El Paso, Texas), 3 de febrero de 1883, p.1. y *El Continental* (El Paso, Texas), 24 de junio de 1937, 1.

¹⁰³*Atalaya Bautista* (El Paso, Texas), 5 de marzo de 1908, 8 y *El Continental* (El Paso, Texas), 26 de junio de 1936, 4.

¹⁰⁴*El Eco Fronterizo* (El Paso, Texas), 3 de octubre de 1896, 2.

¹⁰⁵Amado Camilo Martínez Jr., “The Mexican and Mexican-American Laborers in the Lower Rio Grande Valley of Texas, 1870-1930.” (Tesis Doctoral, Texas A&M University, 1987), 176-177.

hacia finales de 1888. En el caso particular del estado de Nuevo León, su gobierno cumplió con esta tarea en tiempo y forma.¹⁰⁶

A partir del diagnóstico que se tuvo de los hábitos alimenticios en México, se aprobaron leyes sanitarias a nivel federal, tendientes a mejorar la sanidad de las materias primas utilizada para preparar los alimentos. En el norte del país, estas leyes forzaron a los productores de carne a expender productos certificados por el gobierno. Los ayuntamientos designaban a un veterinario para hacerse cargo del degolladero y marcaje que aprobaba que la carne estuviera sana. La conducción de la carne tenía que ser en un transporte higiénico, con techos de madera de mezquite y con ventilación. También se reguló que las partes duras del animal se cortaran con sierra para evitar que la gente comiera pedazos de hueso. Se prohibió el uso de ganchos para colgar la carne. A pesar de todas estas medidas sanitarias, el Gobierno siguió permitiendo la venta ambulante de carne.¹⁰⁷ Ya para principios del siglo XX, en las ciudades del norte de México se habían abierto empacadoras de carne, las cuales, al ritmo del “progreso,” ofrecían carnes saludables, basadas en la refrigeración. Las empacadoras, se decía, eran “los guardianes en todas las ciudades civilizadas, de la salubridad pública en lo que respecta á carnes, el principal elemento de la alimentación.”¹⁰⁸ En el caso de la frontera Juárez-El Paso, hubo medidas sanitarias similares a las de Nuevo León. Con el endurecimiento de las medidas higiénicas en El Paso en los 1920s, la Junta de Salubridad de Juárez empezó a exigir a los carniceros que sólo se dedicaran a esa actividad, que no combinaran este giro con la venta de abarrotes o semillas. Se les prohibió a quienes vendían carne que durmieran en el mismo lugar donde guardaban el

¹⁰⁶ Archivo General del Estado de Nuevo León, Sección Leyes, decretos y circulares, caja 12, años: 1887-1931.

¹⁰⁷ Archivo General del Estado de Nuevo León, Sección Leyes, decretos y circulares, caja 5, años: 1894-1900.

¹⁰⁸ Hermosillo, Sonora, 1905, Microfilm, El Paso Public Library.

producto. Que colocaran alambrado en la entrada para evitar que entraran moscas, el mostrador debería tener una plancha hecha de mosaico, lámina o mármol y que hubiera pavimento de cemento, amplia ventilación natural y un refrigerador provisto de hielo para conservar la carne.¹⁰⁹ La higiene de la leche fue otro tema que fue tomado como asunto de estado. Desde la Ciudad de México, el Departamento de Salubridad Pública, bombardeó a la frontera norte, a través de la sección de higiene, con enseñanzas acerca de lo que era un producto lácteo ideal. Aparte de hablar de lo benéfico y nutritivo de este alimento, se hablaba del cuidado que se tenía que guardar desde el corral hasta el hogar. La vaca debería estar siempre sana e inspeccionada por personal capacitado; lo mismo el establo. Los ordeñadores deberían ser personas sanas y se debería excluir de estas actividades a aquellas personas que tuvieran una enfermedad contagiosa, especialmente a aquellas con tuberculosis. Deberían usar equipo adecuado como vestidos especiales, jabón y agua. La vaca debería ser aseada con frecuencia. Los recipientes destinados a recibir la leche deberían ser de vidrio, de porcelana o estaño y deberían tener tapadera. Una vez obtenida la leche de la vaca, debería usarse la refrigeración para su conservación y transporte; lo mismo se haría en casa donde también se tendría que poner en frío.¹¹⁰

Con este antecedente culinario, construido de costumbres y de ordenanzas gubernamentales, empezaron a llegar cientos y luego miles de migrantes mexicanos a El Paso hacia finales del siglo XIX. Con ellos no sólo trajeron sabores y maneras de comer, también trajeron enseñanzas institucionales relacionadas con higiene y salud, elementos que formaban parte de las políticas modernizadoras compartidas por ambos países. Los lugares a donde llegaron los mexicanos fueron Chihuahuita y el Segundo Barrio. Además de estos barrios, los

¹⁰⁹ Ver: *La Patria* (El Paso, Texas). Era común que en la década de los 1920s aparecieran notas relativas a estas medidas sanitarias.

¹¹⁰ Ibid.

mexicanos vivían en Smeltertown, una comunidad de la American Smelting and Refining Company, Sunset Heights y East El Paso. Hacia finales del siglo XIX surgió otro barrio mexicano en El Paso denominado Stormsville. A través del tiempo fueron cambiando los espacios donde vivían los mexicanos, no obstante siempre se procuró que los barrios estuvieran localizados junto a los lugares de trabajo. La gran emigración que se dio durante los 1890s de Ciudad Juárez hacia El Paso debido a una crisis económica provocada por sequías y malas cosechas, se instaló en el barrio Chihuahueta. El nombre del barrio se debió a que la gran mayoría de los inmigrantes provenían del estado de Chihuahua.¹¹¹

En los barrios se trajeron y recrearon comidas que ya para fines del siglo XIX constituían parte del capital cultural que se añoraba en la frontera. Rómulo Escobar Z., miembro de una de las dinastías juarenses más influyentes e impulsor de la educación agrícola y participante en las Fiestas Patrias de El Paso en 1919, lo cual refleja que tuvo una relación con la población mexicana del lado estadounidense, recordaba con nostalgia los hábitos alimenticios de los fronterizos no sólo en cuanto a las formas de convivencia, donde reinaba la confianza y la camaradería, sino también de las comidas como el atole, la cecina, el eslabón, el quelite y la verdolaga, las cuales, de acuerdo a Escobar, estaban en franca competencia con nuevas presentaciones culinarias. Nuevos productos e ingredientes como el café y la manteca americana fueron substituyendo al ya mencionado atole y a la manteca mexicana respectivamente. Escobar hacía mofa de la supuesta “civilización” traída por la introducción de los ferrocarriles y el contacto con la gente de *tierra afuera*, ya que con ello las poblaciones fronterizas del área de El Paso se hicieron más individualistas y se pusieron en predicamento comidas con una larga

¹¹¹ Martínez, *Ciudad Juárez*, 56.

tradición. Este autor también advierte de un proceso de inferiorización de los alimentos mexicanos, iniciado precisamente con la delimitación de la frontera y la llegada de nuevas mercaderías, en donde todo aquello que no viniera en paquetes elegantes, que no fuese delicado o que simplemente no fuera extranjero, como era el caso de las verdolagas y los quelites, era despreciado por los agricultores y esto evitaba que hubiera disponibilidad de estos alimentos.¹¹²

La conclusión de este capítulo refrenda el papel crucial de la frontera como primer antecedente de la temática de esta tesis. La delimitación de la frontera entre México y los Estados Unidos generó una nueva dinámica en las poblaciones fronterizas como El Paso. Las comunidades localizadas en el norte de México, quienes compartían una cultura más o menos homogénea, se enfrentaron a un nuevo panorama a partir de la instalación de la frontera en tanto ello implicó cierto control en el flujo de mercancías y personas. Lo que antes era un simple comercio, con la frontera adquirió el nombre de importación. Aún más importante fue la producción de la cultura mexicana en un territorio que ya no era controlado por México, sino por otro estado-nación, impulsor de otra lengua y otras costumbres. La frontera fue un factor para que se diera la inmigración mexicana y con ello se importaran no sólo brazos para trabajar sino también sabores y tradiciones culinarias de México que vinieron a juntarse con las de otros mexicanos que tenían muchas generaciones viviendo en Texas. La necesidad de hacer visible lo “mexicano” en la comida fue, en parte, un producto de esta separación territorial que permitió sentir y construir la mexicanidad de una manera que no se había hecho.

Si bien la población mexicana jugó un rol muy importante en definir qué comer, cómo preparar los platillos, qué materias primas usar, cuáles fechas y en qué lugares festejar con

¹¹² Rómulo Escobar Z., *Eslabonazos: relatos y escenas de la vida campirana (1896 a 1936)* (Chihuahua: Gobierno del estado de Chihuahua, 2003) segunda edición, 17-23 y *La Prensa* (San Antonio, Texas), 17 de septiembre de 1919, 1.

comida, así como los significados de sus alimentos, actores como los viajeros fueron plumas prolíficas con un peso muy significativo en el imaginario colectivo y que tuvieron mucha influencia en cómo el común de la gente se imaginó a la comida mexicana. La expansión al Oeste, que trajo consigo diversos personajes como viajeros y militares, generó una literatura de viaje, además de reportes militares y trabajos antropológicos, que juntos dieron como resultado una visión estadounidense sobre la comida mexicana. El conocimiento de la frontera, una de cuyas partes fueron los alimentos mexicanos, formó parte de la expansión imperial de los Estados Unidos.

La delimitación de la frontera jurídica y cultural entre México y los Estados Unidos a lo largo del siglo XIX y principios del XX, inscrito en la lógica de la expansión estadounidense al oeste, despertó el interés de muchos personajes por escribir sobre las cosas de México y de sus poblaciones del septentrión mexicano atrapadas por la cartografía militar. La comida mexicana ocupó un primer lugar en este interés, disfrazado de curiosidad intelectual. El resultado fue la elaboración de visiones de la comida mexicana, influenciadas tanto por percepciones raciales dominantes como por nociones de higiene y modernización.

CAPÍTULO DOS

LAS VISIONES SOBRE LA COMIDA MEXICANA, 1880-1960S

Los libros que sobre México escribieron diferentes viajeros estadounidenses a lo largo de los siglos XIX y XX, ayudaron a moldear la percepción que del exterior se tuvo de México. Turistas, buscadores de pieles, como James Ohio Pattie, comerciantes, militares, diplomáticos, burócratas, filibusteros y busca tesoros, dejaron testimonios de sus impresiones sobre los mexicanos y su comida. Con escasas excepciones, como las del comerciante Josiah Gregg, quien a pesar de tener ciertos prejuicios, admitía que los mexicanos eran encantadores, hospitalables, industriosos y trabajadores, casi todos los viajeros coincidieron en señalar que los mexicanos eran carentes de moral, adictos al juego, cobardes, indolentes, flojos, fiesteros, viciosos, deshonestos e incompetentes.¹ Las percepciones de la comida mexicana no siguieron una tendencia clara, es decir, no existió una corriente única que pensara tal o cual cosa de los alimentos en periodos largos de tiempo, más bien existieron diversas apreciaciones que discreparon entre sí a lo largo del periodo de estudio. Es posible afirmar que dentro de las percepciones dominó la visión crítica de la comida mexicana; aquella visión que no sólo puso en duda la sofisticación de la culinaria mexicana, sino que además dudó de si los alimentos mexicanos era realmente algo digno de ser ingeridos. No obstante que la mayoría de viajeros tuvieron una imagen negativa de los mexicanos, a lo largo del periodo de estudio surgió una percepción de la comida mexicana más

¹ Para una discusión amplia sobre la percepción de los viajeros estadounidenses sobre los mexicanos en los primeros 40 años de vida independiente de México, ver: Raymund A. Paredes, "The Mexican Image in American Travel Literature, 1831-1869," *New Mexico Historical Review* 52, No. 1 (1977).

tolerante, sin que la primera visión crítica desapareciera. En este cambio, el mercado y una mayor presencia demográfica de los mexicanos, jugaron un papel determinante ya que en un momento dado se convirtió en una exigencia comercial el hablar bien de la comida mexicana.

En la literatura estadounidense la comida mexicana ha sido tema de discusión desde hace mucho tiempo. El texto *Scenes Beyond the Rio Grande*, escrito por G. W. Hughes, un Capitán del ejército estadounidense que participó en la guerra de Estados Unidos y México de mediados del siglo XIX y quien llegó a ser gobernador civil y militar de Jalapa y Perote en Veracruz, fue muy importante para que los estadounidenses tuvieran un conocimiento de la comida mexicana, incluso antes de que México fuera un país independiente. Antes de 1821, fecha en que México consiguió su independencia de España, ya se hablaba en los Estados Unidos de una comida mexicana, caracterizada por la triada alimentaria de frijol, tortilla de maíz y chile. Una comida, la cual para el autor del texto mencionado era detestable, aunque admite que había muchos paisanos suyos que sí les gustaba, poco sofisticada en su elaboración y en su consumo, además de carecer de ingredientes básicos como mantequilla y leche. Hughes advierte la existencia de al menos dos versiones de comida mexicana dividida por la clase social en México: la primera, representante de la triada antes mencionada; la segunda, la comida de los ricos que a decir de este autor era profusa en carnes y vegetales, cuya ingesta se llevaba a cabo con el uso de tenedores y cucharas, y el número de platillos en una sola comida podía rebasar los veinte.²

La imagen que dominó durante el siglo XIX y parte del XX fue la de la comida pobre, cuyo conocimiento fue forjándose en la medida del avance de la ocupación del territorio

² *Mississippi Free Trader* (Natchez, Mi.), 20 de mayo de 1817, 1. En este periódico apareció un extracto del texto mencionado de Hughes.

mexicano por parte de la Unión Americana. El primer contacto que los estadounidenses tuvieron con los mexicanos fue con aquellos que vivían en las comunidades transbravinas; al principio como parte de México y después de 1836 y 1848, como parte de Texas o de los Estados Unidos. Mediante el comercio, a través del Camino de Santa Fe y la llegada de colonos yanquis a la Tejas mexicana, algunos estadounidenses tuvieron la oportunidad de comprobar lo que con anticipación pensaban de los mexicanos, además de alentar nuevas creencias. Al tener los estadounidenses contacto con los mexicanos en las comunidades transbravinas necesariamente se encontraron con los hábitos alimenticios de las comunidades que los recibieron. Los viajeros, de inicios del siglo XIX y posteriormente los colonos americanos en Texas, tuvieron un contacto directo con los stands callejeros en la Plaza de armas de San Antonio, donde las mujeres mexicanas vendían chile con carne. Más tarde, trabajadores del gobierno, como John Russell Bartlett, hicieron anotaciones de las formas y los contenidos alimenticios de los habitantes de la frontera México-Americana. Quizá el más prolífico y más interesado en los menesteres de los alimentos de los mexicanos fue John Gregory Bourke, un oficial del ejército estadounidense, quien después de participar combatiendo a los Apaches en Arizona y tratando de capturar al líder indígena Gerónimo, fue enviado en abril de 1891 como comandante de la Tercera Caballería de Fort Ringgold en Rio Grande City, Texas. Este hombre, además de sus actividades como militar, fue un inquieto investigador del folclor de las comunidades fronterizas y particularmente de los mexicanos del valle del Río Grande. Fue el primero en escribir y publicar un ensayo sobre los hábitos alimenticios de los mexicanos en Texas en los 1890s. Bourke hizo observaciones muy acuciosas, a la vez que no escapó de los prejuicios raciales contra los mexicanos. Criticó a los hábitos alimenticios mexicanos por ser de difícil digestión, carentes de técnicas en su

preparación y, algunos ingredientes como el mango, le parecieron insípidos.³ Llegó a ser Presidente de la Sociedad Americana de Estudios del folclor y sus observaciones y textos siempre fueron citados como una autoridad en la materia. En más de una ocasión, Bourke afirmó que se necesitaba un estómago de acero para soportar la comida mexicana, idea que aún en 1942 todavía se seguía manejando en publicaciones de gran alcance como el *New York Times*.⁴

Acerca de la obra de Bourke, como militar y como etnógrafo en la frontera del Río Grande, el historiador Elliot Young mantiene que una actividad no estuvo separada de la otra ya que a través de sus publicaciones en revistas y en la prensa, Bourke creó una narrativa, no exenta de un doble sentimiento de repulsión y fascinación con las razas de color, que justificó la intervención militar y el despojo de recursos contra las comunidades mexicanas del sur de Texas y contra líderes mexicanos como Catarino Garza. Por ello, es que en sus conclusiones en cuanto a los hábitos alimenticios y a las tradiciones de los mexicanos, privó en la mente de Bourke que los mexicanos eran sucios, iletrados y flojos. Este discurso, dice Young, donde Bourke insistió en comparar a las poblaciones mexicanas con África y otros lugares colonizados por las potencias europeas, formó parte de una misma misión colonizadora que trató de concretarse con el fusil y con la pluma.⁵

³ John G. Bourke, "The Folk-Foods of the Rio Grande Valley and of Northern Mexico," *The Journal of American Folklore*, Vol. 8, No. 28 (enero-marzo, 1895): 45.

⁴ Ver: *New York Times*, 15 de marzo de 1942, 21.

⁵ Para una discusión más amplia sobre este personaje y su papel en el movimiento armado encabezado por Catarino Garza a finales del siglo XIX, ver: Elliot Young, *Catarino Garza's Revolution on the Texas-Mexico Border* (Durham: Duke University Press, 2004), En la caracterización que Young hace de Bourke acerca de su pensamiento sobre los mexicanos, ver páginas 213 a 314.

LA COMIDA EXTRAÑA E INDIGESTIBLE: 1880-1920

La visión de la comida indigestible fue antecedida por un periodo histórico que va de 1848 a 1880, tiempo durante el cual, más que críticas, lo que se elaboró fueron tanto comparaciones de la comida mexicana en relación a otras comidas, así como relatos acerca de la comida del suroeste estadounidense, destacándose aquello que a los visitantes les pareció novedoso. En un testimonio se decía que los mexicanos de El Paso no tenían sillas para aposentarse y comer; en su lugar, una cama o un cofre se convertía en silla. Ante la falta de sillas, sigue diciendo el testimonio, los mexicanos se sientan en el suelo sobre una vaqueta de chivo. En el desayuno se sirven café, pan dulce, carne de chivo o de gallina. Todo se tiene que comer con los dedos porque no conocen, o es un lujo el uso de cubiertos. Las tortillas de maíz hechas a mano son acompañadas de huevo, queso y, el platillo favorito, chile colorado. El desayuno que los mexicanos de El Paso le dieron a un invitado fuereño fue, según su testimonio, “el mejor que he tenido en toda mi vida.” Para la comida del mediodía, además de ciertos platillos, se le sumaron los postres, los pasteles, las pasas, frutas y vinos. Por todo lo anterior, los mexicanos le parecieron muy amables, a pesar de su atraso y la anarquía en que vivían, de acuerdo a su visión.⁶ Esta curiosidad por conocer y opinar sobre la comida mexicana siguió cultivándose en otros lugares del país y se convirtió en tema de personajes locales importantes como Juliet Carson, quien en 1880 fungía como Superintendente de la escuela de cocina de Nueva York, y quien al referirse a los tamales dijo que eran excelentes. Explicó a sus lectores el método para

⁶ *Newark Advocate*, 27 de julio de 1859, Vol. 8, No. 52, 1.

elaborar tortillas y frijoles. Incluso, habló de cómo algunos agricultores de Nueva York importaron semillas de frijol mexicano para efecto de cultivarlas en el área.⁷

Los viajeros estadounidenses, todos de origen europeo, que visitaron tanto a las poblaciones mexicanas enclavadas en el suroeste de los Estados Unidos, así como a la República Mexicana entre 1880 y 1920, coincidieron en señalar a la comida mexicana como indigestible para los estómagos estadounidenses. Se creía que la comida mexicana era no apta para los paladares americanos debido a los ingredientes que se utilizaban, especialmente el chile, por la forma de preparación, la cual era considerada primitiva y antihigiénica, y por los platillos, los cuales no resultaban familiares al gusto “americano”.

Para los estadounidenses que visitaron México en 1880s, México vivía a miles de años de atraso comparado con los Estados Unidos. Se decía, por ejemplo, que en México sólo existían cubetas hechas de cuero porque no conocían otro material. Lo mismo se afirmaba de los materiales para construir casas, al afirmar que el barro era el único material disponible. Este supuesto atraso también se manifestaba en los alimentos. La república del cactus, como Gaston Page, un prolífico escritor de comida mexicana, llamó a México, producía una comida que era inapropiada para los estómagos estadounidenses por el exceso de especias y de picante. El exceso de vegetales y la leche de cabra, de acuerdo a la opinión de un visitante que vino a Nuevo León, no era adecuado para una comida completa y adecuada. Por eso, cansado de esta comida, el visitante pidió un desayuno americano consistente en huevo, jamón, pan, arroz y café.⁸

⁷ *Christian Union*, 18 de febrero de 1880, p. 7. (APSO), 160.

⁸ T. H. Stout, “Special Contribution,” *Christian Index* (1831-1899), 28 de junio de 1883, p. 2.

Los nopales, para algunos visitantes, también era una comida repulsiva porque era alimento para vacas y ovejas, no para humanos. En el norte de México era común que, ante la sequía, se alimentara a las vacas con pencas de nopal, al tiempo que sus habitantes a menudo comían nopales en varias presentaciones: con huevo, en chile o en ensalada. El hecho de que la misma comida sirviera tanto para humanos como para animales, causó escándalo en los magazines estadounidenses.

Para reforzar la visión del atraso mexicano, una nota aparecida en 1881 apuntaba que en México el uso de tenedores y cuchillos no era generalizado. El pan, se decía, era desconocido en el medio rural, sólo se conocía en las ciudades. Lo que dominaba era la tortilla de maíz, aseveraban los observadores. Las clases altas comían tanto tortillas como pan. Los pobres consumían tortillas acompañadas con no más que chile chiltepín. El consumo de este chile era sorprendente para un extranjero. La sopa, el arroz, los frijoles y todos los artículos se comían hundiendo la tortilla en el plato. Cuando se terminaba de comer, el comensal se limpiaba las manos con una tortilla. Entonces la tortilla servía como cuchara, servilleta y comida. También la tortilla servía como plato ya que los huevos y la carne eran regularmente servidas sobre una tortilla, se apuntaba.⁹

Algunos artículos de la época consideraban a ciertas comidas mexicanas, al igual que los nopales, como no comibles y a quienes las comían como miserables o excéntricos. Una de las comidas que más llamaron la atención fue el menudo. Acerca de las personas que consumían menudo, se apuntó: “Un hombre comiendo menudo en un hotel parece un explorador del Ártico

⁹“Familiar Things in Mexico,” *Friend’s Review: A Religion, Literary and Miscellaneous Journal* (1847-1894); 7 de mayo de 1881; 34, 39; APSO, 612.

que está comiendo parte de sus botas o masticando piezas de un perro crudo y congelado.” Quien consume menudo, se decía, se siente avergonzado de hacerlo, por eso cuando lo miran comer trata de disculparse o aparentar que esta comida le va bien al cuerpo. El consumir menudo, se sigue diciendo, pertenece a una tradición antigua que consistía en vender toda la carne del animal y dejar para el carnicero y para los perros, el menudo. Sin embargo, dice el observador, esta comida ni los perros la quieren. Si alguien le tira un pedazo de menudo a un perro, éste sale huyendo. En pocas palabras, este observador, autodenominado Boomerang, concluye que el menudo no es comida. Dice que esta pieza de toalla turca, así le llama al menudo, cocinada con grasa, puede servir como una burrera para los coches pero no para ingerirse.¹⁰ A pesar de esta opinión, los mexicanos en El Paso siguieron consumiendo menudo y sobre todo continuaron anunciando a los cuatro vientos la existencia de éste. De hecho había lugares como el Restaurant Mexicano, propiedad de Juana Hernández y localizado en Calle El Paso 504, que se especializaban en este platillo.¹¹

Hacia finales del siglo XIX, un nuevo grupo de estadounidenses vino a moldear la opinión sobre los mexicanos y sobre sus hábitos alimenticios: los turistas. Ellos también siguieron la ruta de los comerciantes, busca pieles y soldados de la conquista americana. Armados con un conocimiento previo sobre los mexicanos, el turismo americano tuvo su primer contacto con México mediante visitas a los pueblos y ciudades de Texas, California y Nuevo México. Posteriormente se atrevieron a visitar la frontera norte mexicana, al tiempo que descubrían los atractivos culturales del centro del país y de las grandes ciudades como Monterrey y Guadalajara. Ya para la década de 1880s el turismo Americano buscaba aventuras en muchas

¹⁰ *El Paso Herald*, 5 de agosto de 1883, 3.

¹¹ *Las Noticias* (El Paso, Texas), 14 de octubre de 1899, 3.

partes del “Viejo México”. La ruta El Paso-Ciudad Juárez-Chihuahua era recorrida con cierta facilidad después de que el ferrocarril mexicano se conectara con el estadounidense en la frontera. El tequila ya era famoso entre los turistas y beberlo era parte de las experiencias en la agenda turística.¹²

Los turistas estadounidenses ya no sólo viajaban a Santa Fe, El Paso y Chihuahua, sino que empezaron a llegar hasta el Océano Pacífico vía el Camino de Sonora. En estas visitas descubrieron los mercados de algunos pueblos de México. En la ciudad de Chihuahua, un turista dijo haber visto en un mercado público productos de todo tipo, entre los cuales destacaban cigarros, alfarería, frutas, vegetales, aves, dulces e impresos coloridos. Los productos y la forma “curiosa” de vender de los comerciantes del mercado (ventas por medio de gritos y cantos) aumentaron la idea de que México era un país extraño a las costumbres estadounidenses.¹³ Otro elemento que llamó la atención en la visita a este mercado fue la poca cantidad de mercancías que acostumbraban comprar los mexicanos. Prácticamente se compraba para el diario. Esta costumbre, muy asociada a una condición de clase baja y a la idea de que los alimentos deberían ser frescos, formó parte de los antagonismos que experimentaron los inmigrantes mexicanos en El Paso ya que, por una parte aprendieron a comprar por mayoreo harina, papa, azúcar y otros

¹² *El Paso Herald*, 8 de marzo de 1883, 4.

¹³ Edwards Roberts, “An Old Country in a New Light,” *The Continent: an illustrated Weekly Magazine*, 18 de julio de 1883; 4, 75, APSO, p. 65. En el mismo tenor, en 1884 Fannie B. Ward, una escritora de viajes, relató acerca de los mercados del norte de México. Todo le pareció extraño aquí: las frutas tropicales y sus habitantes. Los vendedores, mujeres y hombres, se sientan en el suelo y forman montañas de frutas sobre un petate o sobre lonas, apuntó. Ver: *Frank Leslie's Popular Monthly* (1876-1904); Marzo de 1884; Vol. XVII, No. 3; APSO, 002.

productos en aras de ahorrar dinero y de adaptarse a la sociedad huésped, mientras que por la otra, estaba su deseo permanente de ingerir productos frescos, no almacenados.¹⁴

A lo extraño y lo “atrasado” de México se sumaba la percepción de lo sucio, tanto del hogar como de la preparación de alimentos. Y es que todas estas características estaban íntimamente relacionadas. Debido a que México era un país pre industrial es que la mayoría sus habitantes no conocían las estufas, los hornos móviles u otros utensilios. La falta de chimeneas y de cepillos industriales para lavar la loza, estaban relacionados con una cultura diferente que tenía diferentes necesidades y diferentes formas de aseo. No obstante todo ello, las críticas al supuesto atraso y suciedad de los hogares mexicanos continuaron creciendo. El uso del metate, de la mano de piedra, del horno artesano y del jabón de amole fue blanco de críticas de parte de estadounidenses que visitaron México. Estas críticas eran tanto para pobres como para ricos. A los primeros se les encontró defectos como la suciedad y la precariedad material, mientras que a los segundos se les criticó por la contratación de una cantidad exagerada de mozos y sirvientas que, según se decía, no hacían nada.¹⁵ Las críticas a los hábitos alimenticios no se detuvieron en los utensilios de cocina o en la precariedad material de la tecnología del hogar, sino que también se criticó la comida misma como los ya mencionados nopales, la tortilla de maíz (siempre se dijo que era insípida), el frijol cocido (según los críticos deberían ser horneados) y la supuesta geofagia de los habitantes de países tropicales. Aunque no se habla explícitamente de los mexicanos, sí se advierte que en Texas y en los países tropicales existían costumbres, extrañas para la civilización anglosajona, de comer tierra y de regurgitar para alimentar a los niños.¹⁶ Las

¹⁴ Ibid.

¹⁵ *New York Evangelist*, 14 de febrero de 1884, No. 7, p. 55, APSO, 6.

¹⁶ C. C. Vanderbeck, “A Curious Diet in Texas,” *Medical and Surgical Reporter*, 16 de agosto de 1884; 7, p. 51, APSO, 173.

críticas a la tecnología del hogar mexicano fueron contundentes. En México, se afirmaba, no existen estufas, ni tan siquiera *fire places*. Tampoco existe madera que una señora de Nueva Inglaterra considere adecuada para ser considerada como leña. En muchas casas, se apuntaba, hay un horno hecho de adobe fuera de la casa. Para calentarse deben echar leña adentro y la puerta se tapa con una piedra. En el centro de la cocina está el instrumento de cocina más importante: el metate. La forma de lavar los trastes es desagradable, pues se hace en el suelo y no se utiliza jabón ni estropajo; en su lugar se usa raíz de amole, y como estropajo utiliza un “*tiny broom-brush*”.¹⁷

Las historias de viaje hacían mofa de los alimentos encontrados en sus paseos por los pueblos de México. Se cuenta que un niño mexicano ofreció un pedazo del pastel que en ese momento estaba comiendo a un turista estadounidense que pasaba por el lugar. El turista aceptó el pedazo y sin reparar en saber de qué estaba hecho el pastel le dio una mordida. Menuda sorpresa se llevó el turista al saber que el pastel era en realidad una especie de emparedado hecho de dos hot cakes aderezado con salsa muy picante en el medio.¹⁸

¹⁷ *New York Evangelist* (1830-1902); Feb 14, 1884, 55, 7; APSO, p.6. En su momento algunos visitantes estadounidenses admitieron sus prejuicios sobre la comida ya que sin conocerla la criticaban. Un visitante admitió que la visita al suroeste americano y al norte de México no era suficiente para elaborar una idea completa de los alimentos mexicanos. En la medida que los visitantes se fueron adentrando al territorio mexicano descubrieron que había otras comidas. Se encontró algo que se llamó comida al estilo mexicano, compuesto de frijoles, chile, tortillas y lengua cocida. Además de comidas como el beef steak, tripa asada con aceite de algodón y arroz. Ver: A. S. Packard, “Over the Mexican Plateau in a Diligence,” *Journal of the American Geographical Society of New York*, 1 de enero de 1886; 18, APSO, 215.

¹⁷ *The Catholic World, A Monthly Magazine of General Literature and Science*, enero de 1888, No. 186, 46, p. 274, APSO, 438.

¹⁸ *Massachussetts Ploughman and New England Journal of Agriclture* (1842-1906); 29 de septiembre de 1888; 47, 53; 3.

En cuanto a las comidas, aparte de las referencias al picante y a los nopales, algunos visitantes se ocuparon del pulque y de los productos lácteos. Del primero se decía que era una bebida que olía a carne en descomposición. El estigma de ser una bebida que regularmente la consumía la clase trabajadora pesó bastante a la hora de valorar este producto. De lo segundo, se apuntaba que México era un país sin tradición láctea ya que en su territorio era imposible encontrar mantequilla o un buen queso. Bajo esta perspectiva, la producción mexicana de lácteos era rudimentaria, carente de la mínima sofisticación. Aunque la aseveración anterior parezca exagerada, lo real es que en El Paso sólo se conocían dos tipos de quesos mexicanos: el añejo y el fresco.¹⁹ En cambio, entre los quesos no mexicanos se podían contar los siguientes: Neufchatel, Camembert, McLaren's, Roquefort, Limburguer, Swiss y New York.

Una pequeña inflexión en la percepción de los hábitos alimenticios parece asomarse hacia finales del siglo XIX. Una arista de la comida mexicana que se empezó a valorar por parte de los científicos fue el contenido de vegetales de la comida mexicana. Se pensaba que una comida con exceso de carne, como era el caso del promedio de los platillos estadounidenses, no proporcionaba las mismas energías que una comida vegetariana. Como prueba se afirmaba que los pobres de países como México, cuya dieta contenía poca carne, eran fuertes y llevaban a cabo tareas que exigían mucho esfuerzo.²⁰ El descubrimiento de que la comida mexicana era saludable y que proveía de mucha energía a quienes la consumían, tuvo eco en otras publicaciones estadounidenses quienes auguraron un buen porvenir a la comida mexicana como

¹⁹ Esta información se puede observar luego de revisar por varios años varios periódicos de la localidad.

²⁰ *The Mexican Herald*, 8 de julio de 1897, p. 4. No obstante, una de las críticas que se le hacía a la comida mexicana, al igual que a la estadounidense, era su exceso de azúcar y almidón.

negocio promisorio en los Estados Unidos.²¹ La difusión de que la comida mexicana era de fácil digestión se expandió en los periódicos en español de El Paso y el consumo de la misma se convirtió en recomendaciones cotidianas.²² La campaña contra el exceso de carne dio vuelta al siglo y continuó por varias décadas durante el siglo XX. En los años 1920s algunos medios recomendaban una dieta científica o higiénica, en donde predominara el apio, la lechuga y los espárragos sin vinagre, a la vez que consideraban como funesta a la carne.²³ De tiempos atrás, la idea de tener una fácil digestión estaba relacionada con una sociedad que cada vez vivía a ritmos más rápidos.²⁴

Los turistas estadounidenses que visitaron México hacia finales del siglo XIX, especialmente aquellos que iban de cacería o pesca en el norte del país, ayudaron a expandir este sesgo positivo en la percepción. Este tipo de turismo pudo profundizar el conocimiento de los mexicanos y de su comida en tanto el contacto entre los visitantes y las comunidades por donde pasaron fue muy directo. De hecho, los turistas contrataban servicios de guías y de cocineros mexicanos para que los acompañaran en sus recorridos por los montes y lagos. Ellos conocieron y probaron la comida mexicana de los lugares que visitaron. Al pasar por los poblados, las señoras dotaban de comida a los caminantes. Aunque las tortillas de maíz les supieran a “pulpa de papel horneado,” a los turistas llamó la atención la magnanimidad de los pobladores.²⁵

Una visión más moderada de los promotores turísticos hacia la comida mexicana ayudó en poco a disminuir la animadversión que había entre los pobladores mexicanos que vivía al

²¹ *The Sunday Inter Ocean* (Chicago), 26 de octubre de 1890, 1.

²² *El Defensor* (El Paso, Texas), 10 de febrero de 1895, 1.

²³ *El Porvenir* (Monterrey, México), 26 de octubre de 1924, 5.

²⁴ *El Ciudadano* (El Paso, Texas), 14 de mayo de 1892, 4.

²⁵ L. C. B., “Camping and Tramping in Mexico,” *Forest and Stream: Journal of Outdoor Life, Travel, Nature Study, Shooting...*, 1 de septiembre de 1894, vol. XLIII, No. 9, APSO, 178.

norte del Bravo y los angloestadounidenses. Las famosas excursiones, como en un principio se le conoció entre los mexicanos avecindados en Texas al turismo estadounidense que visitaba México, fueron muy criticadas. Dada la historia de conquista y ocupación, además de los prejuicios construidos por décadas, los mexicanos del norte del Río Bravo tenían la piel muy sensible a todo aquello que se escribiera acerca de México. ¿Qué provecho nos queda de estas excursiones? Se preguntaba I. M. Z., un colaborador del periódico *La Fe Católica*, publicado en San Antonio, Texas. Luego él mismo se respondía: “poco o ningún beneficio nos trae, pues en cuanto a material, nada gastan en el país, nada nos dejan y en cuanto al conocimiento que adquieren de nuestro modo de ser, así como de nuestros elementos, tampoco nos acarrea bien alguno”.²⁶ Quien esto escribía se molestaba porque los angloamericanos cuando visitaban una población mexicana no tomaban fotografías de los parques o edificios modernos, sino de las humildes chozas hechas de carrizo y lodo, de los leñadores con sus atajos y de los carreteros. Cuando fotografían a personas, sigue diciendo, no toman fotos a las damas distinguidas, sino a vagabundos, harapientos e idiotas, y luego vienen a mostrarlas en los Estados Unidos y dicen que así es México. Todo esto, según esta crítica, vino solamente a robustecer las erróneas ideas respecto a México y sus costumbres.²⁷

A pesar de las molestias anteriores, los relatos de viajeros permitieron que se conocieran los hábitos alimenticios del Gran México y de las poblaciones mexicanas establecidas en los Estados Unidos, más allá de los prejuicios que por décadas se mantuvieron. En un artículo de 1898, donde se abordó la comida de clase media alta de México, se advierte que las maneras de comer en México y los Estados Unidos difieren en muchos aspectos. En México, se apuntaba,

²⁶ *La Fe Católica* (San Antonio, Texas), 19 de marzo de 1898, 2.

²⁷ Ibid.

rara vez se ve al padre de la casa sentado en el centro de la mesa, sino en una esquina. Cuando hay un invitado se le brinda la silla de honor. Mientras los estadounidenses duran media hora para comer, los mexicanos pueden durar de 2 a 3 horas. Los sirvientes nunca se apuran. Todo se sirve por etapas, nunca se sirven dos etapas a la vez. Cada vez que se sirve se cambia todo. Primero se sirve la copita de brandy o vino. Durante la comida se sirve pulque. Una botella de vino vale 3 centavos y la Ciudad de México consume más de cien carros de vino diariamente. Luego se sirven tres variedades de sopas; las carnes, incluyendo pescado y aves, se sirven en 6 cursos. La tortilla sirve como servilleta, cuchara y como alimento. Los frijoles se sirven las tres veces al día. La fruta sólo se come al mediodía. Al último se sirve una taza de café o té. El té no se bebe sino que se sorbe con la cuchara.²⁸

En otro relato de una comida, ofrecida por gente de clase rica, en México durante el periodo de Cuaresma, se cuenta que había fina loza y servilletas en el comedor. Los invitados (hombres), se apuntó, debían ofrecer su brazo a quien lo ha invitado, mientras que si es mujer, esta debía ser acompañada por el dueño de la casa. Se sirvió pan francés al lado de los platillos; agua y los cubiertos. La mantequilla nunca apareció. Se sirvieron frijoles, tortillas y una ensalada, que al principio pareció no comible, consistente de frijoles picados, carne fría, chiles rojos y rábanos. También se sirvió puerco cocinado con almendras. Además se sirvieron otras carnes como guajolote con salsa de tomate; croquetas de res; cabrito preparado con salsa de habas verdes; huevos servidos con arroz sazonado con azafrán. Como postre se sirvieron pedazos congelados de naranja con canela y azúcar. Después de la comida llegaron los puros y los

²⁸ Marilla Adams, "The Home in Mexico," *The Chautauquan: A Weekly Newsmagazine* (1880-1914); agosto de 1898; 5; APSO, 524.

cigarros; luego las largas conversaciones sobre libros y otros temas; estas conversaciones se llevaron a cabo en español y en francés.²⁹

Las críticas hacia la comida Mexicana siguieron su curso pese a las pequeñas concesiones que se hicieron en el ocaso del siglo XIX. En los inicios del siglo XX algunos viajeros estadounidenses se quejaban de lo difícil que era conseguir bebidas, especialmente café, en México. La explicación era que los mexicanos no estaban acostumbrados a tomar café; en su lugar tomaban atole, chocolate, té de hojas de naranja y pulque. El pulque, como se apuntó anteriormente, no era considerado una bebida, sino un intoxicante.³⁰

Las opiniones sobre la comida mexicana vertida por diferentes tipos de viajeros que visitaron las poblaciones mexicanas en los Estados Unidos y en México, impactaron directamente cómo se veía la comida mexicana en El Paso. Esta ciudad no sólo albergó una población mexicana considerable desde finales del siglo XIX, sino que también fue un lugar de entrada y salida de turistas, quienes pretendían visitar la frontera o algunas partes de México. El turismo que visitó la frontera y México no se puede entender sin considerar el papel que jugaron los empresarios y promotores paseños, quienes a través de la publicidad construyeron un México agradable a los ojos de los futuros clientes.

A diferencia de otros que escribieron sobre la comida Mexicana, quienes promovieron el turismo hacia México coadyuvaron a que la comida mexicana saliera del anonimato y ganara un poco de aceptación. Era contradictorio que los promotores turísticos elaboraran un discurso

²⁹ Annetta Halliday Antona, "Eastern Dinner in Old Mexico," *The Independent...Devoted to the Consideration of Politics, Social and Econ...* 30 de marzo, 1899; 51, 2626; APSO, 899.

³⁰ Laurence M. Terry, "Coffee Culture in Mexico," *Overland Monthly and Out West Magazine* (1868-1935), febrero, 1901; Vol. XXXVII, No. 2; APSO, 0016.

contrario a la comida de las localidades que estaban promoviendo. La promoción de México como un destino turístico exigió que se profundizara en una comida más mexicana. Sin embargo, el peso que aún mantenía la comida francesa en la concepción de las clases dominantes de lo que debería ser una comida digna de exhibirse, retardó el tiempo para que la comida mexicana, en su versión pobre y campesina, se conociera públicamente. Como prueba de lo anterior, desde la segunda década del siglo XX y hasta finales de los 1920s, los empresarios y el gobierno local de Juárez, formaron una alianza para traer a la ciudad eventos de organizaciones civiles texanas, donde la comida era una parte central. Los banquetes tenían ya ese toque mexicano, aunque no podían dejar de traducirlos al francés, pues en ellos se incluían: Mexican Canapé, Consomé Tampico (claret cosme palacio), pato silvestre (punelet canat Bourdeaux), aguacate salad (haut sauturne) y frijoles refritos a la veracruzana (grandin carte blanche).³¹

Para los inicios del siglo XX, las preocupaciones de aquellos mexicanos avecindados en Texas y empecinados en retener lo más que se pudiera de lo mexicano en las costumbres y la comida, llegaron a un punto crítico. Se veía con cierta nostalgia las costumbres que se estaban perdiendo, además se añoraban otros tiempos en los cuales la comida de rancho se podía exhibir sin ningún prejuicio. Quizá lo que más les preocupaba era la pérdida de costumbres y la aculturación de los mexicanos hacia la cultura dominante de los Estados Unidos. A pesar de estas preocupaciones, quizá compartidas por muchos mexicanos de ambos lados de la frontera, el contacto y la interacción entre las economías y las sociedades de México y los Estados Unidos siguió su curso por lo que, a través del comercio y del turismo, se fueron identificando puntos de encuentro que permitieron generar visiones más tolerantes entre ambas culturas. De esta forma,

³¹ Burges-Perrenot Papers, Box 43, Folder 3, MS 262, UTEP, Special Collection.

ya para 1907 en El Paso se publicitaba en inglés la Feria de Aguascalientes a celebrarse del 14 de abril al 5 de mayo. Quienes promovían este evento turístico eran agentes privados en unión con el Ferrocarril Central Mexicano.³² Además de esta feria, en los Estados Unidos se promovió la celebración del 5 de Mayo.

A nivel de los Estados Unidos la comida mexicana estaba ganando popularidad en los anaqueles de las tiendas. No obstante, la crítica hacia ella no cesó. En un rotativo, publicado por el *Christian Observer* en 1908, se decía que la comida mexicana no servía para dar energía a los estadounidenses; “es grasosa y siempre hace daño”.³³ Es curioso que los braceros mexicanos, años más tarde, tuvieran una opinión muy similar de la comida “americana”.

En cuanto a El Paso, el incremento de la población mexicana en la ciudad en el último cuarto del siglo XIX provocó dos fenómenos contradictorios en cuanto a la percepción de la comida. Por una parte, inició una cruzada contra la comida mexicana, destacando su atraso, su primitivismo y su falta de sofisticación. Por la otra, las compañías turísticas y aquellos negocios que comerciaban con comida mexicana, trataron de mostrar una visión más amable de la misma. Una de las ideas que comenzó a generalizarse en la literatura estadounidense fue la de la hospitalidad y calidez mexicana, aparte de las bellezas naturales de México. En esta nueva visión, los mexicanos eran concebidos como buenos anfitriones, poseedores de un modo muy cálido de dar las bienvenidas y dueños de zonas naturales prístinas. La hospitalidad, más que lo caritativo, llegó a ser en el futuro un valor que siempre se trajo a colación a la hora de hablar de los hábitos alimenticios mexicanos. Además, ya se hablaba de que la comida mexicana tenía

³² *El Paso Morning Times*, 20 de abril de 1907, 6.

³³ *Christian Observer* 14 de octubre de 1908, 96, 42, APSO, 17.

cierto grado de complejidad y tradición en tanto se podían encontrar platillos como sopa de fideo, gallina con chile, frijoles a la mexicana, chile con carne, tamales y enchiladas que eran un reflejo de una acumulación de conocimientos de generaciones.³⁴

La exhibición culinaria durante la reunión del Presidente Porfirio Díaz y su contraparte estadounidense William Taft en 1909 en Ciudad Juárez, constituyó una especie de respuesta a todo cuanto se decía y se generalizaba de los aspectos negativos de la comida mexicana. Para la cena que Díaz ofreció a Taft en la Aduana de Ciudad Juárez, el dictador mexicano mandó preparar un banquete especial para el invitado. Pero los platillos franceses con toques mexicanos sólo fueron una ventana para mostrar el poderío cultural y la patina que Díaz quería exhibir. Los adornos del lugar y los utensilios para la degustación mostrarían realmente de qué estaba hecho el General. Dice una crónica que el salón era brillante, lleno de luces y de flores. Las mesas estaban cubiertas de manteles con bordados de oro y plata, mismos que habían pertenecido al Emperador Maximiliano y cuyo valor se estimaba en un millón de dólares. Además, Díaz hizo traer a esta frontera más de 200 mil dólares de loza cortada, además de tres trenes repletos de flores provenientes de diferentes partes de la república.³⁵ Con todo esto, Díaz comprendió el poder de la comida, aunque ésta fuera una comida de las élites poderosas que ofendía la pobreza lacerante de millones de mexicanos, para mostrar que México era culturalmente sofisticado. Con ello Díaz, quizá sin proponérselo, hizo frente al reduccionismo que de la comida mexicana hacían los magazines americanos. Años después, en 1924, durante la celebración de la 44 Convención anual de la Federación Americana del Trabajo (AFL) celebrada en Ciudad Juárez, la historia se volvió a repetir, esta vez con un toque mexicano en cuanto a los tipos de platillos,

³⁴ “Mexican Cookery,” *Friend’s Intelligencer*, 28 de junio de 1890; 47, 26; APSO, P. 415.

³⁵ *New York Times*, 17 de octubre de 1909, 1.

cuando la contraparte mexicana recibió a los delegados estadounidenses, encabezados por el Presidente de la AFL Samuel Gompers, con casi dos toneladas de barbacoa de res, cabrito y borrego, la cual había sido preparada con leña traída de la sierra chihuahuense. Además hubo 5000 panes, varios barriles de pepinillos y cebollas dulces mexicanas y ensaladas. De beber hubo una cantidad incontable de botellas de cerveza Richelieu.³⁶

Años después de que Díaz y Taft visitaran la frontera, algunos mexicanos de San Antonio, Texas hicieron mención de la comida como un recurso defensivo de la memoria grupal. Al prepararse para celebrar la fiesta de San Jacinto en Texas en 1913, en cuya fecha se celebra la derrota sufrida por los mexicanos, comandados por Antonio López de Santa Anna, la reacción de la comunidad mexicana no se hizo esperar: protestaron contra esta celebración porque no sólo les recordaba el pasado de conquista, sino además su condición de grupo subordinado en los Estados Unidos. Algunos mexicanos críticos acusaban a los otros mexicanos de preparar Mexican shows y señoritas para que los Anglos se divirtieran a costa de la mexicanada. En una carta enviada al periódico *La Prensa*, un colaborador, refiriéndose al papel jugado por aquellos que seguían el juego, terminaba diciendo: “pues para eso hay mexicanos que les consigan “Mexican shows, Señoritas, Jacales y chile con carne. Que la pasen bien.”³⁷ Lejos estaban aquellos tiempos de finales del siglo XIX en que las bandas militares de Ciudad Juárez se unían a sus contrapartes de El Paso en la celebración de la Batalla de San Jacinto.³⁸ No es que la animadversión racial haya sido idéntica en San Antonio y El Paso, sin embargo, la nota anterior reviste importancia porque refleja contradicciones internas en cuanto a la forma de concebir y vivir la mexicanidad en

³⁶ Edward Langston Lonnie, “The Impact of Prohibition on the Mexican-United States Border: The El Paso-Ciudad Juárez Case,” (Tesis doctoral, Texas Tech University, 1974), 84-88.

³⁷ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 27 de marzo de 1913.

³⁸ *The North American*, 23 de abril de 1896, 8.

prácticamente todo el estado de Texas. Los periódicos en español publicados en ELP, que reprodujeron notas de diversas localidades de Texas que tuvieran que ver con asuntos mexicanos, fueron una especie de mecanismo de homogenización no sólo en cuanto al conocimiento de qué es lo que estaba sucediendo, sino además de los sentimientos. Por eso, aunque lo que apunta la nota de arriba no hubiera sucedido en ELP, el sentimiento pudo haberse diseminado por igual.

Los lazos se estrecharon aún más entre El Paso y Ciudad Juárez luego de la reunión entre los presidentes. En 1910 ya estaba consolidado El Paso y Ciudad Juárez como un corredor turístico. Los domingos, la gente de El Paso y sus visitantes podían empezar el día viendo un partido de beisbol en el Washington Park para luego trasladarse a Ciudad Juárez. Ciudad Juárez se vendía a los turistas como una posibilidad de conocer lo extraño, lo *old fashioned*. Los turistas cruzaban el puente en busca de espectáculos tales como las peleas de gallos, las corridas de toros y la visita a lugares históricos. Estas visitas incluían la experiencia de probar comida mexicana “auténtica.”³⁹

Mientras esto sucedía en El Paso, en San Antonio, Texas, población que albergó desde muy temprano una clase media mexicana letrada, se fraguó un discurso que colocó a la comida “americana” como una comida inferior a la francesa, pero superior a la mexicana. Las comparaciones tomaron en cuenta la supuesta simplicidad de la comida americana (carne, papas, legumbres, ensalada y postre), los tiempos para su consumo y el costo económico de producirla. De acuerdo a este discurso, la comida francesa, que dicho sea de paso nunca sentó sus reales en los Estados Unidos, era superior en todo a la americana, quedando la comida mexicana en último lugar, aunque siempre se reclamó un parecido y ciertos orígenes comunes entre los dos extremos.

³⁹ *El Paso Morning Times*, 4 de septiembre de 1910, 20.

Los editores y dueños de periódicos, publicados en castellano, en San Antonio continuaron dando cabida más allá de la mitad del siglo XX a artículos que criticaron la simplicidad y sencillez de la comida “americana”, mientras reafirmaban las similitudes de la comida mexicana con la comida francesa.⁴⁰

En suma, durante el periodo que va de 1880 a 1920 se dio una constante crítica a las costumbres mexicanas relacionadas con los alimentos. Se destacó lo extraño y exótico de sus comidas y las formas de producirla y consumirla. Estas críticas no estuvieron exentas de ciertos reconocimientos hacia la cocina mexicana. El turismo americano funcionó como un paliativo para que estas críticas fueran acompañadas por un discurso que reconocía y promocionaba a todo lo mexicano que fuera atractivo a los turistas en su papel de clientes. En los años venideros, la comida mexicana recibió un trato con tintes de mayor aceptación, pero ya no se trató de aquella comida extraña sino de una versión culinaria más domesticada a los gustos y presentaciones de una sociedad industrial y capitalista.

PEONES, TURISTAS Y TESISISTAS, 1920-1940

Después de la versión indigestible, la visión extranjera sobre la comida mexicana tomó varios derroteros: por una parte se siguió considerando a la comida mexicana como extraña y primitiva, por la otra, se consideró como un producto que se podía comercializar a gran escala, por lo que su exhibición pública fue algo obligado. Por otra parte, los tesisistas fueron personajes que desde

⁴⁰ *El Imparcial de Texas* (San Antonio, Texas), 2 de enero de 1919, 16. *La Prensa* (San Antonio, Texas), 22 de noviembre, 1931, *La Prensa* (San Antonio, Texas), 10 de mayo de 1933, 3 y *El Continental* (El Paso, Texas), 18 de agosto de 1959, 6.

los 1920s encontraron en la academia un nuevo sitio de opinión sobre la ingesta mexicana, sin embargo el propósito no era nuevo ya que se enfocaron en demostrar la supuesta irracionalidad de los hábitos alimenticios mexicanos, propósito que ya para la cuarta década del siglo XX tenía un largo recorrido en la literatura.

La contradicción más grande en cuanto a los hábitos alimenticios mexicanos durante esta etapa fue reconocer algunas virtudes de la comida mexicana para efecto de hacerla comercial, mientras que al mismo tiempo una nueva escalada de racismo golpeó a los mexicanos radicados en los Estados Unidos. El reconocimiento al valor comercial de la comida mexicana supuso ir más allá de concebir a ésta como una masa amorfa, compuesta de frijoles, chile y tortillas. Ahora se admitía que la comida mexicana estaba compuesta de una variedad de platillos, elaborados con ciertas reglas y sofisticación. Además, se puso énfasis en las diferencias entre las versiones de comida mexicana cocinados al sur de la frontera con aquellas elaboradas por las comunidades mexicanas de los Estados Unidos.⁴¹

La nueva demografía de los mexicanos puso nerviosos tanto al Gobierno como a la sociedad estadounidense, quienes trataron de redefinir su relación con las poblaciones mexicanas. El peón, un personaje enigmático que data de antes de 1920, llegó a ser la figura del mexicano en los Estados Unidos. Sobre él se tejieron una variedad de mitos, adjetivos y conductas sociales que daba como resultado que tuviera un patrón determinado de alimentación. El rasgo conductual y racial que se le adjudicó al mexicano por parte de algunos escritores de revistas y magazines estadounidenses era la de un individuo con fuertes rasgos indígenas, con

⁴¹ LAT, 4 de junio de 1916, p. 3. Para analizar el poco enraizamiento de la comida francesa en los Estados Unidos, ver: Elaine N. McIntosh *American Food Habits in Historical Perspective* (London: Praeger, 1995, 93.

ojos grandes, expresivo, impulsivo, apasionado y carente de ambición. En su jacal, según algunas versiones, sólo consumía tortilla y frijoles. Consume muy poca carne y leche, se decía. Cocina a fuego abierto con leña de mezquite. Le gusta comer del sartén donde guisa. Toma café, sin azúcar, todo el día. Cuando va con el carnicero, todas las piezas del animal son la misma, siendo carne.⁴²

La figura del peón en el imaginario estadounidense se vio alentada por la violencia y la crisis económica y política de México de principios del siglo XX, en donde muchas actividades económicas en México se vieron interrumpidas debido a la Revolución, lo cual provocó escases de productos agrícolas, de ganado y de otras fuentes de alimentos. Una de las soluciones de la población mexicana fue la huida hacia los Estados Unidos, a donde los inmigrantes arribaban en condiciones deplorables, elemento que coadyuvó a que se erigiera esta figura del peón. Sin embargo, la revolución también expulsó a mexicanos de clase media y alta, quienes de alguna manera contradijeron las percepciones estereotipadas que concebían que todos los mexicanos fueran peones y cuyo patrón conductual era el antes descrito. Los inmigrantes mexicanos de clase media y alta, lejos de ajustarse a los estereotipos adjudicados al peón, se dieron a la tarea de promover el español y la cultura mexicana tanto como una forma de sobrevivencia cultural, así como una manera de hacer negocios.

Al mismo tiempo que se erige el peón como una figura emblemática en la literatura, el comercio de bienes y servicios mexicanos obligó a hablar bien de México. Para 1917 el ferrocarril Central Mexicano invitaba en inglés al público paseño a que visitara las aguas

⁴² Solon K. Steward, "The Mexican Peon," *The Youth's Companion* (1827-1929); 8 de abril de 1915; 89, 4, APSO, 171.

termales de Santa Rosalía, Chihuahua, localizadas a unos 500 kilómetros de la frontera.⁴³

Posteriormente se empezó a promover otros lugares más distantes de la frontera norte como Mazatlán, Sinaloa. El agente viajero Juan B. Calderón viajó a Mazatlán y fotografió algunos lugares del puerto como la Glorieta Redo, el Paseo Claussen y la Plaza de la República, mismas que publicó en *El Paso* con el título de “las grandes bellezas naturales de México.”⁴⁴ Siendo el turismo una actividad lucrativa, el discurso estadounidense que se empezó a elaborar fue que México era un país hospitalario, pacífico y con muchas maravillas naturales. Había cartas enviadas por estadounidenses a los periódicos publicados en español en *El Paso* que hacían un llamado al resto de la sociedad estadounidense a que vieran a México con ojos más amables.⁴⁵ En 1921 el gobierno mexicano invitó a estudiantes y maestros estadounidenses a visitar México y cursar un verano en la Universidad Nacional de México.⁴⁶ El incremento del turismo estadounidense a México coincidió con una mayor compenetración económica de México y los Estados Unidos en los años 1920s. En cuanto a la comida, el *Overland Monthly* apuntó que en los asuntos de comida, México depende de los Estados Unidos. Al caminar por una tienda se pueden encontrar muchos productos enlatados estadounidenses, tales como: *Van Camp's Pork and Beans*, *Campbell Soups*, *Del Monte Fruits*, *Alpine Milk*, *Crystal White Soap*, y *Tree Tea*. En la calle se pueden encontrar California Sun-Maid Raisins, las mismas pasas que se pueden encontrar en San Francisco o Nueva York y por el mismo precio.⁴⁷

⁴³ *El Paso Morning Times*, 11 de abril de 1917, 6.

⁴⁴ *Ibid.*, 23 de octubre de 1917, 1.

⁴⁵ *Ibid.*, 1 de noviembre de 1920, p. 2.

⁴⁶ Hubo 67 visitantes ese año, para 1924 hubo 330. *Overland Monthly and Out West Magazine (1868-1935)*; Enero 1924; Vol. LXXXII, No. 1; APSO, 24.

⁴⁷ *Ibid.*

Pese al aumento de similitudes en los patrones de consumo de mexicanos y estadounidenses, los mexicanos de El Paso siguieron defendiendo el derecho de tener una comida particular, además de encontrarle una racionalidad a la misma. Uno de los artículos periodísticos más importantes sobre el tema apareció en 1919 en el periódico *La Patria*, publicado en El Paso. Con el título “Elogio a los frijoles como base de alimentación,” el autor de este artículo, el Chef Maurice, explica que este grano “constituye uno de los principales alimentos del pueblo bajo, y aún de las clases altas de la sociedad, de algunas naciones de la América española”. Y luego sigue diciendo: “Que los frijoles no sean platillo cotidiano en los hogares sajones no se explica, porque está demostrado que aquellos son un alimento de primer orden, superior aun a muchos que se tienen en buena estima”. Dice Maurice que el frijol es tan nutritivo como la carne, sólo que más barato. Maurice empieza a aconsejar a los posibles consumidores de cómo cocinar los frijoles. Dice que para un mejor sabor se le debe agregar cebolla, tomate y chile verde durante el cocimiento, o friéndolos aparte y luego agregándolos. Por último les advierte que existen 57 maneras distintas de preparar los frijoles.⁴⁸ Esta nota periodística parece responder al estereotipo culinario “frijolero” con el que eran conocidos los mexicanos en Texas.⁴⁹

El fin de la segunda década fue un tiempo decisivo para que la frontera El Paso-Juárez se convirtieran en un punto de atracción turística. El periodo de la prohibición, 1920-1934, jugó un

⁴⁸ *La Patria* (El Paso, Texas), 1 de julio de 1919. Este Chef Maurice es el mismo colaborador que desde San Antonio, Texas escribió artículos a favor de la comida francesa y criticó a la comida americana.

⁴⁹ Américo Paredes, “The Problem of Identity in a Changing Culture: Popular Expressions of Culture Conflict along the Lower Río Grande Border,” en *Views Across the Borders: The United States and Mexico* editado por Stanley R. Ross (Albuquerque: University of New Mexico Press, 1978). Dice Paredes que además de Frijolero, al mexicano lo llamaban despectivamente “Pepper Belly,” “Taco Choker,” y “Chili Picker”, mientras que como respuesta los mexicanos llamaban a los anglos: “Repollero” o “Jamonero”. 79, 81-82.

papel decisivo en el aumento de la aceptación de lo mexicano en el área El Paso-Juárez en tanto este lugar se convirtió en un centro turístico para los estadounidenses que ya no pudieron conseguir alcohol y juego legalmente en su propia tierra debido a la prohibición. Especialmente Juárez llegó a ser el destino de miles de turistas estadounidenses quienes acudían a sus bares y centros de apuestas tanto a beber alcohol, escuchar música, apostar y comer.⁵⁰

Ya para 1929, los promotores turísticos empezaron a hablar de un México de ayer y uno de hoy. A través de esta separación se pretendió dejar atrás la imagen de un México atrasado, rural y pre moderno que pocas cosas tenía que ofrecer a los turistas estadounidenses. Además se trató de destacar la grandeza cultural del pasado mexicano. Es entonces que se convirtieron en sitios turísticos el Zócalo de la Ciudad de México, los mercados populares, La viga, Texcoco, Xochimilco, el Castillo de Chapultepec, la Universidad Nacional, las ruinas de Teotihuacán, entre otras. En esta construcción del México de ayer y de hoy, se pretendió representar un México moderno, producto de la Revolución Mexicana, en donde lo que predominaba eran los aeroplanos, los automóviles, las carreteras pavimentadas y los centros de conocimiento como la universidad nacional. A nivel de la comida, se destacó el chocolate, el pan y el café de México.⁵¹ Contrario a este optimismo, los escritores de revistas que poco tenían que ver con el turismo, mantuvieron una crítica permanente hacia la comida mexicana y decían que ésta era notoriamente mala en tanto la tortilla y el chile, a eso reducían la comida mexicana, no eran la

⁵⁰ Para una amplia discusión sobre el impacto de la prohibición en la frontera Juárez-El Paso, ver: Eward Langston Lonnie, "The Impact of Prohibition on the Mexican-United States Border: The El Paso-Ciudad Juárez Case," (Tesis Doctoral, Texas Tech University, 1974.).

⁵¹ Torrey Connor, "Mexico: Yesterday and Today," *Overland Monthly and Out West Magazine* (1868-1935); Julio 1929; Vol. 87, No. 7; APSO, 207.

mejor opción para estar bien alimentados.⁵² De la dieta mexicana se decía que además de no ser balanceada, era insuficiente.⁵³

De 1920 a 1930 fueron realmente pocos los cambios en la visión de la comida mexicana. Prevalció, por una parte, aquella concepción que encontró la cocina y dieta de los mexicanos un asunto digno de ser cambiado debido a su atraso, por la otra, se potenció aquella visión de la comida mexicana como una parte de la cultura mexicana capaz de ser explotada comercialmente. Algunas voces desde abajo, siguieron encontrando una importancia cultural y una racionalidad, fuera de las críticas y de la mercantilización, a los alimentos de la población mexicana. Si hasta finales de la segunda década del siglo XX fueron los viajeros, turistas y militares los encargados de escribir profusamente sobre los hábitos alimenticios de los mexicanos, en la tercera década se van a sumar los tesisistas, quienes desde las universidades elaboraron trabajos académicos sobre las costumbres y tradiciones alimenticias de los mexicanos que habitaban en los Estados Unidos. Durante la década de los 1920s aparecieron las primeras investigaciones académicas, en forma de tesis de maestría, sobre los hábitos alimenticios de los mexicanos en Texas, haciendo algunas referencias a El Paso. En este tiempo aumentó la preocupación gubernamental por saber qué tanto sabían de nutrición y qué tan “rationales” eran los mexicanos. Estarán entonces los tesisistas interesados en saber si los mexicanos estaban gastando bien el dinero que a algunos de ellos les otorgaba el gobierno bajo los programas del *New Deal*. Los tesisistas vinieron a los sitios de producción y consumo para corroborar ideas que ya se conocían desde el siglo XIX tales como la

⁵² *Forum (1886-1930)*; octubre de 1929, Vol. LXXXII, No. 4, APSO, 231.

⁵³ Sean Nial y Katharine Mangan, “México: Tierra Triste,” *The North American Review (1821-1940)*; (Primavera, 1927), Vol. 243, No. 1, APSO, 65.

renuencia del mexicano para ingerir leche y su pasión por el picante y los frijoles.⁵⁴

El propósito principal de las tesis que estudiaron las comidas de los mexicanos en Texas era evaluar la comida para efecto de contrastarla con una supuesta normalidad y con los saberes convencionales de lo que era una comida correcta. Para la tesista Leda Blazek los mexicanos de Ysleta, una comunidad aledaña a El Paso y habitada mayoritariamente por mexicanos, comían mal y gastaban su dinero de manera ineficiente. Ella encontró que los mexicanos consumían poco cereal, siendo éste harina blanca de trigo. También encontró que comían pocos vegetales y frutas, estando su consumo muy focalizado a la obtención de frijoles, papas y chiles. El consumo de especias y chile, dos productos considerados como no nutritivos por la ciencia de la nutrición, era alto. Los mexicanos, de acuerdo a Blazek, consumían la mitad de la leche que deberían ingerir, mientras que también el consumo de carne y huevo era deficiente.⁵⁵

Aunque Blazek llega a la conclusión de que las familias mexicanas vivían en pobreza alimentaria, es decir, que el ingreso era insuficiente para adquirir la despensa básica, ella era de la idea de que reorientando el gasto, se podía mejorar la dieta. Con esto último, ella trasladó la

⁵⁴ Leda Frances Blazek. "Food Habits and Living Conditions of Mexican Families on four incomes in the Upper Rio Grande Valley." (Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1938), 46-48. El manual de Carpenter y Stiebeling era el referente más utilizado para evaluar la alimentación en tiempos de emergencia económica. Ellos recomendaban el siguiente consumo semanal per capita:

Cereales	4.25 libras
Vegetales y frutas	6.13 libras
Grasa	0.75 libras
Accesorios (café, especias y sal)	8.75 centavos
Leche	2.6 litros
Carne	0.59 libras
Azúcar	0.93 libras
Huevos	2 unidades

⁵⁵ Ibid., 48 y 181.

discusión desde la economía a la cultura en tanto una “correcta” alimentación no era un asunto sólo de tener o no recursos económicos, sino de saber qué comprar y cómo combinarlo.” Por eso, ella concluye : “los hábitos nacionales son definitivamente un problema al trabajar con familias mexicanas”⁵⁶

La situación de una alimentación incorrecta no cambiaba al modificarse la clase social entre los mexicanos, elemento que llevó a Blazek a concluir que: “las amas de casa necesitan ser educadas en la selección de mejores dietas balanceadas para de esa manera obtener el máximo valor por su dinero gastado”⁵⁷ Estudios similares que se llevaron a cabo en la misma década pero para otras localidades de Texas, llegaron a conclusiones similares en el sentido de que la dieta de los mexicanos era inadecuada no sólo por su grado de pobreza económica, sino también por su pobreza de criterio en la selección de los alimentos.⁵⁸ Como apunta el historiador Harvey Levenstein en *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*, los dietistas y economistas del hogar encontraron, desde los 1920s, en la ignorancia de la gente en relación a los asuntos de la ciencia nutricional, la causa de la mala alimentación de los pobres. Misma conclusión que fue repetida por el Departamento de Agricultura en 1941 al concluir que las deficiencias alimentarias de los estadounidenses eran un resultado de un patrón de gasto no inteligente.⁵⁹ Esto comprueba que a la hora de valorar los hábitos alimenticios de ciertos grupos

⁵⁶ Ibid., 48.

⁵⁷ Ibid., 208.

⁵⁸ Ver: Mary Ernestine Goldmann, “A Study of the Adequacy and Economy of some Mexican Diets.” (Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1929), Elizabeth Faulkner Marsh, “A Dietary Study of Two Thousand Families on Direct Relief in Texas,” (Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1935) y Frances Horton Beatty. “Food Habits and Living Conditions of Mexicans Dwelling in the Rio Grande Valley Between Roma and Mercedes,” (Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1936).

⁵⁹ Harvey Levenstein, *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America* (Berkeley: University of California Press, 2003), 6, 63 y 65.

culturales, la clase social tenía un peso importante, pues era el pobre el que carecía de conocimiento sobre nutrición, el problema era que los inmigrantes mexicanos casi todos eran pobres por lo que era difícil saber si pesaba más la pobreza o el ser mexicano a la hora de que los testistas valoraron la comida mexicana.

Aunque el turismo parece aminorar las críticas hacia la comida y la dieta mexicana, dominó en esta etapa una visión que cuestionó la tradición alimentaria de los mexicanos. Una visión que puso énfasis en la “incultura” culinaria de todos los mexicanos independientemente de su clase social y de los años de convivir con el resto de la sociedad estadounidense. Para aquellos que les apasionaba hablar sobre los peones mexicanos así como para los testistas, los mexicanos eran aferrados a sus tradiciones culinarias las cuales no eran las más racionales en términos de su contenido alimenticio y de la eficiencia económica. Al igual que otras aristas de la cultura como la lengua, el mantenimiento de cierto patrón alimenticio fue visto como un obstáculo para la integración y “avance” social, así como una especie de rebeldía y beligerancia cultural.

LA COMIDA DE LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL Y DE LA POSTGUERRA

A partir de los 1940s los principales periódicos del país empezaron a publicar con mayor regularidad notas sobre la comida mexicana. Desde las grandes urbes como Nueva York o Los Ángeles, hubo una especie de redescubrimiento de la comida mexicana, tanto aquella de México como la de las poblaciones mexicanas transbravinas. Durante esta época se construyó una visión cultural más cosmopolita de parte de algunos sectores de la sociedad estadounidense. El *New York Times* publicó varios artículos alusivos al desarrollo de la comida mexicana. Sylvia Martin escribió un artículo en 1940 en el *New York Times* al cual denominó “comida rara de México.”

En éste, ella se quejó de que los estadounidenses cuando piensan en comida mexicana la reducen a tamales, chile con carne y mole, pero eso es una injusticia, apunta Martin. A través de este texto, Martin hizo un llamado a reconocer la variedad de sus comidas y dejar atrás los estereotipos reduccionistas. Martin viajó a Guadalajara y probó la comida de Clotilda Montes, una ama de casa, quien como aperitivo le sirvió tomates rellenos de aguacate machacado con cebolla, sal y pimienta. Luego le sirvieron sopa de ibachas, sopa seca de tacos de jocoque, rellenos de papa, zanahoria, haba, tomate y cebolla. El platillo fuerte fue el mancha mantel, consistente en pollo cocinado con piña, plátano, cubierto con salsa de tomate y ligeramente condimentado con picante, sin faltar los frijoles guisados. Como postre, Clotilda preparó cocada, hecho a base de coco, azúcar, leche y yemas de huevo, todo esto servido con higos, ciruelas y albaricoque seco. También como postre se sirvió tunas. Martin incluso recomienda a sus lectores a que adopten la admirable invención, como ella la llama, de la sopa seca. Esta sopa puede ser plátanos con arroz blanco, arroz revuelto con carne molina, cebolla y ajo, o los tacos de jocoque.⁶⁰

En 1941 Dorothy Hirshfield desarrolló un argumento parecido al de Martin, en torno al reduccionismo estadounidense de la comida mexicana. Dice Hirshfield que para los estadounidenses la comida mexicana es chile, tamales y chocolate. Hirshfield afirmó que incluso en el suroeste americano no conocen la verdadera comida mexicana ya que desconocen la variedad y los sabores del sur de la frontera. Si se quiere conocer la comida mexicana se tiene que viajar al sur de la frontera, dice Hirshfield. La comida que ella describió como mexicana consistió en un desayuno de fruta, café o chocolate y pan. La frutas fueron piña, papaya, melón,

⁶⁰ *New York Times*, 19 de mayo de 1940.

naranjas y mango. No tomar chocolate en México es imperdonable, apuntó. La comida se sirve entre las dos y tres de la tarde y ésta inicia con una sopa de tapioca y queso. Luego le sirvieron tacos de pollo, cubiertos con aguacate, además de cakes de maíz relleno de queso y chile. Otro platillo que se sirvió fue pollo guisado con arroz y habas cubierto con una salsa morena. La merienda, sigue diciendo Martin, significa una comida simple ingerida entre la tarde y la noche. Esta consiste en chocolate, bolillo y un plato típico que pueden ser enchiladas o corundas (un tipo de tamal michoacano).⁶¹ Elizabeth Fagg escribió un artículo titulado “Cafetería México” en el cual hizo un recuento de su visita a un restaurant de la capital mexicana llamado “Las Cazuelas”. Dice que aunque el restaurant es rudimentario, aquí se prepara comida mexicana típica, de acuerdo a recetas ancestrales y en secuencias ortodoxas: guacamole al principio y frijoles al final. La clientela está compuesta de escritores, pintores, políticos y turistas americanos. Cuando uno entra a la cocina piensa que se ha equivocado ya que esta es la misma entrada al restaurant. La cocina tiene muchas cazuelas colgadas de las paredes, la estufa o bracero es de adobe. La cafetería mexicana fue contraria a la filosofía de prontitud, tal cual se cree en Norteamérica.

Para quienes escribían en las columnas de estos periódicos, la comida mexicana de El Paso era enchilosa pero de un gusto interesante. Hablan de las enchiladas de Juanita, quien era la propietaria de un restaurante en El Paso, que se elaboraban con maíz negro y se servían con un par de huevos fritos encima. También se refieren al pozole, el cual se le agregaba el ajo hasta que se servía y no antes. Mencionan las albóndigas. Los chiles rellenos, llamados en otras partes de

⁶¹ Ibid., 22 de junio de 1941.

los Estados Unidos “Angel’s Dream”, los cuales se rellenaban con queso y pollo. Los frijoles se cocían con manteca de puerco y con especias.⁶²

El turismo promovido por empresarios paseños siguió jugando un papel importante en cómo se veía a México y a la comida mexicana de ambos lados de la frontera. En los inicios de la Segunda Guerra Mundial la ciudad de Chihuahua era un sitio de fin de semana para los turistas estadounidenses. Compañías como Pan American Tours y Ruth Lester, ambas con oficinas en El Paso, promovían estos viajes en forma de paquetes, los cuales incluían *excellent meals*.⁶³

El origen humilde de los braceros, junto con sus costumbres campesinas en la alimentación, profundizó aquella visión que se mantuvo con altibajos todo el último cuarto del siglo XIX y las primeras cuatro décadas del siglo XX y que concebía a los alimentos mexicanos como primitivos, sucios, incorrectamente balanceados y sencillos. El testimonio de que los mexicanos comían comida para perros, ya sea que esto fuera verdad o un rumor infundado, formó parte de la inferiorización de la comida de los braceros.

En resumen se puede concluir que la visión que dominó durante el periodo de estudio fue aquella que concibió a la comida mexicana y a sus prácticas culinarias como atrasada, primitiva, ineficiente y con pocos atributos para ser considerada como parte de la ingesta humana. A pesar de que el mercado, al catapultar la venta y la comercialización de los productos étnicos, parece contrarrestar esta visión negativa, ésta nunca desaparece. Prueba de ello son las “evidencias” mostradas por los tesisistas ya en los años 1930s, época en la cual se podría suponer ya superado

⁶² Ibid., 31 de mayo de 1942, 5.

⁶³ *El Paso Herald Post*, 9 de enero de 1945, 1 y 25 de febrero de 1948, 12. Al igual que en las ciudades mexicanas cercanas a la frontera, la comida mexicana en El Paso se convirtió en parte del paquete turístico de la frontera décadas antes de esta fecha. En los años 1930s era común que grupos de visitantes tuvieran como experiencia de viaje el saborear la comida mexicana de El Paso. Ver: *El Paso Herald Post*, 22 de octubre de 1937, 20.

toda duda sobre la “racionalidad” de la comida mexicana, dada la comercialización generalizada de la misma en casi todo el país, en donde se exhibe la intolerancia hacia la existencia de comidas localizadas fuera de la corriente principal y fuera de la anglo conformidad. Con todo esto, es posible afirmar que el mercado privilegió el impulso de comidas y productos mexicanos adaptados a los gustos y preferencias de una sociedad dominante no mexicana. Sabores suaves, poco condimentados, con empaquetados industriales y producidos en serie. Los mexicanos siempre mantuvieron que existían versiones auténticas y versiones adaptadas de comidas mexicanas, por eso la visión crítica no cesó, a pesar del mercado.

Si bien fue el mercado quien catapultó a cierta versión de comida mexicana, es válido afirmar que la producción y consumo de esta comida nunca fue sinónimo de aceptación general. Prevalció, en primer lugar, la idea de que la comida mexicana era extranjera y por lo tanto esto impedía formar parte la cocina cotidiana de las familias estadounidenses. El hecho de que se consuma y produzca comida mexicana para ciertas ocasiones como los domingos, días festivos o para comercializarla en serie, encierra cierto grado de exotismo. Es correcto lo que señala Sherrie A. Inness en el sentido de que la comida extranjera en los Estados Unidos es una forma de que los angloamericanos tengan experiencia con lo extranjero, lo no familiar. Les enseñaron a través de la literatura de cocina, dice Inness, durante el periodo de las dos guerras mundiales, que podían experimentar el exotismo de lugares como México a través de versiones de comida americanizadas, porque las versiones mexicanas les parecieron no occidentales.⁶⁴

⁶⁴ Sherrie A. Inness, *Diner Roles: American Women and Culinary Culture* (Iowa: University of Iowa Press, 2001) 100-101 y *El Continental* (El Paso, Texas), 17 de julio de 1959, 2 y 9 de marzo de 1960, 3.

A lo largo de muchas décadas, se construyeron diversas visiones sobre la comida mexicana, de las cuales dominó aquella que veía la comida mexicana como extraña a la cultura estadounidense dominante. A pesar de que se hicieron algunas distinciones entre la comida de la clase pudiente y el de la clase trabajadora, distinción que se remarcó entre los años 1880 y 1910, siempre se metió en un mismo costal a ambas comidas. Las críticas hacia la comida mexicana fueron contundentes hacia final del siglo XIX, y a pesar de que éstas pudieron ser peores en los inicios del siglo XX debido al incremento del racismo, esto no se sintió localmente porque al peón, con todo y las críticas contra él, se le siguió permitiendo entrar al país, asentarse en los barrios y formar parte del mercado pujante de alimentos mexicanos. Las observaciones hacia la comida mexicana después de los 1920s empezaron a ser más amables en la medida que los alimentos mexicanos fueron definidos más por compañías estadounidenses y en la medida en que la comunidad mexicana en los Estados Unidos se integró más a la sociedad y valores euroamericanos. El trabajo de los tesisistas se inscribe en la permisividad otorgada por la población hispana y por el Gobierno para diagnosticar que las cosas se estuvieran haciendo de manera “correcta”. Los conocimientos adquiridos por los economistas del hogar, como lo prueba el reclamo de los braceros contra una comida que no los satisfacía, fue de poca utilidad para una nueva ola de mexicanos que iniciaron un nuevo ciclo de retención, adaptación e inventiva en 1942. Esta actitud de los braceros junto a la de aquellos mexicanos, que sin ser braceros continuaron manteniendo lo mexicano en su comida, hizo que los economistas del hogar, quienes entre los 1910s y 1920s trataron de modificar los hábitos alimenticios de los inmigrantes, fueran más tolerantes e incluso creyeran que la adopción de la comida de los recién llegados era un signo de progreso.⁶⁵

⁶⁵ Levenstein, *Paradox of Plenty*, 121.

Ya para fines de los 1950s y en los 1960s, personas con nombre y apellido como Manuel Alvarado y Sara Moirón, a diferencia del anonimato de muchos en décadas anteriores, elaboraron desde El Paso una defensa convincente de los alimentos mexicanos. Explicaron a los lectores la racionalidad de la comida mexicana en términos de su contenido nutricional, la razón de ser de algunos de sus ingredientes característicos como el chile. Alvarado luchó por disociar al chile con el consumo indígena, argumentando que este alimento pertenece a la población en general y puede pertenecer al mundo si se entiende que es tan rico en vitaminas y minerales como la leche. Moirón, por su parte, llamó a sus lectores a “olvidarse de la leyenda de que toda la comida mexicana quema”.⁶⁶ Lo curioso de todo esto fue que los lectores de estas columnas del *Continental* fueron los propios mexicanos, puesto que la publicación se hizo en castellano, lo cual significa que el convencimiento público de la valía de los alimentos mexicanos tuvo como preámbulo una catarsis colectiva de combate a la internalización de los prejuicios contruidos por muchas décadas. O tal vez estas explicaciones “racionales” de la comida mexicana tuvieron como objetivo alcanzar por fin un lugar negado por décadas, no por los economistas del hogar, sino por los poderosos que hacia finales de la década de los 1960s aún se negaban a reconocer la valía de la comida mexicana en Texas, principalmente porque ésta provenía de quienes proveían

⁶⁶ Ibid., 217. En este libro, Levenstein lanzó la tesis de que el primer reconocimiento nacional en los Estados Unidos de la comida mexicana provino de Nueva York después de los 1940s. Esto fue así, de acuerdo a Levenstein porque esta ciudad tenía una escasa población mexicana, dando a entender que no se puede reconocer una comida ajena a la cultura dominante, en un territorio que alberga mucha población del mismo origen que la comida. Esta idea fue en parte cierta para Texas, aunque habría que agregarle las características históricas particulares de animadversión racial y cultural entre mexicanos y anglos que jugó un papel determinante en la consideración de la comida mexicana.

la fuerza de trabajo en la economía y de quienes, en muchos casos, eran sus empleados domésticos.

La literatura sobre los hábitos alimenticios de los mexicanos, producida por muchos años, en poco o nada inhibió el florecimiento de un mercado de productos étnicos en El Paso desde el siglo XIX. Conocidos comercialmente como “productos mexicanos”, aunque algunos comerciantes utilizaron indistintamente las palabras “efectos” o “artículos” como reemplazo de “productos”, estos bienes constituyeron un material cultural y social muy importante en la economía y la cultura de la población mexicana en El Paso. La mexicanización de las mercancías concretada en los productos mexicanos, pareciera ser una respuesta a las visiones negativas no sólo de la comida sino de lo “mexicano”.

CAPÍTULO TRES

INVENTANDO LOS PRODUCTOS MEXICANOS

Durante el verano de 2008 las autoridades de California estuvieron discutiendo la posibilidad de prohibir el uso del molcajete mexicano bajo el argumento de que era antihigiénico.¹ Este hecho forma parte de un discurso centenario que se ha caracterizado por minimizar los productos mexicanos en la Unión Americana. También demuestra que la existencia de una cultura distinta a la dominante, como es el caso de la mexicana en los Estados Unidos, puede generar conflictos sociales que se pueden traducir en la delimitación de fronteras. El molcajete, al igual que decenas de productos mexicanos, ha resistido los embates de la modernidad y del conocimiento “científico” que reprueba su uso. Lo mismo se dijo de él hace más de cien años, sin embargo las ventas de molcajetes se incrementaron a lo largo del siglo XX. Ni la licuadora, ni los moledores modernos han podido substituirlo porque su existencia no se opone a que haya utensilios de cocina modernos; puede convivir fácilmente con la modernidad. El molcajete existe porque es un producto cultural de México, al cual se le ha tejido una narrativa en cuanto al sabor, consistencia, olor, estética y color, entre otros atributos, que lo hace único en el gusto y preferencia de los consumidores. Este utensilio prehispánico es sólo una muestra de la importancia que los mexicanos dieron a la cultura material asociada a la comida en los Estados Unidos.

No se puede estudiar la historia de la comida mexicana en El Paso sin referirse a los productos mexicanos. Este conjunto de bienes no debe ser confundido con la comida mexicana

¹ *Noroeste* (Mazatlán, Sinaloa), 20 de julio de 2008, 4.

ya que el primero incluye artículos que nada tienen que ver con la ingesta y su presencia en El Paso se fue diluyendo hacia los años 1930s en tanto la consideración étnica de los productos fue cada vez menos necesaria, mientras la comida, aparte de ser un fenómeno material y cultural diferente a un bien como una silla de montar (que también llegó a ser un producto mexicano) por los significados y rituales que lo rodean, trascendió y se fortaleció a través del tiempo. Los productos mexicanos estuvieron presentes en esta población desde la separación de este territorio de México. Fueron la base de la perpetuación y la reinvención de la comida mexicana durante todo el siglo XIX y parte del XX. La relación de éstos con la comida es tan íntima que a veces algunos productos eran la propia comida.

El vocablo “productos mexicanos” es interesante en la historia de la población mexicana en El Paso tanto por la popularidad que alcanzó desde muy temprano, de hecho se enfatizó más en los productos mexicanos que en la comida en una primera etapa, como porque constituyó una manera de concretar y representar una cultura que siempre se mantuvo separada. Su existencia fue una muestra de la importancia que los mexicanos dieron a la comida en su vida cotidiana; lo contrario hubiese sido adaptarse a los productos estadounidenses (no mexicanos), tal como sucedió con la ropa y el sombrero, los cuales cambiaron hacia algo menos conspicuo.

LOS PRODUCTOS MEXICANOS EN LA FRONTERA

El camino seguido por los mexicanos del norte del Bravo en los primeros 30 años de vida en los Estados Unidos fue de mantener e inventar, en la medida de lo posible, la existencia de productos comestibles propios de su cultura. La frontera alertó y creó la necesidad de hacer visible una cultura y una etnicidad que antes no se tenía. Por eso desde muy temprano, prácticamente después de 1848, en Texas y en los Estados Unidos aparecieron anuncios alusivos a la

mexicanidad de los productos y la comida, en un esfuerzo por contrastar y diferenciarse de aquello que no lo era, o para crear un nicho de mercado basado en la etnicidad. Para el caso particular de los alimentos mexicanos, la frontera significó una realineación jurídica en el tránsito de personas y mercancías, como ya se había dicho en el Primer Capítulo, sin que esto haya significado que el flujo se hubiera detenido. Aunque no exento de trabas comerciales, sabido es que el comercio entre Nuevo México y Chihuahua era muy intenso desde antes de 1848, teniendo como cruce obligatorio a El Paso, Texas. Esta relación comercial continuó a pesar de la demarcación de la frontera. La apertura del comercio entre Missouri y Santa Fe en los 1820s, junto con las nuevas rutas de correo entre El Paso y San Antonio, además de los descubrimientos de yacimientos de metales en California, Arizona y en el norte de México entre 1840s y 1850s, ayudaron a que El Paso, Texas se convirtiera en un punto por donde los migrantes tenían que pasar y abastecerse de mercancías.

En 1853 se creó la aduana de El Paso del Norte, misma que se localizó en Frontera, Texas, a pocas millas de lo que hoy es El Paso. Otras aduanas estaban establecidas en Calabazas, en lo que hoy es el estado de Arizona, y en Las Cruces, Nuevo México. Para 1863 la aduana localizada en Las Cruces fue cambiada a El Paso, Texas.² Miles de dólares eran recaudados en estas aduanas debido a que desde México se enviaban mercancías a los Estados Unidos. La mayoría de mercancía exportada desde México tenía que ver con alimentos, cuyos aranceles de importación variaban del 8% al 30%.³

² Border Patrol Activities Collection, MS 182, UTEP Special Collection.

³ Border Patrol Activities Collection, MS 182, UTEP Special Collection. Para el Profesor W. H. Timmons, uno de los autores más citados sobre la historia de El Paso, el establecimiento de la frontera significó el inicio de una política comercial protectora por parte de los Estados Unidos. El establecimiento de la aduana en El Paso tuvo como uno de sus objetivos tasar las mercancías

Uno de los productos mexicanos de mayor exportación en la mitad del siglo XIX fue el maíz. Con sus tropas estacionadas en la frontera, luego de que concluyó la guerra con México, los Estados Unidos necesitaban grandes cantidades de este grano para alimentar la caballada y a los soldados, por eso importaban este cereal desde México. Como una forma de proteger a los productores nacionales, desde Washington se le ordenó al administrador de la aduana de Franklin (así se le nombraba a El Paso, Texas) que se aplicara un arancel al maíz introducido desde México y que era para uso del ejército.⁴

Durante la Guerra Civil estadounidense algunas de las aduanas fueron aseguradas por los confederados quienes no recaudaron impuestos de marzo de 1861 a septiembre de 1862. Después de este lapso, la actividad comercial se volvió a restablecer y se importó desde México una gran cantidad de trigo, además de otros productos comestibles como queso, azúcar, harina, frijol y maíz. A pesar de que los confederados mantuvieron impuestos y tarifas a las importaciones mexicanas, la importación de trigo destinado al ejército confederado quedó libre de impuestos.⁵

Hasta antes de la entrada del ferrocarril, las importaciones mexicanas se hacían en carretas jaladas por caballos desde lo que hoy es Ciudad Juárez hasta lo que hoy es El Paso, Texas. Los alimentos seguían siendo de las importaciones más importantes y todavía en 1890 éstos constituían el 90 por ciento del total de las importaciones. En este mismo año, Manuel A.

mexicanas (vino mexicano, brandy, jabón, rebozos, frutas, productos hechos con pieles, y puros) que eran enviadas hacia el norte . Ver: W. H. Timmons, *El Paso: A Borderlands History* (El Paso: The University of Texas at El Paso, 2004), 138.

⁴ *El Bejareño* (San Antonio, Texas), 17 de febrero de 1855, 2.

⁵ Border Patrol Activities Collection, MS 182, UTEP Special Collection.

Otero importó mercancías mexicanas hacia El Paso, Texas, con lo que se prueba que desde entonces había un comercio entre mexicanos de ambas partes de la frontera.⁶

Hablar de frontera hacia finales del siglo XIX era referirse a una gran extensión de tierra árida, con poca vigilancia en ambos lados ya que el número de agentes que la resguardaba era reducido. Esto permitió que desde un inicio la frontera fuera un lugar propicio para el contrabando de todo tipo. Durante el siglo XIX las telas de algodón fueron uno de los principales artículos que se contrabandeaba hacia México, mientras que hacia los Estados Unidos siempre hubo contrabando hormiga de productos mexicanos, entre los que destacaron el licor y el tabaco, que la gente cruzaba para su consumo o para vender. A lo largo de la frontera México-Estados Unidos florecieron las vinaterías desde donde se contrabandeaba mezcal, lechuguilla (una bebida alcohólica) y sotol.⁷ En su visita a Juárez en 1910, Adolfo Dollero, un escritor de viajes, encontró que había una fábrica de sotol.⁸ El contrabando a la inversa también se daba. Durante la primera década del siglo XX floreció el contrabando de pesos mexicanos desde los Estados Unidos hacia México habida cuenta que en la Unión Americana un peso valía 45 centavos de dólar, mientras que en México tenía un valor de 50 centavos.⁹ Con la llegada de los ferrocarriles a El Paso, Texas en los 1880s, la importación de mercancías mexicanas se incrementó porque el ferrocarril mexicano conectó a las poblaciones fronterizas con el centro del país. La llegada del ferrocarril permitió que las importaciones mexicanas se diversificaran ya que productos que antes no eran rentables, debido al alto costo del transporte o que eran perecederos, ahora eran lucrativos y

⁶ Ibid.

⁷ *LAT*, 30 de octubre de 1893, 8.

⁸ Adolfo Dollero, *México al día: Impresiones y notas de viaje* (París: Librería de la viuda de C. Bouret, 1911), 334.

⁹ *El Paso Morning Times*, 17 de agosto de 1910, 8.

viaje su envío al norte. Aparte, el comercio se vio dinamizado por la llegada de inmigrantes, quienes demandaron productos de México.

Ante la llegada de un mayor número de inmigrantes mexicanos, debido a la facilidad del ferrocarril, el comercio hormiga de productos provenientes de Juárez y con destino El Paso, la cual era una práctica arraigada y con cierta tradición, creció. Por muchos años la parte estadounidense dependió de la producción de Juárez y de su valle debido a que no tenían otra alternativa de quien los proveyera. Los aduanales estadounidenses eran condescendientes con quienes pasaban cubetas repletas de productos mexicanos hacia El Paso, no obstante las cosas empezaron a cambiar hacia finales del siglo XIX.

Algunos habitantes de El Paso se molestaban por la presencia de vendedores ambulantes mexicanos ya que obstruían las banquetas y, de acuerdo a algunas opiniones, hacían feo el paisaje de la ciudad. A través de cartas de opinión y editoriales, se conminaba a la autoridad de la ciudad a que se limpiara de ambulantes la esquina de las calles Oregon y San Antonio. También se hacía un llamado a la población a que actuara como un policía y a que molestara a los vendedores para que éstos se enfadaran y ya no volvieran.¹⁰ Muchos de estos vendedores venían de Juárez a vender frutas, vegetales, huevos y comida preparada. A partir de 1881, la aduana americana requirió a estos vendedores, que previo a pasar, se sometieran a una revisión para efecto de que pagaran impuestos. Los impuestos que se aplicaban eran los siguientes: 10 por ciento a las frutas en general, 20 por ciento a las uvas, 15 por ciento a las papas, 5 por ciento al chile, 10 por ciento a los vegetales y 4 por ciento al queso.¹¹ A medida que el comercio entre los dos países se fue intensificando, fue necesario que las leyes y regulaciones comerciales fueran

¹⁰ *Monday Morning Mercury* , 17 de julio de 1893, 4.

¹¹ *The Lone Star* (El Paso, Texas), 3 de diciembre de 1881, 1.

más claras y que cubrieran todos los aspectos posibles. En 1883, los dos países (Estados Unidos y México) discutieron un tratado de reciprocidad comercial en el cual se contempló la libre entrada de alrededor de 73 productos. De los productos relacionados con los alimentos que los Estados Unidos podía exportar libre de impuestos hacia México eran: frutas, hielo, avena, salchicha, carbón, leña y estufas de toda clase. Mientras que desde México se podían enviar hacia los Estados Unidos: carne de res, café, huevos, fruta fresca, vegetales, pescado, tabaco en hoja y azúcar. Los habitantes de la frontera de El Paso estuvieron muy atentos a esta iniciativa ya que la aprobación de la misma iba a tener un impacto directo en su economía familiar.¹²

Hacia finales del siglo XIX, la frontera empezó a endurecerse. Las cuarentenas contra los vegetales, los animales y las personas, todos provenientes de México, empezaron a diferenciar a los de casa, de los extraños. En 1895, Texas aprobó una ley de cuarentena para el ganado mexicano. Con ello se restringió una de las actividades económicas de más empuje en el estado de Chihuahua y en el norte del país. Todavía en 1894 se hizo un llamado desde los Estados Unidos a los ganaderos mexicanos a que entraran al negocio dado que la tarifa aduanal de importación hacia los Estados Unidos había bajado, sin embargo en 1895 las reses mexicanas fueran puestas bajo sospecha de tener fiebre.¹³ El endurecimiento de la frontera continuó y ya para inicios del siglo XX, no se podía introducir libremente tabaco, licor y seda de Juárez hacia El Paso.¹⁴ Un brote de fiebre amarilla en algunos puntos de la República Mexicana, conllevó a las autoridades de Texas a negar el paso libre a todos los mexicanos que querían ingresar a

¹² *El Paso Herald*, 4 de marzo de 1883, 4.

¹³ *El Paso Daily Herald*, 23 de noviembre de 1895, 1.

¹⁴ *El Paso Herald* 14 de noviembre de 1904, 1.

Texas. Esta cuarentena aplicada a los humanos terminó en 1904.¹⁵ Los intereses de las grandes corporaciones como Morris, una compañía estadounidense líder en la producción de carne, aminoraron los efectos de estas medidas proteccionistas en tanto esta firma, a pesar de estas medidas sanitarias, siguió manteniendo operaciones con ganaderos de Chihuahua, quienes a la vez les enviaban reses, vía El Paso, ya sea para sacrificio o para que terminaran de engordar en los pastizales de Nuevo Mexico. En 1910, los ranchos Sanz y Gallegos enviaron hacia la frontera norte más de 75 carros de ferrocarril llenos de ganado.¹⁶

La aduana fue un símbolo y una realidad en la construcción de la frontera en tanto su personal era quien vigilaba la entrada y salida de mercancías del país. La vigilancia del movimiento de las personas también estaba a cargo de la aduana pues los servicios de inmigración estuvieron a su cargo hasta julio de 1903, fecha en que el *Immigration Bureau* abrió una oficina en El Paso, Texas. La entrada y salida de mercancías implicó hacer valer las leyes comerciales. Dada la importancia de los alimentos mexicanos en el total de las importaciones, las leyes que sobre los mismos se dictaran fueron de suma importancia. De esta manera, en 1912 se aprobó *The Plant Quarantine Act*, la cual restringió la importación de ciertas frutas, plantas y vegetales hacia los Estados Unidos, quedando dicha ley para su aplicación en manos de la aduana.¹⁷

La frontera fue construyéndose con mayor especificidad en las primeras tres décadas del siglo XX. Las leyes de medicalización para inmigrantes mexicanos, el intento de coartar la inmigración de mexicanos a través de cuotas en 1917, el establecimiento de la Patrulla Fronteriza

¹⁵ *El Paso del Norte* (El Paso, Texas), 14 de mayo de 1904, 2.

¹⁶ *El Paso Morning Times*, 19 de octubre de 1910, 8.

¹⁷ Border Patrol Activities Collection, MS 182, UTEP Special Collection.

en 1924 y la creación de la categoría “mexicano” en el censo de 1930, sirvieron para construir la otredad de los mexicanos. La frontera física y social entre México y los Estados Unidos evitó, por un lado, el relativo libre tránsito de alimentos, del que se había gozado a lo largo del siglo XIX, entre los mexicanos de ambos lados de la frontera, mientras que por otro lado, alertó la etnicidad conseguida con los alimentos de los inmigrantes en tanto la exhibición y representación de las mexicanidades se convirtió en una exigencia.

Otros factores que jugaron un papel destacado en el comercio de alimentos fronterizos y que estuvieron conectados directamente con la aduana, fueron las leyes comerciales que tanto México como los Estados Unidos aprobaron para favorecer a sus respectivas fronteras. Hasta 1853 México impuso impuestos federales entre 30 y 40 ciento a la importación de mercancías extranjeras. Posteriormente, para efecto de parar la emigración hacia el norte, a Chihuahua y otros estados fronterizos se les benefició con la zona libre fronteriza en 1858, misma que, con algunos altibajos, perduró hasta 1905. Este decreto federal eximió a la frontera de todos los impuestos de importación, excepto de los impuestos estatales y municipales.¹⁸ Antes de que se aprobara la zona libre, era común que los mexicanos de Chihuahua fueran a surtir a los Estados Unidos no sólo de ropa, sino también de pan, manteca, azúcar y demás comestibles; sin embargo, al querer introducir estos artículos a México, eran vejados y obligados a pagar altos impuestos, por lo que era preferible irse a vivir al otro lado del río.¹⁹

¹⁸ Martínez, *Ciudad Juárez*, 30.

¹⁹ *El Eco de la Frontera*, 22 de abril de 1856, p.1, citado por Martínez, *Ciudad Juárez* Martínez apunta: “Las presiones extranjeras y las interiores posteriormente obligaron al gobierno mexicano a restringir la ley de la Zona Libre. Para 1891...cualquier manufactura de la Zona Libre, hecha con materia prima extranjeras o nacionales, debía pagar 90% de los impuestos regulares si se enviaban al interior.” 47.

Desde 1848 hasta los inicios del siglo XX, la aduana fue una realidad y un símbolo social desde donde se construyó la frontera no sólo entre México y los Estados Unidos sino entre mexicanos y otros grupos al interior del país del norte. Fue en la aduana donde se ejecutaron las leyes y reglamentos comerciales y sanitarios; donde se definió cuáles mercancías podían pasar y qué características tenían que tener. En los primeros cincuenta años de frontera, la aduana fue la puerta más tangible, desde donde se produjo una redefinición de los alimentos mexicanos. Así, por ejemplo, el pulque mexicano, símbolo nacional de los pobres y alimento básico, no pudo cruzar la aduana estadounidense, lo mismo sucedió con los nopales, cuya presencia en El Paso se mantuvo soterrada por muchas décadas.²⁰

LOS PRODUCTOS MEXICANOS HASTA 1900

La presencia de colonos americanos en la Tejas mexicana, así como su posterior secesión y anexión a los Estados Unidos, permitió que los mexicanos de Texas tuvieran contacto con productos estadounidenses. Desde muy temprano en San Antonio, Texas, por ejemplo, se pueden encontrar anuncios dirigidos a los consumidores mexicanos en el que se les ofertaba arroz

²⁰ Sobre el consumo de nopal en El Paso existen algunos indicios que indican que, a pesar de que las tiendas no lo anunciaban, sí era un producto cuando menos conocido en esta localidad. El médico Celso Stapp, quien practicó la obstetricia y la ginecología en El Paso en las primeras décadas del siglo XX, tenía una receta de pan de maíz siendo uno de sus ingredientes el nopal. En la recopilación de recetas que llevó a cabo *The El Paso County Medical Society Auxiliary* para conmemorar el 150 aniversario de Texas, se dio a conocer una receta de mermelada de nopal, supuestamente tomada de una columna escrita en *El Paso Herald Post* (no se especifica la fecha de publicación). Ver: The El Paso County Medical Society Auxiliary, *From Maize to Mouse Cookery in El Paso, 1598-1986: Recipes from The El Paso County Medical Society Auxiliary* (Collierville, Tn: Fundcraft Publishing Inc., 1986), 3 y 38.

(proveniente de las Carolinas), café, azúcar y perniles de jamón.²¹ Así como en San Antonio, en varias poblaciones que antiguamente habían pertenecido a México, había tiendas que vendían productos para mexicanos. En San Francisco, California, la tienda de abarrotes La Unión, ubicada en el número 540 de la Calle Vallejo y Dupont, anunciaba “un surtido completo de provisiones, principalmente de Méjico (sic) de donde recibe constantemente toda clase de frutos.” Además de abarrotes, esta tienda, propiedad de José Alcayaga, vendía licores, cigarros, tabacos y Yerba Mate del Paraguay.²² Algunos productos mexicanos como el Mexican Mustang Liniment, un ungüento para curar dolores, reumatismo, quemadas y cortaduras, se hizo popular en Texas desde la mitad del siglo XIX.²³ Todo esto prueba que los productos mexicanos nacieron junto a la separación territorial, quizá como una construcción reactiva ante el desplazamiento, y como un simbolismo de sobrevivencia cultural.

Acerca del comercio de El Paso de antes de 1870 se sabe poco. Se advierte que fue un mercado que se desarrolló lentamente debido a su aislamiento y al tamaño tan reducido de su población. A diferencia de El Paso, en poblaciones como Corpus Christi o San Antonio, el mercado de productos mexicanos tenía cierta tradición ya para 1870. Incluso, algunos productos como los bizcochos, cuya paternidad mexicana ha sido ampliamente aceptada, ya eran producidos por personas no mexicanas.²⁴

No fue sino hasta la década de 1880 que El Paso salió del anonimato debido a que quedó conectado tanto con ciudades de los Estados Unidos así como con algunas poblaciones de México, incluida su capital, y a que el tamaño de su población se acercó a los mil habitantes.

²¹ *El Bejareño* (San Antonio, Texas), 17 de febrero, 1855, 1.

²² *El Nuevo Mundo* (San Francisco, California), 9 de julio de 1864, 1.

²³ *Huntsville Gazette* (Huntsville, Texas), 20 de octubre de 1883, 4.

²⁴ *El Horizonte* (Corpus Christi, Texas), 29 de noviembre de 1879.

También fue en este tiempo en que se inauguraron los primeros periódicos en esta localidad. En los inicios de los 1880s, en el comercio de abarrotes, carnicería y comida preparada dominaron los anglos. Este dominio dependió del comercio de productos mexicanos en tanto estos abarrotes estaban dedicados a la venta de este tipo de artículos y a la atención de clientes mexicanos. Los propietarios de estas tiendas a menudo traducían sus nombres propios, el de los productos y el nombre de la tienda al español para efecto de parecer más familiar a la clientela mexicana. Era común encontrar el nombre de Juan, Emilio y la palabra tienda en lugar de “store” en los anuncios en español. Había negocios como la Tienda Chiquita y el Central Bazar, cuyos nombres en español reflejaban el peso de la demografía de los mexicanos y de su cultura castellana.²⁵ Hubo comerciantes que españolizaron el apellido a tal grado que su traducción sonaba chusco. Este fue el caso de Walter Pájaro, quien tal vez se llamaba Walter Bird, pero en su afán de vender cerveza y “lunch” a los mexicanos se puso ese apellido.²⁶ Algo similar sucedió con la aculturación de los mexicanos, quienes desde muy temprano crearon palabras tales como “marqueta”, en lugar de “market”, para referirse a las tiendas.

Junto a estos procesos de aculturación, también apareció la inventiva cultural. Esta última no tiene que ver con retención ni con adopción, más bien tiene influencia de ambas, pero crea un nuevo producto al que posteriormente lo puede arropar con el adjetivo de “mexicano”. Dentro de esta inventiva cultural se inscriben algunos ungüentos, champús, sopas y otros. La invención del tallarín de maíz en El Paso, es quizá el ejemplo más representativo, sin embargo se crearon, además, pomadas a base de nopal para rejuvenecer.

²⁵ *El Paso Herald* 5 de octubre de 1881, 2.

²⁶ *El Monitor* (El Paso, Texas), 21 de julio de 1897, 1.

Aparte de la inventiva cultural, otro fenómeno de ajuste cultural en relación al consumo y producción de mercancías fue el de la apropiación. Algunos productos como la pomada del Dr. Bell se adoptaron como mexicanos. Actualmente en México y en los Estados Unidos, los mexicanos creen firmemente que la Pomada de la Campana es mexicana y en consecuencia la consumen con orgullo y patina social. Otro apropiación fue el tomar ciertos productos asiáticos, como algunas especias, y ponerles el adjetivo de mexicano.²⁷

En una nota periodística aparecida en 1914 se aprecia la preocupación que causaba la apropiación cultural ya que ésta implicaba un alejamiento de la tradición; una nota decía: “en los productos mexicanos entran yerbas medicinales y hasta figuran especias asiáticas que pierden sus primitivos patronímicos para pasar a ser ‘canela mexicana’, ‘pimienta mexicana’...entre los compradores de nuestra colonia.”²⁸

El uso del idioma español en los negocios en El Paso fue creciendo, al tiempo que muchas palabras quedaron en su versión original. Los nombres de los productos estadounidenses que fueron llegando a El Paso se irían españolizando con el paso del tiempo, pero el diccionario y la simbología no serían suficientes para encontrar una traducción a cada uno de ellos, por lo que muchos de los productos entraron con sus nombres originales, como los “pickles” que jamás se pudo traducir. La simbología se refiere a que los clientes mexicanos no sólo reconocían a los productos americanos por sus nombres traducidos al español, sino por los símbolos del

²⁷ *La Prensa* (San Antonio, Texas) 18 de enero de 1914.

²⁸ Ibid.

empaquetado. Si en el paquete había un chivo, como era el caso de una marca de jabón muy popular entre los mexicanos de El Paso, al producto se le conocía como “el chivito.”²⁹

El dominio ejercido por los anglos en el comercio de finales del siglo XIX empezó a ser acompañado por la presencia de comerciantes mexicanos en El Paso. Uno de los primeros mexicanos en ser reconocidos como alguien exitoso en el comercio, fue Benito Lucero. Una nota en inglés decía que Lucero comenzó su negocio de abarrotes en el verano de 1888. Que en su inventario de mercancías tenía productos nacionales e importados. Se le consideraba a Lucero un caballero honesto e integro y que tenía mucha destreza en el comercio.³⁰ Lucero, además de comerciante, era fabricante de dulces, fideos y macarrones.

Al lado de Benito Lucero, otros comerciantes de abarrotes eran Juan Alvarado, Cristóbal Aguirre, Esteban Sambrano, los Hermanos Escageda, José Aviña, J. D. Ochoa y otros.³¹ Aguirre fue quizá el más grande abarrotero de su tiempo. En 1894 en su tienda ubicada en el 210 de la calle El Paso, vendía todo tipo de jabón, incluido el de amole, manteca, salmón rojo, tomate (que más tarde cambió su nombre a jitomate), sardinas, frijol, chocolate, mangos, cocos, cañas, papas y fideo mexicano.³² La casa comercial de C. Aguirre recibía sus mercancías cada semana proveniente de muchos lugares de los Estados Unidos y de México. La harina de trigo, el queso mexicano y el frijol eran los tres productos que más se vendían en su tienda. Nada más de harina,

²⁹ Los anuncios de este jabón se pueden encontrar prácticamente en todos los periódicos publicados en español en El Paso, especialmente *La Patria*.

³⁰ *Commercial Review* (El Paso, Texas), 1 de abril de 1891, 4.

³¹ *El Latino Americano* (El Paso, Texas), 28 de marzo de 1891, p. 6, *El Monitor* (El Paso), 12 de septiembre de 1897, p. 4), *El Progresista* (El Paso), 17 de junio de 1901, 4, *El Independiente* (El Paso), 6 de mayo de 1896, 4.

³² *El Defensor* (El Paso, Texas), 24 de septiembre de 1894, 1.

tenía un inventario de 20 mil libras por semana.³³ En 1895 Aguirre se hacía llamar especialista en productos mexicanos tales como chile verde, chorizo, queso y piloncillo.³⁴ Para 1904 Aguirre aparece como gerente de una tienda que vendía abarrotes, carne, leche y cremería.³⁵ Por otra parte, Juan Alvarado era un comerciante de abarrotes cuyas operaciones iniciaron en 1881.

Las buenas opiniones de la publicación paseña *Commercial Review* acerca de Benito Lucero y el ambiente que permitió la incursión en los negocios a otros mexicanos, permiten considerar a esta etapa de la historia de El Paso como una época única para los empresarios mexicanos, pues a pesar de ser ellos reducido en número, eran reconocidos por parte de otros grupos raciales y eran visibles en la sociedad. El principal acierto de Lucero, Aguirre y Alvarado fue el impulso de la construcción semántica de los productos mexicanos y el descubrimiento del nicho de mercado mexicano al que se le vendía en español.³⁶ Con el tiempo crecería el número

³³ Ibid., 15 de octubre de 1894, 2.

³⁴ Ibid., 10 de febrero de 1895, 2.

³⁵ *El Paso del Norte* (El Paso, Texas), 19 de marzo de 1904, 2.

³⁶ Ver *El Latino Americano* (El Paso, Texas), 7 de marzo de 1891. Un ejemplo de la etnicización de los bienes mexicanos es el anuncio de los Hermanos Maese, quienes se autoproclamaban como “comerciantes en toda clase de abarrotes y productos mexicanos.” *El Ciudadano* (El Paso), 16 de abril de 1892. La incursión de mexicanos en el negocio de los productos mexicanos a una escala considerable hacia finales del siglo XIX en poco rivalizó con las casas comerciales que dominaban una buena parte de este segmento de mercado. La Casa Pizzini, fundada en El Paso en 1892, importaba artículos mexicanos “para surtir a clientes directos e intermediarios.” *El Regidor*, 20 de marzo de 1913. Los productos que esta tienda importaba eran: chorizo al estilo mexicano, chile verde, aguacate, mangos, metate, molcajetes, loza de Aguascalientes, piloncillos, sombreros de petate, queso de tuna y yerbas medicinales mexicanas. Tal vez este hecho explica la benevolencia de los comerciantes anglos hacia sus contrapartes mexicanos.

de empresarios mexicanos, pero su existencia sería menos conocida debido a la exclusión y marginación de organizaciones como la Cámara de Comercio local.³⁷

Al finalizar el siglo XIX se conformó una economía étnica basada en los productos mexicanos. Para 1888 El Paso se convirtió en uno de los principales puertos de entrada de mercancías provenientes de México. Desde México se enviaban queso, café, naranja, huevo, mantequilla (aunque los viajeros angloamericanos creyeran que en el país no se conocía), vinos y uvas.³⁸ Otros productos mexicanos como cigarros, sombreros y tequilas, no sólo cruzaban la frontera sino que ya estaban posicionados en El Paso. Para la década siguiente, comidas como el chorizo y el queso mexicano, además de materias primas como café verde mexicano y chile pasilla, aparecían de manera continua en los anuncios de los periódicos.³⁹

Dos productos mexicanos que penetraron el mercado estadounidense durante el siglo XIX, en donde El Paso jugó un papel preponderante por ser el camino obligado por donde cruzaban estas mercancías, fueron el café y la naranja. El café, que fue uno de los productos cuyo precio siempre creció hasta su detenimiento al finalizar el siglo XIX, convirtió a México en uno de sus exportadores de clase mundial. Ya para los inicios del siglo XX, la compra de café entero era parte del *tour* de los paseños que visitaban

³⁷ Escaparon de esta suerte algunos inmigrantes ricos y políticos Mexicoamericanos tales como Silvestre Terrazas y Félix Martínez, quienes eran muy conocidos en la ciudad tanto por sus empresas como por sus puestos políticos.

³⁸ *The Galveston Daily News*, 22 de enero de 1888, 5.

³⁹ *La Justicia* (El Paso, Texas), 4 de noviembre de 1893, 1.

Juárez.⁴⁰ Por otra parte, la naranja mexicana empezó a exportarse a la Unión Americana después de que ambos países se conectaran por medio del ferrocarril. Para la producción a gran escala de la naranja fue necesario que se desarrollaran polos agrícolas propicios para el cultivo de esta planta tanto en Nuevo León como en Sonora. Para 1896, más de 500 furgones de naranjas cruzaron la frontera.⁴¹

Aparte de los productos aceptados como propios, los mexicanos se fueron apropiando de productos como la harina de trigo. Como materia prima, en la dieta mexicana, la harina de trigo ocupó un lugar preponderante. Esto se puede observar por la variedad de las marcas y el énfasis que se puso en su publicidad. Se ofertaba en sacos de varias libras y en los anuncios ocupó una sección separada. Para la década de los 1890s, las marcas más famosas en El Paso eran: Pride Superior, Listón Azul, Pride Colorado, Rosa de Mayo, Crecent, Gaspar Giron, Daisy, Pride of Denver y B.B. Todo indica que los mexicanos en El Paso de esta época comían harina en abundancia, seguramente las tortillas más populares eran hechas con este ingrediente. Otros usos de la harina, entre la comunidad mexicana, era la manufactura de pasteles y kequis. Pedro A. Paredes, propietario de la Panadería del Progreso, vendía estos “frutos del horno.”⁴²

⁴⁰ Earl W. Heathcote, “Busines of El Paso” en *El Paso: A Centenial Portrait*, editado por Harriot Howze Jones (El Paso County Historical Society, 1972), 204. La popularidad del café tanto como producto de exportación así como de consumo en México llevó al escritor Rómulo Escobar Z., a pensar que este producto estaba suplantando al tradicional atole, alimento centenario de la frontera y que para los inicios del siglo XX se contemplaba con nostalgia su decadencia en la producción y consumo. Por eso decía Escobar ¡Viva el atole!. Ver: Rómulo Escobar Z., *Eslabonazos: relatos y escenas de la vida campirana (1896 a 1936)* (Chihuahua: Gobierno del estado de Chihuahua, 2003) segunda edición, 17.

⁴¹ *El Paso Daily Herald*, 7 de enero de 1896, 4.

⁴² *El Monitor* (El Paso, Texas), 26 de enero de 1900, 3.

El maíz, aunque en menor cuantía, siempre tuvo demanda, ya sea para hacer tortillas u otros usos. Ya para 1900, Courchene y Santos Coy ya habían abierto en El Paso el molino de nixtamal “El Chihuahuense,” ubicado en la Calle de Chihuahua # 207, donde se ofrecía masa para preparar tanto tortillas como pan y tamales. También maquilaban la molienda de nixtamal a dos centavos la libra.⁴³ Pero la publicidad y venta de maíz siempre ocupó un lugar marginal en las tiendas de El Paso, tanto que la masa de maíz, esta vez ya deshidratada, apareció hasta 1910, cuando la tienda Eyster’s C.O.D. Grocery, ubicada en la esquina de Kansas y Boulevard, la ofreció a 25 centavos la libra. La publicidad de esta tienda era en inglés.⁴⁴ Luego, en 1913, aparecieron más negociaciones de este giro como el Molino Montoya.

En el caso de la carne, los mexicanos demandaban res, becerro, cordero, pollo y otras carnes. Aunque había importaciones mexicanas de estos productos, lo que se vendía mayormente era “americano” (proveniente de Kansas City) y sólo se exigía que fuera ganado alimentado con maíz.⁴⁵ En El Paso, la Carnicería de San Antonio, propiedad de Wyler y Haden, abrió sus puertas en 1900 y ofrecía al público mexicano carne fresca, chorizo, aves, pescados y ostiones.⁴⁶

Con el crecimiento de la demografía mexicana y la existencia de los productos mexicanos, el mercado se convirtió en una vía de expresión que reflejó los deseos culturales de los consumidores. El poder de compra del mercado mexicano se ejerció desde finales del siglo XIX a través de una publicidad que recogió los gustos apreciados por la clientela mexicana. Estos gustos tenían que ver con su preferencia por la frescura, lo recién fabricado, lo no almacenado. Una muestra de este tipo de publicidad fue el énfasis que pusieron los abarroteros

⁴³ Ibid., 26 de enero de 1900, 3.

⁴⁴ *El Paso Morning Times*, 6 de septiembre de 1910, 2.

⁴⁵ *El Monitor* (El Paso, Texas), 22 de junio de 1897, 2.

⁴⁶ Ibid., 26 de enero de 1900, 4.

en que la mercancía que ellos vendían se recibía cada semana. Otra preferencia mexicana destacada en la publicidad era el origen de los productos mexicanos. Desde el siglo XIX y hasta las primeras décadas del XX, se privilegió a los productos mexicanos fabricados en México. Este ejercicio de poder por medio del mercado se afianzó con la valorización que la economía paseña le dio a la moneda mexicana. Un medio de transacción en el comercio de El Paso era el peso mexicano. Los comerciantes locales no tenían ninguna objeción en aceptar la moneda mexicana. Incluso, las más de las veces se preferían ofertar los bienes en pesos en lugar de dólares. La moneda mexicana era también una mercancía en sí, pues se compraba y vendía para obtener una ganancia tal como se hacía con otro tipo de mercadería.⁴⁷

El consumo de los mexicanos que vivían en El Paso hacia finales del siglo XIX era bucólico, evocaba un pasado rural. Los comerciantes entendían esto y en consecuencia destacaban las características preindustriales de las mercancías. Paradójicamente, en la última década del siglo XIX se potenció la venta de alimentos enlatados entre la comunidad mexicana radicada en El Paso. En las tiendas de la ciudad se vendían tomates, chícharos, calabaza, piña, ciruela, salmón, elote, fresas, frijol y durazno, todo en presentación de latas. En esta fase de alimentos industrializados, California se convirtió en uno de los principales proveedores de los alimentos mexicanos.

Durante el último cuarto del siglo XIX los productos mexicanos se hicieron públicos a través de la prensa en inglés y en español en El Paso. El crecimiento demográfico, detonado a raíz de la introducción de los ferrocarriles en la frontera, dio impulso a un mercado que hasta 1870s era muy pequeño. Después de 1880, unos pocos empresarios mexicanos disputaron la

⁴⁷ *El Paso Daily Herald*, 26 de mayo de 1892, 1.

clientela a los anglos y asiáticos, quienes dominaban el mercado de abarrotes y carnicería. Las armas utilizadas por los mexicanos fueron sus recursos étnicos como el idioma, las redes sociales y la adjetivación a sus productos. El hecho de que la amplia mayoría de los inmigrantes que llegaron a El Paso durante este siglo fueran de México, ofreció ventajas a los comerciantes mexicanos, comparado con otros comerciantes de otro origen, por el conocimiento previo que tenían de los clientes.

LOS PRIMEROS TREINTA AÑOS DEL NUEVO SIGLO

Los productos mexicanos de los primeros treinta años del siglo XX, a diferencia de los del siglo XIX, donde los productos mexicanos más destacados fueron el piloncillo, el café y los frijoles crudos, se distinguieron por un incremento en su variedad y volumen de venta. Ello sólo fue posible por la gran inmigración de mexicanos hacia El Paso y al mantenimiento de un patrón de consumo distinto al resto de la sociedad. La importancia que los migrantes dieron a lo “mexicano”, siendo la comida y sus ingredientes uno de los aspectos más importantes en la construcción de esta identidad, fue entendida y aprovechada tanto por los comerciantes mexicanos, quienes aumentaron considerablemente su presencia, así como por las compañías no mexicanas de tamaño medio y grande, quienes aumentaron su participación en ventas y producción de productos mexicanos industrializados. El patrón de consumo de los mexicanos, caracterizado por procesos de aculturación, invención y apropiación cultural, fue en los inicios de siglo claramente diferenciado del resto de la sociedad paseña.⁴⁸

⁴⁸ Una muestra de la importancia de los productos mexicanos para los mexicanos avecindados en Texas era la regularidad con que aparecían noticias sobre el flujo comercial entre los Estados Unidos y México. Muy frecuente aparecían estas balanzas comerciales. Ver: *El Regidor de San*

El nuevo siglo inició con una inmigración masiva de mexicanos hacia El Paso. La gran mayoría de estos inmigrantes nunca habían vivido en los Estados Unidos y por ello tenían costumbres de consumo muy diferentes a los mexicanos que habían vivido por varias décadas en Texas. A lo largo de los primeros 30 años, la presencia de estos nuevos mexicanos se reflejó en los productos existentes en el mercado. Las oleadas de inmigrantes del siglo XX exigieron variedad y autenticidad, sin embargo poco a poco se cedió por productos estadounidenses industrializados.

Fue en los Estados Unidos que los mexicanos recién llegados conocerían o reencontrarían de nuevo, productos como la maicena, galletas animalitos y chiles en vinagre. Estos productos llegaron a ser muy populares en décadas posteriores y se convirtieron en parte de la dieta nacional de México y un consumo de nostalgia para los inmigrantes mexicanos que siempre han creído que estos productos son mexicanos.⁴⁹

Así como las galletas de animalito y la maicena, individuos y compañías buscaron crear nuevos productos para el creciente mercado étnico. No se sabe con certeza el origen étnico o nacional de algunos productores, sin embargo siempre se decía que era mexicano. En 1905, la oficina de patentes de los Estados Unidos, dio trámite al registro del Té Guadalupano Purgante. Este remedio que se decía servía para la curación de enfermedades del estómago, intestinos y riñones, era producido en la fábrica Guadalupe Medicine Company, cuya sede estaba en San

Antonio, 10 de enero de 1905. Para ver los productos mexicanos del siglo XIX, ver: *Evening Tribune* (El Paso), 26 de mayo de 1894, 1.

⁴⁹ *El Paso del Norte* (El Paso, Texas), 14 de mayo de 1904, p.3. La afirmación de que los inmigrantes reencontraron productos es válida en tanto se sabe que en Chihuahua, por ejemplo, desde los inicios del siglo ya estaban posicionados varios productos como el café Córdova, el arroz Jojutla, arroz Extra y la harina de trigo marca Flor, las cuales aparecían con regularidad en la propaganda de las tiendas de El Paso. Ver: *El Correo de Chihuahua*, 11 de enero de 1907.

Luis, Missouri. Este purgante estaba hecho de yerbas, flores, cortezas, semillas y hojas, recogidas, de acuerdo a lo dicho en la publicidad, en los alrededores del Cerro del Tepeyac en México. Otro producto mexicano, cuya manufactura se hacía en los Estados Unidos, era el jabón de amole. Era el más famoso entre la comunidad Mexicana. Se creía que era mexicano y se consideraba como el más puro. Una versión de este jabón era producido por *The Mexican Amole Soap Co.*, cuya fábrica estaba ubicada en Illinois.

Para la primera década del siglo no sólo iban a aparecer en el mercado la harina de maíz deshidratada, sino los tamales enlatados. Ya para 1910, la tienda Levy Grocery Co., vendía 4 latas de tamales de pollo, marca Armour's, por 25 centavos.⁵⁰ Lo mismo sucedió con el chili con carne, que también se vendió en latas en este tiempo. Otro producto mexicano muy popular en El Paso, especialmente a partir de 1910, era the Mexican Kisses, el cual era una especie de dulce que se vendía a 25 centavos la libra.⁵¹

La popularidad de los productos mexicanos en El Paso fue aprovechada y catapultada por la acción de los comerciantes con apellido hispano. A diferencia de décadas anteriores, entre 1910 y 1920 el directorio de la ciudad se llenó de nombres hispanos que pasaron a ser propietarios de pequeños negocios. Los comerciantes mexicanos, según el *Business Directory of the City of El Paso* de 1901, participaron en negocios como barberos, herreros, zapateros, cigarreros, vendedores de ropa al menudeo, venta de lácteos, boticarios, vendedores de forrajes y semillas y vendedores de muebles. El giro donde existió la participación más copiosa fue en la del ramo de abarrotes, donde se expendían en mayor medida los productos mexicanos. De un total de 60 abarrotes que había en la ciudad en 1901, un 40% eran propiedad de personas con

⁵⁰ *El Paso Morning Times* , 26 de septiembre de 1910, 2.

⁵¹ *El Paso Herald* 13 de abril de 1910, 13.

apellidos hispanos.⁵² Durante el periodo de 1910 a 1920, el número de abarrotes al menudeo propiedad de personas con apellidos hispanos, en su inmensa mayoría hombres, creció en más de tres veces, de 148 a 466. El crecimiento de este mismo rubro, cuyos propietarios no llevaban apellidos hispanos, fue de aproximadamente 30%. (Ver cuadro enseguida).

Tabla 1: Participación de personas con apellido hispano en el negocio de abarrotes en El Paso, Texas: 1910-1920

Año	Propietarios con apellido hispano Tiendas de menudeo	Propietarios con apellido no hispano Tiendas de menudeo	Propietarios con apellido hispano Tiendas de mayoreo	Propietarios con apellido no hispano Tiendas de mayoreo
1910	148	94	0	7
1911	168	81	1	7
1912	240	127	0	9
1913	299	137	0	9
1914	257	117	0	9
1915	284	109	0	8
1916	365	138	2	10
1917	362	144	1	8
1918	369	134	3	12
1919	361	123	2	12
1920	466	126	6	10

Fuente: Elaboración basada en datos del City Directory of El Paso 1910 a 1920.

⁵² Wordley's Business Directory of the City of El Paso, 1901.

A pesar de este crecimiento exponencial en la propiedad de negocios, especialmente abarrotes, por parte de los mexicanos, el peso de los propietarios no hispanos en la economía comercial de El Paso siguió siendo importante en tanto ellos siguieron controlando las tiendas de mayoreo.⁵³

Casi todos los vendedores mexicanos eran de clase social baja. Los mexicanos eran propietarios de negocios pequeños en los que ellos mismos eran los trabajadores. Los apellidos en español tuvieron muy poca presencia en actividades donde era necesario un determinado grado de educación formal o una inversión inicial fuerte, o simplemente donde eran excluidos. Esta característica de clase influyó en determinar qué artículos se vendían y las formas de venta. A pesar de la escasez de capital financiero, los vendedores mexicanos contaban con recursos étnicos del cual el más valioso fue su capital social. Ellos conocían a sus clientes porque vivían en el mismo barrio. El hablar el mismo idioma y compartir costumbres, afianzó las relaciones sociales de los comerciantes de productos mexicanos con sus clientes.

Tal como lo hicieron los comerciantes del siglo XIX, los comerciantes mexicanos del siglo XX basaron su crecimiento en la demografía mexicana y en la adjetivación de los

⁵³ Earl W. Heathcote escribió una historia económica de El Paso donde, de manera cronológica, narra la aparición de los grandes negocios en esta localidad a lo largo de los siglos XIX y XX. La minería, el transporte, la industria, la ganadería y el comercio, ocupan lugares muy importantes en esta historia. La presencia del grupo anglo como propietarios de los grandes negocios es apabullante, pues prácticamente dominan el mercado. En todo el texto sólo aparecen los nombres de Inocente Ochoa y Felipe Samarripa (sic), como los únicos empresarios con apellidos hispanos. Heathcote afirma que la industria alimentaria de El Paso, la cual producía tamales, tacos, tortillas, chili y frijoles refritos, dio empleo a 1987 personas en los inicios de los 1970s. Ver: Earl W. Heathcote, “Busines of El Paso” en *El Paso: A Centenial Portrait*, editado por Harriot Howze Jones (El Paso County Historical Society, 1972), 180-218.

productos. Pero el adjetivo “mexicano” ni era privativo de los productos ni era exclusivo del lado norte de la frontera. En efecto, en México era de uso común en varias ciudades de la república y se le aplicaba a los alimentos, a la música y a otras creaciones. Los mexicanos del norte de México también participaron en la batalla por definir lo “auténtico” en los productos mexicanos.⁵⁴ Definición que no estuvo exenta de polémicas, pues el propio concepto ha sido y es difícil de definir. Los abarroteros de Chihuahua, de donde miles de inmigrantes salieron hacia Estados Unidos desde principios de siglo XX, expendían productos de los cuales se destacaba su autenticidad en términos del origen y de cómo habían sido manufacturados (bienes artesanales versus industriales). La tienda “El Nuevo Mundo” anunciaba maíz del estado, manteca ranchera (en contraste con la manteca americana que valía diez centavos menos), azúcar, Café Córdoba, papa, garbanzo, arroz, piloncillo, chile colorado, chile negro del estado y chile bolita.⁵⁵ En algunos de sus productos se puede encontrar la palabra “mexicano”.

En Texas y en El Paso no sólo los productos comestibles formaron parte de esta división entre mexicano y aquel que no lo era, sino que incluso las sillas de montar y los aperos utilizados por los jinetes, eran parte de mercados diferenciados.⁵⁶ En la frontera de Juárez, el Restaurant Mexicano, propiedad de un tal Montalvo y Lewis, echó mano de este adjetivo para promocionar la comida.⁵⁷ Todo parece indicar que la génesis y propagación de este adjetivo estuvo asociado a

⁵⁴ Desde hace décadas existe una literatura que estudia al Norte de México como una zona cultural y social que merece un análisis individual. Dichos trabajos están influenciados por las ideas de los borderlanders tales como Frederick Jackson Turner, Eugene Bolton y seguidores. En México, la versión Norteño ha sido estudiado por el grupo académico cuya sede está en Monterrey, Nuevo León y dirigido por el Profesor Mario Cerruti.

⁵⁵ *El Correo de Chihuahua* (Chihuahua, México), 11 de enero de 1907.

⁵⁶ Ver el periódico *El Horizonte* (Corpus Christi, Texas) de 1879.

⁵⁷ *El Ciudadano* (El Paso, Texas), 16 de abril de 1892.

un deseo de contraste cultural, por eso fue más visible en lugares donde convergían dos o más culturas, así como a la necesidad de posicionar los productos en el gusto de los turistas que para este tiempo ya empezaban a visitar México. Expresiones como “auténticamente mexicano” advierten que quizá no sólo había productos mexicanos y estadounidenses, sino productos ubicados en un nivel intermedio provenientes de mexicanos más aculturados a la vida estadounidense.

La expansión de la producción y venta de los productos mexicanos fue incluyendo toda clase de mercancías a lo largo de las primeras décadas del siglo. Había marcas de tequila y aguardiente que se convirtieron en parte de esta canasta mexicana. En los tequilas, las marcas José Cuervo, Toreador y Maguey ocuparon un lugar especial en Texas. En los aguardientes, estaba el de caña marca Azteca y el de uva que era el aguardiente de Parras. Otro producto muy solicitado eran los cigarros, especialmente los del Buen Tono.⁵⁸ Las tarjetas postales mexicanas era otro de los productos denominados mexicanos. Estas tarjetas se vendían en varias presentaciones, una de ellas era aquella en donde aparecían vistas de México y sus alrededores, además de las tarjetas con postales religiosas y con los timbres de correo de la República Mexicana.⁵⁹

Debido al caos provocado por la revolución de 1910 en México y al incremento en la demanda mundial, la plata mexicana acuñada en monedas alcanzó un precio sin precedentes para 1917. De 68 centavos que valía la onza pasó a más de 95 centavos. A pesar de la prohibición del gobierno mexicano de sacar dinero del país, el contrabando se encargó de pasar grandes

⁵⁸ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 4 de Septiembre de 1913, San Antonio, Texas, 8.

⁵⁹ *Ibid.*, 27 de marzo de 1913, 2.

cantidades de numerario mexicano hacia los Estados Unidos y otras partes del mundo. El peso mexicano que era exportado con el fin de hacerse barras pasó de valer 50 a 65 centavos oro. De esta manera, el peso también pasó a ser parte de los llamados productos mexicanos.

Debido al peso demográfico y a la capacidad de definir un determinado patrón de consumo, es que los mexicanos del nuevo siglo (XX) retomaron el liderazgo, por un corto tiempo perdido hacia finales del siglo XIX, para definir cómo deberían ser los productos mexicanos. El atributo principal de antes y de estas fechas fue la “autenticidad”, casi siempre definida por el lugar de proveniencia de los productos. A los productos traídos de la República Mexicana, y de manera particular de algunos estados de México, se les caracterizó como los auténticos, en contraste con los que se elaboraban en otros lugares, los cuales no lo eran.

Como una manera de afianzar la noción de autenticidad fuera del alcance territorial de quienes vivían en Estados Unidos, desde principios del siglo XX, empezó a gestarse un fenómeno de regionalización de los productos alimenticios y bebidas como el sotol de San Joaquín, tequila de Jalisco, mezcal de San Luis y Torreón y cerveza de Monterrey.⁶⁰ Tanto por la razón de autenticidad como por la conveniencia en los precios, la mayoría de paseños mexicanos compraban su mandado en Juárez.⁶¹

Aparte de esta noción de autenticidad, la importación de productos de México tuvo otra explicación en la no existencia de oferta de ciertos productos en el mercado local. De las montañas de Sinaloa llegaba el chile piquín de bolita seco y hierbas medicinales; de Baja

⁶⁰ *La Democracia* (El Paso, Texas), 14 de enero de 1906, 2.

⁶¹ Mario T. García, *Desert Immigrants: The Mexicans of El Paso, 1880-1920* (New Haven: Yale University Press, 1981), 203.

California, llegaban mariscos enlatados y carne seca.⁶² Los inmigrantes mexicanos en su ir y venir de México a Estados Unidos y viceversa, llevaban y traían mercancías. Al regresar de México, los inmigrantes traían ropa y utensilios de cocina.⁶³ De esta manera, el mercado de productos mexicanos miraba hacia el sur en busca de autenticidad, y con su expansión unió a comunidades de ambos lados de la frontera en un intercambio intenso de mercancías tangibles y de símbolos culturales.

Uno de los cambios que se empezaron a experimentar hacia finales de la década 1910s fue el establecimiento en Estados Unidos de compañías empacadoras de productos mexicanos como la Coter Brothers de El Paso, quien vendía chocolate, café y mole.⁶⁴ A partir de estos años, los mexicanos empezaron a consumir cada vez más productos mexicanos manufacturados en los Estados Unidos. Esto creó tanto adhesiones como controversias en relación a la autenticidad de estos productos. Lo cierto era que el tiempo de las compañías había llegado. En los años posteriores a 1910, compañías estadounidenses de todo tipo bombardearon al nicho de mercado en español que habían desaprovechado por mucho tiempo.

A pesar de la incursión de otros proveedores, los productores de México nunca dejaron de tener importancia en el mercado de productos mexicanos. Desde varias partes de México se enviaban productos tradicionales y nuevas invenciones adaptadas a los cambios de consumo de las comunidades mexicanas migrantes.⁶⁵

⁶² Victor M. Valle y Mary Lau Valle, *Recipe of Memory: Five Generation of Mexican Cuisine*, (The New Press NY, 1995), 116.

⁶³ Robert Redfield, "The Antecedents of Mexican Immigration to the United States," *The American Journal of Sociology*, Vol. 35, No. 3, (Nov. 1929): 436.

⁶⁴ Valle, *Recipes of Memory*, 117.

⁶⁵ *El Cronista del Valle* (Brownsville, Texas), 12 de noviembre de 1924.

La incursión de algunas compañías al negocio de los productos mexicanos no fue un fenómeno local en tanto, ya para 1910 compañías como Coca Cola, Gold Medal, Uneeda Biscuits, Quaker Oats, H. J. Heinz, Border Eagle y Procter and Gamble, empezaron a bombardear con publicidad a los mercados étnicos (incluido el mercado mexicano), utilizando publicidad en el idioma de los consumidores.⁶⁶

La apertura del departamento para atención a mexicanos en 1913 por parte de Sears Roebuck & Co. of Texas, cuya sede estaba en Dallas, habla de la importancia que ya para esta fecha tenía el mercado mexicano.⁶⁷ Dentro de esta misma política de expansión comercial, la tienda *The White House*, localizada en El Paso, abrió un departamento para comerciantes mexicanos en 1917.

La importancia que el mercado mexicano pudiera haber tenido durante la primera década del siglo, no significó que los mexicanos dominaran el mercado como propietarios de los negocios. Quienes anunciaban productos mexicanos en español y ponían nombres mexicanos a sus tiendas, no eran necesariamente todos mexicanos; de hecho la gran mayoría de los grandes vendedores no eran mexicanos aunque la negociación aparentara, por el nombre, serlo. La Tienda Mexicana en El Paso, la cual ofertaba abarrotes, loza y semillas, era propiedad de Shartz y Cohen. Los productos de abarrotes que esta tienda vendía eran: azúcar, manteca, chile colorado, jabón, piloncillo, harina y maíz. Los productos que se podían enviar a vuelta de correo eran chile, cominos, ajos, frijol y orégano, los cuales eran productos no perecederos.⁶⁸ Sería

⁶⁶Hasia R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, & Jewish Foodways in the Age of Migration* (Harvard University Press, 2002), 211-212.

⁶⁷ *El Correo del Bravo* (El Paso, Texas), 1 de mayo de 1913, 4.

⁶⁸ *El Regidor* (San Antonio, Texas), 30 de junio de 1904, 2.

hasta los 1920s que los mexicanos dominaron el negocio de abarrotes en El Paso, pero este dominio sólo sería en ventas al menudeo.

Los únicos comerciantes mexicanos, cuyos negocios eran de tamaño considerable para los inicios de la tercera década del siglo XX, eran: Manuel Caballero los Hermanos Cotera, A. Suárez y A. de la Torre. El primero fue dueño de la tienda “La Sierra Madre” y se especializó en la venta de café, chorizo, especias mexicanas, metates, molcajetes y chile para mole y enchiladas. Los Cotera, especialistas en la venta del famoso Café Tropical, trataron de seguir los pasos de las compañías empacadoras y de hecho fueron precursores en la industrialización de la comida mexicana, mientras que A. Suárez, era propietario de la tienda “El Golfo de México”.⁶⁹ A. de la Torre fue otro mexicano precursor en el empaque de comida mexicana, quien junto a sus hijos montó una pequeña fábrica de mole poblano, al cual le puso como marca “La Victoria”, y de pipián al que le agregó el adjetivo “ranchero”.⁷⁰

La Revolución Mexicana trajo a El Paso mexicanos de clase media y alta. Esto permitió que algunos de ellos se convirtieran en prósperos comerciantes. Aunque el caso más exitoso fue el de Silvestre Terrazas, revolucionarios como José Álvarez abrieron negocios, en este caso una panadería, cuyos clientes eran principalmente la “colonia mexicana”.⁷¹

A medida que la Revolución Mexicana expulsó cada vez más mexicanos hacia El Paso, aparecieron un mayor número de materias primas para comidas y bebidas. De esta manera, en 1917 se publicó por vez primera el guayabate o ate de guayaba. Como asumiendo que ciertos

⁶⁹ *La República* (El Paso, Texas), 9 de noviembre de 1919, 2, *La Patria* (El Paso), 10 de septiembre de 1920, p.4 y *La Patria*, 23 de octubre de 1919, 4.

⁷⁰ *La Patria* (El Paso, Texas), 18 de mayo de 1923, 3.

⁷¹ *Ibid.*, 30 de mayo de 1921, 6.

lectores no lo conocían, se explica que se trata de un dulce exquisito. Otras materias primas que también llegan a escena son la flor de Jamaica, la chía, comino mexicano y los chiles colorado y pasilla.⁷²

Para la segunda década, los mexicanos no sólo habían avanzado en la propiedad de abarrotes al menudeo, también habían españolizado muchas marcas americanas. Al jabón Cristal White le llamaban “del chivito”, mientras que había otra marca que le denominaban “jabón del borrego”. Tres marcas americanas de harina de trigo les llamaban La Flor, María y Paloma, respectivamente. A la marca de cerillos más popular le llamaban “mechas del pájaro azul”. Otra arista de la españolización del mercado en El Paso ocurrió cuando se empezó a considerar como un valor agregado de las tiendas el hecho de tener dependientes que hablaran español. Mauricio Cordero fue uno de esos mexicanos que fueron contratados para ese puesto desde que emigró a El Paso en 1907. Trabajó en la tienda La Buena Suerte, la cual estaba ubicada junto al puente internacional. Además de hablarles en español a los clientes y de llevarles la mercancía hasta el puente internacional, la tienda donde trabajó Cordero cambiaba los cheques que los trabajadores mexicanos obtenían semanalmente.⁷³

Los inventos de productos mexicanos se potenciaron con la presencia de mayor número de mexicanos. En El Paso, la Botica La Cruz Blanca vendía, además de medicina de patentes, preparaciones mexicanas como el parche de suelda, Andrés de la Cruz, Diaquillón Gomado, y el

⁷² *El Paso Morning Times* 16 de junio de 1917, 4, 1 de agosto de 1917, 1 y 23 de septiembre de 1917, 2.

⁷³ Entrevista a Mauricio Cordero, entrevistado por Oscar Martínez, entrevista # 142, IHO, UTEP, 15 de febrero de 1974.

ungüento Osorio para las reumas.⁷⁴ Para 1920 se vendía en El Paso un ungüento hecho de nopal, el cual prometía curar comezones.

El fin de la segunda década constituyó un parte aguas en cuanto a la presencia y significado de los productos mexicanos en El Paso, pues para estos años el número de productos creció como nunca. Además, hubo una diversidad enorme. Esto dio como resultado una especie de empoderamiento de los comerciantes. Se animaron a exponer sus productos en ferias internacionales y a organizarse de manera independiente. Artículos tan mexicanos como el metate, máquinas para hacer tortillas, molinos para nixtamal, que jamás se habían anunciado, aparecieron durante la segunda década del siglo. La lista de productos mexicanos incluyó además: piloncillo, queso de tuna, reatas mexicanas, rebozos, queso mexicano, chorizo, tamarindo y hojas para tamal. También incluía vinos, tequilas, drogas, medicina herbolaria, distintivos patrióticos y varios. Como nunca se fue tan explícito en la mexicanidad de los productos; nunca antes habían aparecido mercancías mexicanas tan diversas.⁷⁵ Tiendas como San Luis Mercantile y La Sierra Madre, se súper especializaron en productos mexicanos.⁷⁶

Para 1919 la San Luis Mercantile Co., cuya sede estaba en San Antonio, Texas, pero que surtía a los comerciantes mexicanos en El Paso, anunciaba lo que llamó “artículos mexicanos” a los siguientes productos: piloncillo mexicano, chocolate mexicano, queso de tuna, chorizo mexicano, hojas de maíz para hacer tamales, tamarindo, pimienta, chile ancho colorado, piquín del monte, carne seca, queso mexicano, anís, chile cascabel, cominos, camarón con

⁷⁴ *El Paso Times*, 19 de agosto de 1917, 2.

⁷⁵ *La Patria* (El Paso, Texas), 20 de junio de 1919, 3.

⁷⁶ *Ibid.*, 4.

cáscara y tequila de cerda.⁷⁷ Además se le agregó como parte de la gama de artículos mexicanos, los metates, manos de metates, huacales, alcancías de barro de Tonalá, loza de San Felipe, escobetas para metates, canastas mexicanas, porrones legítimos de Guadalajara, morrales mexicanos de ixtle, monitos para nacimientos y peines mexicanos. Dentro de los productos mexicanos también se incluyó a la medicina tradicional, misma que contrastaba con la medicina científica de patente europea y americana. Las farmacias como la San Ignacio y la Hidalgo, vendían medicinas de patente y yerbas medicinales mexicanas como la ruda, gobernadora, venado, flor de peña, mula, simoncillo, huachichile, anacahuíta, golondrina, cachano, tomillo, romero y la mejorana que se expendían junto a otras medicinas que se adoptaron como parte de las recetas cotidianas de los inmigrantes como el ungüento de Bell, el remedio Chamberlain y las píldoras antibiliosas del Dr. Ross.⁷⁸

Continuando con lo que una década antes inició los Cotera Brothers, la fábrica de productos alimenticios “Hidalgo,” ubicada en E. 10th Street, producía café, chocolate y pinole, todo mexicano.⁷⁹ De esta manera, los productos mexicanos de manufactura estadounidense siguieron posicionándose.

El crecimiento de los productos mexicanos, debido principalmente a la inmigración, no evitó que la población mexicana incorporara artículos industrializados tales como la avena, el chícharo, el elote y el ejote enlatados a la canasta de bienes mexicanos. Al mismo tiempo habían

⁷⁷ Ibid., 5 de abril de 1919.

⁷⁸ Ibid.

⁷⁹ Ibid., 27 de enero de 1920, 2.

adoptado varios productos estadounidenses como el salmón enlatado, como parte de su dieta diaria.⁸⁰

El crecimiento de este mercado étnico llamó la atención de los organizadores de la Exposición Internacional de El Paso (1920), quienes invitaron a los comerciantes mexicanos a que tuvieran un puesto de exhibición en este evento. Y es que la importancia de los productos mexicanos en El Paso hizo que esta ciudad se convirtiera en parte importante del circuito regional que en torno a estos bienes ya se había formado para 1920. Este circuito enlazó mercados como Los Ángeles y San Antonio, desde donde se enviaban y recibían mercancías destinadas a los mexicanos. Esta ruta mercantil ayudó a satisfacer demandas hasta entonces no cubiertas. P. Baca, desde Los Ángeles, era uno de los encargados de enviar chile piquín del monte a El Paso, además de hacer llegar a esta frontera la panocha de Sonora, los dátiles mexicanos, queso enchilado, bellotas mexicanas, camarón mexicano, alfajor de coco mexicano, garbanzo de Sonora, salsa chipotle y muchos otros comestibles adjetivados como mexicanos.⁸¹ El crecimiento inusitado de los productos mexicanos también llamó la atención de aquellos comerciantes no mexicanos que por diversas razones habían despreciado al mercado mexicano. Ahora querían conocer la conducta del consumidor mexicano. En una conferencia llevada a cabo en el AD club de El Paso y denominada “cómo anunciarse entre los mexicanos”, ofrecida por Silvestre Terrazas, un inmigrante mexicano rico y dueño del periódico *La Patria*, éste afirmó que los consumidores mexicanos gustan mucho de las atenciones y cortesías de parte de quienes comercian con ellos. Los mexicanos para comprar en determinada tienda necesitan primero conocer la tienda, ya sea por publicidad o por medio de un amigo. La casa comercial o las

⁸⁰ Ibid., 22 de septiembre de 1919, 4.

⁸¹ Ibid., 2 de enero de 1920, 2.

personas que la atiendan tienen que mostrar simpatías para con la raza mexicana. A los mexicanos que viven en los Estados Unidos, decía Terrazas, les gustan los anuncios fijos, económicos, de una línea y que sea de una pulgada. El principal medio para llegar a los mexicanos es el periódico, luego, en orden de importancia, le sigue el cinematógrafo, el anuncio de mano y las circulares que llegan por correo. Según Terrazas, la mitad de los mexicanos sabían leer en este tiempo y casi la totalidad acostumbraba a leer periódicos.⁸²

El crecimiento de los negocios y de los productos mexicanos no se tradujo necesariamente en una mayor tolerancia racial hacia los mexicanos. Las tensiones raciales en El Paso, aunque no del mismo nivel que en el medio rural texano, eran álgidas en los 1920s. Por ejemplo, los comerciantes mexicanos nunca tuvieron una acogida plena en la Cámara de Comercio de El Paso. Por otro lado, Juárez se había convertido para algunos en una “Sodoma”, donde se podía conseguir alcohol y prostitutas. Para muchos reformadores sociales estadounidenses, la frontera mexicana, a través de su permisividad, echaba abajo los esfuerzos parar moralizar la sociedad estadounidense. Todo esto era echado en cara a los mexicanos en El Paso.

Después de tanta discriminación y debido al crecimiento de la clase empresarial mexicana, se formó en El Paso, La Cámara de Comercio Mexicana, la cual, escindida de la Cámara de Comercio de El Paso, formó su propio cuerpo de dirección. Con ello, se decía, la clase empresarial mexicana pasó “de una existencia obscura como factores sociales y comerciales, a la categoría de elementos capaces y necesarios para la buena marcha de las transacciones mercantiles...” Entre los objetivos que buscaba esta agrupación eran hacer

⁸² Ibid., 16 de septiembre de 1920.

asociaciones de compras, para que los precios unitarios fueran menores, y disminuir la competencia entre ellos. Un fin no revelado de esta asociación era cuidar el nicho de mercado de los productos mexicanos. La Cámara Mexicana contó desde su inicio con 200 miembros. Quienes vendían alimentos mexicanos ocupaban un lugar especial debido a la alta proporción que representaban dentro de esta cámara.⁸³

Durante la tercera década, el destino de los productos mexicanos fue tanto de crecimiento como de cuestionamiento. Por una parte, la lista y la diversidad de artículos mexicanos siguieron incrementándose debido al crecimiento demográfico de los mexicanos así como por el fortalecimiento económico del grupo; por la otra, la aparición de una segunda y tercera generación de mexicanos, planteó serios cuestionamientos a un patrón de consumo preindustrial. Al final, lo que resultó fue una bifurcación del grupo mexicano en cuanto a sus preferencias de consumo; unos, más adaptados a los productos enlatados americanos, otros, no sólo siguieron prefiriendo productos mexicanos, aunque también consumían ciertos productos estadounidenses, sino que a través de la cultura del “México Lindo” profundizaron la nostalgia por los productos del sur de la frontera.

El historiador David Montejano ubica al periodo 1920 a 1940 como un tiempo de segregación en Texas, en donde mexicanos y anglos quedaron separados por sitios como la escuela, el vecindario y la política y cuyo resultado fue que la conciencia racial y un sistema de privilegios desiguales, permeó todos los aspectos de la vida. Esta segregación también impactó a los negocios ya que, por ejemplo, los abarrotes y los negocios de los mexicanos en general,

⁸³ Ibid., 18 de enero de 1919.

quedaron segregados espacialmente en los barrios mexicanos.⁸⁴ Gracias a esta segregación, los pequeños negocios de abarrotes, carnicería y otros siguieron creciendo en número, pero a costa del descuido de los negocios al mayoreo, propiedad de no mexicanos, que venían empujando fuerte en el nicho de mercado mexicano.

Como se apuntó en párrafos anteriores, el sostenimiento del concepto y las connotaciones de los productos mexicanos jamás significó una construcción sin elementos de la cultura dominante. En efecto, los productos mexicanos fueron constructos eclécticos que incorporaron elementos de las culturas con los que los mexicanos tuvieron contacto en El Paso. Por eso, en ellos se encuentran productos plenamente identificados como estadounidenses como la música grabada, productos enlatados, a la vez que molcajetes y metates. Otro elemento de aculturación, aprendido a través del comercio, fue el uso de la lista para hacer compras. Al menos este fue un propósito que se pretendió inculcar a los mexicanos en El Paso. Se decía que el hacer una lista de lo que se iba a comprar, ayudaba a que no se olvidara algún artículo. Estas listas se podían hacer, de acuerdo a las recomendaciones, en libritos de hojas sueltas, libros de apuntes, hojas sueltas, papeles de color o en cartón.⁸⁵

Desde los años 1920s existió un interés en San Antonio y en El Paso por exhibir productos mexicanos de parte de comerciantes no mexicanos. En 1923 se enviaron desde México artículos mexicanos al cónsul de San Antonio para una exposición comercial en El Paso. Entre estos artículos estaban: candeleros, bástanos tallados a mano, paquetes de café, muestras de ixtle, muestras de mármol, carapacho de tortuga de carey, rebozo de seda, juguetes (silla de montar y sombrero de palma), trozos de madera de guayacán, botellas de agua mineral El Salado, hamaca

⁸⁴ David Montejano, *Anglos and Mexicans*, 160-161 y 167.

⁸⁵ *El Continental* (El Paso), 19 de junio de 1927, 5.

de ixtle, bote de vainilla, agua mineral Tepeyac, Topo Chico y Peña Blanca, muñecas papel maché, sacos de café Serrano y Coatepec, cajas de natillas, monturas y sombreros.⁸⁶

Las ferias donde se exponían artículos mexicanos llegaron a ser sitios desde donde se podía ver el grado de desacuerdo que había entre la población mexicana. Aunque no se tienen datos precisos para El Paso, se tiene información que en otras localidades de Texas la producción y exhibición de los productos mexicanos llegaron a generar problemas al interior del grupo mexicano. En 1929, en San Antonio se llevó a cabo una pequeña exposición de objetos industriales y artísticos, producidos por mexicanos o pertenecientes a la raza mexicana, pero nacidos en los Estados Unidos. El cónsul mexicano, apellidado Santibáñez estuvo en desacuerdo con la cobertura que el diario *La Prensa* dio a la exposición ya que la misma, se dijo, no fue de productos elaborados en México, aunque este esfuerzo mereció elogios, y no se invitó al cónsul ni a la Cámara de Comercio para que la visitaran. Sin embargo, en la nota se apunta que: “La exposición Hispano-Americana constituyó un triunfo de nuestra raza.” En la exposición se exhibieron productos elaborados en el extranjero hechos por elementos de habla española. “concurrieron los más destacados elementos mexicanos dando lustre a México... reivindicaron el nombre de México en el extranjero,” tal era el objetivo, sin embargo no fueron apoyados por el cónsul pero sí por el Círculo Hispano Americano.⁸⁷

Como se puede percibir, tanto en las comidas como en los productos mexicanos es posible ver las resquebrajaduras en la identidad del México de afuera hacia finales de los 1920s. Este rompimiento, cuyo origen histórico no se puede precisar, pero que se venía gestando desde

⁸⁶ AHGE, SRE, legajo 38-11-35.

⁸⁷ Ibid., legajo IV-298-5.

hacía años, fue una muestra clara de que ya no se podía hablar de una identidad única en el consumo y producción de los alimentos y de los bienes identificados con los mexicanos.

En los primeros 30 años del siglo XX los productos mexicanos alcanzaron notoriedad por su volumen, diversidad y por los medios en que se dieron a conocer. La inmigración de mexicanos y el sostenimiento de un patrón de consumo diferenciado, fueron los encargados de mantener este nicho de mercado étnico. Al inmiscuirse cada vez más las compañías en este mercado, los mexicanos de El Paso se erigieron como dominantes en el comercio en pequeño de productos mexicanos, especialmente de comida e ingredientes para cocinar, dejando el comercio al mayoreo y la producción en serie en manos no mexicanas. Lo “mexicano” dejó de ser sólo aquello hecho en el sur. Lo creado, inventado e imitado en el norte también fue acogido como mexicano, aunque con ello se crearon distanciamientos en cuanto a la identidad nacional, expresada a través del consumo y la producción.

DESPUÉS LOS PRODUCTOS MEXICANOS DE 1930

No obstante la lentitud para la aceptación de la cultura mexicana de clase trabajadora en El Paso, el lenguaje de los productos mexicanos fue cada vez más en español. Un ejemplo de este cambio fue que la expresión “alimentado con maíz”, la cual era utilizada en la publicidad de los periódicos como valor agregado de la carne, siempre se había dicho en inglés, sin embargo, hacia finales de los 1920s esta expresión se tradujo al castellano. La compañía Peyton Packing, quien surtía de carne a prácticamente todo El Paso y Ciudad Juárez, empezó a decir en castellano este valor agregado.⁸⁸ Esta castellanización de algunos de los productos coincidió con dos tendencias

⁸⁸ *El Continental* (El Paso, Texas), 21 de diciembre de 1929, 4.

en los negocios hispanos: por una parte, un crecimiento del número de almacenes de frutas, legumbres y artículos para la clientela mexicana, y por la otra, una especie de macdonalización de la comida mexicana, es decir, un empaquetamiento de lo mexicano ya que se llegó a una supuesta homogenización de lo mexicano en cuanto a su comida y cultura; lo mexicano eran las noches y las cenas mexicanas, las cuales no se podían entender si no había tamales, zarapes multicolores, papel tricolor, curiosidades y mujeres vestidas de chinas poblanas. Este nacionalismo escénico dio impulso a platillos como la barbacoa y el tepache, alimentos que hasta ese momento habían tenido una presencia muy discreta.

El vocablo “productos mexicanos” como tal, empezó a desaparecer del vocabulario de los periódicos y de la publicidad comercial en los años 1930s. Este fenómeno estuvo asociado a cuando menos tres tendencias relacionadas con la manufactura de las identidades mexicanas en El Paso. Por una parte, el deseo de una mayor integración cultural hacia lo estadounidense por parte de la llamada “Segunda Generación”, hizo que sonara a necedad el énfasis de lo mexicano en los productos. Por otra parte, la incursión y posicionamiento de las compañías empacadoras, como el caso de Ashley, en el negocio de los productos mexicanos, las cuales si bien reconocieron que sus productos eran de México (no se sabe a qué se referían con ello) jamás les pusieron a sus productos el adjetivo de mexicano, como se hacía en la vieja usanza. El tercer factor, quizá el más importante, fue que ciertamente lo manufacturado por mexicanos o aquellos productos que venían de muy atrás en el tiempo, fue rebasado por productos de diseño y manufactura estadounidense, aunque se siguieron relacionando con lo mexicano.

La ideología del nacionalismo mexicano posrevolucionario alentó todo aquello que tuviera que ver con “lo mexicano”. Por ello, los cónsules mexicanos en Texas tuvieron serias

diferencias con aquella parte de la comunidad mexicana que era proclive a la integración con la sociedad estadounidense; en cambio, apoyaron la versión mexicana, la cual lejos de asimilarse pedían mexicanizar Texas. Por otro lado, el nacionalismo nació acompañado de un conjunto de bienes que se adecuaron a su propaganda ideológica. Los bienes con identidad local y que recalcaran el orgullo de ser mexicano, ocuparon un lugar privilegiado. Por eso en los 1930s y 1940s, ya con instituciones más consolidadas como la Secretaría de Educación Pública, se impulsó con denuesto el comercio de artesanías y curiosidades mexicanas. A este respecto, Rick A. López apunta que entre los años 1920s y 1930s en México se exaltaron tradiciones populares y estéticas como parte integral de la nacionalidad cultural, en donde lo indígena, que antiguamente se había detestado, fue tomado como el elemento menos extranjero de México. Pero esta reconsideración de la cultura indígena por el nacionalismo posrevolucionario, no significó el fin del racismo anti indígena, porque se siguió considerando a los indígenas de ese tiempo como un lastre nacional, lo único que cambió fue la apreciación de lo indígena en abstracto, de lo indígena de tiempos memorables, no de los actuales.⁸⁹ Esta reorientación estética dio oportunidad a muchos artesanos mexicanos para que comercializaran sus productos. La cultura popular mexicana se comercializó a gran escala, pero no se trató de productos emanados libremente de la creación de sus productores, sino acotados por definiciones externas del significado de mexicanidad e indigenismo.⁹⁰ Un papel central en esta etapa de la cultura popular lo jugaron diversos intelectuales y políticos estadounidenses quienes “validaron” a la cultura indígena y sus artesanías. Con ello se consiguió una etnicización transnacional de la identidad nacional mexicana, que permitió, desde inicios de los 1920s, que las creaciones de la cultura

⁸⁹ Rick A. López, *Crafting Mexico: Intellectuals, Artisans, and the State After the Revolution* (Durham, NC: Duke University Press, 2010), 9 y 68.

⁹⁰ Ibid., 94.

popular se exhibieran en grandes escaparates de los Estados Unidos.⁹¹ Los extranjeros, especialmente algunos intelectuales y comerciantes estadounidenses, llegaron a tener una influencia muy importante en la definición de lo mexicano tanto que, el intelectual estadounidense Robert Redfield, llegó a enfrentarse momentáneamente contra el indigenismo oficial, cuyo inicio estuvo marcado por la creación del Instituto Nacional de Antropología e Historia en 1938, alineándose a favor de los indígenas en la conservación de su cultura⁹².

El creciente mercado de artesanías mexicanas de finales de los 1920s, impulsado por una necesidad de diversificar las exportaciones mexicanas más allá del henequén y el petróleo, enfrentó a los nacionalistas culturales, trabajadores del gobierno mexicano, con la visión de comerciantes intermediarios internacionales y funcionarios del gobierno mexicano y de los Estados Unidos, pues mientras los primeros querían tanto proteger la idiosincrasia de las artesanías cuyo objetivo era que el mercado no corrompiera la calidad artística, así como mejorar la economía de los artesanos, los segundos demandaban grandes cantidades de artesanías estandarizadas y bajos precios. El debate se centró en definir qué es lo que se quería: nacionalismo cultural o crecimiento económico, estética o ganancia. Independientemente de este debate, apunta López, el mercado de artesanías creció exponencialmente, ya que para 1939 las exportaciones de artesanías fueron mayores a los 10 millones de pesos. Las tiendas departamentales de Estados Unidos y México tenían artesanías en sus aparadores, mientras los turistas estadounidenses regresaban con sus carros llenos de artesanías. Fue claro que las creaciones artísticas de los artesanos mexicanos fueron adaptándose a los gustos de los turistas.⁹³

⁹¹ Ibid., 118.

⁹² Ibid., 125.

⁹³ Ibid., 154-155, 158 y 166.

De acuerdo a López, las artesanías llegaron a su punto máximo en los inicios de los 1940s ya que el cine y la música llegó a ser un mercado más importante que las primeras. El Estado mostró falta de interés por las artesanías debido a un cambio de concepción de parte de intelectuales del nacionalismo quienes vieron en las artesanías algo sin valor artístico, que sólo perpetuaba ignorancia y sentimientos degradados y que poco reflejaba la mexicanidad dado que eran sólo expresiones populares, venida de gente sin educación. En este sentido no había un sentimiento de culpa para su comercialización.⁹⁴

Si en los 1920s, dice López, la preocupación de artistas como el pintor Dr. Atl era si la industrialización iba a terminar con el arte popular, para 1940s era clara que esta predicción no había sucedido, en su lugar, los nacionalistas culturales tenían como preocupación el cómo iba a presentarse este arte popular. En los 1920s y 1930s, los nacionalistas culturales aspiraron a relacionar la identidad mexicana con el arte vernáculo, es decir, trataron de convencer a los consumidores de que compraran este arte como una forma de vivir la mexicanidad. Para los 1940s, estaban disgustados por la alianza del estado con los negocios porque ello había ayudado a corromper cada aspecto de la producción y apariencia del arte popular. Fue hasta los 1970s que el gobierno mexicano encontró el balance entre los intereses del capitalismo y el patrimonio nacionalista, a la vez que entre los artesanos y el nacionalismo impuesto desde arriba. Para ello utilizó un modelo paternalista, estilo 1920s, decidiendo por los artesanos qué era bueno para las artesanías, con rasgos del modelo de los 1930s-1950s que privilegió la comercialización del arte popular.⁹⁵

⁹⁴ Ibid. 175-6.

⁹⁵ Ibid., 193-94.

Aunque el trabajo de Rick A. López no enfatiza demasiado en los vendedores de arte popular, pues privilegia la posición de intelectuales y del Gobierno como fuentes de información, sí es útil para entender las tendencias que siguieron los productos mexicanos en El Paso a partir de los años 1920s, década en la cual hacen su debut las artesanías mexicanas como mercancías de exportación. Lo que se advierte hacia finales de los 1920s fue que los productos mexicanos en lugar de enconcharse en un espacio geográfico y dedicarse a vender productos a la “raza” se buscó un lanzamiento interétnico de cobertura internacional en la comercialización de productos de corte cultural como las artesanías y curiosidades. A partir de 1930 el mercado de productos mexicanos empezó a dejar atrás toda atadura chauvinista para efecto de hacer negocio a lo grande. A través de esta estrategia, los bienes mexicanos empezaron a cruzar el umbral étnico. Ya no se trató de vender artículos muy localizados a un grupo en particular, sino que ahora se aprovecharía el redescubrimiento estadounidense de México y esta especie de “mejor entendimiento” entre ambos países, para efecto de venderles a los estadounidenses no sólo los productos mexicanos tradicionales, sino también aquellos creados al calor de la industria turística y el México imaginado por el nacionalismo. Esta internacionalización de los productos mexicanos, fuera de los enclaves de las comunidades mexicanas trasbravinas, a la vez que significó un despegue comercial inusitado para los fabricantes mexicanos, incrementó la entrada de productores y compañías no mexicanas que se apropiaron de los productos mexicanos y de sus significados.

En este sentido, hacia finales de los años 1920s y principios de los años 1930s, en Texas se incrementó el mercado de curiosidades mexicanas, así como también se incrementó la demanda de frutas, flores y legumbres de México; no se diga del interés de los estadounidenses por visitar México ya sea por razones de negocio, cacería o por placer. Por este motivo los

consulados de México en Texas recibían múltiples peticiones de tarjetas de turistas y de información sobre los caminos de México.⁹⁶

Tal como lo cuenta Rick A. López en su ya mencionado libro, algunos residentes en los Estados Unidos se convirtieron en importadores de artesanías mexicanas. En 1930 J. T. Hernández Elosua pidió datos sobre tarifas de derechos de importación de curiosidades extranjeras. El cónsul mexicano en El Paso, Enrique Liekens, explicó a Elosua que las curiosidades mexicanas que más se vendían en Texas eran los bastones de Apizaco, gravados con 40% al valor, los objetos de Tecali como tinteros y collares, grabados con 50%, la loza de talavera, gravada con 40%, los zarapes de hilo y lana, las cuales variaba su gravamen. De acuerdo a la versión del cónsul, las casas comerciales que distribuían estos artículos en El Paso eran Curios Shop y The Novelty Shop.⁹⁷ Además, el cónsul dijo que esta era la ciudad fronteriza más importante y que estaba atravesando una buena racha por la visita de muchos turistas, pero que no sería bueno instalar un negocio ahí porque los turistas solían comprar en Juárez, dado la autenticidad del producto y el nulo arancel de importación que pagaban al importar las curiosidades.⁹⁸

En los años 1930s, los productos mexicanos llegaron a formar parte de la “vestimenta” cultural de los mexicanos radicados en la ciudad. Se creía, por ejemplo, que cuando un grupo de personas de origen mexicano se presentaba en un evento público, cuyo propósito podría ser la

⁹⁶En el AHGE, SRE, se puede encontrar muchas cartas de ciudadanos mexicanos que solicitaban a los cónsules información sobre el mercado mexicano en los Estados Unidos.

⁹⁷ Ibid., legajo IV-220-84.

⁹⁸ Ibid. Las devaluaciones de 1948 y de 1954 coadyuvaron al incremento del turismo a la frontera Juárez-El Paso. De 1940 a 1960 el número de turistas que visitaron Juárez pasó de 1.1 a 12.9 millones. Citado en Oscar Martínez, *Ciudad Juárez*, 134.

recaudación de fondos no lucrativos, tenía que exhibirse productos mexicanos como una representación de la presencia mexicana. Es decir, se llegó a asociar completamente a los mexicanos con sus productos.⁹⁹ Esto de ninguna manera, como ya se dijo anteriormente, significó que fueran los mexicanos los dueños de las ganancias que estaba generando la industria alimenticia paseña, pues raramente un nombre hispano, con excepción de M. A. Gómez quien era un distribuidor de abarrotes por mayoreo, figuró en la lista de grandes negociantes.¹⁰⁰

El turismo estadounidense, junto al crecimiento de las ciudades de los Estados Unidos y una población mexicana más educada y adaptada a la vida del país del norte, influenciaron para que los productos mexicanos rompieran el cerco geográfico que los ataba a la frontera y a algunos enclaves como Chicago y Los Ángeles. Hacia finales de los 1930s, hablar de productos mexicanos era referirse a un abanico muy amplio de artículos que podían encontrarse en ciudades tan alejadas de la frontera mexicana como Filadelfia, donde era muy famoso el huarache mexicano Gimbels.¹⁰¹ Desde 1931 se dio a conocer con cierto asombro en Dallas que el apartado de alimentos era el subsector mayoritario en las ventas al mayoreo de El Paso.¹⁰² Recordando quizá las dificultades que enfrentó la comida mexicana con las plumas detractoras del siglo XIX, un encabezado del periódico paseño *El Continental* apuntó: “Chile y música ganan terreno en N.Y: a pesar de los pesares, siguen disfrutando del favor de los neoyorquinos.”¹⁰³

⁹⁹ *El Paso Herald Post*, 9 de octubre de 1934, 7.

¹⁰⁰ *El Continental* (El Paso, Texas), 27 de octubre de 1935, 8.

¹⁰¹ AHGE, SRE., legajo III-648-IV.

¹⁰² *Dallas Morning News*, 18 de mayo de 1931, 7.

¹⁰³ *El Continental* (El Paso, Texas), 27 de mayo de 1935, 2.

Los años 1940s fue un tiempo de americanización de los productos, particularmente los comestibles, de la comunidad mexicana de El Paso. La mayoría de productos eran enlatados, de marcas estadounidenses conocidas a nivel nacional e internacional. Durante estos años, prácticamente desaparecieron los productos que se vendían a granel y el adjetivo “mexicano”, aplicado a las mercancías, dejó de ser un valor por lo que ya no se mencionó y, sobre todo, los productos como queso añejo, piloncillo, entre otros, que distinguían al mercado mexicano, desaparecieron de la escena. Además desapareció el énfasis que se ponía en el origen y naturaleza de los productos: “del valle”, “criado con maíz” y “hecho en casa”.

Para la década de 1950s, los supermercados de El Paso sustituyeron a una buena parte a las llamadas *groceries*, que por muchos años fueron un baluarte económico de los barrios mexicanos y que como decía Gamio, eran competitivos en precios quizá por su venta a granel. Antes de esta década, eran los abarrotes, con nombres mexicanos y con dependientes que conocían a sus clientes, quienes surtieron los productos mexicanos. Ahora eran los supermercados, impersonales en el trato y con mercancía sin una identidad étnica específica, los dueños de la mayor parte del negocio.¹⁰⁴ Los pocos abarrotes de barrio que sobrevivieron o aquellos que se iniciaron en el negocio, quedaron enclavados en sectores pobres o en las orillas de la ciudad. Prisciliana Torres Rentería, una inmigrante chihuahuense que llegó a El Paso debido a la Revolución Mexicana, cuenta que habilitó como abarrotes el garaje de su casa para

¹⁰⁴ Este cambio puede ser percibido al analizar los periódicos en español de la época. Se puede advertir la proliferación tanto de súper mercados (con nombres en inglés) como de empacadoras de comida mexicana.

vender leche, huevo y pan. Pero las pocas ventas la llevaron a instalarse en la esquina de su casa, en una calle que en aquel tiempo no tenía nombre.¹⁰⁵

El mercado mexicano se vio favorecido por la llegada de miles de inmigrantes bajo el Programa Bracero. El crecimiento de las ventas y el poder de compra de la población mexicana provocaron que en 1955 la revista *Texas Business Review* publicara un número especial sobre este mercado. En este número, la revista no sólo abordó las potencialidades del mercado hispano, sino que también explicó cómo la tolerancia racial tenía que ir al unísono con el poder de compra de una comunidad. Se recomendó que para ser exitoso en los negocios con los mexicanos, se tenía que ser tolerante, de lo contrario los consumidores no comprarían.¹⁰⁶ De los productos mexicanos (*ready to heat and eat*) producidos en El Paso, los cuales alguna vez estuvieron confinados sólo a la frontera, se afirmó que éstos ya estaban presentes desde Maine hasta California.¹⁰⁷

Si bien la ola de productos mexicanos de los 1950s incorporó muchos artículos no alimenticios bajo la misma denominación, la comida mexicana y sus ingredientes siguió siendo uno de los productos más importantes. Para esta década eran famosos los quesos de cabra y el queso fresco; aunque el añejo estaba pasando de moda. También era muy solicitado el chocolate Monterrey, manufacturado en Indiana, pero que se le daba un toque mexicano al prepararse con molinillo. Las dos marcas de cervezas más conocidas eran Carta Blanca y Bohemia, las cuales

¹⁰⁵Entrevista a Prisciliana Torres Rentería, entrevistado por Sarah E. John, entrevista #746, IHO, UTEP, 27 de mayo de 1982.

¹⁰⁶David Montejano, "The Demise of Jim Crow for Texas Mexicans, 1940-1970," *Aztlán*, Vol. 16, No. 1-2. (): 52.

¹⁰⁷*The Amarillo Globe-Times* (Amarillo, Texas), 17 de febrero de 1955.

eran distribuidas por Greenwich Village Beverages. José Cuervo era el tequila más popular. No obstante, la comida mexicana continuó la misma tendencia, iniciada a principios del siglo, de ser apropiada por compañías estadounidenses. Los no mexicanos se fueron apropiando del negocio de la comida mexicana en varios puntos del país. En Nueva York, Clarence Austin era propietario de una compañía poco conocida, llamada Rancho Grande, ubicada en el 220 West 13th Avenue. Esta compañía vendía tacos, enchiladas y tamales; los tamales se vendían a 2 la docena y los tacos y enchiladas a 3 la docena. Esta compañía se fundó en 1945 y se dedicó a vender comida mexicana congelada para las compañías de ferris y las compañías de ferrocarril.

Los amantes de la tortilla mexicana (para algunos periodistas una comida humilde) en Nueva York podían conseguir éstas en el restaurant Xóchitl, 146 West 46th street, propiedad de Juvencio Maldonado. Otra tienda estaba en 218 West 14th street que tenía como clientes a mexicanos y españoles y vendía frijoles, arte religioso, calendarios, música mexicana, chocolate y chile en polvo. Había importadores estadounidenses de comida mexicana a Nueva York. Ellos importaban productos de la compañía Clemente Jacques & Cía., con sede en la Ciudad de México.¹⁰⁸

En El Paso, las compañías de comida mexicana más importantes eran Old El Paso, la Casa Moneo, y la marca Ashley.¹⁰⁹ Esta última firma, conocida como Ashley Incorporated y la cual años más tarde se convirtió en todo un suceso de escala mundial, inició sus operaciones en El Paso en 1931 vendiendo tamales, enchiladas y otros platillos mexicanos, todos preparados por la señora Ashley, en una humilde mesa. Sus clientes era personal militar estacionado en Fort Bliss, quienes al ser cambiados a Biggs Field, pidieron a la señora Ashley que les enviara sus

¹⁰⁸ *New York Times*, Enero 31 de 1952, 30.

¹⁰⁹ Ibid.

comidas.¹¹⁰ Debido al éxito del negocio, se empezó a vender estos platillos, además de tortillas, empaquetados o enlatados en 1938. Esta industrialización de la comida mexicana, junto con el gusto de los consumidores, permitió que Ashley se convirtiera en la primera planta estadounidense en vender tortillas, arroz mexicano y salsa para enchilada en paquetes o latas, además llegó a ser en 1955 la número uno en el país entre aquellas compañías dedicadas exclusivamente al empaquetado de productos comestibles mexicanos.¹¹¹ Con ventas de un millón de dólares anuales, cien empleados y con exportaciones a Hong Kong, China, Venezuela, Sudamérica y Filipinas, en 1955 Ashley se convirtió en el prototipo de empresas angloamericanas que capitalizaron el capital culinario de los mexicanos.¹¹²

Esta apropiación de la comida mexicana, al menos en el caso de Ashley, se llevó a cabo utilizando como slogan propagandístico “comidas de México”, el cual aderezaban con dibujos de mujeres con atuendos de chinas poblanas.¹¹³ La apropiación tomó varios rumbos, pues no sólo se empezaron a nombrar en inglés muchos platillos mexicanos, sino que además hubo una apropiación de símbolos (como el prototipo de la mujer mestiza en traje de china poblana) y una reinención de platillos como los frijoles al estilo fronterizo, todo ello con un pequeño sello que siempre apareció al centro de los anuncios publicitarios: “Made in U.S.A.”¹¹⁴ Esta apropiación no era un fenómeno reciente, más bien fue una constante desde mediados del siglo XIX cuando en plena guerra un soldado estadounidense trajo de México un puñado de chiles piquines y tal vez alguna receta para posteriormente elaborar en Louisiana la famosa Salsa Tabasco. Con el

¹¹⁰ Patricia Bowman, “History of Ashley’s Incorporated and a sketch of its Founder, George N. Ashley, Sr. Seminar Paper for History Class, Texas Western College, mayo de 1955. 3.

¹¹¹ Ibid., 4-5.

¹¹² Ibid., 5-6.

¹¹³ Ibid., 39.

¹¹⁴ Ibid., 69.

tiempo correrían la misma suerte el chili con carne, los tostados (renombrados fritos) y el chile en polvo.¹¹⁵

El sentimiento de algunos comensales fue que Ashley no representaba fielmente las tradiciones culinarias de los mexicanos por ser sus productos demasiados suaves y ligeros, sino que más bien eran productos alimenticios designados a complacer el paladar anglosajón o como afirmó la escritora de arte, Norma E. Cantú, se trató de una cocina mexicana ajustada al gusto anglo.¹¹⁶ Para un colaborador de *El Continental*, quien se hacía firmar con el seudónimo de Júbilo, la industrialización de la comida mexicana constituyó un golpe fatal a las formas de convivencia tradicional pues “la ciencia es un enemigo incansable. Ha inventado para cerrarnos el paso, el alimento sintético. Nos obligará a comer ya sin el disfraz que le habíamos encontrado a este acto que nos encadena a la materia. Cómo decir a nuestros amigos: “te invito a comer, tengo unas exquisitas pastillas de pozole y una cápsulas de frijoles refritos.” Es la muerte del espiritualismo.”¹¹⁷

¹¹⁵ José N. Iturriaga, *La cultura del antojito* (México: Editorial Diana, 1993), 148, Donna R. Gabaccia, *We are what we eat: Ethnic Food and the Making of Americans* (Cambridge: Harvard University Press, 1998), 165 y Zilkia Janer, *Latino Food Culture* (Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2008), 10.

¹¹⁶ Frank Morgan, *Bordertown Revisited: El Paso, Texas U.S.A.* (El Paso, Texas: Guynes Press, 1973), 51 y Norma E. Cantú ed., *Moctezuma's Table: Rolando Briseño's Mexicans and Chicano Tablescapes* (College Station: Texas A&M University Press, 2010), 100.

¹¹⁷ *El Continental* (El Paso, Texas), 11 de noviembre de 1937, 2. A nivel de los Estados Unidos, hubo reclamos contra la comida enlatada y sus supuestos efectos nocivos. Desde 1905, el escritor Upton Sinclair y luego en 1930s otros autores denunciaron contra los efectos nocivos de la comida empaquetada. Durante la Gran Depresión, el gobierno admitió que la ciencia y la tecnología habían eliminado las propiedades saludables de la comida, no obstante ya para 1940, los estadounidenses comían en una misma proporción comida enlatada que fresca. Ver: Levenstein, *Paradox*, 16, 23 y 25.

A partir de la década de los 1950s el binomio de las emparadoras de alimentos, como las antes mencionadas, y los súper mercados en El Paso convirtieron a los productos mexicanos en una mercancía de producción en serie a gran escala. Tan sólo en la ciudad había cinco emparadoras de comida mexicana, las cuales producían miles de unidades al día de productos como salsa, tortilla, frijol, enchilada, salsa y chile curtido. Desde esta ciudad se proveyó a otras regiones de una versión de comida mexicana que no pertenecía a aquella que priorizaba la frescura y la producción manual.¹¹⁸ Sin embargo, la periodista Rita Weaver Darden, colaboradora del periódico *The Odessa American*, era de la idea de que la comida mexicana industrializada de mitad del siglo XX vino a resolver el problema de lo complicado de las recetas de estas comidas y el tiempo invertido en su preparación.¹¹⁹ Eso fue precisamente una parte muy importante de la adaptación por la que pasó la comida mexicana.

Después de la Gran Depresión, el destino de los productos mexicanos fue incierto ya que si bien se dio una expansión en el mercado étnico, la identidad de los productos tendió a desaparecer. En el pecado estuvo la penitencia porque la expansión a nivel nacional de los productos mexicanos conllevó a una pérdida de control de los mismos. No sólo se debilitó la significancia cultural de los mismos, sino que el propio término “mexicano” empezó a diluirse en la vasta geografía que pretendió cubrir. Al final, los grandes ganadores fueron quienes se aprovecharon comercialmente de lo construido por muchas décadas. Un periódico de la época, al abordar la comida enlatada de El Paso, advirtió de una especie de nostalgia, reconocida por

¹¹⁸ *El Paso Herald Post*, 23 de abril de 1955, p. 24.

¹¹⁹ *The Odessa American* (Odessa, Texas), 1 de febrero de 1955.

escritores de comida, que estaba recorriendo la frontera en el sentido de que la comida enlatada jamás podía ser un reemplazo de la comida hecha de manera tradicional.¹²⁰

En suma, los productos mexicanos no son ni fueron inocentes para ningún grupo social que haya habitado en El Paso. Desde el siglo XIX estas mercancías fueron motivo de interés por parte de comerciantes y de consumidores, en donde los primeros encontraron en estos bienes una veta que explotar comercialmente, mientras para los segundos fueron un punto de referencia cultural. El Estado, a través de la aduana y de las leyes comerciales, fue también un actor que juzgó lo permisible. Los productos mexicanos crecieron exponencialmente no sólo debido a una mayor presencia de mexicanos en la ciudad, sino a una acción inducida por preservar, recrear e inventar artefactos culturales a través de la producción y consumo de bienes y servicios, los cuales dieron sentido de pertenencia y orgullo a los mexicanos. La importancia cultural y económica de los productos mexicanos fue más allá de los mexicanos. Para los grupos no mexicanos, especialmente anglos, los productos mexicanos cobraron importancia no sólo económica sino también cultural. Por ello, la sociedad dominante angloamericana utilizó la aduana, las leyes comerciales, las protestas ciudadanas contra los vendedores de la calle, la apropiación cultural de los productos y la redefinición del contenido y empaquetado de los bienes como un mecanismo de disputa cultural y política. Algunos mexicanos, por su parte, lucharon por preservar la construcción semántica de algo que a lo largo de muchas décadas se denominó “productos mexicanos”. A pesar de la plasticidad de este concepto, en tanto significó una gama muy amplia de productos y servicios, algunos mexicanos también fueron capaces de

¹²⁰ *The Amarillo Globe-Times* (Amarillo, Texas), 17 de febrero de 1955.

preservar algunos productos como el molcajete, entre otros, cuya pertenencia étnica nunca estuvo en disputa.

El nacimiento e impulso de los llamados productos mexicanos animaron al negocio de la comida al tiempo que impulsaron un sentimiento de pertenencia y propiedad del capital cultural mexicano en El Paso. Esto es cierto porque la base de los productos mexicanos fueron los alimentos, ya sea en forma de ingredientes o de productos que se podían comer directamente. Los productos mexicanos fueron como un hermano mayor de la comida mexicana ya que alcanzaron notoriedad más temprano. Como se dijo anteriormente, los productos mexicanos como tal empezaron a diluirse en los 1930s, no así la comida mexicana que tomó formas diversas, desde el pozole en latas hasta los burritos elaborados con tortillas de harina de trigo hechas a mano.

CAPÍTULO CUATRO

LA COMIDA MEXICANA EN EL PASO: 1880-1960S

De 1880 a los 1960s la comida de los mexicanos en El Paso experimentó tres cambios: se hizo visible más allá de los núcleos de la población mexicana, surgieron diversas interpretaciones de qué era la comida mexicana y se comercializó a gran escala. Todos estos cambios reflejan la importancia que la comida tuvo para la población mexicana vecindada en El Paso. Si la comida no hubiera tenido importancia para los mexicanos en El Paso, su capital culinario hubiera desaparecido en el siglo XIX y se hubiera asimilado completamente a los ingredientes y formas de cocinar de la cultura dominante y de otras culturas. Pero no fue así porque la comida fue un sitio desde donde se definió quiénes eran y qué querían ser los mexicanos

LA COMIDA Y LOS INGREDIENTES HASTA LOS 1940s

Lo más visible de los hábitos alimenticios y quizá una de las materias primas más importantes en la construcción de las identidades mexicanas en El Paso fue la comida como materia, es decir los ingredientes y los platillos. La confección de determinados platillos puede expresar cómo van cambiando los grupos humanos, los mensajes que quieren que el resto de la sociedad sepa de ellos y las coincidencias y diferencias al interior del grupo y hacia con los demás. Los platillos están asociados a las múltiples aristas que tienen las identidades; es decir, a través de ellos se representan categorías como clase social, género, raza y etnicidad.

A diferencia de San Antonio, lugar de procedencia y difusión del chili con carne y desde donde este platillo se hizo famoso, primero con los pioneros anglosajones en 1840 y luego con

los turistas, en El Paso eran más populares otros platillos como los tamales y el mole. Ya para fines del siglo XIX los tamales, las enchiladas y el mole eran conocidos más allá de la comunidad mexicana de El Paso. De los anteriores alimentos destacaron los tamales ya que para fines del siglo XIX eran los más populares en toda la ciudad y eran demandados incluso por consumidores no mexicanos. Los productores a nivel comercial de estos alimentos vivían en El Paso o, en el caso de los tamales, era común ver a los tamaleros cruzar la frontera para vender sus productos. Los tamales corrieron con la misma suerte que muchos de los platillos mexicanos, ya que luego que conseguían cruzar el umbral étnico, el platillo era apropiado y redefinido por otros grupos étnicos o por compañías industriales, aunque nunca dejó de existir una versión catalogada como original. Hacia fines del siglo, en varias partes de los Estados Unidos los italianos empezaron a vender los “hot tamales” y las compañías de alimentos los envasaban para su venta. A la vista de algunos mexicanos, ésta era otra versión de los tamales, pero nunca los tamales mexicanos, cuya característica era su frescura y su producción manual.¹ En El Paso, los tamales hechos y servidos en forma tradicional, incluso producidos a una escala de pequeña fábrica, continuaron existiendo en la ciudad y rivalizando con la versión enlatada.²

Al tiempo que se mantuvo y potenció la producción y consumo de tamales (cualquiera que haya sido su grado de supuesta “originalidad”), los mexicanos en El Paso se habían familiarizado con los de embutidos, un producto que de acuerdo a las narraciones de viajeros anglo estadounidenses era poco conocido por los mexicanos de tierra adentro. En la frontera

¹ Donna R. Gabaccia, *We are what we eat: Ethnic Food and the Making of Americans* (Cambridge: Harvard University Press, 1998), 106.

² *La República* (El Paso, Texas), 2 de enero de 1922, 2.

Juárez-El Paso desde finales del siglo XIX hubo comerciantes que se especializaron en la venta de jamones y mantequilla a la clientela mexicana de ambos lados de la frontera. Ya para finales de la década de 1890s Louis Jean y J. B. Watson, además de la tienda El Paso Grocery Co., se habían especializado en la venta de estos dos productos.³ El consumo del jamón, el tocino y la mantequilla, eran también comunes en la vecina Ciudad Juárez. Al sur del Río Grande, La Central, que era una tienda que vendía mercancías en general, expendía jamones, tocinos y mantequilla, además de puros y harinas (americanas y mexicanas).⁴

El vivir en los Estados Unidos, con disponibilidad de una mayor cantidad de productos industrializados y con un mayor ingreso económico que en México, permitió a los mexicanos de El Paso, muchos de ellos inmigrantes, que adquirieran no sólo embutidos y mantequilla, sino otros productos como la nieve, considerada hasta ese tiempo como un lujo que sólo podían adquirir los consumidores urbanos. En el lado norte del río, la buena nieve, alguien apuntó, sólo se encontraba en la tienda Rogers, ubicado en el Edificio de Morehead, enseguida del Correo. Ya para 1906 en El Paso había varias neverías que atendían a la clientela mexicana vendiéndoles nieves y helados de vainilla, crema y otros sabores.⁵ La nieve para finales de los 1920s llegó a ser considerada no sólo una golosina, sino un alimento que debería adquirirse por ser nutritivo y científicamente higiénico.

Al iniciar el siglo XX, la existencia de materias primas enlatadas o empaquetadas para elaborar comida en El Paso era prácticamente generalizada. Había frutas, vegetales, carnes, pescados y galletas industrializadas. Aunque la comida enlatada era más fácil encontrarla en

³ *Las Dos Américas* (El Paso, Texas) 2 de marzo de 1899, 3. y 7 de marzo de 1898, 1.

⁴ *Ibid.*, 18 de abril de 1898, 4.

⁵ *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 9 de junio de 1906, 2.

tiendas de abarrotes cuyos clientes principales eran no mexicanos, los mexicanos eran consumidores de comida enlatada. Las tiendas con nombres no mexicanos también vendían productos como las patas de puerco y el frijol mexicano, artículos consumidos principalmente por mexicanos⁶. De tal forma que no hubo una división tajante que asociara a cada uno de los grupos a una particular presentación de comida. Sin embargo, en el discurso comercial los mexicanos trataron de posicionarse como los guardianes de la tradición.

Durante la primera década del siglo XX, los pequeños empresarios mexicanos emprendieron una lucha contra los ingredientes enlatados y contra los productos urbanos. Además, los restaurantes ya no se conformaron con el adjetivo “mexicano” para sus comidas, sino que le agregaron además la palabra “auténticamente.” En 1904, la Cafetería de la República, la cual vendía café fresco, tostado diariamente, anunciaba: “Por qué compráis café rancio, guardado en paquetes, cuando podéis obtenerlo fresco, tostado diariamente, en la esquina de la calle Stanton y Texas, de El Paso”.⁷ Los comerciantes mexicanos concebían a los productos no industriales como más nutritivos. Del huevo se decía que el de yema anaranjada y proveniente de gallinas criadas en el campo, era más nutritivo que aquel huevo proveniente de granjas y que “carece de aire”.⁸ En este mismo sentido, si antes de 1910 los anuncios en español sólo destacaban la frescura de la carne, ya para inicios de la década de 1910s, se hizo explícito que la carne provenía de ganado mexicano.⁹

Tal vez es difícil separar de estos mensajes los propósitos económicos de los propósitos culturales. Ciertamente alguien puede pensar que como los comerciantes mexicanos no podían

⁶ *El Paso Morning Times*, 18 de marzo de 1903, 5.

⁷ *El Paso del Norte*, (El Paso, Texas) 21 de mayo de 1904, 4.

⁸ *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas) 13 de octubre de 1906, 9.

⁹ *El Correo del Bravo* (El Paso, Texas), 13 de marzo de 1913, 2.

competir con las tiendas de mayor tamaño, expendedoras de comida en latas, entonces resulta lógico el pronunciamiento a favor de una comida más artesanal. No obstante, los comerciantes mexicanos a la vez que expendían productos mexicanos, también eran distribuidores de latería por lo que resulta paradójico que la motivación para promover un patrón de consumo haya sido estrictamente económico. Los mexicanos se anclaron por mucho tiempo en la difusión de productos alimenticios de la nostalgia y en ello encontraron muchas ventajas competitivas en relación a otros comerciantes, pero no hay duda que la promoción de productos alimenticios traídos desde México o elaborados por ellos mismos en El Paso, así como el uso del idioma español en la mercadotecnia, constituyó toda una agenda por no dejar morir su cultura.

Ya para los inicios del siglo XX, las fronteras entre la comida mexicana y la llamada comida americana en El Paso estaban perfectamente diferenciadas. De acuerdo a Nadine Hale Prestwood, en la cocina mexicana predominaban los tamales, las enchiladas, el mole, entre otras especialidades, mientras que en la “americana” los platillos más comunes eran: *baked beans*, *roast beef* y *chicken dumplings*.¹⁰ Lo que más diferenciaba a ambas comidas era que la americana podía venir en presentaciones de bote y la otra, aunque ya se enlataba, se vendía mayoritariamente no empaquetada.

Un rasgo distintivo de la sociedad estadounidense ha sido el alto consumo de aves, tal vez explicado tanto por los gustos y preferencias, como por el bajo precio del producto. La gallina, nombre genérico con que la población mexicana nombró desde entonces hasta estos días al ave de corral más común, independientemente de si éste fuera pollo o gallo, llegó a ser un platillo popular en los albores del siglo XX y se le podía encontrar en los menús de los restaurantes,

¹⁰Prestwood, “The Social Life”, 145.

como aquel propiedad de Evarista García, dueña del restaurant “La Tamaulipeca”, donde se servía gallina diariamente.¹¹ La preparación de la gallina se diversificó más allá del popular mole de gallina (el más popular era el de guajolote), sino que para 1919 empezó a aparecer en El Paso el pipián de gallina.¹² El mole en El Paso, por otra parte, perdió el carácter de comida religiosa que tenía en algunas partes de México. En México la versión no religiosa del mole era el clemole, el cual era un platillo elaborado a base de res o puerco combinado con salsa de tomate, chile, cebolla y especias; sin embargo, no se advierte la existencia de este platillo en El Paso. Decir mole en El Paso en los años 1920s era referirse a una salsa enlatada que servía para preparar diversos platillos, aunque siempre se reclamó una versión de mole más “auténtica” elaborada en casa y en restaurantes mexicanos.¹³ Era costumbre en El Paso reservar el mole, la cual era llamada “comida especial,” para los domingos.

La segunda década del siglo XX constituyó una etapa en donde no sólo se dieron pequeños avances en la visibilidad de la comida mexicana, sino que también surgieron inventos culinarios. B. Rodríguez inventó el tallarín de maíz y lo produjo en una pequeña fábrica llamada Cuauhtémoc.¹⁴ En 1917 en la tienda Proo’s Grocery, localizada en Ochoa y Cuarta, se inventó una salsa picante a la que se llamó “salsa poblana”. Más tarde, esta misma tienda, lanzó al mercado el pinole, no aquel hecho a base de maíz, sino hecho de garbanzo. No sería sino hasta 1947 que en el mercado se anunciara otra salsa mexicana, esta vez llamada “salsa del valle,”

¹¹ *El Paso del Norte*, (El Paso, Texas) 12 de marzo de 1904, 4.

¹² *Ibid.*, 29 de mayo de 1919, 6.

¹³ *La Patria* (El Paso, Texas), 5 de febrero de 1924, 3.

¹⁴ *Ibid.*, 24 de junio de 1919, 3.

elaborada a base de chile colorado, útil para condimentar, de acuerdo a su publicidad, carnes, verduras y huevos.¹⁵

La producción y consumo de gallina, tallarín de maíz, pinole de garbanzo y salsas hechas a base de chile colorado (conocido en ese entonces como chile rojo en el Centro y Bajío de México), refleja los múltiples procesos de redefinición cultural experimentado por los mexicanos en El Paso, en donde se pueden observar elementos de apropiación, inventiva y reconstrucción de la cultura alimentaria, resultado tanto del contacto con el entorno físico y cultural, así como de su agencia individual y colectiva.

Como una prueba de esta mayor presencia de la comida mexicana, durante la segunda década en la ciudad se empezó a hablar de pan francés, nombre con el que se conocen actualmente a los bolillos en la región lagunera (Torreón, Coahuila y lugares circunvecinos) y otros lugares del norte de México. Además, para estas fechas ya se podía conseguir en El Paso ingredientes y comestibles como el chipotle y el guayabate. En esta segunda década se aprecia que algunos nombres, como el del tomate, cambian a “jitomate.” Estos cambios quizá obedecen a la presencia de inmigrantes del centro y del Occidente de México. El guayabate es una invención michoacana, mientras que el chipotle y el “jitomate” no son nortños.¹⁶

El balance de los años 1910s fue favorable para la comida mexicana en El Paso en tanto aumentó firmemente su presencia y visibilidad en los medios y en la sociedad. Ahora las comidas, y más particularmente los ingredientes, eran más variados. Lo que distingue a la segunda década del siglo XX en los alimentos es que lo mexicano empieza a ser cada vez más de

¹⁵ *El Paso Morning Times*, 3 de noviembre de 1917, 4 y *El Continental* (El Paso), 4 de octubre de 1947, 6.

¹⁶ *La Patria* (El Paso, Texas), 2 de septiembre de 1921, 6.

manufactura local. Ya no se trató sólo de sentir orgullo por lo “mexicano” que se producía al sur de la frontera, o por productos ampliamente conocidos como mexicanos, sino que lo mexicano abarcó los productos del Valle de El Paso, el tallarín de maíz y el pinole de garbanzo, entre otros.

La importancia de la comida para los mexicanos viviendo en El Paso se vio catapultada por la llegada masiva de inmigrantes. Estas oleadas humanas no sólo demandaron productos que satisficieran su hambre, sino de alimentos agradables a sus paladares. En 1913 más de 200 soldados mexicanos que estaban como refugiados en Fort Bliss, en El Paso, se pusieron en huelga de hambre para exigir que les cambiaran una dieta de *roast beef, potatoes, gravy* y *pie*, por una de frijoles mexicanos.¹⁷ Al igual que en El Paso, en el estado de Arizona se presentó un evento parecido cuando un comité de vecinos rescató de las manos de la policía a María Alonzo, experimentada cocinera de tamales, acusada de vagancia. Los vecinos tomaron la decisión de liberar a Alonzo, no sólo por lo injusto del cargo, sino porque la necesitaban para que continuara cocinando y vendiéndoles tamales en el barrio.¹⁸ Otra muestra de la importancia de la comida para los mexicanos se presentó cuando unos atletas indígenas mexicanos, quienes cruzaron a El Paso rumbo a los juegos olímpicos a celebrarse en 1922, trajeron desde México un saco lleno de frijoles ante el temor de no encontrar esta oleaginosa de la misma variedad en los Estados Unidos y con ello perder fuerza física y energía.¹⁹

En la segunda década del siglo XX se afianzaron comidas del norte de México y de Texas que tenían ya una larga tradición, tal fue el caso de la *Mexican* carne seca. Este platillo, que también era ingrediente, fue un resultado natural de las condiciones de la frontera. La carne seca

¹⁷ *LAT*, 14 de mayo de 1913, 12.

¹⁸ *Ibid.*, 18 de febrero de 1916, 13.

¹⁹ *Ibid.*, 22 de julio de 1922, 10.

sólo pudo ser inventada en un medio donde abunda el ganado y los vaqueros. Esta carne ya estaba cocinada, no necesitaba calentarse y podía durar mucho tiempo antes de entrar en descomposición. Su existencia era parte de los recuerdos de un pasado de vaqueros donde se arreaban grandes manadas por las llanuras, pero no era un bien con mucho mercado, sólo hasta ese momento se vio como algo que podía comercializarse a gran escala. La llegada de los años 1920s también trajo consigo la popularización del atún enlatado y el uso, entre la población mexicana, de los “pickles”, los cuales se podían adquirir en todas las tiendas de comestibles.

Pero estas comidas antes mencionadas como los frijoles mexicanos o la carne seca, poco tuvieron que ver con los menús de los banquetes servidos a los miembros de algunos clubes de la ciudad. Entre las clases altas de El Paso, entre los que se incluían a muy pocos mexicanos, la comida francesa era un referente de su alcurnia social y cultural en las primeras décadas del siglo. Una prueba de ello fue el banquete, ofrecido en 1914, en honor al paseño Félix Martínez, quien fue nombrado como Comisionado estadounidense a la Exposición Internacional Sudamericana y del Pacífico Panameño, el cual consistió en olivas maduras, celery en branche, filet de Sole Fritz, Roti Lazo en Blanche Farcie aux Truffles, Pommes Chateau, Petit Pois, salad moderne, glace National, petit fours y café noir.²⁰ Al igual que este banquete, era común que organizaciones como El Paso Bar Association, quien hasta los años 1930s aún no incluía en su membrecía a personas con apellidos hispanos, también ofrecieron menús de comida francesa, al menos de nombre, en las reuniones de sus agremiados.²¹ La batalla entre lo culto y lo moderno versus la conveniencia de promover una comida con identidad local, aunque ésta fuera no europea, fue un proceso largo que estuvo presente en los primeros 40 años del siglo XX.

²⁰ Ibid.

²¹ Burges-Perrenot Papers, Box 43, Folder 6 y 7, MS 262, UTEP, Special Collection.

En la tercera década del siglo XX hubo cambios importantes en las dietas de los mexicanos. Por una parte, un mayor consumo de comida enlatada y por la otra un incremento en el consumo de carne. Esta tendencia en el consumo de carne se dio cuando el precio relativo de la misma disminuyó en los primeros años de los 1920s a tal grado que más del 90 por ciento de los carniceros de Ciudad Juárez en 1924 se surtían de carne paseña, comprada en la Carnicería Urías Hermanos, ubicada en el subterráneo del City Market. Fue en esta misma década que aparecieron por primera vez en la publicidad, la carne para cocido, paleta y chuleta de puerco. En las tiendas de El Paso era común ver los cortes para asar como el pecho, la paleta, la pierna y el lomo que demandaba la población mexicana.²² La presencia de tanta carne anunciada en español es un signo de cambios que estaban sucediendo en los hábitos alimenticios. La carne asada regularmente está asociada a una movilidad social ascendente y a una masculinización de la producción de platillos. Aunque debe decirse que desde mediados del siglo XIX hasta los años 1930s en los Estados Unidos, la carne de puerco, que era la más publicitada en El Paso y se supone la de mayor consumo entre los mexicanos, estuvo asociada a la clase trabajadora, mientras que la carne de res estuvo reservada para la clase media y alta.²³ Otra tendencia de esta década es la reducción del peso de las presentaciones de los productos comestibles. Antes de esta fecha era costumbre comprar harina de trigo o papas en presentaciones de 50 o 100 libras, sin embargo en los 1920s estas presentaciones pasaron a ser de 2.5 a 10 libras. Esto último tiene que ver tanto con el incremento en el transporte y en el número de comercios que permitió a los consumidores hacer compras más frecuentes, dejando atrás la necesidad de acumular inventarios; y a un proceso de individualización en el consumo en tanto la comida se vuelve un acto de

²² *La Patria* (El Paso, Texas), 2 de diciembre de 1921, 2.

²³ Megan J. Elias, *Food in the United States, 1890-1945* (Santa Barbara, California: Greenwood Press, 2009), 14.

individuos, quizá nucleados en torno a una familia, más que un acto del vecindario o de familias extendidas.

El aumento en el consumo de carne dio paso a que los mexicanos modificaran sus preferencias. Para los años 1920s dos de las comidas favoritas eran el asado, elaborado a base de la pulpa o el lomo de puerco, y las costillas asadas de res.²⁴ También se empezó a consumir la cuajada, un tipo de queso elaborado a base de leche de cabra. Este tipo de queso era muy popular en los estados del norte, especialmente en Zacatecas, San Luis Potosí y Nuevo León. Hacia finales de los 1920s, la negociación Desert Gold Dairies, Inc., comenzó a venderlo en El Paso.²⁵ Más tarde también empezó a venderse en la ciudad el requesón, el cual era conocido como queso cottage. En la década de los 1920s, era común el consumo de los lonches, fríos o calientes, expendidos en plena calle o en las banquetas. Estos lonches fueron quizá la primera clase de comida rápida entre la comunidad mexicana y una de las novedades culinarias de una sociedad donde se vivía más a prisa.

En esta misma tesitura, la reedición en 1926 del recetario de comida paseña de 1909 en donde se incluyeron platillos mexicanos, muestra la inclusión de nuevas recetas, aparte de las que ya habían aparecido en 1909, que dieron cuenta del aumento del consumo de carne tales como los tacos de lomo de puerco, tortas y tamale pudin. Sin dejar de mencionar otras creaciones culinarias como los tostados mexicanos (una especie de totopos), gaznates (un postre),

²⁴ Ibid., 27 de mayo de 1921, 6.

²⁵ *El Continental* (El Paso, Texas), 2 de abril de 1927, 6.

jamoncillo, nieve mexicana y sándwich de chile verde, que también por vez primera fueron dadas a conocer en esta nueva edición.²⁶

Con la emergencia de un sector de la población mexicana como clase media, las compañías aumentaron su publicidad para hacer de los mexicanos consumidores de leche y otros productos lácteos. Los negocios dedicados a este giro explicaban en español las ventajas nutricionales de la leche y de lo incompleto que era una dieta sin el consumo del líquido blanco. Admitiendo que su producto era sólo una segunda mejor opción por el hecho de ser industrializada, la leche evaporada Borden's en El Paso hizo un llamado a que consumieran este producto que, se decía, era puro, fresco, sin agua y empacado en latas sanitarias.²⁷

Tanto la inventiva culinaria, como la importación de sabores y la disponibilidad de ingredientes, provocaron que aparecieran nuevas versiones de comida mexicana. En 1929 el Restaurant La Fiesta, quien utilizaba el adjetivo de “typical” introdujo en su menú los tamales de pollo y los de raja con queso.²⁸ Los tamales típicos eran hechos a base de carne de cerdo, pero la necesidad de diversificar los platillos y la disponibilidad de ingredientes más baratos, influyeron para que se vendieran estos tipos de tamales.

La década de los 1920s fue un tiempo tanto de emergencia de una clase media como de una generación de Mexicoamericanos que pugnaron por una reorientación en los patrones de consumo. Por una parte, la clase media quiso mostrar a la sociedad paseña que los mexicanos eran más que chile, frijol y tortilla. Por la otra, la generación de mexicanos nacidos en los

²⁶ United Daughters of the Confederacy. Texas Division., Robert E. Lee Chapter, El Paso, *How We Cook in El Paso (Including Mexican Dishes): Tested Recipes/Compilados por The Ladies of the Robert E. Lee Chapter, U.D.C.* (El Paso, Texas: McMath Co., 1926), 7-21.

²⁷ *La Patria* (El Paso, Texas), 3 de marzo de 1923, 4.

²⁸ *El Continental* (El Paso, Texas), 5 de noviembre de 1929, 5.

Estados Unidos, pugnó por un consumo de alimentos en los cuales hubiera ingredientes y platillos estadounidenses. Los inmigrantes y aquellos que conservaban nostalgias de la comida de México, trataron de mostrar una comida “auténtica.” Como una prueba de esta versión inmigrante, en 1927, María Méndez golpeó al mesero Toribio Castro en el Restaurant Mexicano, ubicado en la calle Mesa, debido a que no le habían servido las enchiladas como ella esperaba que fueran. Toribio contestó con mayor violencia al sillazo recibido y fue enviado a la cárcel.²⁹

Como una especie de resumen a lo que sucedió en esta tercera década, en los estudios que Manuel Gamio llevó a cabo a mediados de los 1920s, refiriéndose a la comida de El Paso, el antropólogo mexicano, apuntó:

La comida entre los mexicanos residentes de El Paso y los mexicanos nacidos aquí es lo que generalmente se llama “mexicano.” Está compuesto de muchos platillos en el cual el chile es utilizado, tanto en los platillos de carne o de vegetales. El chile mayormente se compra enlatado. Lo envían de California y llega ya limpio y tostado, lo cual ahorra tiempo al cocinero. Este chile se prepara con queso, papas y de otras maneras. Se le llama “Chile de Santa Isabel”. Los chiles verdes, rellenos de carne, son otro platillo. Otros bienes enlatados, salsas o platillos mexicanos, son vendidos en grandes cantidades, además de tomates. Dado que los vegetales son relativamente baratos, se comen con regularidad. La carne vendida en la vecina Ciudad Juárez es fresca y barata, por eso se come también con regularidad, al igual que huevos y jamón. Frutas, ensaladas y leche también forman parte del menú. Los alimentos en general son más baratos en los barrios mexicanos, se calcula que como un veinte por ciento más barato que en otras partes de la ciudad. El pan se consume más que la tortilla de maíz, en forma de rollos franceses o bolillos.³⁰

Gamio describió lo mexicano en El Paso como una mezcla entre tradición y las nuevas presentaciones de la industria alimenticia. Eso es correcto porque a finales de los años 1920s, la comida mexicana en su presentación tradicional fue desafiada fuertemente por la lata y el paquete. Pero ello no significó que todos los mexicanos estuvieran conforme con lo que estaba

²⁹ Ibid., 24 de marzo de 1927, 2.

³⁰ Manuel Gamio, *Mexicans Immigration to the United States: a Study Human Migration and Adjustmen* (Chicago: University of Chicago Press, 1971 (1930)),144.

sucediendo con la comida. La corriente nostálgica, compuesta fundamentalmente de inmigrantes de clase media y alta, empezó a inventar a Juárez como el último reducto de la autenticidad de la comida mexicana. Es decir, una parte de la población mexicana empezó a fraguar la idea de que sólo se podía comer comida mexicana auténtica en Juárez y no en El Paso. Estas familias paseñas cruzaban el puente los domingos para ir a comer al restaurant La Nueva Poblana y el Café El Tecolote, ya que éstos eran referentes obligados para quienes viajaban a Juárez a comer platillos “auténticamente” mexicanos.³¹ Como se puede ver, previo a la gran deportación de miles de mexicanos que se dio durante la crisis de 1929-1933, ya había una división al interior de la población mexicana y, obviamente, entre ésta y el resto de la sociedad en cuanto a la comida. Tanto las nostalgias del México que se había dejado atrás, así como el desencanto con la vida en los Estados Unidos, crecieron.

José María Peinado, un inmigrante mexicano, hizo una comparación, a través de una carta publicada en El Paso en 1923, de la comida mexicana y la estadounidense perteneciente a la clase media de ambos países. Dice que una familia estadounidense está compuesta a lo sumo de 6 miembros. El esposo y la esposa trabajan por un salario, pudiendo ganar entre los dos unos ocho dólares diarios. De este dinero pagan dos dólares de renta o de hipoteca, mientras que en los alimentos gastan tres dólares diarios. El almuerzo consiste en huevo, tocino, jamón, café, pastel, queso, mantequilla, dulce de ciruela o alguna fruta pasada. El lonche es pan con miel, mantequilla, salchichón y fruta. La cena se sirve a las cuatro de la tarde y consiste en beef steak, puré de papas, guiso de chícharos y elotes, pastel, café con leche y dulce. Dice Peinado que toda la comida estadounidense viene enlatada. Para irse a trabajar, la familia estadounidense deja a los hijos encerrados en casa, encargados con vecinos o en un orfanatorio. La esposa hace los

³¹ Ibid., 3 de noviembre de 1928, 6.

quehaceres domésticos como preparar la cena, lavar y planchar, mientras que el marido lava el coche y riega el jardín. Sus diversiones son ir al cine o ir de día de campos. Por otro lado, la familia mexicana está compuesta de 6 a 18 miembros, la mujer no trabaja fuera de casa y sólo se dedica a coser ropa en casa. Tiene una cocinera que prepara desayuno, comida y cena, además de un mozo que hace los mandados y una mujer que lava y plancha. El desayuno de la familia mexicana es chocolate, huevos, leche, queso, mantequilla y café. La comida es puchero, sopa caldosa y seca, cocido, un guiso de frijoles con asadero, chile verde o colorado o encurtido, café, fruta y vino tinto de casa. La cena consiste en beef steak o guisado, chuletas de carnero, tamales, frijoles con queso y un vaso de leche.³²

Tres de los elementos que destaca Peinado al comparar las comidas de ambos países son, en primer lugar, el privilegio del que gozaban las mujeres mexicanas de clase media de no hacer trabajos manuales, ya que, bajo este supuesto, no hacían trabajos físicos, sólo se dedicaban al cuidado de la familia. Otro elemento que destaca es el supuesto “poco valor” que los estadounidenses le dan al cuidado de los hijos y por ende a la familia comparado con los mexicanos. Un último punto es demostrar que no era cierto que en México hubiera hambre por doquier en tanto demuestra que había familias que comían abundante. En un tono sarcástico afirma Peinado: “así de mal se come en México, o cuando menos así comía yo.”³³ En las frases de Peinado hay una defensa en la valía de los alimentos mexicanos, también hay un desconsuelo de la inmigración en tanto, bajo la perspectiva de Peinado, la comida pre inmigratoria era abundante, variada y rica. Es un discurso de clase en tanto afirma que en México con un poco de

³² *La Patria* (El Paso, Texas), 25 de julio de 1923, 3.

³³ *Ibid.*

dinero se puede dar el lujo de no mancharse las manos para producir la comida, en cambio en los Estados Unidos, aún cuando la gente tenga ingresos elevados, tiene que elaborar sus propios alimentos.³⁴

Peinado trae a colación el asunto de la clase social como elemento diferenciador en los hábitos alimenticios. A medida que aumentaba el ingreso familiar, los ingredientes y los platillos mexicanos iban cambiando o los consumidores ampliaban sus opciones de consumo. La cocoa, el chocolate, las enchiladas, tacos, además de tamales, chile colorado, rajas con queso, atole, chiles rellenos, arroz español e hígado encebollado, chile verde y sándwich de queso, entre otros, eran parte del consumo de las familias mexicanas que contaban con ciertos recursos en la región de El Paso.³⁵ Incluso para consumir ciertas comidas preparadas, como la capirotada o comidas a base de maíz, se tenía que tener ingresos por encima de los que obtenía la media de la clase trabajadora. Otros productos, que por su precio eran prohibitivos para la dieta de los mexicanos pobres en El Paso, era el aguacate, muy a pesar de la moda de ese tiempo de la ensalada de aguacate. Este fruto llegaba a valer hacia finales de la década de los 1930s hasta a

³⁴ Las afirmaciones de Peinado sólo se explican por el rebajamiento de estatus que sintieron los inmigrantes de clase media y alta cuando se instalaron en los Estados Unidos. Bastó cruzar la línea internacional para que el sistema clasificatorio cambiara. Ahora ellos ya no eran los dones o los señores que recibían pleitesías, sino mexicanos a secas que, si bien es cierto conservaron cierto prestigio social, nunca recuperaron su estatus perdido. Una manera de recuperar su estatus fue fundar periódicos en español, escribir, defender la cultura hispana y seguir contratando servidumbre en sus hogares.

³⁵Blazek, “Food Habits”, 106-7.

15 centavos la libra, un precio similar a la libra de carne de res.³⁶ La leche y los refrescos, como la Coca Cola, se consumían cuando las familias incrementaban sus ingresos.

Aunque para fines de los 1930s aún persistía la queja contra los productos enlatados, y se prefería el pollo criado en casa y la carne de carnicería, la comida en latas era a veces lo único que se alcanzaba a comprar debido a lo magro de los ingresos. La comida industrial, producida en serie, era barata. En parte, por esta razón, es que se adoptaron comidas enlatadas o empaquetadas como espárragos, espinacas, hamburguesas, mantequilla de cacahuete, bolonia, macarrón con queso, meat loaf, huevo a la goldenrod, sauerkraut, post toasties y Graham crackers. Esta evidencia es palpable al analizar los periódicos de la época en donde se percibe cómo cada vez era más difícil económicamente sostener un patrón de consumo de comidas mexicanas de manufactura tradicional. Las verduras, las frutas y los embutidos en una versión enlatada, eran evidentemente más baratos que cuando se adquirirían frescos. Esto refuerza la importancia de la comida para la población mexicana ya que a pesar de lo caro de la comida mexicana tradicional, aún se siguió prefiriendo y promocionando entre los consumidores.

Así como la economía influyó en los patrones de consumo, también el contacto con otros grupos sociales y étnicos puso al alcance de los consumidores platillos como el spaghetti, vermicelli y macarrón. Además de estas comidas, en las mesas mexicanas se podían encontrar, hacia finales de los 1930s, el arroz chino y el chop suey. La adopción de estos ingredientes y platillos, además de otros como la ensalada Waldorf y la cacerola española, reflejan cierto grado de aculturación y quizá cierta aspiración a tener una movilidad social ascendente de una parte de

³⁶ Ibid., 64.

la población mexicana en El Paso.³⁷ Así como hubo aceptación de algunas comidas en esta década, otras, como el chicharrón, caracterizado por un colaborador de *El Continental* como: “indigesto antojito mexicano”, se siguió reservando como un platillo clandestino.³⁸

LOS TESISISTAS DE LOS 1930S

Si en el siglo XIX fueron los viajeros y militares quienes más escribieron sobre la comida mexicana, en los 1930s su lugar lo ocuparon los tesisistas, en su mayoría mujeres jóvenes de clase media con grados universitarios en economía del hogar. La diferencia substancial entre ambos es que los tesisistas solo se enfocaron a la comida de los mexicanos radicados en los Estados Unidos. El hallazgo más importante de los tesisistas fue el alto consumo de harina de trigo por parte de los mexicanos. Contrario a todo lo encontrado por los viajeros estadounidenses, estos mexicanos que vivían del lado estadounidense no tenían como base alimentaria al maíz. En 1938 Leda Frances Blazek escribió una tesis de maestría acerca de los hábitos alimenticios y las condiciones de vida de los mexicanos en el área de El Paso. Los hallazgos de Blazek son coincidentes con los anuncios comerciales de las tiendas de abarrotes de El Paso, quienes siempre dieron primacía a la harina de trigo. Independientemente del nivel económico de las familias mexicanas, el consumo de harina de trigo, ya sea en forma de tortillas o pan, era simplemente exagerado comparado con el consumo de este mismo producto en otras partes de México cuya base alimentaria era el maíz. En dos semanas una familia de 5 miembros podía consumir hasta 60 libras de harina de trigo.

³⁷ Ibid., 187-196.

³⁸ *El Continental* (El Paso, Texas), 23 de julio de 1936, 1.

Las tortillas de maíz eran una especie de comida de ocasión y quizá de lujo ya que su consumo era muy reducido. Una primera explicación es el precio de la harina de maíz el cual oscilaba entre 30 y 45 por ciento más cara que la harina de trigo. Algunas familias con ingresos medios compraban tortillas ya hechas que para los años 1930s ya se podían conseguir con facilidad. Había dos razones por lo cual el consumo de tortillas de maíz podía incrementarse: que el padre fuera un inmigrante de México, como fue el caso de unos cuantos de los entrevistados por Blazek quienes admitieron haber llegado de México entre 1910 y 1918, o ser de una posición económica desahogada. También cuando se era inmigrante, se consumía mayor cantidad de picante, chorizo y riñones de res.³⁹

Lo que Blazek concretamente recomendaba era incrementar el consumo de huevo, leche, frutas y vegetales. También recomendaba que los alimentos se consumieran cocidos u horneados en lugar de fritos. Sin embargo, donde más enfatizaba era en su recomendación de que los mexicanos comieran maíz en lugar de harina blanca de trigo. Dice que si a las familias les resulta difícil comprar o procesar el maíz, en El Paso ya podían adquirir la tortillarina, la cual era una especie de harina de maíz nixtamalizado.⁴⁰ Blazek encontró en Ysleta que la mayoría de familias mexicanas, una gran parte de sus miembros nacidos en los Estados Unidos, eran de ingreso moderado, de 601 a 1 750 dólares al año, lo cual hacía que algunas familias obtuvieran ayuda del gobierno, además de producir para el auto consumo. Este ingreso era considerablemente bajo si se compara con el resto de los hogares estadounidenses. En estos hogares vivían varias generaciones de la familia, además de parientes. Sólo un cuarto de los hogares tenía agua entubada, el resto tomaba el agua de los canales de irrigación. Más de la mitad de las familias

³⁹ Blazek, "Food Habits", 81.

⁴⁰ Ibid., 181.

utilizaban leña para cocinar, el resto lo hacía con petróleo, gas, electricidad o carbón.⁴¹ Los hallazgos de Blazek para El Paso coincidieron con las evidencias encontradas por Elizabeth Faulkner, otra tesista quien estudió también a mexicanos viviendo en Texas. Ésta última concluyó: “los resultados en general muestran que las familias que obtienen ayuda del gobierno de Texas están mal alimentados, principalmente por falta de dinero para comprar alimentos, pero también en parte por los juicios equivocados en la selección de los alimentos.”⁴²

En 1935, Rosa E. Parsley presentó la tesis de maestría “Expenditures for food of Urban Latin American on Direct Relief in Travis County, Texas,” en la que encontró una dieta mexicana cargada de manteca de puerco, azúcar y café. En muchos aspectos había llegado a las mismas conclusiones que más tarde llegaría Blazek ya que Parsley también compartía la idea de que era necesario incrementar el consumo de lácteos, frutas, verduras y granos enteros en la dieta mexicana.⁴³ En la misma perspectiva fueron los hallazgos encontrados en los estudios de Frances Beaty Horton, quien además advirtió que las familias mexicanas que vienen a vivir a los Estados Unidos al paso del tiempo tienden a substituir el consumo de granos enteros (maíz) por harina blanca de trigo.⁴⁴

Al igual que Blazek, otra investigación sobre comida mexicana en Texas fue la realizada por Mary Ernestine Goldmann. Ella se planteó como propósito el analizar lo adecuado de la comida mexicana en términos de cada dólar gastado. Lo primero que encontró fue que el cuadro calórico de Hazel Stiebeling, una influyente nutrióloga estadounidense pionera en el desarrollo de la USDA, que le habían enseñado en la universidad no contemplaba a muchos ingredientes y

⁴¹ Ibid., 17-18.

⁴² Faulkner, “A Dietary Study”, 48.

⁴³ Blazek, “Food Habits”, 6.

⁴⁴ Ibid.

comidas mexicanas, por lo que no se podía hacer alguna inferencia. “No existen equivalencias para el valor calórico de la masa, el maíz molido mexicano, ni para las tortillas, ni para la masa de harina de trigo que sirve para hacer pan, ni para el chile, ni para el pan dulce mexicano,” apuntó Goldmann.⁴⁵ Otro problema fue la diversidad de significados de un mismo bien, por ejemplo pan dulce. Los mexicanos decían “pieza de pan dulce”, pero a Goldmann le trajeron una variedad de ellos que hizo difícil sacar un promedio de las grasas y azúcares de cada uno. Lo mismo sucedió con el chile.

Goldmann concluyó:

El estudio reveló que lo inadecuado de las dietas mexicanas obedece en parte a las condiciones económicas de la gente; además de la pobre selección y al gasto no económico como factores dominantes. Las grandes deficiencias de la dieta es la falta de calcio. Una cantidad diaria de leche por persona, aliviarían esta deficiencia. El uso de la masa y frijoles en la dieta mexicana, debe de ser incentivada, pues éstas contienen calorías, proteínas y hierro en cantidades considerables.⁴⁶

Los tesisistas formaron parte de la visión “científica” de la comida mexicana. Generaron discursos con autoridad en los saberes. No obstante, sus conocimientos no coincidieron con aquellos elaborados por los promotores del turismo a México y a las poblaciones hispanas del

suroeste americano, quienes encontraron muchas virtudes a la culinaria mexicana.⁴⁷ El principal aporte de los tesisistas fue verificar “científicamente” todo aquello que se creía cierto de los hábitos alimenticios de los mexicanos en los Estados Unidos. Otro descubrimiento que se hizo

⁴⁵Goldmann, “A Study of the Adequacy”, 9.

⁴⁶Ibid., 53.

⁴⁷ *Forum and Century* (1930-1940); julio 1935; Vol. XCIV, No. 1; APSO, 38.

fue que el patrón de consumo de los mexicanos de Texas era diferente del de sus parientes del sur de la frontera en tanto en el norte se comía harina de trigo en demasía, además de otros productos como las papas y los enlatados cuya elección obedecía tanto a su bajo precio como al contacto con una sociedad más industrializada.

Fuentes diferentes a la de los tesisistas, apuntan que los platillos mexicanos más populares en El Paso de los años 1930s, aparte de los platillos tradicionales como chili con carne, enchiladas, tamales, mole y menudo, eran Mexican Slaw, bizcocho, torrijas, tacos, salsa picante, chiles rellenos y ensalada de aguacate. La confección de estos platillos implicó tanto capacidad económica para la compra de los ingredientes como cocimiento para su elaboración. Así, por ejemplo, las torrijas era una comida de Cuaresma preparada a base de pan, queso, huevo, clavo, piloncillo y canela. El bizcocho era un tipo de pan hecho a base de manteca de cerdo, azúcar, sal, harina de trigo, clavo y canela. Una versión de salsa picante de aquel tiempo se hacía guisada con mantequilla, cebolla, zanahoria, tomate (de lata), sal, laurel, perejil, ajo, vinagre y chile. Los tacos se hacían de carne molida, migas, pimienta, sal, tortilla de maíz, cebolla, tomate, queso gratinado y lechuga. Los chiles rellenos eran chiles asados, desvenados, rellenos de queso, lampeados con huevo y fritos en manteca. Las enchiladas se cocinaban friendo el chile y la tortilla aparte, luego se mezclaban. En la ensalada de aguacate se mezclaba aguacate, queso gratinado, cebolla, chile verde, paprika, mayonesa, vinagre, azúcar y sal; luego se servía en una hoja de lechuga.⁴⁸

La producción y difusión de la comida mexicana en El Paso se debió en buena medida a la participación de las empresas empacadoras locales quienes al sentirse poseedoras de los secretos culinarios mexicanos, por el hecho de estar localizadas en la frontera con México y en

⁴⁸Ibid., 215-220.

un espacio con una presencia mexicana importante, se propusieron desde muy temprano producir en serie los platillos mexicanos más populares de ese tiempo. En El Paso la comida mexicana empezó a producirse a gran escala desde los 1920s. Desde esta ciudad se enviaron grandes cantidades de productos a otras ciudades de los Estados Unidos y del mundo. Como se apuntó en capítulos anteriores, no fueron los mexicanos quienes encabezaron la producción de productos alimenticios mexicanos a gran escala. Serían no mexicanos, especialmente anglos, los encargados de explotar el capital culinario acumulado por generaciones en El Paso, destacando por su éxito económico el nombre de George Ashley Jr., quien construyó una de las plantas procesadoras de alimentos mexicanos más grandes del mundo en su tiempo y quien influyó enormemente en miles de consumidores para entender qué era la comida mexicana.⁴⁹ Otro ejemplo de éxito económico en el negocio de la comida mexicana en El Paso, no sólo propiedad de no mexicanos sino que se asumieron como ancestros de víctimas de la Batalla del Álamo, fue The El Paso Chile Company, negocio que comenzó vendiendo ristras, para posteriormente hacerse especialista en chile en polvo, salsas, sazónadores y condimentos.⁵⁰

El hecho de que fueran estas grandes compañías propiedad de no mexicanos, implicó que se creara una versión de comida mexicana ajustada a los gustos no mexicanos. Como dice una editora, esta fue una cocina mexicana ajustada al gusto anglo, una cocina creada al calor de la fantasía de un pasado español inventado.⁵¹ Esta nueva etapa de la comida mexicana puede ser entendida como una suplantación tanto en la manufactura de los alimentos como de sus significados ya que, como afirma Montejano, entre 1920 y 1940 “todo lo relativo a lo mexicano

⁴⁹ Morgan, *Bordertown Revisted*, 50-51.

⁵⁰ W. Park Kerr y Michael McLaughlin, *The El Paso Chile Company's Texas Border Cookbook* (New York: William Morrow and Company Inc., 1929).

⁵¹ Cantú, *Moctezuma's Table*, 100.

y sus hábitos se convirtió en repulsivo para los anglo estadounidenses dado su larga experiencia en teorías anti gérmenes.”⁵² La producción industrial de alimentos enlatados o empaquetados hechos por empresas como Ashley, fue una manera de decir que la producción tradicional mexicana no se ajustaba a los requerimientos sanitarios y de higiene de la civilización comandada por euro estadounidenses.⁵³ Aunado a esto, la cultura dominante y quienes eran proclives a ajustarse a ella en los 1920s y 1930s hizo que se creyera que consumir productos enlatados era una manera de ser americano.

Las compañías instaladas en México, luego de haber sido una de las pioneras en la comercialización de comidas y bebidas mexicanas desde el siglo XIX, continuaron siendo jugadoras importantes en este “boom” de “lo mexicano” a través de la exportación de productos como la fritada de pollo en cubos (fricasee chicken, la cual se servía con banana, queso y rábano), mole oaxaqueño, mole poblano y otras salsas.⁵⁴ A través de la participación de las compañías de ambos países, se afianzó la versión industrializada de la comida mexicana.

A medida que El Paso fue creciendo demográficamente, el origen regional de los inmigrantes, especialmente mexicanos, fue diversificándose. Esta diversificación, junto a la dinámica propia de la población mexicana, la cual tenía años y generaciones de vivir en la

⁵² Montejano, *Anglos and Mexicans*, 225. A lo largo de este libro existe un ánimo por separar El Paso de lo que sucede en el resto del estado de Texas, lo cual tiene una carga de razón porque ciertamente el racismo y la segregación, por ejemplo, no llegaron a niveles tan elevados como en otras partes de Texas, sin embargo, El Paso no pudo permanecer aislado al racismo y segregación, pues ésta se manifestó en la escuela, el trabajo, en espacios públicos y, por supuesto, en la exclusión de los empresarios mexicanos de las organizaciones civiles como la Cámara de Comercio. Por ello no es claro Montejano cuando afirma que este racismo de El Paso fue un asunto de clase más que racial. P. 265.

⁵³ McIntosh, *American Food*, 105.

⁵⁴ *New York Times*, septiembre 9, 1941.

localidad, condujo a que hubiera varias nociones de lo que era una comida mexicana. Los chihuahuenses, por ser uno de los bastiones más numerosos de inmigrantes, de acuerdo a historiadores como Mario T. García y Mónica Perales, no sólo mantuvieron una noción chihuahuense y nortea de la comida, sino que a menudo también les afloró el regionalismo culinario de la patria. María Esther Bencomo, una chihuahuense de pura cepa quien emigró a El Paso en 1950 para trabajar como doméstica, dice que en su natal Chihuahua no se consumían los nopales... “eso era para las vacas”, apunta. La evidencia hasta los años 1960s parece darle la razón a Bencomo, no en el sentido de que los nopales eran comida para animales, sino en la casi nula existencia de nopales en el mercado de El Paso. En todo el periodo de estudio sólo se encontró una alusión a los nopales en El Paso, aunque no queda claro si realmente se comían; eso no sucede en otras partes de Texas donde sí se encontraron los nopales como platillo.⁵⁵ Bencomo rechaza categóricamente que los nopales sean un alimento en el norte de México, más bien piensa que los nopales son una comida del sur de México. “Pero yo no soy del sur”, dice. Ella enfatiza que lo que más extraña es la carne asada que comía en Babícora, hacienda ganadera localizada en Chihuahua donde pasó su juventud. Al igual que los nopales, a Bencomo tampoco le agrada la comida mexicana de los Estados Unidos ya que a esta última no la considera mexicana. Dice que hace un tiempo recibió una invitación a comer gorditas en casa de una señora en El Paso. Al probar las gorditas se dio cuenta de que tenían nopales, por lo que tuvo que escupirlas en algún lugar donde no se dieran cuenta.⁵⁶

⁵⁵Goldman, “A Study of the Adequacy”, 47.

⁵⁶ Entrevista a María Esther Bencomo, entrevistada por el autor, El Paso, Texas, 3 de Julio de 2008.

Los binomios que construye Bencomo entre sur=nopales y norte=carne son construcciones ya advertidas por parte de académicos que han estudiado la versión norteco de la cultura mexicana. Lo que Bencomo quiere decir es que sólo los “indios” (el sur) comen plantas que originalmente están destinadas a los animales; los del norte, de acuerdo a su versión, son “fuertes” y “civilizados” porque comen carne. La carne de res es cultura en tanto para producirla se necesita cierta organización y técnica; los nopales son naturaleza porque no media la acción humana ya que son silvestres y sólo se recolectan.

Durante las últimas décadas del siglo XIX y las primeras cuatro del XX, la comida mexicana y sus ingredientes en El Paso tuvieron cambios y continuidades. Pese al reclamo permanente de los mexicanos por tener una comida fresca, no industrializada, la latería cada vez ocupó un lugar más importante en la presentación de los ingredientes de la comida. Lo enlatado permitió que mucha gente tuviera que comer ya que regularmente era más barato que lo fresco. El incremento en el consumo de carne y la incorporación de los embutidos, así como la aparición de comidas como el requesón, la cuajada y los tamales en diferentes presentaciones, refleja la emergencia de la clase media en un segmento de la población mexicana. Mientras tanto, los más pobres tuvieron que conformarse con una dieta basada en papas, frijoles, harina blanca de trigo y latas. Durante este periodo la comida mexicana logró pasar de una existencia oscura a ser pública. Esto de ninguna manera significó una aceptación completa ya que siguió viéndose a la comida mexicana como extranjera y exótica. El cambio más importante en este periodo fue la industrialización de la comida mexicana, lo cual, si bien implicó una mayor visibilidad de “lo mexicano”, esto último fue definido desde afuera de las comunidades, siendo en realidad una

interpretación comercial de la comida e ingredientes mexicanos.⁵⁷ El comercialismo de ninguna manera eliminó los reclamos de autenticidad y las ganas de tener una comida basada en la tradición. Con ello el “Mexican Food”, la versión comercial y adaptada a los paladares estadounidenses, sobrevivió de manera paralela a una versión de comida mexicana continuamente redefinida por las olas de inmigrantes.

Pero como la inmigración en los 1930s no sólo se detuvo momentáneamente sino que además hubo expulsión masiva de mexicanos, la fuente que inyectaba ánimo y frescura a la versión alternativa de comida mexicana se comenzó a agotar. Las grandes deportaciones, que dicho sea de paso desarmó moralmente a una parte de la población mexicana para seguir reclamando una cultura separada, junto con los procesos de aculturación de una masa de población mexicana cada vez más adaptada a la cultura dominante, condujo a que se generara un sentimiento de vacío y limbo cultural en un grupo de la población mexicana de El Paso. Una colaboración anónima en *El Continental* en 1937 describió una situación de holocausto cultural donde el idioma inglés había barrido con las “cosas más mexicanas”. Decía el colaborador: “¿A quién no se le arruga el entrecejo del alma, al contemplar borrados para siempre y substituidos con sórdidos temples norteamericanos los magníficos óleos y aguacolas que alegraban la vista y el estómago, cargados de luces y fulgores; desnudas de flecos policromos las puertas lúgubres, huérfanos los umbrales de mesas con chito y enchiladas? Un aire protestante se respira en vez de aroma de curado con pambacitos.” La causa de este desastre, de acuerdo a esta nota, fue “el

⁵⁷ La efervescencia de la comida mexicana en los Estados Unidos ameritó la asistencia a la Convención Internacional de comida, celebrada en Hot Spring, Virginia, a donde México envió una delegación conocida como *Mexican Food Group*, *New York Times*, 14 de mayo de 1943.

asalto cuatrero de la higiene y la modernización a chaleco vil.” Por eso, termina diciendo, “Están de luto la historia, el arte y la barbacoa de pocito.”⁵⁸

LA COMIDA DE LOS BRACEROS

Si algún grupo tuvo conciencia y preocupación sobre los hábitos alimenticios fueron los braceros. Para ellos la comida fue una razón poderosa para definir su estancia en el programa o para regresar a su tierra. En un ambiente de hombres solos, la alimentación para estos trabajadores mexicanos fue una prueba cotidiana de resistencia no sólo en la definición de su masculinidad, ya que la preparación de sus alimentos exigía roles comúnmente asociados a lo femenino, sino de su nostalgia por la comida, si bien elaborada con ingredientes no caros, dejada al sur de la frontera.

Antes de los años 1940s había toda una tradición de contratar inmigrantes solos o familias enteras que trabajaban en ranchos o campos agrícolas. La mayoría de estos trabajadores eran itinerantes, pues deambulaban en busca de oportunidades de empleo. Otros se establecían por años en un mismo lugar debido a que el patrón tenía empleo para ellos todo el año. Los inmigrantes regularmente regresaban a México a pasarse temporadas con sus familias y a sembrar sus parcelas, luego volvían a los Estados Unidos para trabajar con el mismo patrón. Sin embargo, había familias Mexicoamericanas que simplemente nunca habían tenido relación con México y por ello no tenían motivo para cruzar la frontera hacia el sur.⁵⁹

⁵⁸ *El Continental* (El Paso, Texas), 30 de septiembre de 1937, p. 4.

⁵⁹ Para cuando llegó el Programa Bracero en 1942 ya se tenía una amplia experiencia en la política de alimentación de los trabajadores mexicanos por parte de los dueños de los ranchos texanos. Primero, a través de las comisarías, una especie de tiendas de raya, y posteriormente a través de llevar a los trabajadores cada fin de semana a comprar a los pueblos más cercanos. En

En 1942, México y los Estados Unidos firmaron un acuerdo en el marco de la Segunda Guerra Mundial para que trabajadores mexicanos pudieran laborar legalmente en actividades agrícolas y en el ferrocarril. El propósito era que el país del norte asegurara la producción necesaria para sostener su economía durante la Segunda Guerra Mundial. Miles de mexicanos “solos” cruzaron la frontera y fueron a trabajar, ya sea en el algodón, betabel o en las vías del tren. Esta población de hombres solos vino a aumentar la población de mexicanos y de sus descendientes que vivían en territorio estadounidense. Debido a que así lo tipificaron los convenios, los braceros fueron desde un inicio una población separada del resto de cualquier grupo humano. De tal forma que había, por una parte una, población establecida en los pueblos, ciudades y comunidades rurales, compuesta de mexicanos inmigrantes o nacidos en los Estados Unidos que vivían en familia desde hacía tiempo, y por la otra, los braceros que eran hombres solos que vivían ya sea en barracas en el campo abierto, casas de madera, carpas de lona, hoteles o en furgones de ferrocarril. Al inicio del programa, sólo se contrató braceros en la capital del país, por lo que los primeros braceros eran originarios principalmente del centro del país. Esto pronto cambió y se empezó a contratar en otras partes de la República Mexicana. El prototipo de bracero era un joven de entre 22 y 24 años, soltero, urbano, proveniente de familia numerosa y con un trabajo al momento de contratarse. Como eran urbanos, la agricultura no era la ocupación principal de donde los braceros provenían, más bien sus principales ocupaciones eran obreros y

esta segunda opción, el empleador cobraba el flete y recibía una comisión de parte del dueño de la tienda. En este sentido, hasta los 1960s, la alimentación de los trabajadores mexicanos que llegaban sin familia, siempre constituyó un sitio de explotación, aparte de la explotación laboral. Ver: Camilo Amado Martínez Jr., “The Mexican and Mexican-American Laborers in the lower Rio Grande Valley of Texas.” (1870-1930, Tesis doctoral, Texas A&M University, 1987), 95.

artesanos.⁶⁰ Más tarde se amplió se reclutó a personas de otras regiones de México y se demandó principalmente gente con experiencia en la agricultura.

El acuerdo migratorio de 1942 contempló que los empleadores se harían cargo de la alimentación y el transporte de los trabajadores mexicanos desde los lugares de origen hasta los lugares de destino.⁶¹ De acuerdo a la versión de algunos braceros, también hubo contratos en los que se especificaba que la alimentación era responsabilidad del bracero mismo. Hay que recordar que la alimentación del bracero, al igual que la del resto de la sociedad estadounidense, se vio restringida por la política de racionamiento impuesta a raíz de la Segunda Guerra Mundial.

Al mismo tiempo que había braceros legales, es decir aquellos que fueron contratados siguiendo los pasos formales de contratación, había trabajadores agrícolas indocumentados que vivían también en los campos agrícolas. La diferencia en el estatus legal de los trabajadores hacía una diferencia en los alimentos, según refiere el bracero Esteban Saldaña, ya que bajo el Programa Bracero el patrón estaba obligado a dar alimentos a los braceros legales independientemente de que hubiese trabajo o no, sin embargo cuando el trabajador indocumentado no trabajaba, no comía.⁶²

Con el objetivo de verificar que las cláusulas del acuerdo fueran cumplidas, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social formó un cuerpo de inspectores para que elaboraran reportes de campo, los cuales eran enviados a sus superiores en la capital mexicana. Las quejas más

⁶⁰Jorge Durand, *Braceros: Las miradas mexicana y estadounidense, antología (1945-1964)* (México: Miguel Ángel Porrúa, Universidad Autónoma de Zacatecas y Senado de la República, 2007), 191-192.

⁶¹ Ibid., 161.

⁶² Entrevista a Esteban Saldaña, entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista s/n IHO, UTEP, 14 de Febrero de 2003.

frecuentes documentadas en los reportes eran aquellas relacionadas con la alimentación. Dos de las observaciones sobre la comida de los braceros, recogidas por los inspectores, eran el mal servicio prestado por las empresas especializadas en alimentación, que para este propósito contrataban los rancheros, y la diferencia encontradas entre la alimentación mexicana y la estadounidense, situación que dejaba insatisfecho a los mexicanos por la comida recibida.⁶³

Al correr de los años se establecieron cuando menos tres sistemas por medio de los cuales los trabajadores adquirirían sus alimentos. El clásico (80 por ciento de los braceros estaban en esta modalidad) era que el patrón les contratara una compañía que les dispensara alimentos calientes, cargándoles el costo de los mismos a los trabajadores. Esta forma era conocida por los braceros como *borde (boarding)*. Otra forma era que los braceros mismos se prepararan sus alimentos, con provisiones adquiridas cada fin de semana en las poblaciones cercanas. Una tercera opción era que el bracero buscara una familia que lo pudiera asistir en cuanto a los alimentos. Bajo esta última modalidad, el bracero era conocido como *abonado*, una figura muy popular en El Paso desde el siglo XIX y que fue regenteada por los restaurantes mexicanos.

Durante el Programa Bracero, la Secretaría del Trabajo aplicó un cuestionario a braceros que retornaron a México. El propósito era conocer su experiencia de vida en el norte y los cambios experimentados durante la estancia. Como resultado de este cuestionario, se hizo un folleto el cual se publicó en 1946. Lo que se encontró fue que el bracero ahora era más aseado que antes de migrar. Los braceros se distinguían de aquellos mexicanos que nunca habían ido al norte por la vestimenta, calzado y sombrero; mientras que los braceros usaban zapatos, sombreros Stetson XXXXX y pantalón, los mexicanos de clase baja que nunca habían salido de

⁶³Durand, *Braceros*, 170-71.

sus pueblos, usaban huaraches, sombrero de petate y calzón de manta. Una de las conclusiones del reporte final, hecho por la Secretaria del Trabajo y no por los braceros, dice: “En los Estados Unidos tuvieron ingresos diarios superiores a los que percibían en nuestro país y, en general, recibieron alimentación nutritiva, alojamiento y demás servicios para sostenerse.”⁶⁴

Para los braceros de retorno la alimentación fue el cambio más importante. Pero ellos percibieron un cambio negativo ya que la alimentación “dejaba mucho que desear en cuanto a calidad, cantidad, preparación y gusto.” A decir de los braceros, la inconformidad con la alimentación dio origen a quejas, protestas, e incluso, violencia. Las quejas específicas eran: las frecuencias de la comida, el orden de importancia que se les daba a las tres comidas del día, los platillos que se les servía y las presentaciones de las materias primas. Los braceros se quejaban de que era muy amplio el lapso de tiempo que separaba una comida de la otra; también les molestaba que los “americanos” consideraran a la cena como la más importante cuando en México era la comida de mediodía. La base de la alimentación de los bordes, consistía en huevo, leche, papa y pan, no obstante que ellos hubieran deseado que también se les sirviera tortillas de maíz, chile y frijol. Por último, algo que los ponía de mal humor era que muchos de los ingredientes con que se preparaba su comida en los Estados Unidos venían en latas.⁶⁵

El bracero paseño Esteban Saldaña cuenta que en uno de sus múltiples contratos de trabajo, le tocó, según él, la mala suerte de tener como proveedores de alimentos a unos cocineros que por más de un mes sólo preparaban lonches, consistente en dos rebanadas de pan con un pedazo de salchichón en el medio, a mañana y noche. Saldaña, junto con sus compañeros de trabajo, todos mexicanos, protestaron por esa dieta ya que después de una semana les hartó.

⁶⁴ Ibid., 202, 215-217.

⁶⁵ Ibid., 202-203.

Esto provocó que Saldaña propusiera al mayordomo que corriera a los cocineros y, en su lugar, él se haría cargo de la cocina. El patrón accedió a la petición debido a la presión ejercida por el resto de los trabajadores.⁶⁶

Luego de crearse una cierta tradición en la migración de braceros, quienes volvían a casa narraban a los futuros migrantes las peripecias que tenían que enfrentar con la comida. Esto dio pie para que antes de emprender el viaje al norte, los braceros llevaran consigo utensilios de cocina como molcajete y comal para efecto de cocinar algo de comida mexicana y con ello hacer menos difícil su estancia de 8 meses en tierras extranjeras.⁶⁷

Su descontento por la comida recibida en los bordes fue un reflejo de que lo mexicano en los alimentos era entendido por los braceros de manera distinta a como lo entendían las compañías o bordes proveedoras de la comida. A pesar de que las compañías que proveían los alimentos a los braceros contrataron a otros mexicanos para que cocinaran y atendieran a clientes que supuestamente eran sus paisanos, el entendimiento entre unos y otros fue difícil. El resultado fueron quejas sobre el contenido, la manera de cocinar y la temporalidad de los alimentos.

Cuando los braceros mexicanos llegaron en 1942 a El Paso ya había diferentes versiones de comida mexicana. Las compañías que proveían borde a los braceros elaboraron una comida mexicana percibida por estas mismas compañías como adecuada para los trabajadores, además de conveniente al presupuesto de quienes sufragaban esos alimentos. El resultado fue que los bordes ofrecieron una comida de clase trabajadora, con ingredientes hasta cierto punto ajenos a

⁶⁶ Entrevista a Esteban Saldaña, entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista s/n, IHO, UTEP, 14 de febrero de 2003.

⁶⁷ *El Continental* (El Paso, Texas), 16 de julio de 1945, 1.

la dieta de la clase trabajadora mexicana y con métodos de preparación desconocidos por los braceros.

LA COMIDA DE LOS BRACEROS EN EL PASO

La experiencia de la alimentación de los braceros en El Paso se parece mucho a lo que el común de los braceros experimentó, sin embargo es propósito de este inciso ahondar en algunas particularidades que sobre este asunto tuvieron los braceros que en ese tiempo vivieron en El Paso o que con el tiempo se convirtieron en residentes de esta ciudad.

La mayoría de braceros que llegaron a El Paso se contrataron en “El Trocadero” en Chihuahua. Haber llegado a este lugar implicó que los aspirantes a braceros ya habían conseguido una carta de la Presidencia Municipal del lugar de donde provenían y habían viajado hasta este centro de contrato. Desde la salida de sus casas empezaba un viacrucis por la comida, ya sea por su falta de recursos o por lo difícil de conseguir quién les vendiera. De El Trocadero seguían su viaje rumbo a Juárez. Viajaban en tren, hacinados y con muchas carencias en cuanto a comida y agua. Luego hacían largas filas para entrar a El Paso hasta que por fin llegaban a Río Vista, ubicado en el Valle bajo, el cual era el centro de contrato. Los braceros duraban tiempo ahí en espera de ser inspeccionados y posteriormente ser asignados a algún rancho. Basado en lo que ha aprendido como Director de la Unión de Trabajadores Fronterizos de El Paso, Texas, Carlos Marentes afirma que la necesidad de comida era un asunto de urgencia para los braceros, después de tantas malpasadas sufridas durante el proceso de contratación que empezaba con la obtención de la carta de buena conducta de la Presidencia Municipal.⁶⁸

⁶⁸ Entrevista a Carlos Marentes, entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 26 de julio de 2008.

La experiencia con los alimentos de los braceros que llegaron a El Paso, iniciaba desde su reclutamiento en México. Como cuenta el inmigrante mexicano Manuel Enrique Savignac, quien después de inmigrar a El Paso en 1950 se convirtió en trabajador y empresario del ramo de alimentos para trabajadores agrícolas, a los braceros que llegaron a El Paso se les daba comida en una casa rodante, localizada cerca de la estación de ferrocarril en Chihuahua capital. También se les daba un lonche, hecho de jamón con queso, además de fruta y leche, para que se lo comieran durante el viaje a Ciudad Juárez. En Juárez había otra cocina para alimentar a los braceros contratados en Chihuahua. El desayuno, de acuerdo a Savignac, consistía en huevos, tortillas, salsas, café, leche y pan dulce. Una vez en El Paso, los braceros iban a Río Vista para concluir su contratación definitiva. Ahí podían dormir y se les daba comida. También se les daba alimentos cuando los braceros hacían escala en los centros de reclutamiento en su viaje de retorno hacia México. La mayoría de braceros que pasaron por Chihuahua y El Paso conocieron por vez primera un kit de alimentación que consistía en sándwich de jamón con queso, leche y fruta, todo servido en platos desechables. Savignac admite que había quejas en cuanto a la comida de los braceros, especialmente con relación a la poca cantidad de tortillas o la falta de ellas, además de la falta de picante.⁶⁹

Una vez en el campo de trabajo, ya instalados en las barracas, los braceros tenían que sujetarse al régimen de alimentación planeado por el patrón. A diferencia de la comida preparada por los braceros, las comidas de los bordes eran rígidas. Se tenía una especie de menú semanal que incluía huevo, sándwich, carne molida, papa y chile colorado, entre otros platillos. La

⁶⁹ Entrevista a Manuel Enríquez Savignac, entrevistado por Fernanda Carrillo, entrevista s/n, IHO, UTEP, 6 de febrero de 2003.

ventaja de los bordes era que los braceros no tenían que preocuparse por comprar víveres y por cocinar ya que alguien lo hacía por ellos. La rigidez de los bordes no significó que les dieran las mismas comidas diarias, el menú de los bordes variaba tres veces por semana, sino las mismas comidas cada semana.

El bracero Pedro Gómez Bustos, cuya mayor hazaña en los Estados Unidos fue haber cantado con Elvis Presley en Amarillo, Texas en 1956, llegó de su natal Guanajuato a Texas a principios de los años 1950s. Vino a buscar a su papá, quien tenía una experiencia migratoria que databa de 1903. Cuando Gómez llegó a West Texas, su padre, que en ese tiempo era mayordomo de un rancho algodonero, le sirvió como soporte, consiguiéndole trabajo y techo. La buena posición económica y social de su papá, marcó un derrotero muy diferente para Gómez en relación a los alimentos. A diferencia de los demás braceros, Gómez vivía en la mejor barraca, con bajo índice de hacinación y tenía refrigerador.

La falta de refrigerador, cuenta Gómez, hacía una gran diferencia en la comida de los braceros. Sin este aparato, los trabajadores no podían comprar productos perecederos como carnes e incluso ciertas verduras, de tal forma que su dieta tenía que girar en torno a productos que aguantaran por lo menos una semana para descomponerse. Por este motivo, la dieta del común de los braceros fueron papas, frijoles y huevos. Todo se lo tenían que comer al instante, excepto el frijol que sí podía conservarse por cierto tiempo. En cambio en la barraca de Gómez se comía con frecuencia carne, especialmente molida, y gallina.

Por ser hijo del mayordomo, a Gómez se le dio el privilegio de conducir una troca para que llevar a los braceros cada fin de semana a la tienda del pueblo a comprar las provisiones. Durante estos viajes, Gómez tuvo la oportunidad de saber qué tipo de productos compraban los

braceros. Cuenta Gómez que aparte de los productos comestibles de una dieta sin refrigerador, los braceros compraban unas pequeñas cajitas con un perrito retratado y una leyenda que decía “dog food”. Estas cajitas no eran para las mascotas de los braceros, sino que era comida para ellos. Gómez les advirtió que esa comida no era para humanos, sin embargo, dice, siguieron comiéndola.

La compra del mandado en las tiendas del pueblo más cercano, empezó a incluir ingredientes para comidas y bebidas recién conocidas. Muchos braceros de El Paso conocieron por vez primera ciertas comidas como las tortillas de harina, la avena, el “kool aid”, la carne molida, los hot dogs y las hamburguesas. Incluso, algunos braceros cuentan que en Texas conocieron las zanahorias. Gómez cuenta que a él nunca le gustó el hot dog y la “hamburger”, sin embargo le fascinó la tortilla de harina y la carne molida. Junto a su padre aprendió a elaborar las tortillas de harina, las cuales no sólo las comían en casa sino que las llevaban a la labor como lonche.

Es fácil, dice Gómez, saber porqué son tan populares las tortillas de harina en estos lugares, basta saber que las tortillas de harina son lo mejor para el lonche ya que no se endurecen, en cambio las de maíz, cuando están frías, no se pueden comer. Gómez parece decir que una sociedad rápida no podía basarse en tortillas de maíz porque para comerlas como lonche se necesita tener fuego, calentarlas y comerlas. Eso necesita tiempo; en cambio las tortillas de harina ya están listas. Lo mismo pasó con los caldos, cuya existencia fue casi imposible para los braceros que sólo tenían tiempo para dormir pero no así para preparar este platillo, llevarlo, calentarlo en el trabajo y comerlo. Los caldos significan mucho tiempo. Las evidencias parecen darle la razón a Gómez porque ante la llegada de miles de migrantes a El Paso, el mercado

respondió creando a los “burritos”, como un producto comercial, que seguramente ya formaba parte de la dieta de los mexicanos, perteneciente a la comida rápida.⁷⁰

Independientemente de si los braceros comían en borde o cocinaban por su cuenta, los hábitos alimenticios de estos trabajadores sufrieron un ajuste considerable. Al tener un ritmo de trabajo tan intenso y al utilizar el método de pago a destajo, el tiempo para la producción y consumo de comida fue exageradamente menor al tiempo que los braceros utilizaban para la comida, comparada con aquella que tenían cuando vivían en México. Algunos braceros paseños relatan que el clásico reposo después de la comida, no existía, como tampoco había fiestas de cumpleaños ni ninguna otra celebración. Las ocasiones, los tiempos y los lugares para celebrar con comida eran escasos. Sólo en muy raras ocasiones asaban una carne los fines de semana.⁷¹

Pero esta relativa tristeza de algunos braceros no es compartida por aquellos para los que la bracereada constituyó una mejoría en su alimentación. De ser muy pobre y huérfano en su natal Delicias, Chihuahua, y vivir con parientes después de que su padre lo abandonara, Antonio Loya emigró bajo el programa bracero a Seminole, Texas en 1964. Tuvo la suerte de llegar en una temporada en que el grueso de los braceros aún no llegaba al rancho. Por eso el patrón, en lugar de una barraca, le asignó una casa. En Seminole, a diferencia de Chihuahua en donde rara vez comía carne, empezó a cocinar carne, caldos y lo que tradicionalmente comía: frijoles, tortillas y sopa. Loya recuerda con alegrías sus comidas en Seminole y apunta que ya nada fue igual después de haber inmigrado a Texas... todo fue mejor. Al igual que Loya, un elemento de

⁷⁰ *El Continental* (El Paso, Texas), 30 de octubre de 1958, 5.

⁷¹ Entrevista a Pedro Gómez Bustos, entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 26 de junio de 2008.

orgullo para los braceros era adicionar a su patrón de consumo la cerveza y el whisky, bebidas que llegaron a transformarse en un distintivo de orgullo de su condición de migrantes.

Los procesos de aculturación durante la bracereada fueron al menos de dos vías. Los inmigrantes adoptaron comidas e ingredientes “americanos” como el pollo frito, el refresco, los gritts, los espárragos, entre otros, mientras que algunos rancheros angloamericanos gustaban de tortillas de harina y frijoles que los mexicanos cocinaban en las barracas.⁷²

De acuerdo a Carlos Marentes lo que caracterizó la experiencia de los braceros en cuanto a los alimentos fue el conflicto. El conflicto no sólo se presentó con el patrón, sino entre los braceros. Los braceros que utilizaron el borde sufrieron más que aquellos que cocinaban en tanto a los primeros se les impuso un menú ajeno a la dieta mexicana como las papas y el “kool aid”. El bracero alimentado en los bordes tenía que comer por necesidad más que por gusto, pues los alimentos siempre fueron motivo de discordia. La forma en cómo se organizaban en pequeños grupos para hacer la comida dependió, en la mayoría de las veces, del origen regional de los braceros. Los de Chihuahua se juntaban con los de su mismo estado, mientras los de otros estados hacían lo propio. Esto estaba explicado por la afinidad en las preferencias de los platillos, los ingredientes y la forma de cocinar. A los braceros de Chihuahua no les gustaba cómo se comían los frijoles los de Zacatecas ya que éstos últimos no los guisaban, se los comían de la olla.⁷³

La formación de grupos afines entre los braceros está muy relacionado con las aseveraciones hechas por la inmigrante María Esther Bencomo en su discusión del sur-nopales y

⁷² Entrevista a Álvaro Hernández, entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista s/n, IHO, UTEP, 5 de febrero de 2003.

⁷³ Ibid.

norte-carne. Los braceros de Chihuahua y Nuevo León también mantenían una especie de alerta en relación a los braceros que no eran del norte. El bracero Magdaleno García Contreras, originario de Linares, Nuevo León, quien inmigró a Texas en 1945, dice que aquellos braceros que no eran de Nuevo León compraban el mandado aparte porque ellos hacían otras comidas. Eran braceros del “sur”, dice José Aguilar Carrillo (otro bracero de Linares) porque comían puras papas las tres comidas del día.⁷⁴

El conflicto de los braceros con los patrones estribó principalmente por el tipo de alimentos que les daba en el borde o por el tipo de ingredientes que podían conseguir en los pueblitos donde iban a comprar la ración. De acuerdo a la versión de algunos braceros, la ingesta de pan, trigo y papas, no era suficiente para sentirse llenos y con fuerzas para trabajar. A menudo pedían a los patrones que les trajera tortillas de maíz para poder rendir más en el trabajo. El sándwich no los llenaba ni les daba fuerzas. La insatisfacción fue una de las quejas más frecuentes de los braceros de El Paso.⁷⁵ Otro conflicto se originó en la definición de lo que era comible y lo que no lo era. Algunos braceros del centro y sur del estado de Chihuahua estaban acostumbrados a comer víboras y otros animales como el armadillo. Esta práctica la llevaron a los campos agrícolas de Texas. Sin embargo, los rancheros texanos apreciaban mucho las víboras porque eliminaban a otros animales que hacían daño a sus cultivos. Esto derivó en un conflicto. Hubo un caso de un rancho que corrió a 20 braceros porque después de una advertencia, los braceros continuaron comiéndose a estos animales.⁷⁶ Los platillos también fueron motivos de controversias, al tiempo que de aprendizaje y adopción para los braceros. En los bordes a los

⁷⁴ Entrevistas a Magdaleno García Cortés, entrevistado por el autor, Linares, Nuevo León, México, 7 de junio de 2008 y con José Aguilar Carrillo, entrevistado por el autor, Linares, Nuevo León, México, 7 de junio de 2008.

⁷⁵ Entrevista a Carlos Marentes, entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 26 de julio de 2008.

⁷⁶ Ibid.

braceros se les empezó a dar “grits”, un alimento muy popular en el sur estadounidense, el cual es elaborado a base de maíz e ingerido durante el almuerzo, pero a muchos no les gustó el sabor ni su consistencia. Lo que más les molestó de los “grits” fue la combinación de salado con dulce en un mismo platillo. Esto mismo sucedió cuando les empezaron a dar *pork beans*. Sin embargo, los braceros adoptaron con entusiasmo la gallina frita y las papas a la francesa. Un bracero, apellidado Sifuentes, cuando regresó a Coahuila pidió a su mujer que le preparara una gallina frita igual que la de los bordes.⁷⁷ Lo que más extrañaban de México los braceros eran el picante, los quesos cuajados con trompillo, la carne fresca de rastrojo y las tortillas de maíz. En su día de descanso algunos braceros recorrían los montes aledaños a las barracas en busca de nopales y piquines.

De acuerdo a la versión de muchos braceros, la base de su alimentación en las barracas era la harina blanca de trigo. Comían tortillas de harina porque no había otras. Era muy raro que se comieran tortillas de maíz porque no se conseguía maíz ni harina de maíz. Al final del programa bracero ya se podían conseguir tortillas de maíz en bolsas, pero eran muy escasas y venían con conservadores, por lo que se siguió prefiriendo la tortilla de harina.

Los braceros de El Paso que cocinaban para ellos mismos cuentan que la cocina era una faena muy dura porque era como tener dos trabajos. Salían de trabajar entre las 4 y 5 de la tarde y llegaban apurados haciendo cena y preparando el desayuno para el día siguiente. Era tan desesperante llegar a casa y que no hubiera comida preparada, que muchos grupos optaban por pagarle el día a uno o dos trabajadores para que sólo se dedicaran a cocinar, o en el peor de los

⁷⁷ Ibid.

casos, dejaban salir temprano a un par de trabajadores para que fueran avanzando en la elaboración de la cena. Entre los braceros siempre había aquel que se distinguía por ser limpio y por tener buena sazón, lo cual lo convertía en candidato a ser cocinero.

De lo anterior se desprende que para los braceros en general la comida fue un asunto muy importante por ello la necesidad de expresar el dolor por esta experiencia. El acuerdo migratorio entre México y los Estados Unidos sólo decía que los empleadores deberían de proveer de comida a los braceros, pero no se previó que los hábitos alimenticios serían fuente de conflicto porque la comida se sujetó al ritmo de la eficiencia y la productividad. Por eso, no era raro que algunos braceros desertaran del trabajo luego de conocer el tipo y la forma de alimentación; otros sólo iban por una temporada y ya no volvían a renovar su contrato.

LAS MEJORES TORTILLAS SON DE HARINA DE TRIGO

A lo largo del periodo 1880-1960s, los mexicanos en El Paso dejaron constancia de su perseverancia por mantener una comida diferente al del resto de la sociedad. Pero esta comida no fue una copia fiel de los alimentos de México. Una de las diferencias principales fue la inclusión de la harina de trigo en su dieta. A diferencia de los mexicanos del lado sur del Bravo, donde el maíz era una de las bases de su alimentación, en El Paso, la base de las comidas fue el trigo, el cual se consumía en grandes cantidades. La harina de trigo no era un producto desconocido por los inmigrantes mexicanos, de hecho el trigo fue traído por los conquistadores españoles y para inicios del siglo XX había muchas harineras en el territorio mexicano; sin embargo, el común de los mexicanos pobres del medio rural preferían el maíz. Dice Jeffrey Pilcher que la gente de la

ciudad consumía trigo y la del campo, maíz. Esa era una marca que los dividía.⁷⁸ A diferencia de Pilcher, Robert Redfield en 1930 encontró en la clase social, más que en la división urbano-rural, la razón de la diferencia de patrón de consumo: los ricos compraban pan de trigo tanto para el desayuno como para la comida, aunque también comían tortillas de maíz en menor cuantía, mientras los pobres sólo consumían tortillas de maíz.⁷⁹ La inmigrante chihuahuense Gracia Alicia Durán, residente de El Paso, cuenta que el trigo en los años 1930s en Parral, Chihuahua, era un producto difícil de conseguir y cuando se lograba tenerlo se utilizaba para preparar un postre que se hacía con trigo molido y leche.⁸⁰ De tal forma que para quienes inmigraron de Chihuahua a El Paso, el consumo de trigo de manera más permanente constituyó un primer cambio tanto en su patrón de consumo como en su adscripción social en tanto consumían un cereal que no estaba al alcance de ellos en sus lugares de origen.

Chihuahua, con una población de 400 mil habitantes, producía alrededor de 400 mil hectólitros de trigo en 1910. Este trigo era procesado en harineras como la C. Harinera de Chihuahua S.A., la cual era la principal negociación en ese ramo.⁸¹ Es difícil creer que con tanta harina en el estado no hubiese una tradición culinaria basada en ese producto, sin embargo se sabe que los precios de los comestibles, entre ellos la harina, eran muy elevados. En los años subsiguientes, las cosas empeoraron en muchas poblaciones del estado. María Esther Bencomo cuenta que en la década de los 1920s la harina de trigo en Chihuahua era un artículo que no

⁷⁸ Jeffrey M. Pilcher, "Tamales or Timbales cuisine and the Formation of Mexican Identity 1821-1911," *The Americas*, Vol. 53, no. 2 (Oct, 1996): 196.

⁷⁹ Robert Redfield, *Tepoztlan: A Mexican Village: A Study of folk life*, (Chicago: Chicago University Press, 1930), 86-7.

⁸⁰ Entrevista a Gracia Alicia Duran, entrevistada por el autor, El Paso, Texas, 2 de julio de 2008.

⁸¹ Adolfo Dollero, *México al día: Impresiones y notas de viaje* (París: Librería de la viuda de C. Bouret, 1911), 311 y 328.

estaba al alcance de los pobres. Comer harina en ese tiempo era un lujo, apunta.⁸² Desde fines del siglo XIX, los mexicanos en El Paso habían establecido una tradición en el consumo de harina de trigo quizá no como una actitud de separarse del maíz ni porque se considerara a éste como un alimento inferior, sino por las condiciones particulares de la frontera donde se podía encontrar trigo en abundancia y a un precio relativamente bajo. El consumo de trigo llegó a ser tan importante en las primeras décadas del siglo XX que se convirtió en la primera fuente de calorías de las familias mexicanas.⁸³ Según Frances Beatty Horton, una tesista que escribió sobre los hábitos alimenticios de los mexicanos en Texas, la familia mexicana utilizaba en promedio el doble de harina de trigo y cinco veces más manteca de puerco que la familia angloamericana.⁸⁴ La disponibilidad y consumo del trigo generó una cadena de inventivas culinarias tanto en el norte de México como en las comunidades mexicanas transbravinas. El trigo en El Paso no sólo se consumía en forma de tortilla, sino también en panes, bizcochos, sopas y atole. El atole de trigo, impensable en el centro y sur de México por su apego al maíz, era muy popular en El Paso y los ingredientes que llevaba, además de trigo, eran agua, anís, sal, leche y canela.

El discurso oficial indigenista de las décadas posteriores a 1940 reivindicó al maíz como la base de la alimentación de los mexicanos. Concibió al maíz como un cereal poderoso y completo, muy superior en nutrientes a la harina blanca de trigo. La prensa de El Paso difundió en castellano este redescubrimiento del maíz. Para la década de los 1950s era común leer acerca de las “maravillas” del maíz, además de recetas tales como maíz guisado, albóndiga de maíz,

⁸² Entrevista a María Esther Bencomo, entrevistada por el autor, El Paso, Texas, 3 de Julio de 2008.

⁸³ Faulkner, “A Dietary Study”, 27.

⁸⁴ Horton, “Food Habits”, 85.

tamal en cazuela y pastel de maíz.⁸⁵ La tortilla de maíz, afirmaban los promotores del nacionalismo culinario pro indígena, “es el alimento básico y tradicional del pueblo mexicano...herencia sagrada de nuestros mayores...don precioso de la Diosa Centeotl.”⁸⁶

Pueden ser muchas las causas y motivos que llevaron a reposicionar al maíz en El Paso en la década de los 1950s. Por décadas se prefirió el trigo por su encaje perfecto en la vida agitada de una sociedad industrializada, por la disponibilidad como materia prima, por el bajo precio y por la influencia que ejerció la sociedad dominante para que se consumiera, dado que era una sociedad cuya alimentación estaba basada en el trigo. A la mitad del siglo XX, tanto la influencia del nacionalismo culinario mexicano, así como el desarrollo del mercado de productos mexicanos que empezó a producir en gran escala ingredientes como la masa de maíz nixtamalizada y la existencia de molinos y tortilleras eléctricas por toda la ciudad, provocó que la producción y consumo de tortillas de maíz en la ciudad fuera considerable. La opinión sobre el maíz y su consumo empezó a coincidir con la del nacionalismo culinario postrevolucionario de México. El símbolo de la producción tortillera de la ciudad era El Paso Tortilla Factory, la cual era parte de la firma denominada Ashley’s Mexican Food, ya mencionada con anterioridad, dedicada a la manufactura de alimentos mexicanos tales como tortillas, enchiladas, salsa de chile, sopa de arroz, totopos, entre otros productos.⁸⁷ Junto a esta fábrica, había cuatro empresas de gran tamaño, además de otras diseminadas en los barrios mexicanos, que se dedicaban a la producción de tortillas. El reposicionamiento del maíz en la localidad, lo cual no significó que la harina de trigo haya desaparecido, sino que convivieron juntos ambos cereales, se hizo en el marco del uso intensivo de la tecnología en la producción de alimentos mexicanos. Contrario a

⁸⁵ *El Continental* (El Paso, Texas), 14 de septiembre de 1952, 4.

⁸⁶ *Ibid.*, 14 de octubre de 1952, 3.

⁸⁷ *Ibid.*, 10 de agosto de 1952, 6.

los comerciantes mexicanos de inicio de siglo, quienes destacaron lo artesanal como un valor agregado, las fábricas de tortillas de mediados de siglo presumían que en la producción de tortillas: “la mano del operario no interviene en forma directa.”⁸⁸

LOS SIGNIFICADOS

La comida para los mexicanos que vivían en El Paso fue una parte importante de sus vidas. El mejor testimonio de la importancia de los alimentos en la vida social y cultural de los pobladores se halla en las energías que los vendedores invirtieron para la atracción de clientes. Los alimentos siempre ocuparon un lugar preponderante en la publicidad, seguido por la ropa, el calzado y las tecnologías para el hogar, las cuales aparecieron con más frecuencia después de 1915. La pertenencia de la mayoría de los mexicanos a la clase trabajadora coadyuvó a que se le diera esta importancia a los alimentos en tanto la comida constituyó el monto mayor del destino de sus ingresos. La comida estaba presente en las ferias, bailes, kermeses, bodas y picnics. Esto sucedió porque los alimentos para este grupo formaron parte de los materiales para “hacer comunidad.” Su importancia no fue privada, sino que el grupo encontró necesario hacerlo saber a los demás, por eso en las narraciones de estos eventos hablan en futuro o en pasado acerca de la comida.

Como resultado de la importancia que los mexicanos otorgaron a los alimentos es que se logró crear material y semánticamente muchos platillos, comidas, ingredientes, recetas y formas de comer, con el adjetivo mexicano. Así, por ejemplo, ya para 1922 había en El Paso algo que se denominaba “cena mexicana.” No se sabe con precisión en qué consistía esta cena, pero en

⁸⁸ Ibid., 10 de agosto de 1952, 6.

alguna ocasión se preparó en un festival cuya intención fue reunir fondos para obras sociales.⁸⁹

En la década de los 1920s, ya con una clase media mexicana viviendo en la ciudad y con una mayor población que sabía leer y escribir, algunos mexicanos se animaron a publicar poemas donde relacionaban la comida con su condición de mexicanos viviendo en los Estados Unidos. A propósito de la celebración del Día de Muertos en El Paso, alguien escribió estas calaveras dedicadas a los abarrotes y restaurantes:

Chorizo, lomo, jamones
Tocino, pulpa sabrosa
Salchicha que es deliciosa
Hígado, tripa, riñones

Todo fresquecito, del día
Hace que hasta los mormones
Compren hoy sus chicharrones
En esta carnicería.⁹⁰

Unos versos dedicados al Restaurant “El Foco Rojo,” decía:

Es la mejor lonchería
Que hoy existe en la ciudad
Está abierta noche y día.⁹¹

Los versos dedicados al Restaurant México:

El restaurant afamado
Es de todos preferido
Y vende mucho en verdad
Don Roberto atiende a todos
Y en complacerlos se afana
Prepara de varios modos
¡Bisftecks, pollos y manzana!

El que ahí come, jamás

⁸⁹ *La Patria* (El Paso, Texas), 1 de junio de 1922, 1.

⁹⁰ *Ibid.*, 2 de noviembre de 1921, 3-5.

⁹¹ *Ibid.*

Va a comer en otra parte
Pues si lo hace, Satanás
¡con un colazo lo parte!

Que en él siempre se ha servido
Lo mejor, lo delicado
De ellos se muestran ufanos
Siempre Sánchez y Castillo
Y al restaurant le dan brillo
Los platillos mexicanos
Las muy sabrosas tostadas
El mole, los pollos fritos
Y los frijoles refritos
Y las ricas enchiladas

Este restaurant de veras
Que es un cachito de cielo
Pues dejan al cliente lelo
Sus guapísimas meseras.⁹²

Además de los restaurantes, los versos destacaban la mercancía y el servicio ofrecido por los abarrotes.

Muy francote y muy sincero
Porque es de nuestro país
Vende frijol y maíz
Nuestro amigo Tinajero
Recibe siempre primero
Huevos de clase muy fina
Chile y exquisita harina
Es activo diligente
Tratando con el gerente
Hasta se quita la mohína.⁹³

Dos de las estrofas de la canción “Todo me viene guango,” de venta en la tienda Del Norte

Talking Machine Company, del 311 S. El Paso), decía:

⁹² Ibid.

⁹³ Ibid.

Será prieto el mexicano
Prieto como el zopilote
Pero es más suave mi prieto
Que el mole de guajolote

Compré tortillas de maíz
Y uno que otro chile verde
Su traguito de mezcal
El chicano nunca pierde, ay
Todo me viene guango.⁹⁴

El mexicano José Muñoz Cota, colaborador de *El Continental*, escribió estos versos a la tortilla de maíz:

En el mitin del ejido
Las mazorcas nos enseñaron los dientes
Y después
En el combate de la hornilla,
Sudas y te forjas
Cálida tortilla.

La revolución en su afán
De orilla a orilla
En vez de pedir pan
Tortilla.

Disco maravilloso
Para jugar rayuela con el hambre
Disco fonográfico
Donde la aguja de la necesidad
Ensayá la internacional
Te reitero mi respeto,
Hermana,
Proletaria al fin
Porque eres masa.⁹⁵

⁹⁴ Ibid., 15 de noviembre de 1929, 5.

⁹⁵ *El Continental* (El Paso, Texas), 12 de noviembre de 1935, 4.

A través de estos versos se documenta parte del orgullo de tener a la comida mexicana como capital cultural. Los platillos mexicanos fueron, de acuerdo a estos versos, los que daban brillo a los restaurantes. Pero esta comida, de acuerdo a estas estrofas, no era como cualquier otra. Era una comida abundante, fresca, distribuida y servida con esmero y diligencia. La comida se tomó como un medio para reclamar un espacio en la sociedad en tanto se pide que no se juzgue a los mexicanos por el color de la piel, sino por su carácter, tal como no debe juzgarse al mole por su color, sino por su sabor. Las anteriores estrofas también muestran los cambios históricos de los alimentos; una oda al maíz sólo apareció hasta los 1930s, pues antes y durante esta fecha era la harina blanca de trigo el cereal dominante.

La comida mexicana a lo largo de estas más de ocho décadas estuvo en permanente redefinición en su contenido material y de sus significados. Se mantuvo, se creó y se inventó, tanto semánticamente como en la cultura material. Ello habla de la importancia que los mexicanos (inmigrantes y nacidos en los Estados Unidos) dieron a su existencia. La importancia de mantener una comida aparte del que tenían otros grupos étnicos y nacionales, no estribó en atesorar los viejos ingredientes y platillos de sus ancestros, sino en preservar lo posible y viable, dándole carta de naturalización a otros sabores y formas de alimentación encontradas en su relación con el entorno y con otros grupos sociales. En la construcción y mantenimiento de una forma de alimentarse distinta a los demás, la población mexicana en El Paso se vio influenciada por el espacio geográfico-social de la frontera, cuya característica es que a la vez que facilita el acceso a mercancías de México, exige una diferenciación, que se concreta en el consumo, entre los mexicanos, de uno y otro lado del río.

La comida, como parte de la cultura, no estuvo exenta de conflictos internos y externos. La definición de lo mexicano, de lo auténtico, de lo comible, siempre estuvo presente en la

preservación de la comida mexicana. De 1910 a 1930 estas definiciones fueron seriamente cuestionadas por las nuevas generaciones que nacieron y crecieron en los Estados Unidos; aparte que la situación se crispó con la emigración mexicana durante la Revolución Mexicana, especialmente con los inmigrantes de clase media y alta. Ya nada fue igual después de 1920 cuando lo mexicano en la comida se mercantilizó a gran escala y las fronteras entre lo mexicano y lo que no lo era, se volvieron tenues. Los braceros en la Segunda Guerra Mundial de alguna manera protestaron la versión de comida mexicana que les presentaron en los bordes. Pero ellos, apandados en las barracas, poco podían hacer para construir su propia versión.

A lo largo de muchas décadas los platillos mexicanos fueron recreándose con influencias de muchas partes. Por diversas razones y motivos, algunos platillos, como las chalupitas del siglo XIX, desaparecieron de la escena comercial, tal vez la gente continuó produciéndolas y consumiéndolas, pero no se convirtieron en algo comercial. Lo mismo le sucedió a los quelites, que no pudieron salir a escena, muy a pesar de los gritos desesperados de un mexicano quien afirmó que los mexicanos en lugar de espinacas tenían “¡quelites, señores, quelites!”, dando entender con esto, que no se tiene necesidad de adoptar otros alimentos, cuando se tiene uno propio. La realidad fue que los quelites no formaron parte del vocabulario de las recetas ni de las tiendas expendedores de ingredientes ni del menú de los restaurantes. Otras comidas, como los eslabones, cuya desaparición fue motivo de nostalgia para Rómulo Escobar, aparecieron hasta 1935, esta vez acompañando a la Cerveza Coors.⁹⁶ Aunque la comida mexicana no siguió un sólo sendero durante el periodo de estudio, pues se abrieron varios caminos diferenciados por el apego o distancia de lo “tradicional”, la tendencia dominante de los platillos mexicanos fue hacia

⁹⁶ Ibid., 21 de enero de 1935, p. 4 y 29 de noviembre de 1935, 6.

una redefinición, tendiente a hacer de ésta una comida industrializada, excluyendo a ingredientes y comidas muy asociados a lo indígena y campesino, y por lo tanto dando como resultado la creación de otros platillos, aunque manteniendo en el imaginario colectivo su adscripción, si no a la cultura mexicana, sí a lo mexicano. Esta americanización y lo que en inglés se llama *bowdlerization* (el acto de borrar y modificar todas las cosas que se consideren indecentes), formaron parte de esta redefinición de la comida mexicana.

La importancia de la comida en sí, es decir, los platillos, no se puede entender si no se analizan los lugares y ocasiones que los mexicanos fueron legitimando como propios para comer, ya sea escogiendo por mutuo propio la fecha y los espacios o adaptándose a los ritmos y festividades de la sociedad en la que vivieron. La modernización, el crecimiento urbano y la industrialización, fueron factores que determinaron cuándo y dónde comer.

CAPÍTULO CINCO

OCASIONES Y LUGARES PARA COMER

Aunque no se cuenta con información suficiente y concisa sobre los lugares y las ocasiones para comer, se puede advertir que otra arista de la importancia de la comida para los mexicanos de El Paso fue su participación en la definición de los lugares y ocasiones para celebrar con comida. Al igual que con la comida como materia, los mexicanos tuvieron su propia voz en la determinación de este aspecto tan importante de su vida cultural. Las ocasiones y lugares para comer fueron influenciados por la cultura dominante, dada su capacidad de determinar calendarios de festividades, ritmos de trabajo en las factorías y en el campo, y días nacionales. También esta cultura definió, a través de las reglas de higiene, lo permisible en cuanto a lugares de venta de comida y lo comible. Sin embargo, los mexicanos contestaron las reglas y las tradiciones que la sociedad dominante les quiso imponer. A través de mantener una cultura, hasta cierto punto diferente a la dominante, los mexicanos pudieron retener y recrear algunas tradiciones de tiempo y lugar en cuanto a la comida. De esta manera, pudieron celebrar las fiestas patrias de México, comer en los templos y festejar con comida la Semana Santa.

Las ocasiones para celebrar con comida en El Paso tuvieron que ver con las características económicas y culturales de la sociedad en su conjunto y de los grupos culturales en particular. Por un lado el Estado y la sociedad dominante velaron por el cumplimiento de las normas y las leyes relacionadas con la higiene en la preparación y distribución de los alimentos, además del cumplimiento de las reglas no escritas de alimentación. Por el otro, los mexicanos

construyeron prácticas alimenticias en el tiempo y en el espacio que se fueron acomodando al entramado jurídico y cultural, o siendo una especie de desafío a las normas y a la cultura dominante.

OCASIONES

La vida religiosa jugó cierto papel tanto en lo que se comía como en marcar, a través del calendario litúrgico, las fechas de comunión de la grey en El Paso. Los mexicanos que practicaban el catolicismo instituyeron fiestas a la Virgen de Guadalupe, en donde la comida ocupó un lugar. La celebración a la Virgen de Guadalupe, el 12 de diciembre, aunque también se recordaba a la Virgen Morena el 12 de octubre, Día de la Raza, casi lograba que el calendario festivo fuera continuo por su cercanía con la Navidad. Antes de los 1930s el recordatorio a la virgen era discreto y tenía marcadamente un contenido religioso. A partir de los años 1930s, la celebración a la guadalupana se hizo vistosa y estuvo aderezada por peregrinaciones y procesiones a lugares fuera de la ciudad, danza con matachines, jóvenes vestidas de indígenas, misas solemnes y sobre todo, comida mexicana.¹

La Navidad fue otra fiesta religiosa popular en el ocaso del siglo XIX, tiempo en el cual las tiendas de El Paso se llenaban de dulces, frutas y guajolotes que se utilizaban para preparar la cena. Durante este festejo había en exhibición una cantidad inusitada de comida.² La Navidad era un tiempo especial porque las familias se reunían en torno a una mesa a degustar una cena. Para financiar dicha comida, las familias ahorran, cambiaban las estampillas que les obsequiaban

¹ *El Continental* (El Paso, Texas), 8 de diciembre de 1935, 9, 10 de diciembre de 1935, 3, 11 de octubre de 1936, 17, 11 de mayo de 1937, 5., 10 de diciembre, 1937, 6, 12 de diciembre 1959, 3.

² *El Defensor* (El Paso, Texas), 30 de diciembre de 1894, 4.

los comerciantes por comprar en sus tiendas, o recibían regalos en forma de ingredientes de otras familias, de las cuales algunas vivían en Juárez.³ Algunos de los platillos que las familias mexicanas en El Paso podían preparar para esta ocasión eran: patitas de marrano, pollo asado, mole de guajolote, guiso de pato, queso de puerco, jamón de pierna, salchicha, boloña, viana y tocino.⁴ En la medida en que la ciudad fue creciendo y cada uno de los aspectos de la vida social y cultural se fue comercializando en las primeras décadas del siglo XX, la Navidad y otras celebraciones tendieron a convertirse en un asunto de compras y ventas. Aurora Valle, una colaboradora del periódico *El Paso del Norte*, escribió con cierta tristeza cómo el mercantilismo había olvidado, lo que ella llamó, “la satisfacción humana,” creando necesidades superfluas en una vorágine de acumulación material. Valle pidió a sus paisanos de El Paso “regresar a la vida sencilla.”⁵

Ya para los años 1930s la Navidad mexicana en El Paso (también en Juárez), aquella que duraba del 16 al 24 de diciembre con sus posadas y piñatas, recibió influencias de la versión nórdica, principalmente aquello que tuvo que ver con la figura de *Santa Claus* y su parafernalia comercial; no obstante siguió conservándose la costumbre de servir comida y bailar durante esta fiesta.⁶ De esta manera, la Navidad mexicana, que se había caracterizado por un fuerte contenido religioso, empezó a entrelazarse con esta escenografía comercial sin infligir mayores afectaciones a la comida como parte constituyente de esta celebración.

³ *El Monitor* (El Paso, Texas), 5 de septiembre de 1897, 3.

⁴ *Ibid.*, 16 de diciembre de 1897, 3.

⁵ *El Paso del Norte* (El Paso, Texas), 18 de septiembre de 1904, p. 1.

⁶ *El Paso Herald Post*, 18 de septiembre de 1931, 8. En esta fuente se advierte con preocupación cómo la Navidad de los mexicanos se está americanizando cada vez más.

Además de la Navidad, la comida jugó un papel central en otras celebraciones de la fe. Durante Semana Santa de inicios del siglo XX, según cuenta Francisco Holguín, un mexicanoamericano nacido en Fort Hancock, Texas, pero vecindado en El Paso, la gente se acuartelaba en la iglesia desde el miércoles. Una semana antes se cocinaba suficiente comida para ya no tener que hacerlo por varios días. Esta comida era llevada a la iglesia para alimentar a los feligreses. Durante Semana Santa no sólo estaba prohibido cocinar, también se evitaba partir leña y lavar ropa.⁷ Al evitar llevar a cabo una tarea física como elaborar comida, lo que se buscaba era tener todo el tiempo libre para los asuntos espirituales. Es decir, la no preparación de alimentos era una forma de vivir la fe, siempre explicada por los alimentos. Otras fiestas religiosas en El Paso eran las dedicadas a San Miguel, San José y San Isidro. En la primera de ella, se ofrecía comida abundante en casa de un patrocinador llamado mayordomo.⁸

La historiadora Gloria López, recuerda que en su niñez en El Paso de los 1940s y 1950s lo clásico en la Navidad eran los tamales y los buñuelos hechos en casa, platillos que llevaban todo un día su elaboración y que era capaz de reunir en una sola casa gran parte del vecindario sentado en torno a las famosas tamaladas.⁹

La Navidad y la Semana Santa fueron celebraciones claves en la construcción de la comunidad mexicana en El Paso. A través de estas celebraciones se refrendó la pertenencia al grupo al compartir no sólo una misma creencia religiosa, sino una misma mesa. Los alimentos, por otra parte, fueron la concreción de la vivencia de la fe. No ingerir alimentos, como el evitar

⁷ Entrevista a Francisco Holguín, entrevistada por Sarah E. John and Reyes González, entrevista # 236, IHO, UTEP, 24 de febrero de 1976.

⁸ Ibid.

⁹ Gloria López_Stafford, *A Place in El Paso: A Mexican-American Childhood*. (Albuquerque: University of New Mexico Press, 1996), 82-87.

comer carnes rojas los viernes, constituyó parte de este mismo propósito colectivo por hacer comunidad.¹⁰

Los mexicanos que llegaron a vivir a la frontera tuvieron que aprender nuevos significados. En la frontera, el encuentro con otras culturas agregó ocasiones para degustar. Como se anotó en el primer capítulo, la celebración del Día de Gracias se difundió en español en El Paso a finales del siglo XIX, lo cual no significó necesariamente una adopción, pero sí un llamado a que la paisanada compartiera esta fiesta nacional. En las primeras dos décadas del siglo XX, el Día de Gracias se afianzó como una ocasión más para celebrarse con comida. Católicos, judíos, protestantes y otras denominaciones religiosas acudían a misa. Las escuelas se cerraban por ser día nacional. La demanda de guajolotes, gansos y patos se incrementaba. También se comían ostiones y *chesnuts*. Los comerciantes que anunciaban sus mercancías en inglés o en español, recomendaban iniciar la cena del Día de Gracias ya sea con una crema de tomate, de habas o un consomé. Luego se sugería acompañar el guajolote con una ensalada de aguacate, seguido por camarón, langosta, cangrejo, fruta y arándano. En lo que todos coincidían era en la comida a base de pavo.¹¹ La celebración de esta fiesta no fue automáticamente adoptada por los mexicanos en El Paso. La información revela que fueron muchos los años de adaptación de una costumbre ajena a los mexicanos. Todavía en 1924 en un periódico local se publicó, bajo el título “Cómo se originó la comida del “cócono” en los EE, UU”, la historia del uso del guajolote en la celebración del Día de Gracias. En esta nota se informa que la tradición de comer guajolote en este día es: “una costumbre que los mexicanos, que viven hace tiempo en

¹⁰ *El Continental* (El Paso, Texas), 29 de julio de 1938, 1. En esta nota se explica la abstención de carnes rojas de los católicos paseños y estadounidenses en general.

¹¹ *El Paso Morning Times*, 24 de noviembre de 1918.

los Estados Unidos, han comenzado también a aceptar.”¹² Para mediados de la década de los 1920s era una costumbre muy arraigada entre los mexicanos de El Paso el comer pavo asado con salsa y frutas en el Día de Gracias. A pesar de la gran tradición del guajolote en México, por ser éste un animal originario de este país, su consumo en México era en Navidad y no tenía el significado que tenía allende la frontera. En 1937, *El Continental* destacó la parte gastronómica del Día de Gracias en El Paso, recordándoles a sus lectores que la comida para este día debería contener: pavo al horno, con relleno de castañas y pan molido y sus *hors d'œuvres* de salsa de arándano, además de puré de papa, camote, pastel y tarta de calabaza.¹³ Si en los 1920s se decía que los mexicanos habían empezado a adoptar la costumbre de comer guajolote el Día de Gracias, ya para 1937 se anotó: “esta fiesta de acción de gracias no es cosa yanqui que se diga...”¹⁴

Al igual que el Día de Gracias, las ferias tradicionales de los pueblos llevadas a cabo anualmente, implicaron comida. A diferencia de las ferias de México, donde regularmente se celebraba al santo patrono del pueblo, en los pueblos estadounidenses de la frontera se festejaba las buenas cosechas o la alta producción de bienes en general. El motivo de la feria era mostrar los avances logrados en la producción. De acuerdo a las noticias de un periódico, venía gente de todos lados a ver las mercaderías producidas por los locales. Se exhibía desde un racimo de uvas hasta una mancuerna de chiles. Con mucho espaviento se anunció en los periódicos que el 13 de septiembre de 1887 se llevaría a cabo la feria del Condado de Doña Ana, un lugar contiguo a El

¹² *La Patria* (El Paso, Texas), 27 de noviembre de 1924, 4.

¹³ *El Continental* (El Paso, Texas), 25 de noviembre de 1937, 6.

¹⁴ *Ibid.* Esta celebración con comida también llegó a formar parte del menú de restaurantes y de celebraciones familiares. *El Continental* (El Paso, Texas), 24 de noviembre de 1937, 3 y 26 de noviembre de 1937, 5.

Paso. Los organizadores otorgaban premios a quienes presentaban el producto mejor elaborado. De los mexicanos que vivían en esos lugares se decía: “no nos hemos olvidado de los pobres, la mujer que enseñe la mejor lavada de amole, recibirá un premio de diez pesos, y la mujer que haga las mejores tortillas también recibirá diez pesos.”¹⁵ Con cierto orgullo, los pobladores de estas regiones querían mostrar a los visitantes objetos mexicanos como arados y carretas hechas de palo.¹⁶ Las ferias en El Paso fueron tomando cada día más ese aspecto de mostrar los avances sociales y productivos de las regiones participantes. En 1924, se llevaron a cabo los preparativos para la Gran Feria Internacional de El Paso, a la cual acudirían, además de las empresas más representativas, más de 20 mil personas, procedentes de los estados fronterizos de México y los Estados Unidos.¹⁷

Otra ocasión para celebrar con comida en El Paso eran los bazares. Los bazares duraban tres días y en ellos había baile y comida. En un bazar, celebrado en diciembre de 1905, el primer día se sirvió una cena fría consistente de sopa simple, lengua curtida, gallina fría con salsa, jamón cocido y manzanas cocidas, frijol estilo Boston, ensalada de papas, pepino en vinagre, pan y mantequilla, café caliente, cake, pastel de calabazas y fritos. El segundo día, la cena consistió de enchiladas. En el tercer día se sirvieron ostiones.¹⁸ Estos bazares perduraron en El Paso más allá de los 1950s, y siempre se enfocaron a la ayuda de la comunidad o a un individuo en particular por medio, entre otras cosas, de venta de comida.¹⁹

¹⁵ *Mesilla Valley Democrat* (Mesilla, New Mexico), 26 de agosto de 1887, 3.

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 5 de agosto de 1924, 4.

¹⁸ *El Eco del Valle* (Las Cruces, New Mexico), 9 de diciembre de 1905, s/p.

¹⁹ *El Continental* (El Paso, Texas), 28 de octubre de 1958, 3.

Para la sociedad paseña de inicios del siglo XX, los domingos no eran cualquier día en cuanto a la comida se refiere. La publicidad de un periódico de la ciudad de principios del siglo XX llamaba llamaban a los clientes a que hicieran sus compras para el domingo y les ofrecía en abundancia carne de res, puerco, carnero y aves.²⁰ Los fines de semana se fueron instituyendo como días especiales para degustar, según se puede constatar al hacer un contraste con los anuncios de las tiendas de fines del siglo XIX, lo cual puede ser una muestra de cambios que estaban ocurriendo en la relación de la comida con el crecimiento urbano e industrial, pues en la medida en que la ciudad y las industrias fueron creciendo, se fueron creando tradiciones de consumo de alimentos que no interrumpieran los horarios de trabajo.

Para la segunda década del siglo XX, otras ocasiones, aparte de las ya mencionadas, se hicieron visibles en la ciudad. Con el crecimiento de la ciudad, la industria y el tamaño de la población mexicana en El Paso, la vida, por una parte, se hizo más individualista, y por la otra, el tamaño de la población de votantes mexicanos interesó a las organizaciones políticas de la ciudad. Estas tendencias quizá hayan tenido alguna relación con los tipos de convivios de esta época ya que en la prensa local se hicieron comunes las fiestas íntimas, las reuniones políticas y las barbacoas. Las llamadas fiestas íntimas, una ocasión festiva que perduró toda la primera mitad del siglo XX, eran convivios particulares, celebrados en casas de los festejados, en donde había baile, bebida y comida. Baile, pastelillos y refrescos eran los componentes de las fiestas íntimas en El Paso que duraban por lo regular de 8 de la noche hasta las 2 de la mañana del día siguiente. Por otro lado, las reuniones políticas, cuyo propósito era impulsar las candidaturas de

²⁰ *El Paso Morning Times*, 6 de agosto de 1910, 2.

tal o cual personaje de la política local, eran ocasiones para barbacoas. Estas reuniones -se llevaban a cabo en casas de campo o en terrenos localizados en los límites de la ciudad.

Las fiestas patrias mexicanas, en buena parte patrocinadas por las tiendas de la localidad, eran otras ocasiones para la celebración de la comida mexicana. Tanto el 5 de Mayo como el 16 de Septiembre eran fechas muy importantes para una buena parte de la población mexicana radicada en El Paso. Después de los consabidos rituales de la celebración, había bailes y romerías, siendo la comida la coronación de la fiesta.²¹ De acuerdo a un periódico local de 1917, durante estas fiestas se colocaban banderas mexicanas en los restaurantes, abarrotes y casas. Las sociedades mutualistas, los empleados de las tiendas y las fábricas, además de la gente de los barrios como Chihuahuita, desfilaban por las calles de la ciudad celebrando estas fechas.²² El baile, la comida de los puestos instalados en las verbenas y los banquetes ofrecidos a invitados especiales, como fue el caso de Ignacio E. Lozano, Director del periódico *La Prensa*, formaron parte de las fiestas patrias de El Paso.²³

En cuanto a la comida, una residente de El Paso de los años 1940s recuerda que la fiesta del 16 de Septiembre en El Paso daba inicio un día antes con un desayuno de atole, pan dulce y chocolate mexicano.²⁴ En la verbena popular en 1941, organizada a propósito de las Fiestas Patrias y cuyo festejo estuvo dedicado a Guadalajara, se instalaron puestos de comida cuyos nombres hicieron alusión a ciudades jaliscienses como Tlaquepaque, San Juan de Dios y

²¹ AHGE, SRE, legajo IV-265-40 Y AHGE, SRE, legajo IV-265-22.

²² *El Paso Morning Times*, 16 de septiembre de 1917, 1- 2.

²³ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 17 de septiembre de 1919, 1.

²⁴ López, *A Place in El Paso*, 53.▀

Chapala, entre otros, se expendieron platillos como birria, tamales, atole, enchiladas, pozole, tortas compuestas y tostadas.²⁵

No se cuenta con mucha información acerca de la celebración del Día de Muertos en El Paso, pero para otros inmigrantes de Texas en este día se extrañaba México porque en el destierro prácticamente no había celebraciones en este día.²⁶ En El Paso, desde inicios de los años 1920s, los mexicanos utilizaron las calaveras para expresar la importancia de la comida en sus vidas.²⁷ Estas calaveras, a lo largo de la frontera de Texas, eran versos compuestos ex profeso por editores de los periódicos locales a cambio del pago de 10 a 25 centavos por calavera.²⁸ María S. García, una inmigrante mexicana radicada en El Paso, recuerda cómo se celebraba el Día de Muertos en El Paso en los 1930s. Ella dice que la familia entera iba al cementerio con el fin de pasar todo el día allá. Para aguantar el día y para celebrar la ocasión, la familia llevaba suficiente comida. En el panteón había vendedores de empanadas, buñuelos y dulces mexicanos.²⁹ Desde Edinburg, Texas, un mexicano escribió una colaboración llamada: “El Día de Muertos de antaño.” Con un sentimiento de pérdida cultural, este mexicano, muy probablemente inmigrante, recordó cómo la gente celebraba el Día de los fieles difuntos, cuya celebración daba inicio un día anterior con la limpieza de las sepulturas y la colocación de flores, cirios y jarrones. Al día siguiente, después de la misa se iba a los panteones. Era de las únicas veces que ricos y pobres coincidían en un mismo lugar. Dice este colaborador que en los panteones se expendían pulque y fritangas, además de bizcochos y alfeñique. Además de los

²⁵ *La Patria* (San Antonio, Texas), 26 de septiembre de 1941, p. 4.

²⁶ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 2 de noviembre de 1915, 8.

²⁷ Estas calaveras, extraídas de *La Patria*, se pueden ver en el capítulo IV.

²⁸ *El Demócrata* (Laredo, Texas), 21 de septiembre de 1918, 3.

²⁹ Entrevista a María S. García, entrevistada por Lydia B. García, entrevista # 276, IHO, UTEP, 28 de noviembre de 1976.

panteones, en las casas se formaban altares adornados con frutas, dulces, tamales y calabazas cocidas.³⁰

A diferencia del Día de Muertos, cuya presencia en El Paso después de finales de los 1920s fue más bien apagada o tal vez redefinida por los preceptos culturales de la sociedad dominante, otras celebraciones dieron paso al disfrute de la comida. En los 1930s, los bailes mexicanos, conocidos popularmente como “charrascas”, las fiestas íntimas, y las tamaladas, fueron las ocasiones del momento. Ya sea como negocio, como el caso de los bailes mexicanos, como por celebración personal y familiar, como fue el caso de las fiestas íntimas y las tamaladas, en todas estuvo presente la comida mexicana.³¹

En contraste al auge de las ocasiones anteriores, las jamaicas, celebración centenaria en la cultura mexicana y cuyo propósito era reunir dinero para ayuda de los pobres o de escuelas, donde las mujeres ponían puestos de vendimias “distinguiéndose los de los platillos mexicanos”, fue siendo menos frecuente desde finales de los 1930s en El Paso. Con la jamaica se estaba yendo uno de los escenarios de competencia en la confección de platillos mexicanos más importante pues este evento dividía el trabajo por grupos que se hacían cargo de uno de los platillos mexicanos y cuyos integrantes se esforzaban por innovar y presentar lo mejor.³² Así como desaparecían ocasiones, aparecían otras. A partir de los 1930s, las diferentes parroquias católicas de la localidad frecuentemente impulsaban colectas para beneficio de los templos. Para

³⁰ *Defensor* (Edinburg, Texas), 14 de noviembre de 1930, 5.

³¹ Entrevista a Francisco Holguín, entrevistada por Sarah E. John, entrevista # 236, IHO, UTEP, 24 de febrero de 1976 y *La Patria* (El Paso, Texas), 15 de septiembre de 1923, 2.

³² *La Patria* (El Paso, Texas), 15 de septiembre de 1923, 2, *El Continental* (El Paso, Texas), 2 de junio de 1935, 2.

ello, prácticamente se institucionalizaron las llamadas “cenas mexicanas” en donde por décadas se sirvió enchiladas, tacos, frijoles refritos, tamales y asado.³³

La cultura y la economía influyeron en los lugares de consumo, mereciendo mención especial el picnic como un evento que se hizo popular entre los mexicanos durante el siglo XX. Aunque la amplia mayoría de los mexicanos en El Paso eran de clase trabajadora, imitaron algunas costumbres asociadas a clases sociales con mayores recursos económicos. Este fue el caso de los días de campo o picnics. En el México de fines del siglo XIX, los días de campo eran famosos entre las clases ricas. La comida era un elemento central en este tipo de esparcimiento familiar. En México los días de campo siempre fueron ocasiones para mostrar la magnanimidad. Las viandas tenían que ser consumidas a campo abierto para que tuvieran ese sabor a retiro del caserío. Louise Gates, una zacatecana residente de El Paso desde la época de la Revolución Mexicana, nacida de padre angloestadounidense y madre mexicana, recuerda los picnics de su niñez en Sierra Mojada, Coahuila. Eran eventos que realizaban varias familias ricas, de las cuales ella era parte. Las mujeres traían comidas hechas, pero mandaban por delante al mozo para que fuera cocinando los elotes.³⁴ En El Paso de los años 1920s, los pretextos para tener un día de campo se multiplicaron. Lo mismo los organizaba una iglesia que una compañía comercial, un grupo de amigos o una mutualista. Es decir, comparado con México, los picnic perdieron ese tono aristocrático en tanto ya no se trataba de competencia entre familias para ver quién era mejor anfitrión, sino que eran más bien ocasiones de socialización cuyo entorno era la fábrica, el taller o la oficina. El picnic organizado por empresas, era el prototipo de este tipo de

³³ *El Continental* (El Paso, Texas), 3 de mayo de 1935, 2. 9 de julio de 1937, 8 y 25 de enero de 1958, 3.

³⁴ Entrevista a Louise Gates, entrevistada por Sarah E. John, entrevista # 726, IHO, UTEP 14 y 15 de diciembre de 1978.

esparcimiento para los trabajadores mexicanos. Los empleados eran trasladados fuera de la ciudad en la tarde, luego podían tomar un baño en el río y posteriormente seguía la cena, la cual era preparada ex profeso por alguien. La cena ofrecida durante el picnic de los empleados de una negociación paseña en 1923 fue barbacoa, sándwiches, helados y sodas.³⁵ A menudo los empleados correspondían a las deferencias que el patrón tenía hacia ellos, organizando una fiesta en el onomástico o cumpleaños del jefe. En esta celebración se tomaban helados y refrescos. No era raro que los empleados también se auto festejaran en el Hotel Paso del Norte durante los aniversarios de los clubes de empleados.³⁶ También las parroquias, como la de la Sagrada Familia, incluyó los picnics para celebrar con tamales y champurrado los retiros espirituales.³⁷

Al tener una buena parte de la población mexicana en El Paso un origen rural, los días de campo o picnic jugaron un doble papel. Por una parte, éstos eran una práctica que reflejaba ascendencia social y parte de su nueva vida en la ciudad y en la fábrica, por la otra, era una ocasión para consumir nostalgia ya que la vida rural estaba desapareciendo, y volver al campo como visitante, disfrutar de un *lunch* a campo abierto, era como regresar a la infancia. Este corte generacional en términos de la dicotomía urbano-rural, también se vio reflejado en el énfasis que las tiendas dieron a los productos comestibles. Algunos negocios de El Paso promovieron con especial esmero el queso hecho en casa, huevos de gallinero (corrales localizados en Calle Jefferson y Stevens) y jocoque casero.³⁸ La tienda y fábrica Sanitary Farm, también vendía

³⁵ *La Patria* (El Paso, Texas), 28 de junio de 1923, 1.

³⁶ *Ibid.*

³⁷ *El Continental* (El Paso, Texas), 20 de mayo de 1935, 3.

³⁸ *La Patria* (El Paso, Texas), 5 de mayo de 1919, 3.

cuajada, crema y mantequilla. Todas sus promocionales destacaban que los productos eran de rancho y eran “sanitarios.”³⁹

El recuento de las diferentes ocasiones en que los mexicanos celebraban con comida es una prueba de la importancia de la comida en la vida cultural de este grupo. Como una prueba del mantenimiento de la comida como parte nodal de la cultura mexicana, los mexicanos en El Paso a la vez que mantuvieron celebraciones religiosas y civiles crearon otras al calor del contacto con el entorno demográfico y social. De frente a las políticas del gobierno mexicano de restringir la vida religiosa y de suplir las fiestas religiosas por “ferias de carácter típico mexicano” desde mediados de los años 1920s, política que desató persecución y muerte a creyentes en algunas partes de México, parece que los paseños mexicanos, siguieron un camino inverso ya que la participación de la Iglesia Católica en las ocasiones para celebrar con comida siempre fue en aumento.⁴⁰

La tendencia general de las ocasiones para celebrar con comida en El Paso fue hacia una mercantilización ya que prácticamente todas las ocasiones implicaron consumo, sin embargo, muchas de estas ocasiones fueron capitalizadas, como se dijo anteriormente, por las parroquias católicas. De cualquier manera, religioso o pagano, las ocasiones para comer fueron dejando atrás el ambiente callado y fúnebre y priorizaron el consumo. Un colaborador anónimo, quizá muy conservador y parte de una generación con muchos años de vivir en Texas, reaccionó ante los cambios percibidos en las celebraciones mexicanas: “el día de finados, le ha sucedido lo que

³⁹ Ibid., 17 de mayo de 1919, 2.

⁴⁰ *El Continental* (El Paso, Texas), 17 de febrero de 1935, 6.

a las posadas. Así como éstas han pasado de religiosa devoción a motivo de baile y chorchas, así el día de muertos es un paseo especial pero que nada tiene de triste.”⁴¹

RESTAURANTES: AJUSTE CULTURAL, RETENCIÓN Y MARGINACIÓN

Ya para 1935 en El Paso ya se había establecido el llamado “plato mexicano”, el cual para ese año valía 25 centavos. El Restaurant El Minuto vendía este platillo. El nombre de este restaurant revela cómo la sociedad industrial ajustó la comida a la exigencia del tiempo.⁴² Otra forma de llamarle a este plato mexicano era “mexican dinner”, también vendido en The Old Mexican Café, localizado en el 317 S. Stanton.⁴³ El lugar alcanzado por la comida mexicana de restaurant para la década de los 1930s, es otra ventana más que permite observar cómo la versión americanizada de la comida mexicana se había posicionado como dominante para esta década. Si en la industria alimentaria, la lata o el paquete fueron los símbolos de la americanización, en el restaurant fue el combo.

En cuanto a los lugares para producir y consumir comida, utilizados por la población mexicana de El Paso, éstos también fueron un reflejo de las condiciones económicas, legales y culturales que la sociedad en su conjunto tenía. Una mejoría en la economía podía permitir que los mexicanos frecuentaran restaurantes y cantinas como lugares donde degustar. El marco legal de la ciudad poco a poco fue regulando algunas prácticas culinarias de los mexicanos, por ejemplo el uso de pozos para cocinar y la adquisición de comida en la calle.

⁴¹ *La Época* (San Antonio, Texas), 30 de octubre de 1927, 8.

⁴² *El Paso Herald Post*, 21 de abril de 1935, 16.

⁴³ Ibid.

Al igual que las ocasiones para celebrar con comida, los lugares donde se comía también fueron un factor importante de cambio y de reafirmación cultural de los mexicanos. Desde el siglo XIX los mexicanos en El Paso tuvieron restaurantes y cantinas donde podían disfrutar platillos de su mismo origen y desde donde podían tener prácticas culturales. Los restaurantes y cantinas eran lugares frecuentados por mexicanos tanto para ingerir alcohol como para degustar algún platillo. Siempre se prefirió comer en casa. El restaurant era frecuentado sólo en ciertas ocasiones. También era un lugar donde comían aquellos mexicanos que vivían como abonados. Las cantinas como espacios de socialización y de venta de comida, como aquella propiedad de Vidal Ortega y de Melquiades González, siempre fueron a menos, ya sea por regulaciones de la ciudad que prohibió vender alimentos en el mismo lugar donde se dispensaba licor, o por leyes antialcohólicas.⁴⁴ Era común que los mexicanos que asistían a las cantinas en El Paso compraran cerveza, haciéndose acreedores a comida gratis, o lo que se conocía como botana. Uno de los tipos de botanas estaba compuesto de *chili beans*, salchichas y pan.⁴⁵ Algunas cantinas de la ciudad regalaban lonches.

La industria restaurantera de fines del siglo XIX en El Paso estuvo asociada al crecimiento poblacional de la frontera y a la llegada de visitantes foráneos. La comida “americana” estaba posicionada en la ciudad y eran conocidos en publicaciones, entre otros, El Paso Restaurant desde principios de la década de los 1880s y el American Restaurant, propiedad de Fred Smith, el cual ofrecía buen servicio y precios módicos.⁴⁶ Otro restaurant era el de Juan

⁴⁴ *Las Noticias* (El Paso, Texas), 23 de diciembre de 1899, 4.

⁴⁵ Entrevista con Severo Márquez, entrevistado por Oscar Martínez, entrevista # 175, IHO, , UTEP, 15 de abril de 1974.

⁴⁶ *El Paso Herald*, 19 de octubre de 1881, 3.

Cereghino quien ofrecía comidas a todas horas, servidas al estilo europeo.⁴⁷ *The Commercial Review*, una revista dedicada a la promoción en el idioma inglés de los comercios de la ciudad, siempre destacó a los personajes más exitosos en el comercio. Al referirse a la comida de la ciudad, esta revista no recomendaba a la comida mexicana como una opción para los potenciales consumidores que visitaran la ciudad; simplemente no hacía mención de ella. En cambio, se desmedía en recomendar al “American Kitchen Restaurant,” propiedad de Bob Chin Wo, al parecer de origen chino, donde, se decía, se servían buena comida a precios moderados.⁴⁸ Para 1900 uno de los mejores restaurantes de comida “americana” en El Paso de 1900, según un periódico local, era “Link Saloon,” el cual vendía ostiones, pescado, caza y cerveza fresca, además de rentar cuartos para señoras.⁴⁹ Lo más distintivo de los restaurantes americanos de esta época era que su especialidad casi siempre eran los ostiones y las aves, además del énfasis puesto en la publicidad de que sus comidas eran de “primera clase”, contrastándola con la comida no americana, considerada de un nivel inferior.

Durante los primeros treinta años del siglo XX algunos restaurantes vendedores de comida “americana”, definida por la historiadora Sherrie Inness como sinónima de no extranjera, poco a poco fue aprovechando el auge de la comida mexicana, al incorporar a sus menús algunos platillos de esta comida a la vez que ofreciendo los propios. La tendencia fue ir recreando la comida mexicana a los gustos y necesidades de una sociedad marcada por el ritmo y el tiempo, a

⁴⁷ *Lone Star* (El Paso, Texas), 24 de diciembre de 1881, 2 y *El Observador Fronterizo* (El Paso), 24 de octubre de 1886, 4.

⁴⁸ *Commercial Review* (El Paso, Texas), 1 de abril de 1891.

⁴⁹ *El Monitor* (El Paso, Texas), 26 de enero de 1900, 4, *Sunday Herald* (El Paso, Texas), 12 de mayo de 1889, 1 y *Evening Tribune* (El Paso, Texas), 8 de diciembre de 1891, 3.

la vez que de sabores menos condimentados e incluyendo ingredientes domésticos.⁵⁰ Una nota del periódico *La Prensa* en 1934 hizo un recuento de veinte años de la evolución del negocio de la comida mexicana en Texas. La nota apunta que todo empieza con la apertura de restaurantes propiedad de mexicanos y que se dedican a la venta de antojitos. Pero, la popularidad creada por estos negocios pasa a manos de los anglosajones, quienes empiezan a producirlos en una escala mayor, teniendo como costo cultural que los sabores originales los condicionan al gusto de consumidores no mexicanos, incluso los platillos los cambian de nombres: chili con carne en lugar de chile con carne, hot tamale en lugar de tamales y spanish enchilada en vez de enchiladas.⁵¹

Desde la década de los 1930s lo que imperó fueron las cadenas de restaurantes propiedad de no mexicanos, entre cuyos nombres destacan George N. Ashley, quien aparte de ser productor de comida mexicana empaquetada era dueño de una cadena de restaurantes, Hugh Watters, quien para 1936 ya tenía en su haber cuatro restaurantes después de haber empezado con un puesto de lonches de carne molida, y Fred Harvey, propietario de siete restaurantes, lo que le dio suficiente dinero para poseer dos abarrotes y una radiodifusora.⁵²

La comida mexicana en El Paso logró una presencia publicitaria hasta el último cuarto del siglo XIX. Con el crecimiento de la población mexicana en la ciudad, empezó a aumentar el número de fondas y restaurantes que vendían comida mexicana. En enero de 1895, en casa del viejo comerciante Juan Alvarado, se abrió un depósito de enchiladas, tamales y menudo. En

⁵⁰ Sherrie A. Inness, "Eating Ethnic", en Sherrie A. Inness (ed.), *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food* (Amherst: University of Massachusetts, 2001), 4.

⁵¹ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 18 de enero de 1934, 3.

⁵² *El Continental* (El Paso, Texas) 21 de septiembre de 1936, 2 y *Dallas Morning News*, 6 de marzo de 1950, 11.

realidad se trataba de un restaurant al estilo mexicano, el cual además de las comidas ya descritas, ofrecía toda clase de comida mexicana, estaba abierto noche y día y era propiedad de Maclovia Alvarado.⁵³ Antes que Maclovia Alvarado, otras mujeres que incursionaron en el negocio de la comida fueron Ángela Guzmán, con el Restaurant Mexicano, y la señora B. M. de Lerma, especializada en la venta de menudo.⁵⁴ Otro pionero en los restaurantes mexicanos en El Paso fue Eulogio Provencio, propietario del Restaurant Mexicano, ubicado en el 220 de Overland y Oregon, quien anunciaba comidas al estilo mexicano todo el día.⁵⁵ Este mismo restaurant, ahora con el nombre de Fonda Mejicana, pasó a ser propiedad de Josefa O. López.⁵⁶ A esta lista se sumó el Gran Restaurant Mexicano, propiedad de Apolonia Durán, inaugurado en 1898 y especializado en platillos al estilo mexicano y recibía abonados.

Aparte del restaurant de Apolonia Durán, quien en 1904 lo traspasó a Dionisio Galván y quien se especializó en chalupitas a la mexicana y los jueves y sábados dispensaba mole, hubo dos restaurantes con el mismo nombre de “El Gran Restaurant Mexicano” con propietarios y domicilios diferentes. El primero fue propiedad de Juana Hernández, ubicado en la Calle El Paso y cuya especialidad era el menudo, el segundo restaurant con el mismo nombre era

⁵³ *El Defensor* (El Paso, Texas), 27 de enero de 1895, 4.

⁵⁴ *Ibid.*, 15 de octubre de 1894, 4.

⁵⁵ *El Latinoamericano* (El Paso, Texas), 21 de febrero de 1891, p. 1 y *La Justicia* (El Paso), 5 de septiembre de 1893, 4.

⁵⁶ Josefa O. López, propietaria de la Fonda Mejicana (más tarde rebautizada como Restaurant Internacional y California Restaurant), era especialista en comida al estilo mexicano, pero las enchiladas y los tamales sólo se servían por la noche. *El Eco Fronterizo*, 3 de octubre de 1896, p. 4. A medida que se dio una mayor mercantilización de la comida en general, incluida la mexicana, se fue perdiendo estas nociones que conectaban el disfrute de la comida con ciertos tiempos. Como apunta Roland Barthes, la polisemia en la comida es uno de los resultados de la modernidad. En las sociedades modernas cualquier ocasión es buena para celebrar con comida. Ya no sólo se come en las fiestas, sino en el trabajo, en el deporte y durante el descanso. Ver: Roland Barthes, “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption” Carole Counihan and Penny Van Esterik (Edits.) *Food and Culture: A Reader* (New York: Routledge, 1997), 25.

propiedad de Lázaro Leal, ubicado por la calle Utah y su especialidad eran los platillos mexicanos.⁵⁷ También en este inicio del siglo XX, Evarista García era propietaria de La Tamaulipeca Restaurant, y Josefa Brunier, con muchos años de experiencia en el negocio de los alimentos, era propietaria del Restaurant Las Dos Repúblicas y, fiel al nombre, vendía comida mexicana y americana.⁵⁸

El número de restaurantes mexicanos al igual que el de tiendas de abarrotes, como se apuntó en el Capítulo Tres, creció junto con el éxodo de mexicanos que trajo a El Paso la Revolución Mexicana. Con la llegada de inmigrantes de diversas partes de México, los platillos de los restaurantes y el servicio de los mismos se modificaron, pues esta nueva ola humana trajo consigo nuevos gustos y sobre todo familias, en lugar de hombres solos. Los restaurantes comenzaron a destacar, como valor agregado, el hecho de que el restaurant era como una extensión del hogar. El Versailles Restaurant se hacía llamar el restaurant de las familias más distinguidas de la colonia mexicana en El Paso. Decían tener dos cocineros experimentados capaces de preparar diariamente tostadas, enchiladas, mole poblano y otros platillos. Los domingos siempre tenían una sorpresa para sus comensales.⁵⁹

Además de la inmigración, la comida de restaurant de los 1920s en la frontera El Paso-Juárez se vio impactada por la llegada de turistas estadounidenses, quienes en busca de licor y diversión, hicieron de esta frontera un espacio que salió del anonimato. Así como los negocios

⁵⁷ *Las Noticias* (El Paso, Texas), 14 de octubre, 1899, 3 y *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 13 de octubre de 1906, 7. Dionisio Galván cambió de nombre a su negocio de comida de “Restaurant Mexicano”, ubicado en el Callejón Ocampo (El Paso, Texas) a “El Nuevo Español”, ahora en la calle Stanton. *El Paso del Norte* (El Paso, Texas) 21 de mayo de 1904, 4.

⁵⁸ *El Paso del Norte* (El Paso, Texas), 12 de marzo de 1904, 3 y *Las Dos Repúblicas* (El Paso, Texas), 17 de junio de 1901, 4.

⁵⁹ *La Patria* (El Paso), 19 de diciembre de 1919, 6.

de El Paso construyeron una frontera donde el cliente podía encontrar de todo, incluido cualquier exceso, la culinaria de Juárez se acomodó a los tiempos y a lo que se creyó le iba a dejar mejores dividendos. En un menú de 1928 del Central Café, se ofrecían Pickles dulces, cocktail de aguacate, gumbo de ternera, pescado de la Boquilla preparado a la francesa, chicken a la King, ternera asada con aderezo de salvia, jamón al estilo Virginia, salsa de champaña, chicharos franceses, puré de papa y zanahoria en crema.⁶⁰

En los 1930s los restauranteros que presumían de servir a la clientela mexicana, encontraron un mejor ambiente social para el cross over. Fue entonces que con mayor vehemencia se enfocaron al mercado anglosajón, el cual siempre se caracterizó por tener mayores ingresos que los demás grupos. Este *cross over*, como ya se apuntó en el Capítulo Cuarto, tuvo como prerrequisito una suerte de domesticación de la comida mexicana. Este fue el nacimiento de lo que posteriormente se diera a conocer como comida Tex-Mex. Esta comida combinó en un solo plato varios platillos (enchiladas, tacos, arroz y frijoles) que antiguamente se servían separados.⁶¹ El “plato mexicano” fue uno de los primeros ensayos de este tipo de comida ya que cumplió las dos condiciones que establecieron toda una tradición en esta versión de comida mexicana: presentar en un mismo plato varios platillos que regularmente eran (esta es la segunda condición) arroz, enchiladas con queso amarillo y frijoles.

⁶⁰ *El Continental* (El Paso), 17 de junio de 1928, 3.

⁶¹ Cheryl Alters Jamison y Bill Jamison, *The Border Cookbook: Authentic home Cooking of the American Southwest and Northern Mexico* (Boston: The Harvard Common Press, 1995), 10-11. Esta misma observación la hizo Zilkia Janer, *Latino Food Culture* (Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2008), 10.

Lo Tex-Mex formó parte de una tradición culinaria que privilegió la rapidez, lo sencillo y lo predecible, por ello desde inicios del siglo XX fueron creados ingredientes como el polvo de chile (una mezcla de chile, orégano, pimienta y comino) que se convirtió a la postre en la base de la comida Tex-Mex, pues con este ingrediente, por ejemplo, se podían rápidamente preparar enchiladas sin necesidad de seguir la receta tradicional que demandaba mucho tiempo. Sobre todo, dice Zilkia Janer, la comida Tex-Mex fue el resultado de la apropiación de la cocina mexicana para atender los gustos de la corriente principal.⁶²

Lo Tex-Mex como cualquier otro Mex, dice el historiador Jeffrey M. Pilcher, fue una creación histórica tanto de los mexicanos que empezaron a convivir con la sociedad y el Estado estadounidense desde 1848, así como de las empresas anglosajonas quienes, aparte de comercializar la comida mexicana a gran escala, se apropiaron del capital culinario mexicano. Los pequeños restaurantes y fondas mexicanas y, principalmente, las empresas anglosajonas adaptaron los viejos platillos mexicanos a los sabores de la sociedad dominante.⁶³

La comida Tex-Mex no sólo fue una versión de comida que incorporó elementos de la cultura mexicana y de la cultura huésped, también fue el resultado de la adaptación comercial de los sabores y tradiciones culinarias de México y del Suroeste hispano al capitalismo que descubrió en esto un nicho de explotación económica. Esta versión estadounidense de comida mexicana está explicada por un largo proceso de adaptación cultural de los mexicanos en donde se crearon y legitimaron prácticas culturales relacionadas con la comida como la “Mexican Dinner”, “Mexican Plate” y la “Spanish Fiesta”, mismas que constituyeron presentaciones

⁶² Zilkia Janer, *Latino Food Culture* (Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2008), 10 y 58.

⁶³ Ver: Jeffrey M. Pilcher, “Tex-Mex, Cal-Mex, New Mex, or Whose Mex? Notes on the Historical Geography of Southwestern Cuisine”, *Journal of the Southwest*, Vol. 43, No. 4, Border Cities and Culture (invierno, 2001), 659-679.

culinarias pioneras en lo que más tarde se conocería popularmente como comida Tex-Mex.⁶⁴

Lugares como “El Minuto Restaurant” y “The Old Mexican Café”, ambos ubicados en El Paso, fueron pioneros en la manufactura y venta de estos combos de comida rápida mexicana.⁶⁵ La comida Tex Mex siguió un curso ascendente en la segunda mitad del siglo XX. El carácter estadounidense se acentuó no sólo por los platillos que este estilo de cocinar vendía a sus clientes, sino también porque esta comida fue capitalizada completamente, a partir de los 1960s por compañías de comidas rápidas como Taco Bell y Taco Maker.⁶⁶

Esta ola de comida adaptada a los gustos y preferencias de consumidores no mexicanos dio cabida para que la comida mexicana fuera incluida en las reuniones de quienes visitaban la ciudad para asuntos de placer o negocio. En 1937, a propósito de la reunión de la Asociación Americana de Ganaderos, celebrada en el Hotel Hilton de El Paso, el Departamento Femenil de la Cámara de Comercio Local les ofreció a los visitantes un *Mexican Luncheon* consistente en tostados, tamales y tacos.⁶⁷

Con la incorporación de Mexicoamericanos a la Segunda Guerra Mundial y el Programa Bracero firmado entre México y los Estados Unidos en la década de los 1940s, hubo mayores oportunidades de ingresos para la población mexicana por lo que más gente empezó a acudir a

⁶⁴ *El Paso Herald Post*, 18 de septiembre de 1931, 8. Esta adaptación lleva implícitos procesos de apropiación cultural del capital culinario por parte de no mexicanos. Para esta década grupos no mexicanos ya se habían adjudicado como propias algunas recetas mexicanas; las habían reinterpretado y publicado con su nombre. Estos mismos sujetos, también eran productores y distribuidores de versiones suavizadas de comida mexicana tal como lo venía haciendo la firma Ashley. A nivel de cocina, algunas damas anglosajonas de la ciudad se hacían llamar campeonas en la preparación de enchiladas y, según algunas noticias, eran portadoras de “last word in Mexican Food.” Ver: *El Paso Herald Post*, 27 de abril de 1933, 6.

⁶⁵ *El Paso Herald Post*, 21 de abril de 1935, 16.

⁶⁶ Janer, *Latino Food*, 18.

⁶⁷ *Ibid.*, 13 de enero de 1937, 7.

los restaurantes y cantinas. Fue entonces que restaurantes como La Tapatía, Pancho's Mexican Restaurant y Tony's, con una gran tradición en El Paso, se afianzaron y pudieron permanecer más allá de los años 1950s, ofreciendo a sus clientes platillos mexicanos como mole poblano y enchiladas verdes.⁶⁸ Además de los soldados y braceros, los estudiantes universitarios, tanto latinos como de otros orígenes, fueron un soporte muy importante en el relanzamiento de la comida mexicana en El Paso. Desde los años 1940s ya se habían hecho populares las llamadas "Fiestas Mexicanas" en los pasillos universitarios, evento en el cual la comida era uno de sus acompañantes. Además, el único campus universitario, el Texas Western College, albergó restaurantes que poco a poco fueron introduciendo la comida mexicana en los menús de los estudiantes y profesores.⁶⁹

En el caso particular de los braceros, según cuenta Pedro Bustos, era común que acudieran cada fin de semana a los restaurantes o loncherías de El Paso.⁷⁰ Aparte de los domingos en restaurant, donde podían asistir al Restaurant La Tapatía, un restaurant establecido en 1937 pero que en los años 1960s aún funcionaba, los braceros realmente estaban restringidos en cuanto a lugares y ocasiones para celebrar con comida debido a las condiciones de trabajo y de vida que tenían. Se localizó un sólo testimonio, el de Ismael Chavira López, un bracero paseño, quien afirmó que en una ocasión le tocó pasar tanto la Navidad así como el 16 de septiembre en una barraca a donde el patrón les llevó a él y a sus compañeros ingredientes para

⁶⁸ *El Paso Times*, 31 de agosto de 1959, 8. Y *El Paso Herald Post*, 14 de diciembre de 1961, 17.

⁶⁹ *The Prospector* (El Paso, Texas), 9 de marzo de 1940, p.1, 11 de marzo de 1944, 5., 26 de febrero de 1949, 3, 20 de octubre de 1950, 3 y 9 de octubre de 1964, 3. Helen Wilkinson, propietaria del Snack Bar, anunció en este rotativo que introduciría a partir de 1949 comida mexicana a su menú y cuyos platillos serían: enchiladas, tocas (sic) y tamales. *The Prospector*, 26 de febrero de 1949, 3.

⁷⁰ Entrevista a Pedro Gómez Bustos, entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 26 de junio de 2008.

que prepararan comida para esa ocasión.⁷¹ El “field” se convirtió uno de los lugares más comunes de degustación para los braceros ya que quienes se asistían en borde recibían su desayuno en el campo.⁷² Para finales de los 1960s los restaurantes de comida mexicana en El Paso se podían contar por cientos. La pregunta de si la comida de esta frontera era realmente mexicana siguió siendo parte de las preocupaciones de comensales y propietarios de restaurantes.

Al mismo tiempo que los restaurantes sirvieron como un sector de explotación comercial, también fueron espacios de ajuste en la vida de itinerantes o personas sin familia en la ciudad, además de constituir un espacio de creación y ejercicio de capital social. Por ello, los negocios de comida mexicana crearon desde el siglo XIX y durante las primeras tres décadas del siglo XX modelos de venta de alimentos, como la comida para abonados, la cual consistió en adoptar comensales mediante un crédito a la palabra para que comieran en el restaurant a cambio de un pago semanal al dueño del negocio. Al abonado se le fiaba 21 comidas a la semana y al final de la semana la pagaba, lo que constituía una especie de préstamo de paisano y que era crucial para sobrevivir, especialmente para los recién llegados. El abonarse en un restaurant mexicano aseguraba al consumidor el tener una comida elaborada de acuerdo a su gusto y tradición, por lo que esto era otra razón para abonarse. El ya arriba mencionado Restaurant Mexicano de Apolonia Durán, al igual que el restaurant de Juana Hernández, recibió abonados toda la última década del siglo XIX y principios del XX. Ante el incremento de la población mexicana en las primeras dos décadas del siglo XX, los restaurantes ya no fueron suficientes

⁷¹ Entrevista a Ismael Chavira López, entrevistada por Laureano Martínez, entrevista s/n, IHO, UTEP, 21 de febrero de 2003. *The Prospector* (El Paso, Texas), 13 de octubre de 1962, 8.

⁷² Entrevista a Ismael Díaz de León, entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista s/n, IHO, UTEP, 4 de febrero de 2003. El entrevistado dice que para que los braceros pudieran desayunar a tiempo, los cocineros se levantaban en la madrugada a preparar el desayuno y a las cuatro de la mañana salían rumbo al campo para llevar los alimentos.

para la atención de abonados, por lo que se crearon casas de asistencia donde se le daba atención a decenas de abonados.⁷³ En los 1930s el negocio de abonados prácticamente desapareció de escena y sólo perduraron otras formas de servir alimentos como la comida corrida.

Así como los restaurantes mexicanos fueron para muchos paisanos parte del engranaje de sus redes sociales al facilitarles la sobrevivencia en El Paso, los restaurantes no mexicanos fueron espacios desde donde se trazaron fronteras de exclusión. Aunque nunca con la misma intensidad que el trato recibido por los chinos en El Paso, en donde abiertamente en 1888 el Restaurant Boss anunció como valor agregado que no tenía empleados chinos en el negocio, los mexicanos sí sufrieron cierta exclusión de parte de dueños de restaurantes no mexicanos.⁷⁴ Guillermo Balderas en 1974 le contó al Profesor Oscar J. Martínez que en la esquina de las calles El Paso y San Antonio había en 1931 o 1932 una especie de restaurant llamado Club house Café en el cual había un aviso que decía: “No se admiten perros ni mexicanos.”⁷⁵

Por eso, los restaurantes mexicanos siempre destacaron, ya sea a través del nombre del negocio o con publicidad explícita, que ahí sí se aceptaba clientela mexicana. Tres de los atributos que más destacaban los restaurantes que vendían comida mexicana en El Paso eran: limpieza, prontitud y respeto. El primer atributo tenía el objetivo de reducir la fobia generalizada que la población tenía a las enfermedades transmisibles en un tiempo donde se era muy

⁷³ *La Patria* (El Paso, Texas), 15 de septiembre de 1920, 4.

⁷⁴ *Sunday Herald* (El Paso, Texas), 30 de diciembre de 1888, 3.

⁷⁵ Entrevista a Guillermo Balderas, realizada por Oscar Martínez, 18 de abril de 1974, IHO, entrevista # 148, UTEP. Balderas afirma que en la época de los zoot suiters, quienes se vestían como pachucos no entraban a un restaurant “decente”, ... “nos daba temor entrar a un restaurant americano”, apuntó Balderas. En otras ciudades de Texas como Uvalde, por ejemplo, la discriminación en restaurantes, que se manifestaba en querer servirles la comida a los mexicanos en la cocina, en lugar de servirles en las mesas, fue una práctica común en los 1930s. *El Continental* (El Paso, Texas), 22 de septiembre de 1935, 8.

vulnerable a las enfermedades contagiosas; la prontitud era algo indispensable en una sociedad que vivía de prisa y que vigilaba los ritmos y los tiempos; por último, el respeto o buen trato significaba que en ese lugar a ningún cliente se le iba a negar servicio debido a su apariencia física.

La discriminación desde los restaurantes no sólo se circunscribió al derecho de admisión de los mexicanos, también tomó formas subliminales como el hecho de que los restaurantes “americanos” pusieran en el mismo nivel a la comida china y a la mexicana, vendiendo ambas comidas en un mismo local, situación muy extraña para los restauranteros mexicanos.⁷⁶ Si lo anterior sólo era simbólico, el racismo de los años 1930s, uno de cuyos representantes era J. Hamilton Price, fue explícito al señalar que los mexicanos merecían ser no considerados como blancos porque no habían hecho suficientes esfuerzos por distinguirse de la raza negra, una de cuyas muestras debería ser la exclusión de negros de los restaurantes mexicanos en El Paso.⁷⁷

Por otro lado, los restaurantes mexicanos fueron una especie de baluarte contra la americanización de la comida mexicana en El Paso, pues mantuvieron y recrearon platillos que ni formaron parte de aquellos impulsados por quienes promovieron las recetas en español ni tampoco de aquellos, por obvia lógica, manufacturados en la industria de alimentos. Retuvieron y posicionaron platillos que venían del siglo XIX y siempre recalcaron que eran verdaderamente auténticos. Se fueron adaptando a los gustos de sus clientes mexicanos, por eso, con la llegada de inmigrantes de diversas partes de México, fueron introduciendo platillos familiares a sus gustos. Uno de los mejores ejemplos de este rol jugado por los restaurantes se puede encontrar en los frijoles refritos, o “refritos” simplemente, como se les empezó a llamar en los 1950s. De tener

⁷⁶ *La República* (El Paso, Texas), 8 de octubre de 1920, 4.

⁷⁷ *El Continental* (El Paso, Texas), 14 de octubre de 1936, 6.

una presencia casi nula como platillo de restaurant hasta la segunda década del siglo XX, aunque era parte fundamental de la dieta de los mexicanos, en los 1920s se convirtió en platillo de primer orden y su popularidad siempre fue en aumento.⁷⁸ Un papel similar al de los restaurantes, se fraguó en los domicilios particulares y en las casas de asistencia en donde las familias manufacturaban platillos mexicanos.⁷⁹

Los restaurantes que vendían comida mexicana tradicional fueron más que espacios de degustación de comidas, ya que además jugaron el papel de reservorio cultural de las tradiciones culinarias que se enfrentaron a los cambios impulsados por la modernización, la higiene y los procesos de aculturación. También fueron un nodo social para quienes no tenían un hogar en donde comer, mientras que los abonados, en reciprocidad, hicieron posible financieramente la retención de las tradiciones alimenticias. Pero, al igual que las ocasiones para comer, los restaurantes mexicanos se enfrentaron a la mercantilización desmedida de las cadenas de restaurantes anglosajones quienes incursionaron en una versión modificada de comida mexicana, al igual que lo hicieron otros negocios que con justa razón ostentaron el adjetivo de “Mex”, aunque a los ojos de los inmigrantes esta versión estuviera lejos de lo que ellos entendían por “mexicano”. Al igual que la comida y los productos mexicanos, los espacios y las ocasiones de la comida fueron aspectos que formaron parte de la agenda cultural de los mexicanos. A medida que se adentró el siglo XX, los mexicanos fueron incorporando nuevas ocasiones como el picnic y las fiestas íntimas, entre otras, para celebrar con comida, sin embargo, ocasiones como la

⁷⁸ *La Patria* (El Paso, Texas), 30 de noviembre de 1922, 1 y *El Continental* (El Paso, Texas), 9 de julio de 1937, 8, 8 de marzo de 1958, 3 y 25 de julio de 1959, 3.

⁷⁹ *El Continental* (El Paso, Texas), 12 de diciembre de 1934, 2. Como éste, existen muchos ejemplos de familias e individuos que en sus fiestas o celebraciones privadas contaron con platillos mexicanos.

jamaica, tendieron a desaparecer. Algo parecido sucedió con los espacios como los lonches de la calle, los restaurantes familiares y los negocios de abonados. La tendencia fue hacia una mercantilización, mismas que garantizó la apropiación del capital culinario mexicano, dejando atrás tradiciones que constituían trabas para el desarrollo de la ciudad y el capital, no obstante que la ola migratoria siempre aseguró un empezar de nuevo, un nuevo “auténticamente mexicano”. El dónde y el cuándo de la comida mexicana, no fue el único aspecto donde se definió la importancia cultural de los alimentos mexicanos, también el cómo preparar la comida, es decir las recetas, fue otro sitio de interés cultural.

CAPÍTULO SEIS

LAS RECETAS Y LOS RECETARIOS

Ninguna de las fuentes consultadas en esta tesis apunta a que haya habido recetas escritas de comida mexicana en El Paso antes del siglo XX. Los viajeros que visitaron México y las poblaciones mexicanas del suroeste estadounidense durante el siglo XIX, anotaron que la oralidad era la forma más usual en la transmisión del conocimiento culinario, lo que dificultó que hubiera recetas escritas. Es propósito de este capítulo explorar el desarrollo de las recetas de cocina mexicana en El Paso a lo largo del periodo de estudio, así como los significados de las mismas.

El camino seguido por los recetas de comida mexicana en El Paso fue el de ir apareciendo, primero en inglés hacia la primera década del siglo XX, al mismo tiempo que se publicaron recetas en periódicos en español, pero estas últimas no eran de comida mexicana. En las décadas de 1920s, siguieron publicándose recetas en castellano en los periódicos, que al igual que las anteriores, eran anónimas. Un logro importante de esta tercera década fue la reedición de un libro de cocina que se publicó por vez primera en 1909 y en el cual se incluyó, en un capítulo separado, la comida mexicana. Es importante destacar el papel jugado por las compañías de alimentos, quienes a partir de los 1920s, en aras de vender y mostrar cierta identidad con el grupo mexicano para de esa manera venderles más fácilmente, ayudaron a que se difundiera las recetas en castellano, al tiempo que le dieron espacio a mexicanos como autores o difusores de recetas.

LOS PERIODICOS Y LAS RECETAS: UN PASO DELANTE DE LOS RECETARIOS

Hasta 1900 en los periódicos en español de El Paso se publicaron poquísimas recetas y éstas no fueron de comida mexicana. En 1905 el periódico *El Clarín del Norte* publicó quizá las primeras recetas en castellano en El Paso, unas recetas de alcachofas fritas, alcachofas a la provenzal, encurtido de jitomate y ejotes a la francesa.¹ Más tarde también se publicó la receta del flan de naranjas. El publicar recetas en español significó para el grupo hispanohablante una constancia de su existencia y una forma de mostrar a los demás que el grupo era culinariamente grafo. Una tendencia dominante de las recetas publicadas en periódicos en castellano durante más de sesenta años y que dio inicio precisamente al empezar el siglo XX, fue el publicar comidas e ingredientes poco comunes para la ingesta mexicana, utilizando, incluso, un español más ibérico que mexicano.

Este periodo inicial de las recetas mexicanas se distinguió por una intención explícita de “civilizar” a los mexicanos en el asunto de la comida. Los encargados de esta tarea eran los pocos intelectuales mexicanos, dueños y colaboradores de periódicos y gacetas, quienes impulsaron y permitieron que se publicaran estas recetas. Se conminaba a los lectores a que probaran estas recetas para efecto de mejorar la dieta. Las recetas publicadas en los inicios del siglo XX en El Paso eran de platillos que no contenían los ingredientes básicos de la comida mexicana como chile, maíz, harina blanca de trigo o frijol, lo cual significó que a través de las recetas se impulsaron comidas que no se ingerían en la mayoría de los hogares mexicanos. En 1906 se publicó en el periódico antes mencionado una receta de papas con queso, de la cual se decía era uno de los platillos más deliciosos de la comida francesa. Otra receta aparecida en este

¹ *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 8 de octubre de 1905, 9.

mismo rotativo fue apio con guisantes mezclado con espárragos y servido con picapostes (rebanadas de pan frito), además de las recetas del “estofado Brunswick” y rosquillas al estilo de Castilla.² En la segunda década del siglo XX, no hubo mayores cambios en cuanto al sentido de las recetas. Se siguió prefiriendo las comidas urbanas de alcance mundial como los Chiles al Estilo Uruguay, cuyo ingrediente principal era el chile poblano, y Filetes Empapelados.³

En los inicios del siglo XX, al igual que en México, la comida francesa fue un referente de la buena comida en El Paso. A este propósito dice Jeffrey M. Pilcher que desde 1850s los ricos mexicanos empezaron a abandonar la comida española de mole y otros platillos, reemplazándolos por pastries timbale de la *haute cuisine* de Francia, dándose, además un uso indiscriminado de carne sobre cocida.⁴ En El Paso, la comida francesa fue parte del lenguaje culinario de menús de banquete hasta cuando menos los años 1930s. Aún se comiera ejotes fritos en un banquete para personas consideradas de clase alta, el menú se traducía a lengua gala.⁵

Hasta 1920 las recetas publicadas en español en El Paso fueron en su mayoría anónimas. Se daba a conocer el nombre de la comida, los ingredientes y el procedimiento de cómo se cocinaba, sin embargo no se decía quién había escrito esa receta. A partir de la tercera década, las compañías que promovieron sus productos entre los hispanohablantes serán los signatarios de las recetas, cuyos platillos, en su inmensa mayoría, no formaban parte de lo que tradicionalmente

² Ibid., 18 de agosto de 1906, 9, 27 de octubre de 1906, 9 y 10 de noviembre de 1906, 11.

³ *La República* (El Paso, Texas), 9 de noviembre de 1919, 2.

⁴ Jeffrey M. Pilcher. “Tamales or Timbales cuisine and the Formation of Mexican Identity 1821-1911.” *The Americas*, Vol. 53, No. 2 (Oct. 1996): 196, 211.

⁵ Este tema ya fue abordado en el Segundo y Cuarto Capítulo, en donde se recalcó que los mexicanos de clase media y alta de Texas trataron de refugiarse en la comida francesa y europea como una forma de contrarrestar a la comida americana, al racismo y a la disminución de su estatus social.

se conocía como comida mexicana, es decir, tacos, enchiladas y tamales, entre otros, pero que, sin embargo, las compañías hicieron sentir que estas recetas eran o deberían ser parte de las comidas cotidianas de los mexicanos. En este sentido, las compañías fueron las responsables de crear y difundir una versión de comida para los mexicanos en El Paso, cuya característica, como se apuntó en el Cuarto Capítulo, sería el impulso al consumo de comida enlatada y de ingredientes de rápida utilización. Además inventarían productos y actuarían como agentes promotores de una determinada forma de cocinar y comer. Entre estas compañías estaban Borden, Mazola, Perfection Stove Company y Piggly Wiggly.

La Borden Co., dedicada al negocio de la leche, bombardeó en español para que la gente comprara leche condensada y otras presentaciones que lo mismo podían servir para alimentar a los infantes que para cocinar. El objetivo de lucro llevó a esta compañía a publicar recetas en español en donde uno de los ingredientes de la receta era alguna de sus presentaciones de leche.⁶ Al igual que Borden, otras firmas como Mazola, vendía sus productos, en este caso aceite para cocina, y publicó recetarios en castellano.⁷ En el mismo tenor, la negociación Perfection Stove Company, a través de su departamento de economía doméstica, publicó recetas y consejos para

⁶ Ya para los 1920s los anuncios en español en El Paso sobre las ventajas de consumir leche, estaban en prácticamente todos los periódicos. De esta forma, los mexicanos de esta frontera se convirtieron en un objetivo de las empresas, quienes hicieron eco de una moda decimonónica estadounidense y europea en cuanto al impulso del consumo de leche por considerarla a ésta la “comida perfecta” y parte central de la civilización occidental. El líquido blanco, al igual que la piel anglosajona, se consideró perfecta, por parte de la recién creada ciencia de la nutrición, como proveedora de nutrientes, lo cual significó una negación al valor nutricional de las dietas escasas en lácteos como la mexicana. De acuerdo a la historiadora Sandra Aguilar Rodríguez, el Estado mexicano también impulsó el consumo de leche en México en las décadas de los 1940s y 1950s mediante la importación y subsidios a este líquido. Ver: Sandra Aguilar Rodríguez, “Nutrition and Modernity: Milk Consumption in 1940s and 1950s Mexico,” *Radical History Review*, No. 110, (Primavera de 2011), 36-40.

⁷ *La Patria* (El Paso, Texas), 21 de abril de 1921, 6.

el público hispanohablante de esta frontera. Aunque no publicaron recetas de comida mexicana, estas compañías sí mostraban (o fingían tener) ciertas simpatías por los hábitos alimenticios de los mexicanos. Una de las costumbres mexicanas, parecida a la de los franceses, pero ignorada por algunos estadounidenses, que estas compañías decían admirar, era incluir sopa en sus comidas.

La marca de aceite Mazola promovió entre los consumidores mexicanos el consumo de aceite, explicándoles las ventajas del consumo de éste y la manera en que este aceite se acoplaba con comidas como las de la Cuaresma. Siendo católicos la mayoría de los mexicanos, la empresa Mazola hizo eco de las recomendaciones de la grey católica local en el sentido de que se consumiera pescados y legumbres, en vez de carnes rojas, pero le agregaba que debería consumirse con Mazola. Los anuncios de Mazola iban dirigidos a mexicanos que no pertenecían a la clase trabajadora ya que muy a menudo el aceite Mazola lo comparaban con el aceite de oliva y no con la manteca de cerdo que era la grasa preferida por los mexicanos pobres.⁸ La marca Mazola emprendió una investida contra la manteca de puerco en los años 1920s ya que el posicionamiento de su producto implicaba que los consumidores hispanohablantes abandonaron una vieja tradición de consumo de esta grasa animal. Aunque Mazola reconocía la exquisitez de la comida mexicana, afirmaba que el aceite era superior en calidad y pureza a la manteca de cerdo. A través de los anuncios de Mazola, no sólo se conminó a usar aceite, sino que además se pretendió influir en cuáles platillos preparar y cómo hacerlo.⁹

⁸ Ibid., 10 de marzo de 1921, 6.

⁹ Ibid., 14 de junio de 1921, 6.

Es necesario hacer énfasis en que la fidelidad a la manteca de cerdo, tanto por parte de las poblaciones mexicanas transbravinas como por los habitantes de México, se vio en serios predicamentos con el advenimiento de una ola modernizadora en México y en los Estados Unidos que pretendió substituir la manteca por el aceite vegetal. En la década de los 1920s México contaba con materia prima para elaborar aceites vegetales, pero no había producción de la misma. En México existían unas cuantas plantas que producían aceites vegetales, pero este aceite se utilizaba para la producción de jabón. Prácticamente todo el aceite vegetal que se consumía en México (4 millones de pesos) era importado. Esto sucedía en un tiempo en que Francia y los Estados Unidos estaban substituyendo a la manteca de puerco por aceites vegetales provenientes de semillas de algodón y cacahuete ya que se creía que los aceites vegetales eran más digestibles.¹⁰

Dejando de lado las particularidades de cada una de las compañías (Borden, Mazola y otras.), unas impulsando el uso de la manteca vegetal y otras la leche, en lo que todas coincidieron fue en el uso de recetarios en castellano como un mecanismo de posicionamiento de sus productos. En uno de los anuncios de Mazola, en el cual se explicó cómo freír huevos y jamón, se advirtió que: “los muchos alimentos deliciosos hechos por las mujeres mexicanas se pueden hacer mucho más deliciosos empleando Mazola en vez de las grasas comunes o la manteca.”¹¹ El signo de los tiempos hizo que también, aparte de promover el uso del aceite para alimentar a los mexicanos, estas compañías promovieran en castellano las comidas de origen europeo. Para los inicios de los años 1920s, ninguna de estas compañías promovió algo que pudiera llamarse comida mexicana, pues no propuso la confección de platillos ya clásicos para

¹⁰ *The Tampico Tribune* (Tampico, Tamaulipas), junio 27 de 1931.

¹¹ *La Patria* (El Paso, Texas), 14 de junio de 1921, 4.

ese entonces, sino que eran recetas más bien asociadas a la comida francesa o en el peor de los casos a comidas urbanas, de dominio público, no identificadas claramente con algún grupo racial o nacional.

Además de las recetas publicadas por las compañías antes mencionadas, los periódicos por iniciativa propia continuaron publicando recetas tal cual lo venían haciendo desde 1905. Estas recetas coincidieron en su contenido con las publicadas por las compañías. Aunque de vez en cuando se incluyeron ingredientes como la semilla de calabaza y el chile, en su mayor parte las recetas publicadas en periódicos en castellano fueron de corte europeo. Así, por ejemplo en 1921, una receta de tortilla de huevo, entendido como tortilla la acepción ibérica de omelet, llevaba como ingredientes: piña, mantequilla y azúcar.¹²

Sobre el tema de las recetas, Pilcher apunta que antes de 1946 la vasta mayoría de los libros de cocina publicados en México estuvieron concentrados en comida internacional, ignorando los platillos mexicanos hechos a base de maíz, debido al estigma de que el maíz era un sinónimo de clase baja o de origen indio.¹³ Esto mismo sucedió en El Paso, muy a pesar de que dicho estigma no les quedaba a los inmigrantes mexicanos de El Paso ya que trigo fue un cereal básico en su alimentación. J. Uribe Troncoso, un colaborador de *La Prensa*, publicada en San Antonio, hizo explícito este estigma al señalar la asociación existente entre indio mexicano con

¹² Ibid., 9 de mayo de 1921, 3.

¹³ Jeffrey M. Pilcher, “Josefina Velázquez de León: Apostle of the Enchilada,” en Jeffrey M. Pilcher, (Ed.) *The Human Tradition in Mexico* (Wilmington: Scholarly Resources Inc., 2003): 203.

una dieta basada en vegetales, mientras el mestizo mexicano estaba asociado al frijol y al maíz con un poco de carne. Ambas dietas consideradas por Troncoso como atrasadas.¹⁴

La publicación de recetas sofisticadas en cuanto a los ingredientes y a su preparación, como fue el caso de las publicadas en los periódicos en castellano, es una ventana desde donde se puede advertir el crecimiento de expectativas sociales de una parte de la población mexicana de El Paso. En capítulos anteriores se señaló el crecimiento en el consumo de carnes y embutidos como prueba de este crecimiento de expectativas, desde las recetas se infiere que el mensaje que se quiere dar es que los mexicanos aspiraban a comer platillos que iban más allá de una dieta de frijoles, tortilla y chile, la cual era la triada construida por quienes estereotipaban la dieta mexicana. Prejuicio que por cierto fue trasladado automáticamente de México a las comunidades mexicanas de los Estados Unidos, ignorando la particularidad de estas últimas quienes, como bien apuntó Américo Paredes, han creado sus propias comidas.¹⁵ Tanto las recetas provenientes de las compañías como las publicadas por los periódicos sin patrocinio de negocio alguno, tuvieron el propósito de educar en los asuntos de la comida a los mexicanos, además de mostrar, a quienes leían estas publicaciones, que los mexicanos estaban más allá de la oralidad culinaria, un estado que los inferiorizaba por ser considerado como primitivo.

Los 1920s fueron una década en la cual se redefine lo moderno en los Estados Unidos en general. Época de las Flappers, del Jazz y de cuando la mujer blanca pudo votar. En este ambiente modernizante se publicó en *La Patria* en 1922 la “sopa de virutas de carne.” Este platillo estaba lejos del alcance de la clase trabajadora, pues sus ingredientes eran caros. Lo que

¹⁴ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 5 de julio de 1926, 4.

¹⁵ Américo Paredes, *The Problem of Identity in a Changing Culture: Popular Expressions of Culture Conflict Along the Lower Río Grande Border*, (Ed.) Richard Bauman (Austin: University of Texas at Austin, 1993), 20.

quizá se quiere decir con esta receta, al igual que con las recetas de publicaciones anteriores, es que los mexicanos eran modernos, pues sabían leer y entendían de pastas y de medidas exactas.¹⁶ Los 1920s fueron tiempos de las recetas en español donde se pretendió decir que la población hispana era conocedora de ingredientes de cocinas de alta sociedad, aunque muchos de los platillos estuvieran fuera del alcance de las mayorías mexicanas. Ingredientes como espárragos, mostaza a la francesa y alcachofas eran pocos comunes en los anuncios de las tiendas que vendían a mexicanos, por lo que se advierte que las recetas que contenían estos ingredientes tuvieron como propósito parecer moderno y conocedor de los asuntos alimenticios. Otro ejemplo con estas mismas características fue la receta de sopa de crema de zanahorias y la crema condesa, en los cuales aparecen ingredientes que difícilmente eran conocidos por la mayoría de la población mexicana en El Paso. No hay duda que estas recetas son un reflejo de la lucha de los mexicanos por ser considerados no como peones permanentes, sino como un grupo que era capaz de mejorar económicamente. Una manera de conseguir este objetivo fue publicar platillos que incluían cortes finos como pechugas de pollo, carne y vegetales que estuvieran más allá de los productos con los que comúnmente se identificaba a un mexicano.

Hasta la década de 1920s, las recetas publicadas en periódicos, ya sea estas de compañías o patrocinadas por el mismo periódico no se atrevieron a mostrar la comida mexicana. En su lugar, como ya se mencionó, se publicaron recetas en español para mexicanos. En las recetas no aparecen los ingredientes y la forma de cómo preparar algunos platillos como enchiladas, tacos o tamales, mucho menos cómo cocinar el menudo o las patas de puerco. Sólo aparecen recetas socialmente aceptables y cuya preparación tuviera como requisito tener cierta solvencia

¹⁶ *La Patria* (El Paso, Texas), 25 de enero de 1922, 3.

económica. Un ejemplo de estos platillos que se publicaron fue la “lengua de vaca guisada (sic)”, la cual llevaba como ingredientes, aparte de la lengua: sal, pimienta, cebolla, clavo, tomate y picante. La lengua de res era un platillo caro; su consumo también era una muestra de una buena posición económica. Otra receta era la de los buñuelos, los cuales en la frontera se hacían a base de garbanzo cuando no querían hacerlos de trigo. Este antojo se sumó a algunos postres que empezaron a aparecer publicados en El Paso tales como la cajeta de perón y de durazno, lo cual era claramente un encuentro entre una centenaria tradición dulcera y los ingredientes que dotaba el entorno, pero que no se podían adquirir fácilmente dado su costo.¹⁷

Hacia fines de la década de los 1920s y principios de los 1930s se produjo un cambio más en las recetas de cocina en español en El Paso. En esta etapa aparecieron recetas en español con un toque más mexicano en términos de los ingredientes y del nombre de los platillos. La receta de bacalao a la veracruzana, publicado en 1927, llevaba como ingredientes, además del pescado: ajo, perejil y pimentón dulce.¹⁸ El bacalao es un pescado originario del frío norte, un producto reservado para consumidores urbanos de clase media y alta, por lo que esta receta se inscribe dentro de la tradición de mostrar recetas caras y sofisticadas. No obstante ello, la inscripción “veracruzana,” implicó darle un origen no europeo al platillo, a la vez que se reconoció a una región de México como la creadora de este preparado. Hasta lo que se conoce, esta fue la primera vez en El Paso que a una región de México se le adjudicó el origen de una receta.

Para mediados de los años 1930s se publicaron recetas que se apartaron de las pretensiones de clase, es decir, se empezó a evitar, no del todo, la publicación de recetas cuyos ingredientes no estaban al alcance de la economía de los trabajadores mexicanos y cuya

¹⁷ *La Patria* (El Paso, Texas), 18 de junio de 1921, 3.

¹⁸ *El Continental* (El Paso, Texas), 20 de febrero de 1927, 6.

sofisticación hacía parecer que se estaba dirigiendo a un sector muy selecto de la población mexicana. Fue entonces cuando aparecieron platillos como el tamal de cazuela, tostadas al estilo Guaymas, asado mexicano, taquitos de nata, sopa de tortilla seca y enchiladas de jocoque.¹⁹ En las recetas se exige que la mayoría de los ingredientes, tales como el frijol bayo, queso añejo, tortillas, chile ancho, chile mulato e incluso las cazuelas de barro, sean de México.²⁰ Este pequeño quiebre en lo que corresponde a recetas, coincidió con una escalada de conflictos en cuanto a la definición cultural y étnica entre los miembros de la población mexicana en los Estados Unidos.

A pesar de este proceso de mexicanización de los recetas en español de El Paso, ello no significó que en la ciudad ya no se siguieran publicando recetas que hicieran apología a la comida francesa y europea. En castellano se promovió el uso de aceite de oliva, aceitunas, alcaparras, además de platillos como las jaleas de carne, potage conti (sopa de lentejas), sopa mallorquina, gallina en pepitoria y ostras a la *Poulette*. Es decir, el conocimiento y la promoción de comida europea todavía seguía siendo un referente de un “buen entendimiento” de la culinaria, a pesar de la difusión de platillos mexicanos en la ciudad.²¹ En esta tercera década del siglo, atendiendo a los hallazgos de Blazek y a los ingredientes que promovían las tiendas de abarrotes en la ciudad, se puede inferir que las comidas de las recetas arriba mencionadas poco tenían que ver con aquello que a diario se cocinaba en la mayoría de las casas de los mexicanos. Por ejemplo, en la receta del platillo denominado “cocido” se recomendaba no sólo poner atención a los pasos que hay que seguir para la preparación de esta comida, sino a estar dispuesto

¹⁹ Ibid., 6 de septiembre de 1935, 3, 25 de septiembre de 1936, 3 y 1 de julio de 1937, 8.

²⁰ Ibid., 19 de julio de 1935, 5.

²¹ Ibid., 12 de julio de 1935, 2.

a gastarse una buena suma de dinero ya que este platillo llevaba como ingredientes: ternera, carnero, gallina, chorizos, longaniza, jamón, garbanzo, arroz, ajo, cebolla, poro, yerbabuena, col, nabo, pimienta, clavo, cilantro y azafrán. Su preparación exigía tiempo y cuidado. Al igual que el cocido, la receta de la “vituala” era costosa y consumía mucho tiempo su preparación.²²

Tampoco la inclusión de platillos mexicanos en las recetas implicó desistimiento de educar, civilizar y modernizar en la cocina y los modales a los mexicanos. Más bien, se consideró, por parte de los editores de periódicos, una condición necesaria del cuadro civilizatorio el educar y enseñar modales, al tiempo que se daban a conocer las recetas. En una receta de Pavo al Horno de 1936, se recomendó que el animal no se comiera recién muerto, sino con 24 horas después de fallecido y que se hiciera acompañar de cubiertos y de una copa de vino. Hacia finales de esta década, el periódico *El Continental* comenzó a publicar una sección denominada “buenos modales” en el cual se ofrecieron consejos de las últimas tendencias en cuanto al contenido de los desayunos, comidas y cenas, además de consejos de etiqueta.²³

Durante los 1940s y 1950s, el número de recetas y consejos de cocina publicados en español en El Paso se incrementó. La estudiosa de comida Josefina Velázquez de León, una prolífica escritora y empresaria mexicana quien fundó escuelas, publicó libros y participó en programas radiofónicos y televisivos de cocina desde los años 1930s, empezó a publicar recetas con regularidad en El Paso.²⁴ Velázquez, de acuerdo a Pilcher, fue parte importante en la creación de una identidad nacional mexicana a través de las recetas provenientes de las regiones

²² Ibid., 3 de octubre de 1935, 5 y 8 de octubre de 1935, 3.

²³ *El Continental* (El Paso, Texas), 15 de septiembre de 1936, p. 2 y 18 de septiembre de 1937, 8.

²⁴ Pilcher, *Josefina Velázquez*, 199-202.

de México, para lo cual ella redujo la diversidad culinaria del país a pocos platillos estereotipados como nacionales, pero que poco representaban a la gama de comidas de todos los rincones de México. Siempre se ajustó a los tiempos, por ello cuando el país sufrió escases de alimentos, escribió textos de cómo cocinar con pocos recursos, cuando llegó nueva tecnología para el hogar como la licuadora, explicó cómo usarla en la cocina y cuando sintió que la mujer había ganado espacios de libertad, como para participar en negocios, explicó a las mujeres que podían ganar dinero desde la cocina.²⁵ El hecho de que ella publicara en *El Paso* indica que su propósito de construir esa identidad nacional mexicana a través de los platillos, se hizo pensando que la frontera no era un impedimento para invitar a los mexicanos a ser parte de este proyecto, independientemente de si vivían en México o en los Estados Unidos. Además de Velázquez, otras mujeres, como Graciela Elizalde, publicaron recetas en *El Paso*, muchas veces a nombre propio, otras por encargo de las compañías²⁶

Todo indica que el avance logrado por las recetas no fue aprovechado por los inmigrantes mexicanos que llegaron como braceros a partir de 1942. En sus narraciones ellos hablan de la comida mexicana como algo que tuvieron que ir aprendiendo paso por paso. Algunos braceros se quejaron de que no podían encontrar ingredientes en las tiendas y de que no había ninguna fuente donde consultar recetas de cocina. Al tener poco contacto con las poblaciones de mexicanos que ya tenían muchos años viviendo en los Estados Unidos, los braceros no pudieron aprovechar el capital culinario acumulado por sus hermanos de sangre. Los braceros iniciaron un nuevo ciclo de aprendizaje en los alimentos, armados con los conocimientos que traían de sus comunidades,

²⁵ Ibid., 206-207.

²⁶ *El Continental* (El Paso, Texas), 17 de agosto de 1952, 5.

mismos que habían sido aprendidos en tanto consumidores de alimentos y productores de unos cuantos productos como era el caso de los productos lácteos, producidos por hombres.

El bracero Pedro Bustos aprendió en los campos agrícolas de Texas a hacer tortillas de harina y a cocinar la carne molida y la gallina. Este aprendizaje lo obtuvo preguntando o viendo a los escasos braceros que sabían algo de cocina. Su entrenamiento en la cocina lo llevó a ser contratado como cocinero en una compañía constructora cuyos trabajadores eran en su mayoría mexicanos.²⁷ Pero no todos los braceros pudieron aprender, como lo hizo Bustos. El bracero Gregorio Trejo al referirse a la habilidad culinaria de sus compañeros de barraca, apunta: “había unos pobres tan ignorantes que no sabían hacer ni un café, ni un cocido, ni unos frijoles, ni nada, porque todos armados allá a que la esposa les haga todo...”²⁸ La gran mayoría optó por comer en bordes o preparar platillos poco complicados, eludiendo la exigencia por conocer recetas. Para suplir la falta de conocimiento culinario, el Programa Bracero creó una demanda de cocineros y cocineras, tanto para los centros de reclutamiento en México como para las barracas en los Estados Unidos, para que asistieran a los trabajadores agrícolas.²⁹

RECETARIOS: LA APROPIACIÓN ANGLOESTADOUNIDENSE DE LAS RECETAS MEXICANAS

El primer recetario de comida mexicana de El Paso, que se tenga conocimiento, fue publicado en 1909. Sus recetas aparecieron en el libro *How We Cook in El Paso*, escrito en el idioma inglés y

²⁷ Entrevista a Pedro Gómez Bustos, entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 26 de junio de 2008.

²⁸ Entrevista a Gregorio Trejo. Fuente pendiente.

²⁹ Entrevista a Manuel Enríquez Savignac, entrevistado por Fernanda Carrillo, entrevista # n/a, IHO, University of Texas at El Paso, Fe. 6, 2003.

compiladas por The Ladies of the Robert E. Lee Chapter of the Daughters of the Confederacy. El hecho de hacerse llamar compiladores, implica que no se adjudicaron del todo la autoría de las recetas, en todo caso son autores en tanto compiladores. El libro está dividido por tipo de alimentos ya sean éstas carnes, vegetales o postres. La división más importante, para los propósitos de esta investigación, es aquella que aparece como “Platillos mexicanos” y el resto del libro, dando a entender que este “resto” era estadounidense. La comida estadounidense ocupó casi el noventa por ciento del libro y en él se incluyó al “chile Sauce” y el “Mexican Caramel Fudge”, como parte de lo estadounidense.³⁰ A partir de la página 75 del libro y hasta la 84, el libro aborda los platillos mexicanos, entre los que se incluyeron: chocolate mexicano, arroz español, *Spanish roast*, frijoles a la mexicana, huevos con salsa de tomate y chile, chile con carne, chuleta española, enchiladas, mole mexicano de pollo, chile con queso, albóndigas a la mexicana, chiles rellenos, omelet español, salsa pura, tortillas y tamales.³¹ Todas las recetas fueron aportadas por mujeres con apellido no hispano, lo que hace suponer que estas damas, como la señora R. Silberberg o la señora E. J. Sweeney, quienes fueron las que más recetas mexicanas aportaron, eran las autoras, o así se asumieron, de las recetas.³²

Esta edición permite saber que en El Paso se había establecido una tradición de platillos llamados “Spanish” y que regularmente se colocaban dentro de los platillos mexicanos. Estas creaciones culinarias no eran “estrictamente” mexicana, de acuerdo a los compiladores de este libro, pero tampoco eran consideradas como estadounidense. Tal vez era parte del recuerdo colonial, mantenido y revivido tanto por aquellos que se consideraban descendientes directos de

³⁰United Daughters of the Confederacy. Texas Division., Robert E. Lee Chapter, El Paso, *How We Cook in El Paso: Tested Recipes/Compilados por The Ladies of the Robert E. Lee Chapter*, U.D.C. (El Paso, Texas: [The Daughters?], 1909., 59 y 74.

³¹ Ibid., 74-84.

³² Ibid.

los conquistadores, como por quienes, en aras de lucrar con el turismo ávido de novedades, crearon esa fantasía de un pasado de dones, ranchos y señoritas.³³ Dentro de esta Spanish comida se colocó: arroz, roast, steak, omelet y frijoles.³⁴ De tal forma que lo estrictamente mexicano era aun más pequeño. Aunque las recetas de los platillos mexicanos no estuvieran firmadas por mujeres mexicanas, ni los platillos mexicanos ocuparan un primer lugar en el libro, ni tampoco se les diera mucho espacio en el texto, en una ciudad donde la población mexicana era mayoría, el hecho de incluirlos en la edición de 1909, constituyó un hecho sin precedentes, incluso un paso muy por encima de los propios periódicos que se publicaban en castellano, aunque al principio se haya afirmado que los periódicos se adelantaron en la publicación de recetas en castellano, pero estas recetas no correspondieron a comida mexicana. El logro más importante fue el reconocimiento a la comida mexicana como parte del capital cultural de El Paso, al admitir que la comida mexicana existía y que sus platillos merecían ser publicados. Este reconocimiento fue temprano dado que el primer recetario en Texas se publicó en 1883.³⁵ Algo que se estableció a partir de esta publicación de 1909 fue el de considerar a la comida mexicana como extranjera en tanto se colocó en una sección separada. Esta característica sería una constante a lo largo del siglo XX e incluso en el siglo XXI.

La Revolución Mexicana vino acompañada de un silencio en cuanto a los recetarios de comidas mexicanas en El Paso. A pesar de la inmigración mexicana que esta situación provocó, el ruido del hambre y las penurias de los inmigrantes opacó la ola creativa que había tomado fuerza en los inicios del siglo. Una reunión de El Paso Medical Society, tomó nota de lo que

³³ Valle, *Recipes of Memory*, 132.

³⁴ United Daughters, *How We Cook in El Paso...*, 75, 77, 79 y 82.

³⁵ Ernestine Sewell Linck y Joyce Gibson Roach, *A Folk History of Texas Food* (Forth Worth, Texas: Texas Christian University Press, 1989), 12.

ocurría al sur de la frontera al incluir en su menú no sólo coctel de frutas y paté de ostiones, sino también Sopa a la Huerta y cigarros egipcios Flor de Pancho Villa.³⁶ Fuera de esta nota, el hambre ocupó los titulares de los periódicos de la ciudad.

En 1926 se reeditó el libro *How We Cook in El Paso*, aquel que se publicó en 1909. Quizá como un reconocimiento al crecimiento de la población mexicana y a su importancia como consumidores, al título del libro se le agregó el subtítulo “Including Mexican Dishes”. Además, como prueba de esta importancia, los platillos mexicanos que fueron colocados en la página 75 de la edición de 1909, se colocaron desde la primera página en esta nueva edición. La autoría de las recetas y lo reducido en cuanto a número de páginas, siguió igual. Sin embargo, esta última edición incluyó por primera vez una pequeña introducción a los platillos mexicanos en donde se enfatizó en la distinción entre la comida mexicana y la española preparada en El Paso. De acuerdo a este libro, la comida española era igual a la comida “americana” de antaño, mientras que de la comida mexicana se afirmó que era complicada, tardada en su preparación por lo que demandaba más de un cocinero y al servirla era muy formal. En cuanto al contenido de la comida mexicana, comparada con la estadounidense, se destacó el uso de pocos vegetales, el exceso de condimentos y un menú generalmente consistente de caldo, sopa, guisado, dulce y café.³⁷ Al igual que en el anterior recetario, la salsa picante y la Mexican Caramel Fudge, quedaron fuera de los platillos mexicanos.³⁸

³⁶ H.E. Van Surdan Papers, MS 229, Manuscritos, Special Collection, UTEP.

³⁷ United Daughters of the Confederacy. Texas Division., Robert E. Lee Chapter, El Paso, *How We Cook in El Paso (Including Mexican Dishes): Tested Recipes/Compilados por The Ladies of the Robert E. Lee Chapter, U.D.C.* (El Paso, Texas: McMath Co., 1926), 7-15.

³⁸ Ibid., 59 y 74.

Una nota adicional relacionada con la publicación de estos dos recetarios es que, a propósito de la celebración del centenario de la Texas no mexicana, en 1986, se publicó una vez más este libro, ahora con el nombre de “*Favorite Recipes*”, sin muchas modificaciones. Los autores de las recetas siguieron siendo no mexicanos, el número de hojas del capítulo dedicado a los platillos mexicanos, mismo que dejó de estar al inicio del texto, es bastante reducido. Las pequeñas diferencias que se pueden advertir son la inclusión de preparados como “la ensalada”, “el pastel de matrimonio” y “el repollo guisado”, como nuevos platillos con el adjetivo mexicano, pero que fueron aceptados en el corpus de la comida considerada como no mexicana.³⁹

Luego de esta producción bibliográfica en la cual se le dio cabida a la comida mexicana en El Paso, no hubo otra edición parecida hasta que a mediados de la década de los 1940s Sally Ann, con el apoyo de *El Paso Herald Post*, publicó y distribuyó la obra *La Cocina Mexicana: A Sampler of Mexican Cookery*, libro que representó una continuación de la tradición angloestadounidense por apropiarse del capital culinario mexicano de El Paso, pero que se diferenció del libro de 1926 en tanto esta obra se dedicó exclusivamente a la comida mexicana. En un ambiente de franca colaboración entre México y los Estados Unidos al calor de la Segunda Guerra Mundial, este libro justificó su publicación afirmando que: “los buenos vecinos deben conocerse y gustarse la cocina entre sí.”⁴⁰

Aunque se mencionan algunos colaboradores con apellidos hispanos, tales como Enriqueta Polanco, Ida de Pedrueza, Manuel Rodarte, Ignacio Tinoco y Señora Z. Pérez, la

³⁹ Robert E. Lee Chapter No. 1060, *Favorite Recipes* (El Paso, Texas: The United States Daughters of the Confederacy, 1986), 55, 153, 200, 205 y 212.

⁴⁰ El Paso Herald Post’s y Sally Ann (Compiladora), *La Cocina Mexicana: A Sampler of Mexican Cookery* (El Paso: The Herald Post’s Food Editor, circa of 1947).

inmensa mayoría de las recetas del libro del *Herald Post* y Sally Ann fueron aportadas por no mexicanos. La inclusión de este puñado de gente con apellidos hispanos, no como autores, sino como informantes de recetas, formó parte de un verdadero parte aguas en cuanto a la propiedad del capital culinario ya que por primera vez serían los miembros de esta población quienes tendrían algo que ver con la autoría de las recetas. Por ende, los platillos e ingredientes serían más apegados a lo que tradicionalmente se concebía como mexicano.

Desde la visión angloestadounidense de este libro, los platillos más representativos de la comida mexicana de esta frontera eran: sopa Cuauhtémoc, tostados, mole poblano, pollo ranchero, pescado a la veracruzana, tamales de puerco, tamales de elote, ostiones a la veracruzana, lengua en pipián, hígado a la mexicana, chili con carne, tortillas y enchiladas.⁴¹

Con ligeras diferencias en los platillos, las publicaciones de 1909, 1926 y 1947 dieron a conocer las comidas mexicanas que para los editores resultaron las más importantes, lo cual no significa que esto era lo más común en los hogares mexicanos. Estos recetarios se enfocaron principalmente en las comidas de restaurant o aquellas con mayor aceptación entre el público en general.

A nivel de la literatura Mexico-americana, Elena Zelayeta merece mención especial como escritora de comida ya que en los años 1940s defendió con gallardía, inteligencia y sin chauvinismos la comida mexicana en los Estados Unidos. En su libro, *Elena's Famous Mexican and Spanish Recipes*, publicado en 1944, Zelayeta parece adelantarse a su tiempo en la política identitaria de acomodación sin rendición cultural. A través de su texto, Zelayeta reclama un

⁴¹ Ver: El Paso Herald Post's, *La Cocina Mexicana: A Sampler of Mexican Cookery*, compiled by Sally Ann (El Paso: The Herald Post's Food Editor, 194_?).

espacio para la comida mexicana en la sociedad estadounidense. Pero este reclamo no lo hace a través de un discurso beligerante ni de súplica, sino plantada en una ambiente de igualdad cultural e inteligencia. Siendo una inmigrante mexicana, nativa de la Ciudad de México, y con la condición de ser ciega, Zelayeta es desde varias perspectivas una mujer que se asume parte de la sociedad estadounidense. Aunque ella se asuma como estadounidense, sabe que la categoría racial es implacable y que la sociedad blanca no la aceptará fácilmente, además ella prefiere por si mismo retener una gran parte de lo que en su momento ella consideró importante de su cultura. Por eso, todos las recetas tienen nombres en español y en el inicio de cada capítulo escribió un dicho mexicano relacionado con la comida. También al inicio de cada capítulo, los cuales están divididos por tipos de comida, Zelayeta introduce al lector, por supuesto que sus lectores son quienes hablan inglés, con pequeñas historias acerca de las costumbres mexicanas en cuanto a los hábitos alimenticios y las diferencias que existen entre estos hábitos y los que se practican en los Estados Unidos. En las introducciones de capítulo, la autora parece combatir algunos de las tantas críticas y estereotipos que sobre la comida mexicana se construyeron durante el siglo XIX y parte del XX. Uno de las críticas era que la preparación de la comida mexicana consumía mucho tiempo y, dado que *time is money*, significaba una comida ineficiente. En el capítulo de las sopas, Zelayeta apuntó: “Do I hear some of you say” “but some of those soup recipes would take half a day to prepare! Yes, it is true, many Mexican soups do require time and work to get ready. But try them, anyway. They’re really delicious!”⁴² Zelayeta trata de acomodar los platillos mexicanos a los gustos no mexicanos a través de negociar la ocasión de las comidas, es decir, dejar al gusto del comensal la determinación de si una comida es un desayuno, comida o cena. Por eso, ella apuntó: “If the combinations given in this chapter seem too hot or too complicated

⁴² Elena Zelayeta, *Elena’s Famous Mexican and Spanish Recipes* (San Francisco: A Group of San Francisco Home Economists, 1944), 9.

for breakfast eating, try them for lunch or supper. I'm sure you'll like them.”⁴³ El reduccionismo de la comida mexicana fue otro estereotipo que ella combatió. Ella explica que los mexicanos no sólo comen frijol, tortilla y chile, sino que, por ejemplo, la dieta de pescado y mariscos en México es común.⁴⁴

Zeyaleta descubre que el discurso de minimización de los alimentos mexicanos era contradictorio. Antes de 1920 se decía que la preparación de comida mexicana era de lo más sencilla; sin embargo, después de esta fecha, al referirse a los mismos platillos de antes, se decía que la comida mexicana era muy consumidora de tiempo. La autora explica que detrás de un platillo sencillo como los frijoles, hay ciertos pasos que se tienen que dar para lograr un buen sabor.

El chauvinismo culinario sostenía ideas bastantes fijas sobre la autenticidad de los platillos. Para los chovinistas, el uso de ingredientes “adecuados” no era negociable. Elena deja atrás esa etapa. Ella considera que si la comida mexicana pretende ser aceptada tiene que ser negociada. Por eso en sus recetas ella admite que se suplanten ingredientes, incluso que se cambie el nombre a los platillos.⁴⁵ El rol jugado por Zelayeta se inscribe en este proceso de aceptación relativa de los mexicanos en la sociedad estadounidense luego de que este grupo, al igual que México como país, participara en la Segunda Guerra Mundial. Zeyaleta abrió puertas y tendió puentes para que otros pudieran publicar sus recetas.

De regreso a El Paso, desde finales de los años 1950s varias organizaciones cívicas, eclesiásticas y de negocios de la ciudad trataron de hacer un reconocimiento, o quizá de adelantarse en la apropiación intelectual de las recetas, al legado culinario de los mexicanos a

⁴³ Ibid., 21.

⁴⁴ Ibid. 27.

⁴⁵ Ibid., 33, 99, 105 y 121.

través de la publicación de recetarios. Un reconocimiento un tanto hipócrita porque, como se dijo en párrafos anteriores, se siguió manejando la mayoría de las recetas como una contribución no mexicana. En esta mitad del siglo, la Iglesia Episcopal de El Paso Auxiliar de San Cristóbal, publicó el *Libro del Recuerdo de Recetas Favoritas de El Paso*, financiado en parte por comerciantes de Juárez, y en la cual se admitió que las recetas de comida mexicana, presentadas en un capítulo separado, efectivamente no son “originales”, pero que fueron aprobadas por sus donadores (la inmensa mayoría angloestadounidenses).⁴⁶

El Club de Mujeres del Valle Bajo de El Paso se sumó a quienes quisieron dejar un testimonio de la comida de El Paso, donde la comida mexicana, al igual que la italiana, ocupó un pequeño espacio, separado del resto del libro, en esta remembranza. Eran los años 1970s, y Mrs. Silvio (sic) Praty, Presidenta del Club, aprobó, según se apunta, que se incluyera la “calabazita a la Tomas” (sic) y el “avocado salad” como platillos no mexicanos, mientras que dentro de los platillos mexicanos se colocaron los siguientes: jalapeño jelly, pepper jelly, chili con queso, beef taco filling, American style chili relleno, green enchilada, chicken enchilada, green corn tamales, chimichangas (según esta compilación era un burrito frito) y gringo menudo.⁴⁷ La adhesión de ciertos platillos cocinados al *American Style*, como fue el caso de los chiles rellenos y el menudo, al inventario de los platillos mexicanos dibuja muy bien la tendencia seguida en los recetarios la cual consistió en americanizar lo mexicano más que dar carta de naturalización americana a lo mexicano. Al calor de los recientes movimientos de las minorías raciales y culturales en los

⁴⁶ Auxiliary of St. Christopher Episcopal Church of EL Paso, *Souvenir Book of Favorite Recipes from El Paso, Texas* [S.I.:S.N., 195-]. S/n.

⁴⁷ Lower Valley Woman Club, “*Valley Vittles*” (El Paso, Texas: 1970), pp. 13, 16 y 61-65. Este fue el primer recetario de los consultados en esta investigación, que hizo mención del “burrito” como una comida Mexicana.

Estados Unidos, la sección de El Paso del Partido Demócrata financió en 1977 la publicación de un recetario de comidas de esta frontera. En el texto se admite que la comida mexicana de este tiempo es el resultado de un continuo histórico que empezó con la conquista española de estas tierras. La razón principal de la publicación es destacar el papel pionero de El Paso en la creación, conocimiento y difusión de la comida mexicana en los Estados Unidos. De acuerdo a este libro, El Paso y el Valle de la Mesilla es la región que históricamente ha sido el centro y capital de la comida mexicana en los Estados Unidos.⁴⁸ Aunque aún siguen dominando en las recetas mexicanas los no mexicanos, la proporción mexicana es sin precedentes.

Así como el Partido Demócrata hizo su recetario, The El Paso County Medical Auxiliary, bajo la dirección de Frances Hatfield, publicó en 1986, a propósito de las celebraciones del siglo y medio de la existencia de la Texas no mexicana, una recopilación de viejas recetas de El Paso. Al igual que las obras anteriores, Hatfield adjudica la autoría de la inmensa mayoría de las recetas mexicanas a no mexicanos. En el libro sólo menciona a Aida Gabilondo, Elidia Montoya, Tomasa Juárez y Georgina Chávez, esta última Presidenta de esta organización, como informantes para la recopilación de las recetas.⁴⁹

Aunque este texto está fuera del periodo de estudio de esta tesis, se hace mención a esta obra porque a través de ella se puede percibir lo poco que ha cambiado la percepción de la comida mexicana por parte de quienes tienen el poder de publicar. En este libro, aparte de la apropiación intelectual de las recetas mexicanas, se percibe una comida estadounidense activa,

⁴⁸ Democrats of El Paso (compiladores), *Olé El Paso: Gourmet Border Recipes* (Collierville, Tn: Fundcraft Publishing, Inc., 1977), pp. k, l y n.

⁴⁹ The El Paso County Medical Auxiliary, *From Maize to Mousse Cookery in El Paso, 1598-1986: Recipes From The El Paso County Medical Society Auxiliary* (Collierville, Tennessee: Fundcraft Publishing Inc., 1986). 65-67.

viva y dominante, llena de galletas, cakes y panes. Al igual que los anaqueles de las tiendas Walmart de la actualidad en El Paso, donde la “comida latina” aparece separada y reducida a unos cuantos estantes, quizá dando a entender la poca importancia que tiene en relación a lo “estadounidense”, la sección mexicana en el libro compilado por Hatfield, ocupa 21 páginas de un libro de 143 páginas.⁵⁰

Los dos elementos que distinguieron a los recetarios de comida mexicana publicados en El Paso fueron el afán de construir a la comida mexicana como una comida extranjera, y la apropiación intelectual de las recetas. Está demás apuntar que fue una constante el colocar por separado a la comida mexicana en los libros de cocina de El Paso que se publicaron a lo largo del siglo XX, lo cual convirtió a la comida mexicana en una comida no “americana”, extranjera pues. Este hecho puede tener otra lectura más amable ya que la separación de las recetas mexicanas puede ser entendida como el darle un lugar especial a la comida mexicana debido a la permanencia cultural del grupo de donde emanó la comida, sin embargo, esta especie de exotización también formó parte de la construcción de una otredad. En lo relativo a la apropiación intelectual del capital culinario mexicano, que por cierto refuerza la idea de la extranjerización porque no se respetó ni la confección ni la autoría de los platillos, en las publicaciones de 1909 y las de 1926, no aparecieron los mexicanos, ni tan siquiera como informantes en la conformación de las recetas de comida mexicana. Fue hasta 1947 cuando a un

⁵⁰ Ibid. En esta ola de reconocimiento tardío a la comida mexicana de El Paso, en 1992 se publicó el libro de cocina de W. Park Kerr, Norma Kerr y Michael McLaughlin, *The El Paso Chile Company's Texas Border Cookbook*, el cual aportó un cambio ya que la comida mexicana no la separó en un capítulo aparte, sin embargo sí se hizo énfasis en lo mexicano. En el mismo sentido, Jean Stone compiló *Mexican Cookbook*, libro financiado por Lydia Paterson, una institución educativa de una larga tradición en El Paso. Ambos libros pretenden entregar un testimonio de un pasado al que quizá fueran indiferentes, pero que para estas fechas consideraban importante reivindicar.

pequeño grupo de mexicanos se les dio crédito como informantes de recetas de comida mexicana. Ni tan siquiera la participación de figuras mexicanas como Josefina Velázquez en la publicación de recetas mexicanas en El Paso, suplen la exclusión en la literatura de los mexicanos locales dado que Velázquez representó la visión de la clase media y alta de la República Mexicana más no la de los mexicanos avecindados en El Paso.

Sobre esta última característica, surge la pregunta ¿por qué los autores de las recetas de comida mexicana no fueron mexicanos? Se puede decir que como los mexicanos escribían relativamente poco, ello hacía que no tuvieran una literatura de su culinaria; en cambio, el grupo angloestadounidense sí tenía una memoria escrita de sus platillos y de aquellos que venían de otros grupos. Al momento de hacer una recopilación de recetas, buscaron en quienes ya tenían grabado en letras las recetas y no en aquellos que eran puramente orales. Esta última parece una razón un tanto inocente. Otra razón poderosa para que en su mayoría fueran los angloestadounidenses los autores de estas recetas, es la intención explícita de hacer aparecer a este grupo como el colectivo más capaz, o el que se creyó con la responsabilidad social de hacerlo, para difundir y preservar el capital culinario emanado de diversos grupos que habitaban un mismo espacio. Pero la capacidad de preservar y difundir la memoria culinaria no paró ahí, también pusieron el sello de su nombre y de esa manera se apropiaron de la autoría del platillo. La última razón tiene que ver con el acceso a los recursos que el grupo dominante tiene para imprimir y difundir cualquier tipo de literatura, entre ella los recetarios.

Al involucrarse en la comida mexicana a través de los recetarios, estos escritores angloestadounidenses también se involucraron en la lucha por definir el contenido de los platillos y la definición de lo “auténtico”. Al publicar una receta de un platillo mexicano como una receta

propia, el mensaje que están enviando es que tal vez los mexicanos de El Paso no conocían la “verdadera receta mexicana”, en cambio ellos, quienes habían viajado como turistas a varias regiones de México, podían aportar la receta “original”.

Otro mensaje que puede estar implícito es que, al presentarse los angloestadounidenses como autores de recetas mexicanas, ellos se asumen como creadores de comidas ya que de hecho cambiaron y “mejoraron” ciertos platillos mexicanos, basados en las nociones de higiene, contenido y preparación de la sociedad industrial donde vivían. El hecho de incluir recetas como “chiles rellenos al estilo americano” o “gringo menudo”, tal como se hizo en el libro del Club de Mujeres del Valle Bajo de El Paso, y colocar a éstas dentro del capítulo de “platillos mexicanos”, implicó que estos personajes participaron en la definición de lo “mexicano” en El Paso y del contenido de los platillos. El “gringo menudo”, por ejemplo, era un platillo cuyos ingredientes no contenían panza de res, el principal ingrediente de acuerdo a la tradición mexicana del sur de la frontera, sino que se hacía con huesos de pierna y patas, ambos de cerdo, además de agregársele vinagre e ingredientes enlatados como salsa para enchilada y granos de maíz cocido.⁵¹

La evolución de las recetas en español en El Paso a lo largo de más de cinco décadas sólo fue posible en la medida en que las comunidades mexicanas comenzaron a sedentarizarse, a ser más educadas y a tener más poder de negociación. El paso de no tener recetas escritas en los

⁵¹ Lower Valley Woman Club, “*Valley Vittles*” ..., 65. Una receta muy parecida al “gringo menudo”, donde no se incluye panza sino pedazos de carne de puerco, pero aún así mantiene el nombre de “menudo”, está en un libro de John A. West, quien adjudica esta receta como parte de la tradición de la cocina México-Americana de Nuevo Mexico. Ver: John A. West, *Mexican-American Folklore: legends, songs, festivals, proverbs, crafts, tales of saints, of Revolutionaries, and more*, ed. W. K. McNeil (Little Rock, Arkansas: August House, 1988), 208.

inicios del siglo XX hasta tener recetas en español , en primer lugar, y luego escritas en español por miembros de la misma población, constituyó un antes y un después en la presencia cultural de los mexicanos en el asunto de la comida. El mencionar algunos nombres hispanos como aportadoras de recetas en los recetarios ya mencionados de El Paso, también constituyó un avance.

Lo más visible, dada la naturaleza de las fuentes consultadas para esta tesis, de las respuestas que los mexicanos dieron a la apropiación cultural de las recetas corrió a cargo de mexicanos con acceso a la opinión pública. A través de las recetas publicadas y de sus secciones dedicadas a los hogares mexicanos, estos mexicanos letrados y quizá pertenecientes a la clase media, impulsaron, como ya se comentó arriba, recetas europeas urbanas, pero poco a poco, desde inicios de los 1930s, introdujeron platillos mexicanos. En aras de quitarse esa carga de clase y racial, que por muchos años se adjudicó al mexicano en Texas, de ser indio o mestizo con una dieta basada en tortillas y frijoles, estos personajes, la mayoría anónimos, impulsaron no sólo recetarios sofisticados, sino modales de etiqueta *ad hoc* a las recetas. Desde 1958, por ejemplo, el periódico *El Continental*, inauguró una sección llamada “la buena mesa” donde lo mismo incluyó recetas como Lomo poblano y Sopa de Tortilla, que Ostras con Setas, Pescadillas a la Duquesa y Carne Molida a la Italiana,⁵²

Desde 1940, estos mexicanos con opinión en los periódicos empezaron a quejarse de la desviación en la preparación de los platillos mexicanos. Si bien se reconoció el alcance mundial alcanzado por esta comida, también se comprendió que esto era parte de la causa del alejamiento

⁵² *El Continental* (El Paso, Texas), 20 de marzo de 1958, 3, 24 de julio de 1958, 3, 4 de diciembre de 1958, 3 y 9 de enero de 1959, 3.

al sentido de originalidad de la comida. Los platillos mexicanos conocidos en el extranjero, según este planteamiento, fueron desnaturalizados y los que se exhibían eran los más corrientes de la tradición culinaria mexicana. Un colaborador del periódico *El Continental* aseguró que la verdadera comida mexicana no era la barbacoa, las enchiladas, los frijoles refritos o el mole de guajolote, sino aquella que comían Maximiliano y Carlota en el México del siglo XIX: sopa de huevo, sopa de menudo, ensalada de calabacitas en adobillo, criadillas de ternero, lengua mechada, albóndigas de pescado, chuletas de carnero, pichones en vino, tortas de guajolote, pichones rellenos, gallinas de olor, morcón, peneques, gallina mechada, barbacoa de cabeza de vaca, albóndigas escabechadas y chapandongos. En repostería eran: pan de la vida, bollito de almidón, Arequipa de coco, albóndigas fingidas, tortillas de cuajada, gaznate, rellenos, chicha de maíz o de limón, bigotes dulces, rosquetes, albérchigos en aguardiente y cocada de almendra. Este colaborador, quien además proporcionó las recetas de algunos de los platillos antes mencionados, termina diciendo: “Para el desayuno la cocina mexicana tenía los famosos huevos rancheros; superiores, sin duda superiores a los *ham and eggs*”.⁵³ En este tipo de respuestas están implícitas demandas de la clase trabajadora en relación a qué hacer con sus alimentos, sin embargo, los más pobres tuvieron respuestas propias a través de otros mecanismos como las calaveras, los corridos y el contradiscurso del hambre abordado en el último capítulo.

A lo largo de más de 50 años, las recetas publicadas en castellano en El Paso fueron cambiando hacia algo que se podría considerar más mexicano por los nombres de las comidas y sus ingredientes. Durante las primeras tres décadas del siglo XX, las recetas en español fueron una ventana para mostrar que el mexicano podía tener una cocina sofisticada y de amplios

⁵³ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 7 de enero de 1940, 35 y 41

recursos. Sin embargo, estas recetas poco tenían que ver con aquello que a diario se cocinaba en los jacales o en las casas de mejor posición económica. La excepción fue el recetario paseño de 1909, reimpreso en 1926, en el cual explícitamente se incluyeron los platillos mexicanos.

Tanto el empoderamiento de la población mexicana como el incremento de su presencia en la prensa en español, obligó a los escritores de comida a publicar recetarios de comidas mexicanas y a darles, aunque fuera de manera muy discreta, un cierto crédito a quienes habían contribuido en su creación. Los mexicanos con recursos intelectuales y acceso a los medios defendieron tibiamente a la comida mexicana, optando en su lugar por refugiarse en lo europeo como forma de contrarrestar su disminución social. Estos personajes mexicanos innombrables encontraron en las mujeres mexicanas un chivo expiatorio para explicar esta pérdida cultural, aunque ello formó parte de otro debate abordado en el siguiente capítulo.

CAPÍTULO SIETE

NOTAS SOBRE GÉNERO Y HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LOS INMIGRANTES MEXICANOS

Una muestra más de la importancia de la comida para la población mexicana en El Paso fue que los alimentos sirvieron para la definición de lo masculino y lo femenino de ellos y de los demás. A su vez, el género influyó en el contenido de los hábitos alimenticios. La definición de roles no fue un asunto que el grupo mexicano decidiera unilateralmente ya que el resto de la sociedad trató de imponer a los mexicanos un modelo ideal de feminidad y masculinidad, sin embargo frente a presiones externas siempre se buscaron espacios de coincidencia y autonomía.

MUJER ESCLAVA Y PRIMITIVA

De la mujer que vivía en El Paso, en su papel de esposa y madre, un periódico publicado en español en El Paso señaló que debería ser: casta, esclava de sus deberes, ilustrada, amante, bondadosa, humanitaria, hacendosa, económica, higiénica, modesta e inteligente.¹ En un ambiente de lucha por lograr mayores derechos para la mujer, tanto en Europa como en los Estados Unidos a fines del siglo XIX, estas características en poco ayudaban a liberar a las féminas, por lo que las publicaciones en español en El Paso a menudo se enfrascaron en discusiones acerca de si estas características, que para unos eran algo digno de destacar, colocaban en una escala inferior a la mujer mexicana, comparada con otras mujeres del mundo.

¹ *El Observador Fronterizo* (El Paso, Texas), 18 de abril de 1886.

Bajo el nombre de Say, un colaborador del periódico paseño *Las Noticias*, desde Chihuahua capital afirmó que lejos de ser la mujer mexicana inferior a otras, ésta era: “el genio del hogar, la heroína de la familia, la musa del amor y del valor patriótico... Y la patria es una dilatación del hogar. Por eso ha sido la musa del valor patriótico.”² A las primeras y segundas características los separaba el utilitarismo, pues las primeras características eran más propias de la sociedad estadounidense que trató de poner a tono el hogar con el capital, lo que dio como resultado el impulso de programas académicos y movimientos cívicos para la reforma del hogar y de sus ocupantes a lo largo del siglo XIX y del XX. Las mujeres de El Paso enfrentaron las demandas de ambas características ya que al mismo tiempo que eran habitantes de los Estados Unidos, eran esposas, hermanas o madres de personas que compartían ideologías de género diferente, a menudo señalada como más tradicionales.

En parte, el propósito de acomodar el hogar con las exigencias de una sociedad industrial influyó para que la literatura de viaje estadounidense, proveniente de periódicos y magazines y quienes por muchas décadas fueron parte importante en la construcción del imaginario estadounidense sobre la cultura mexicana, enfatizara en una supuesta esclavitud de las mujeres mexicanas en relación a sus deberes y a sus hombres, siendo la cocina el sitio donde ocurría esta relación desigual. Los viajeros estadounidenses escribieron narraciones durante el siglo XIX donde documentaron la opresión de las mujeres mexicanas en relación con sus hombres. Cabe destacar que estas críticas hacia los mexicanos no distinguían entre mexicanos que vivieran en los Estados Unidos de aquellos que vivían en México. La visión de que la mujer mexicana era

² *Las Noticias* (El Paso, Texas), 23 de diciembre de 1899, 4.

una esclava fue una crítica que se vino a sumar a todo cuanto se decía de los mexicanos.³ Esta supuesta esclavitud femenina estuvo acompañada de una consideración, de parte de los mismos críticos, de que la mujer mexicana era un ser moralmente superior a los hombres de su grupo.

Más allá de la literatura de viaje, la académica Ruth Allen, quien escribió sobre la vida cotidiana de las mujeres mexicanas tanto en Texas como en otras partes de los Estados Unidos, dijo que la mujer mexicana, en aras de seguir a su marido, era capaz de dormir a campo abierto y cocinar a la orilla de un camino. La sumisión (la idealizada por los críticos) que trae consigo desde su país de origen, era extraña para la sociedad estadounidense de las primeras décadas del siglo XX. Esos hábitos de supeditación se potenciaron en el extranjero porque la mujer mexicana, según Allen, “no tiene contacto con la nueva civilización ni con el inglés.”⁴ Al parecer las percepciones sobre la mujer mexicana no tuvieron cambios mayores en la primera mitad del siglo XX, pues todavía en 1947, el periódico *The New York Times* publicó que mientras en los Estados Unidos el ama de casa gasta poco tiempo en la cocina, en México se sigue forzando a la mujer a permanecer en la cocina.⁵ Sin embargo, agrega esta misma fuente, las cosas están cambiando debido al menos a cuatro factores: el decreto gubernamental de una ley sobre salarios mínimos, el impulso de un programa de industrialización, el reemplazo de las estufas de leña por las de gas y petróleo y la campaña

³ Ver Raymund A. Paredes, “The Mexican Image in American Travel Literature, 1831-1869,” *New Mexico Historical Review*, 52, No. 1 (1977), 5-29.

⁴ Ruth A. Allen, “Mexican Peon Women in Texas,” *Sociology and Social Research*, 16 (nov.-dic. de 1931): 131-142.

⁵ *New York Times*, 11 de junio de 1947, 31.

de alfabetización. “Esto ha provocado una rebelión de las mujeres contra la permanencia en la cocina.”⁶

El historiador Arnoldo De León discrepa de los estudiosos que dan como un hecho la situación de esclavitud de las mujeres mexicanas. En su lugar, afirma, los binomios mujer-esclava y hombre-macho fueron recursos utilizados para racializar a los mexicanos.⁷ En la misma tesitura que De León, el historiador Richard Griswold del Castillo afirma que las opiniones anteriores formaron parte de un afán por construir a los mexicanos como seres biológicamente inferiores. Por eso, apunta Griswold del Castillo, a la mujer México-americana se le vio como una virtual esclava de la familia, carente de iniciativa y de poder para pelear por sus derechos. A la mujer mexicana se le concibió como un cuerpo callado, virtuoso y con capacidad de sacrificio.⁸ Estas aseveraciones hacen comprender un poco más las motivaciones de la literatura de viaje en torno a la “esclavitud” de la mujer mexicana pues de ello se desprende que sus ansias fueron tanto modernizadoras como raciales.

⁶ Ibid.

⁷ Arnoldo de León, *Ethnicity in the Sunbelt: Mexican Americans in Houston* (College Station: Texas A&M University Press, 2001), 47. El binomio mujer esclava-hombre macho ha sido un recurso argumentativo para inferiorizar a los mexicanos a lo largo de la historia de contacto con los Estados Unidos. Este discurso sólo ve los aspectos negativos del machismo y del marianismo, no así elementos como honestidad y responsabilidad implícitos en la definición de hombre y mujer mexicana.

⁸ Richard Griswold del Castillo, *La Familia: Chicano Families in the Urban Southwest, 1848 to the Present* (University of Notre Dame Press, 1984).

Es válido afirmar que dentro de la familia mexicana en los Estados Unidos dominaron, durante el periodo de estudio, las relaciones patriarcales, pero esto no era privativo de los mexicanos; además la patriarquía no sólo debe ser entendida como meramente opresivo sino que contiene elementos que deben destacarse como el respeto y la responsabilidad. En la familia mexicana de este tiempo, la mujer, si bien oprimida y con una relación desigual en su contra, tuvo espacios de participación y decisión muy importantes, entre los que se cuentan el comandar los alimentos en su elección y manufactura.

Otra arista de la supuesta esclavitud femenina criticada por las revistas estadounidenses fue el aparente impedimento de la mujer mexicana para salir a la calle a hacer compras. Existe una literatura abundante que afirma que las mexicanas, sobre todo aquellas pertenecientes a la clase alta, tenían como distinción de clase no ir de compras a la calle. En una nota, por ejemplo, un viajero apuntó que en Monterrey, México: “Una dama de honor no se le ve en la calle, ni tampoco se le ve sola o desatendida; si va a la iglesia al mediodía, siempre es acompañada por un amigo o un pariente; ella jamás viajaría en su carreta yendo solamente con el cochero.”⁹

A manera de confirmación de esta misma visión, Juan de la Torre, quien escribió acerca de las buenas costumbres que deberían guardar las mujeres de “buenas familias”, apuntó que la “modestia exige esa delicada reserva que aconseja a la mujer salir poco de su casa y no prodigarse demasiado en público.”¹⁰ La folclorista Fanny Chambers, quien estuvo en Saltillo,

⁹ *Frank Leslie's Popular Monthly* (1876-1904); Marzo de 1884, 2.

¹⁰ De la Torre, *El Amigo...*, 109. Dice William R. Leach, “Transformations in a Culture of Consumption: Women and Department Stores, 1890-1925,” *The Journal of the American History*, Vol. 77, No. 2, (septiembre, 1984): 319-342, que la participación de la mujer en el consumo

Coahuila en los años 1920s, también parece confirmar esta distinción de clase de evitar salir de compras cuando dice que no era una costumbre de la mujer mexicana ir de compras al mercado.¹¹ Era un rol que no encajaba porque ellas necesitaban ser “protegidas” del peligro de la calle. Para Chambers esto era opresión.¹² Este hecho que relata Chambers y otros, contradice a quienes piensan que las mujeres en general desde el siglo XIX son el prototipo del consumidor en las sociedades occidentales.¹³

El historiador Andrés Tijerina al analizar la vida en los ranchos tejanos de 1830 a 1860, dice que la mujer tenía poco que ver con las compras ya que era el jefe de familia quien tomaba las decisiones al respecto. Tijerina dice: “Era el patriarca quien personalmente compraba los víveres y demás artículos para la familia que vivía en el rancho. Él, no la mujer, iba a Brownsville, Laredo o Corpus Christi a caballo o en carreta a comprar provisiones, ya sean estas harina, manta o equipo.”¹⁴ La situación de la mujer mexicana en su rol de compradora en los ranchos y ciudades de Texas a finales del siglo XIX ya no era la misma a la descrita por Tijerina.

constituye una experiencia que desafía roles tradicionales de género tales como la dependencia, pasividad y confinamiento doméstico.

¹¹ Fanny Chambers Gooch, *Face to Face with the Mexicans* (London: Southern Illinois University Press, 1966), 30.

¹² Ibid., 30.

¹³ Mary Louise Roberts, “Gender, Consumption, and Commodity Culture,” *The American Historical Review*, Vol. 103, No.3 (Jun., 1998): 817-844.

¹⁴ Andrés Tijerina, *Tejano Empire: Life on the South Texas Ranchos* (Texas A&M University Press, 1998), 48.

EL PASO

Debido a su condición de clase trabajadora y a las características propias de la sociedad estadounidense, centrada más en consideraciones raciales, los atavismos que impidieron salir a la calle a las mujeres a comprar fueron superados más rápido en El Paso que en otras regiones como el norte de México. Aunque algunas negociaciones en El Paso se referían a los clientes en forma impersonal o utilizando el nombre genérico de “familia”, las siluetas femeninas frente al mostrador eran comunes en los anuncios desde los 1880s.¹⁵ En estos daguerrotipos, publicados por igual en periódicos en inglés y español, dominó la figura de una mujer con rasgos europeos, pero como los anuncios eran tanto en inglés como en español, se infiere que la audiencia eran mexicanos y anglos. Más tarde, algunos comerciantes de la ciudad, como J. F. Wilke, publicitaron sus mercancías a través de figuras de mujeres cocinando.¹⁶ Ya para 1910, los periódicos de la ciudad no sólo representaron a mujeres esperando en los mostradores para ser atendidas, sino que explícitamente se utilizó la palabra *housewife* como sinónimo de compradora de abarrotes.¹⁷ La comida poco a poco pasó a formar parte de la canasta de compras de las mujeres. Hacia los años 1920s, los anuncios, especialmente aquellos publicados en inglés, se volvieron más explícitos en su *target*. En 1920, Thompson’s Grocery Co., fundada en El Paso en 1919, decía: “we want every housewife in El Paso, if possible, to visit our store.”¹⁸ Aunque no se sabe la efectividad para conquistar clientes ni si esta publicidad llegó a las mujeres mexicanas, lo que se pretende destacar aquí es la asociación de la mujer con la compra de víveres en una etapa histórica relativamente temprana.

¹⁵ *El Latinoamericano* (El Paso, Texas), 7 de marzo de 1881, p. 2. *La Justicia* (El Paso, Texas), 4 de noviembre de 1893, p. 1, y *El Defensor* (El Paso, Texas), 2 de diciembre de 1894, 2.

¹⁶ *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 8 de octubre de 1905, 12.

¹⁷ *El Paso Morning Times*, 22 de julio de 1910, 8.

¹⁸ *El Paso Herald*, 22 de octubre de 1920, s/n.

Los productos más identificados con la demanda femenina en la etapa de fines del siglo XIX de la mujer mexicana como compradora eran aquellos relacionados con su práctica religiosa y, sobre todo, de belleza. Los anuncios en los periódicos conminaban a las mujeres a que compraran bienes relacionados con la fe como velas comunes y benditas, además de cirios, así como cremas, ungüentos y blanqueadores de piel.¹⁹ Tal vez este fenómeno estuvo relacionado con la pretensión de hacer aparecer a la mujer como frívola en tanto consumidora de artículos de fe y de belleza.

El papel de la mujer mexicana en El Paso no se redujo a ser sólo compradora, también, desde la década de los 1890s, existieron mujeres propietarias de negocios que tenían que ver con la comida. Como puede verse en el capítulo V, la mujer mexicana dominó el negocio de restaurantes mexicanos en El Paso entre 1880 y 1920, no sólo como cocineras, sino como propietarias. Personajes como Maclovía Alvarado, Ángela Guzmán, Apolonia Durán, Josefa A. López, Juana Hernández, Paula Hernández y Evarista García, todas dueñas de restaurantes, encontraron en la venta de comida un espacio de participación social de valía económica y cultural, pues como se apuntó en el mencionado capítulo, los restaurantes mexicanos no sólo fueron fuentes de ingresos económicos, sino sitios de defensa cultural de frente a la modernización y la industria que vinieron a modificar los contenidos y significados de la comida mexicana. Por razones no muy claras, esta participación femenina no se mantuvo en esta cuantía más allá de esta década, como tampoco se incluyó a las mujeres en el auge abarrotero, explicado

¹⁹ *El Regidor* (San Antonio, Texas), 9 de junio de 1904, s/n.

en el Tercer Capítulo. Esta masculinización de la propiedad de los negocios coincidió, como se demostró en el Primer Capítulo, con una mayor incorporación de la mujer al trabajo asalariado.²⁰

Aparte de ser considerada como una esclava, la mujer mexicana mereció otros adjetivos relacionados con sus actividades domésticas. Algunos periodistas escribieron que la mujer mexicana era primitiva, en cuanto al trabajo doméstico y al uso de utensilios de cocina. De acuerdo a esta posición, la mexicana como cocinera se negaba a preparar alimentos en estufas modernas, en su lugar prefería las hornillas y poner directamente la comida al fuego.²¹ El uso de viejos utensilios como la hornilla de barro, el metate, el molcajete y la leña, así como el resultado del uso de los mismos, como las tortillas, fueron blancos de críticas, mismas que fueron utilizadas para afirmar el atraso mexicano y mostrar la necesidad de “modernizarse”. De acuerdo a esta visión, la mujer mexicana era incapaz de entender la ventaja de los nuevos aparatos para la cocina. Un colaborador de un magazine apuntó que aunque la mujer mexicana recibiera varias explicaciones de la ventaja de una estufa de gas, ésta siempre regresaría al brasero. Esto, recalcó el mismo escritor, sucede tanto en las casas pobres como en las ricas.²²

La publicidad era intensa en los periódicos de El Paso para que se adoptaran tecnologías modernas para preparar comida. Como recurso publicitario, se comparaba lo que estaban usando los mexicanos con la tecnología de inicios del siglo que estaba revolucionando la cocina estadounidense. Contrario al uso de metates, comales y mazos, utensilios asociados a las cocinas

²⁰ El *Atalaya Bautista*, órgano del Semanario Evangélico Bautista, publicado en El Paso, hizo una defensa, a través de la pluma de Emilia E. Trillo, de la valía social de la mujer argumentando el alto porcentaje (70%) de mujeres mexicanas que en 1918 trabajaban por un salario fuera de casa. *Atalaya Bautista* (El Paso, Texas), 23 de mayo de 1918, 11.

²¹ Arnold Shankman, “The Image of Mexico and the Mexican American in the Black Press, 1890-1935,” *Journal of Ethnic Studies*, 3:2 (Verano, 1975): 47.

²² *Chicago Journal Maine Farmer*, 30 de septiembre de 1897, 65.

mexicanas, lo moderno significaba el uso de utensilios de cocina como la estufa de gas, que era el último grito de la moda, ya que con ella se podía cocinar ahorrando tiempo, era más económico que la leña, de acuerdo a sus anunciantes, y permitía tener un ambiente limpio y sin cenizas.²³ Tanto *El Clarín del Norte* como *El Semanario Atalaya Bautista* de El Paso, a través de sus columnas dedicadas a enseñar a las mujeres cómo economizar y eficientar las tareas cotidianas como planchar, teñir o cocinar, se sumaron al reclamo de modernizar a la mujer mexicana. En una de sus ediciones de 1918, el *Atalaya Bautista* publicó que la economía doméstica era una disciplina desconocida por los mexicanos, por lo que era necesario enseñarlos para ser más ordenados en el gasto y de esa manera equilibrar los ingresos con los egresos. Entre otras cosas, este semanario recomendó gastar en comida no más de la mitad del ingreso familiar y hacer compras de mayoreo para conseguir precios bajos.²⁴

En los años 1930s se siguió convocando a mexicanos extranjeros que tomaran clases de economía doméstica.²⁵ La fabricación de tortillas por parte de la mujer mexicana pobre fue otro tema recurrente en la literatura de los magazines y periódicos de finales del siglo XIX para señalar la esclavitud femenina y el atraso tecnológico.

En los Estados Unidos, los horarios donde trabajaba el marido eran muy estrictos por lo que él tenía que levantarse temprano a desayunar y llevar lonche para el mediodía. Esto exigía a la mujer a levantarse de madrugada, lavar el metate e iniciar la fabricación de tortillas. En una nota de 1894 de un periódico paseño, se describe la producción casera de tortillas de la siguiente forma:

²³ *El Paso Herald*, 2 de diciembre de 1916, 20.

²⁴ *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 30 de junio de 1906, p. 9 y *Atalaya Bautista* (El Paso, Texas), 17 de junio de 1918, 9.

²⁵ *El Continental* (El Paso, Texas), 28 de enero de 1935, 5.

ciñe su cabeza con un pañuelo, para evitar que el cabello desprendido caiga sobre la masa. Puesta de rodillas detrás del metate, apolla (sic) con sus manos la del metate y da principio cuando el nistamal (sic) se ha enfriado luego lo repasa y por último forma los testales que son la porción de masas que comprimiendo a palmadas con las manos, forma la tortilla que estendiendola (sic) sobre el comal se endurece por acción del calor.²⁶

El propósito de esta nota no era describir el proceso de producción de la tortilla, sino lo repugnante y rutinario que resultaba el mantener esta tradición, dado que la mujer mexicana pobre supuestamente vivía para hacer tortillas. Desde su niñez hasta la vejez, la mayor parte del tiempo la pasaba haciendo tortillas. Debido a que la familia era muy extensa tenía que hacer decenas de tortillas diariamente. Esto provocaba que sus manos se encallaran y desarrollara brazos musculosos. La pregunta que se hacía este colaborador del periódico era la siguiente: ¿Por qué ha podido prevalecer a través del progreso de la civilización esta costumbre tan penosa para la mujer pobre? Su respuesta era que el maíz era el principal alimento de los mexicanos pobres. Otra razón era que el paladar y el estómago de los mexicanos estaban acostumbrados a este alimento. Esta costumbre, “ha atado con yugo férreo la mujer al metate, desde que adquiere fuerza para ello hasta que le falta fuerza.”²⁷

Para salvar esta situación, se proponía: “levantar la clase ínfima de nuestro pueblo, comencemos por redimir la mujer de esa esclavitud satisfaciendo su necesidad a la vez

²⁶ *El Defensor* (El Paso, Texas), 24 de septiembre de 1894, 4.

²⁷ *Ibid.*

arrancándola del metate para siempre.”²⁸ La idea era usar la tecnología, como los molinos de fierro. Sin embargo, dice el colaborador del periódico, el fierro “infiltra su sabor en la masa y quita el gusto,” por este motivo no fueron aceptados los molinos de fierro y se siguieron utilizando los metates. Una solución intermedia, de acuerdo a esta colaboración, sería construir un molino de piedra movido por vapor.²⁹ Esta preocupación se alinea con las anteriores en tanto esta tradición culinaria se vio como un estorbo para la modernización del hogar y de la mujer mexicana. Toda esta discusión se circunscribe a esta preocupación estadounidense desatada en el último cuarto del siglo XIX por ajustar los roles femeninos con una sociedad capitalista que necesitaba mayor libertad para las mujeres para efecto de cumplir con sus papeles de ser trabajadoras y compradoras, además de los reclamos legítimos por emancipar a las mujeres.

Debido al eco que generó esta situación de las mujeres, las noticias sobre los avances tecnológicos en la manufactura de tortillas siempre tuvieron un espacio en los periódicos de El Paso. Cuando Alfredo Robles, un científico mexicano, inventó una de las versiones de la máquina para hacer tortillas, utilizando los principios de las máquinas de la industria textil, pronto se supo en El Paso. Se supuso entonces que reduciría el trabajo extenuante de las mujeres que hacían tortillas ya que la máquina sería capaz de fabricar miles al día y de que habría un mercado promisorio para dicha máquina en tanto había un mercado potencial de tortillas muy grande en Texas y en la Unión Americana.³⁰ Pero la versión de Robles no tuvo el éxito tecnológico que se esperaba y no fue hasta la segunda década del siglo XX que la tienda San Luis Mercantile de El Paso anunciara lo que podría ser un pequeño respiro para el trabajo de las

²⁸ Ibid.

²⁹ Ibid.

³⁰ *El Paso Herald*, 22 de julio de 1902.

mujeres mexicanas: el molino de nixtamal. El molino pudo haber solucionado el problema que representaba moler en el metate el maíz cocido. Aunque había molinos maquileros, muchas amas de casa vivían lejos de éste o simplemente no usaban este servicio ya sea porque el marido no les permitía, porque creían que el sabor de las tortillas empeoraba, o porque no había dinero para pagar la maquila. Los molinos individuales que existían en la ciudad tenían marcas mexicanas como Hidalgo, Moctezuma y Corona. Tenían manubrio para darle vueltas a los engranes que molían el grano. Este mismo molino servía también para pulverizar los granos tostados de café.³¹ Basta recordar que el consumo de harina de trigo fue por mucho tiempo superior al del maíz entre la población mexicana de El Paso; sin embargo, fue la producción de tortillas de maíz la que recibió la atención y las críticas de parte de los periódicos y las revistas, quizá porque las relaciones de género en una sociedad urbana e industrial no podían basarse en producir y consumir comidas que implicaran mucho tiempo como era el caso de las tortillas de maíz, o porque el maíz era un asunto de discordia cultural, no así el trigo, tal cual ya se explicó en la Introducción.

El supuesto atraso tecnológico de los hogares mexicanos, entre los que se contaban la fabricación de tortillas de maíz por medio de métodos tradicionales y el uso de utensilios antiguos, fue utilizado por los comerciantes para hacer patente la necesidad de cambiar hacia “lo moderno”. De esta manera, la introducción de nuevas tecnologías como el gas fueron utilizados por los comerciantes para recordarles a los mexicanos el atraso tecnológico que significaba vivir en la tradición de la leña. Para ejemplificar este atraso en El Paso, en los anuncios aparecía un joven atado con cadenas a su abuelo, haciendo un símil de cómo los mexicanos estaban atados a

³¹ *La Patria* (El Paso, Texas), 20 de junio de 1919, 3.

un pasado que no los dejaba “progresar”.³² Los discursos sobre la conveniencia de modernizarse a través del uso de la estufa fueron compartidos en ambos lados de la frontera. El rotativo *La Voz de Chihuahua*, publicado en la capital del mismo estado, decía que la estufa de petróleo (hasta ese momento las más vendidas eran las de carbón y leña) era una novedad que iba a terminar con el martirio de la mujer de estar todo el día junto al fogón de leña; iba a permitir, además, cuidar las manos de la mujer. La nueva tecnología, se decía, lograba economía, limpieza y facilidad en el trabajo.³³

También a la estufa eléctrica se le encontró cualidades que facilitarían los quehaceres femeninos. Apareció publicitada en español en El Paso a mediados de los 1930s y de ella se decía que iba a disminuir el trabajo femenino en tanto la electricidad evitaba que los trastes se llenaran de hollín. Otro adelanto tecnológico, muy popular en ese tiempo, fue el refrigerador. De éste se afirmaba que era un ahorrador porque permitía a la gente comprar por mayoreo, es decir, a precios especiales, además evitaba mermas y permitía que la gente siempre comiera fresco.³⁴

La actitud de la mujer mexicana en relación a los aparatos mecánicos usados en el hogar fue ambigua. Por un lado, se creyó que hacer tal o cual tarea de una manera más mecanizada, no se conseguía el mismo buen resultado que con el método antiguo, o en el peor de los casos la mujer temía ser tachada como floja por ser menor el esfuerzo invertido. Por el otro lado, la mujer mexicana vio en la posesión de tecnología una vía de ascenso social, una manera de ser parte de los Estados Unidos. Frances Beatty Horton dice que la primera adquisición de la mujer

³² *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 1906.

³³ *La Voz de Chihuahua*, 16 de mayo de 1928, p.4. Al igual que en Chihuahua, en 1919 era común que en El Paso se vendiera leña y carbón para uso doméstico. Molinar y Rey & Co. Se anunciaban como especialistas en vender carros completos de estas mercancías. *La Patria*, 1919.

³⁴ *El Continental* (El Paso, Texas), 11 de julio de 1935, p.5.

mexicana en Texas era la máquina de coser.³⁵ La compra de aparatos domésticos era difícil debido al bajo ingreso real; incluso las mujeres no mexicanas contrataban sirvientas mexicanas para ahorrarse en estos aparatos.³⁶ En el caso particular de los utensilios para elaborar alimentos mexicanos, el metate y la tortillera manual se mantuvieron en poco más de la mitad de los hogares de algunas poblaciones de Texas hasta muy entrado el siglo XX (más allá de los 1930s). Al mismo tiempo hubo adopciones de tecnología estadounidense como el *frying pan*, *double boiler*, *sauce pan* y *griddle*.³⁷

La construcción discursiva de una mujer mexicana esclava, primitiva y sujeta al espacio doméstico y religioso, fue un recurso muy utilizado por revistas y periódicos para señalar el atraso de los mexicanos y la necesidad que había de civilizarlos. Estas “verdades” fueron fuentes de autoridad que señalaron el carácter subordinado de los mexicanos en relación al poder que representaron quienes escribían, traducían o publicaban ideas que empujaron hacia la modernización de los hogares mexicanos.

RETENCIÓN, CLASE SOCIAL Y GÉNERO

Una constante de la población mexicana en El Paso fue la preocupación de mantener ciertas tradiciones en la producción y consumo de alimentos. Este propósito de continuidad cultural fue casi homogéneo, lo cual no significa que el logro de este objetivo haya estado exento de contradicciones internas. La continuidad y el cambio en los hábitos alimenticios provocaron un

³⁵Horton. “Food Habits”, 45.

³⁶García, *Desert Immigrants: The Mexicans...*, 76.

³⁷ Frances Beatty Horton. “Food Habits...”, 42.

debate permanente acerca de la identidad de clase otorgada por la comida y la construcción del género a través de los quehaceres del hogar. El asunto de la retención o el cambio en el consumo y producción de cualquier bien puede originar conflictos al interior de un grupo. Algunos ejemplos muestran que los hombres inmigrantes mexicanos estaban muy preocupados por los cambios en los patrones de consumo de sus mujeres; otras veces celebraban la permanencia de ciertas costumbres. Un colaborador (del sexo masculino) de un periódico escribió acerca del rebozo mexicano, ese que, de acuerdo a Nadine H. Preswood, era usado por todas las mujeres de El Paso de mitad del siglo XIX:³⁸

Una de las prendas indumentaria mexicana que han resistido la invasión extranjera, sin perder un átomo de su aspecto y forma nacional es el rebozo. No ha consentido ni las reformas del sombrero ancho, ni la americanización del calzado, ni las modificaciones de la chaqueta de charro. Ha conservado su elegante figura, sus colores hermosos y el olor peculiar de su procedencia de fábrica.³⁹

La comida, como el rebozo, fueron tradiciones que formaron parte de la competencia cultural intra y extra grupal en cuanto a su sentido de autenticidad y la pertenencia del producto cultural. Como se apuntó en el capítulo cinco, en la década de los 1930s había mujeres angloestadounidenses que se hacían llamar las “campeonas en cocinar enchiladas”, además era común en este tiempo que en los grandes eventos de la ciudad fueran las mujeres

³⁸ Preswood, “The Social,” 6. Esta nota de Preswood fue tomada del libro: John Bartlett Russell, *Personal Narrative of Explorations and Incidents in Texas, New Mexico, California, Sonora, and Chihuahua connected with the United States and Mexico...years 1850, '51, '52, '53*. (D. Appleton & Co., 1856).

³⁹ *El Regidor* (San Antonio, Texas), 9 de noviembre de 1904.

angloestadounidenses quienes se adjudicaban culturalmente los platillos mexicanos.⁴⁰ Esta situación fue un motivo para que muchas mujeres, entre los que se cuentan algunos testimonios en este capítulo, nunca abandonaran sus ganas por cocinar.

Pero la continuidad en los métodos, uso de utensilios y elaboración de productos alimenticios se vio siempre amenazada por la condición de clase de las mexicanas, quienes como ningún otro grupo se incorporaron al trabajo asalariado. La paseña Hortencia Villegas trabajó en una fábrica de macarrón, 6 días a la semana, 9 horas diarias. Dice ella que nunca le dieron descanso en días festivos y que este mismo patrón laboral se repetía en todas las fábricas de El Paso.⁴¹

Siendo la población mexicana un contingente mayormente inmigrante, hombres y mujeres estuvieron muy pendientes de cuáles serían los cambios provocados por el cambio de territorio. Uno de los aspectos más sensibles fue la incorporación de la mujer a la fuerza de trabajo pues ello implicaba, por una parte, que la mujer saliera fuera de casa a buscar un salario y con ello descuidara su hogar, por la otra, una manera de mejorar las condiciones económicas. Las mujeres mexicanas que habitaban en El Paso, debido a su condición de clase baja, tuvieron que trabajar fuera de su casa. Especialmente las mujeres solteras o hijas que aún vivían con sus padres. Una muestra, extraída del censo de 1900, reveló que un poco más del 17 por ciento de los hogares mexicanos en El Paso tenían una mujer trabajando por un salario; mientras que el porcentaje para los hogares americanos era de 11.21 por ciento.⁴² La vida en los Estados Unidos impuso una dinámica de la que no pudieron escapar incluso las mujeres casadas. Se calcula que

⁴⁰ *El Paso Herald Post*, 27 de abril de 1933, p. 6. Y 13 de enero de 1937, 7.

⁴¹ Entrevista a Hortencia Villegas, entrevistada por Oscar J. Martínez interview # 235, IHO, UTEP, 17 de febrero de 1976.

⁴² García, *Desert Immigrants*, 74-5.

entre un cuarto a un tercio de las mujeres migrantes, incluidas las casadas, tenían abonados en sus casas como una forma de crearse un empleo y ayudar a la economía familiar. Las mujeres también eran propietarias de restaurantes como ya se explicó anteriormente, además de dedicarse a la producción para el autoconsumo.⁴³ Según la historiadora Vicki Ruíz, algunas mujeres mexicanas en El Paso vendían los excedentes de las frutas y verduras que conservaban para el invierno; otras trabajaban lavando y planchando para familias euro-americanas.⁴⁴ Con el correr del tiempo la mujer mexicana en El Paso afianzó ocupaciones *ad hoc* a su género y clase social, por eso, ser sirvienta o trabajar en una lavandería en El Paso llegó a ser sinónimo de mexicana. Eran muy escasas aquellas mujeres mexicanas que se dedicaran a trabajos como maestras de escuela, enfermeras o trabajos de oficina.⁴⁵ El número absoluto y el porcentaje (en relación al total femenino que se dedicaban a estas actividades) de mujeres laborando como sirvientas o lavando ropa, las dos ocupaciones que contrataban al mayor número de mexicanas, subió de 1889 a 1920; de 50 a 76 por ciento en la primera ocupación y de 35 a 92 por ciento en la segunda.⁴⁶ Es decir, para 1920 se mexicanizaron estas dos actividades.

⁴³ De acuerdo Horton, casi la mitad de las familias sembraban y cosechaban maíz y frijol para el autoconsumo y más de la mitad de las familias producían pollo, huevo y leche para el mismo propósito. Horton. "Food Habits", 67 y 69.

⁴⁴ Vicki L. Ruiz, *From Out of the Shadows: Mexican Women in Twentieth-Century America*. (Oxford University Press, 1998), 24 y 25. El diplomático Alfonso Fabila, *El Problema de la Emigración de Obreros y campesinos mexicanos* (México: Talleres Gráficos de la Nación, Publicaciones de la Secretaría de Gobernación, 1929), calculó que el 25% de las mujeres mexicanas en los Estados Unidos se dedicaban a la prostitución. P. 30.

⁴⁵ Mario T. García, *Desert Immigrants*, 76.

⁴⁶ *Ibid.*, 77.

LA ANGUSTIA MASCULINA DE LOS 1920s Y 1930s

La contribución económica de la mujer mexicana, aunada a los cambios sociales y políticos que la sociedad estadounidense fue experimentando, condujeron a un nuevo modelo de sociedad que se manifestó después de la segunda década del siglo XX. Los años 1920s fue una época de revolución en la cultura, en las costumbres y en los hábitos. La moda de los artículos de belleza y una mayor aculturación en el consumo de alimentos de parte de los mexicanos, coincidió con una mayor participación en el trabajo asalariado de la mujer mexicana, por lo que ya no tuvo suficiente tiempo para cocinar.⁴⁷ Aunado a esto, la aparición de la segunda y tercera generación de mexicanas en los Estados Unidos coincidió con un impulso de liberación femenina de las Flappers, en donde la mujer se atrevió a cortarse el pelo.⁴⁸ En El Paso, las compañías ferroviarias prohibieron las faldas cortas a sus empleadas bajo el argumento de que estas prendas de vestir “han sido causa de que no sea eficiente el trabajo de los empleados, pues estos pierden mucho tiempo en observar lo que las muchachas se empeñan en exhibir.”⁴⁹

Los años 1920s fueron un parte aguas en las relaciones de género de la población mexicana, tanto como quizá fue para el resto de la sociedad estadounidense. En esta década no sólo se conquistó el derecho al voto de las mujeres (aunque con cierta exclusión para las mujeres de color), sino que también hubo una especie de revolución cultural traducido en una mayor

⁴⁷ Tracey N. Poe, “The Origins of Soul Food in Black Urban Identity: Chicago, 1915-1947,” en Carole M. Counihan (Ed.), *Food in the U.S.A.: A Reader*. (New York: Routledge, 2002), 103.

⁴⁸ En la década de los 1920s, una segunda generación de mujeres mexicanas desafió los roles tradicionales impuestos por sus padres y por la sociedad estadounidense. Este desafío tomó la forma de una americanización en el consumo a través de la compra de productos de belleza, cortes de cabello, compras de cigarro, entre otras. Los padres de familia respondieron a través de mecanismos de control social como el *chaperonage* que pretendió mantener una supuesta pureza y castidad de las mujeres por medio de la vigilancia. Ver: Vicky L. Ruiz, *Out of the Shadows*.

⁴⁹ *La Patria* (El Paso, Texas), 15 de agosto de 1921, 6.

autonomía de las mujeres. Ahora la mujer podía votar, fumar, tomar cierto control de su vestido y corte de pelo, y, sobre todo, se estaba liberando de la cocina, haciendo con ello un serio cuestionamiento a las jerarquías de poder. Todo esto puso nerviosos a aquellos que querían seguir controlando el cuerpo y el destino de las mujeres. Con un dejo de nostalgia, los hombres reaccionaron ante la liberación de la mujer en los años 1920s. *El Continental*, a través de su “Secciones del Hogar” apuntó a este propósito:

La educación femenina de antaño tendía especialmente a obtener de las solteras que se convirtieran en excelentes mujeres de su casa y para lograr tal finalidad era imprescindible que supiera a la perfección guisar, hacer repostería y arreglar el hogar con exquisito gusto. El ritmo de la vida actual tiene otras exigencias...hay que conocer la máquina de escribir, los idiomas extranjeros, la contabilidad o poseer un título universitario.⁵⁰

El problema para los hombres era que este nuevo ritmo, consumía el tiempo a las mujeres y esto les impedía aprender a cocinar. En su lugar, de acuerdo a este artículo periodístico, las mujeres cocinaban huevos fritos o chuletas asadas, “cosas que puede hacerlas el más torpe de los hombres.” Otro problema que se detectaba era que la falta de habilidad culinaria, era motivo de desavenencia en el matrimonio en tanto, se decía, un buen platillo reconcilia cualquier problema y es el principal factor de la armonía conyugal.⁵¹ Para darle soporte a estas ideas, el articulista se apoyó en estudios sociológicos y casos de jueces que intervinieron en divorcios, motivados por la comida.

⁵⁰ *El Continental* (El Paso, Texas), 19 de junio de 1927, 5.

⁵¹ Ibid.

El cuestionamiento a este quiebre histórico de los 1920s en los roles de género siguió de largo en los 1930s, aunque con argumentos que tocaron otros aspectos de la vida en la comunidad mexicana de El Paso. El periodista Uuúnez y Domínguez en 1936 caracterizó esta situación como descomposición del organismo que, según sus palabras, dio como resultado la creación de una mujer nefasta. Domínguez creía que la mujer mexicana en El Paso y en los Estados Unidos había perdido las costumbres debido a lo que él llamó “la influencia extranjera”, lo que dio como resultado, de acuerdo a su artículo, una depravación de los gustos y una pérdida de la feminidad y el mexicanismo.⁵² En esta nota, Domínguez parece unir los hilos de la madeja ya que, como se vio en capítulos anteriores, los 1930s fueron tiempos de un lanzamiento sin precedentes de la comida mexicana industrializada y de fuerte apropiación y reinterpretación del capital culinario mexicano por parte de autores de recetas y empresas, lo que dejó una especie de vacío para aquellos, como Domínguez, de un pasado que se estaba yendo y donde la mujer había sido clave en preservar la comida mexicana tradicional. Domínguez culpó a la mujer mexicana de esa pérdida cultural. La posición de algunos varones acerca de este quiebre social y cultural se centró en encontrar como chivo expiatorio a las mujeres de este supuesto quebranto, mientras que, como se verá en seguida, la opinión de la mujer se centró en el llamado a regresar al hogar tradicional más que en hallar culpables. El origen de la angustia, como bien lo reveló Alfonso Zavala de *El Continental*, era que el hogar mexicano en los 1930s ya no estaba bajo el mando de un solo jefe.⁵³

Pero como *para que la cuña apriete, tiene que ser del mismo palo*, a la voces anteriores se unió Teresa de Escoriaza, colaboradora también de *El Continental*, quien se quejó de que la

⁵² Ibid., 24 de junio de 1936, 4.

⁵³ Ibid., 16 de mayo de 1938, 3.

mujer (moderna) de los 1930s era una ignorante en la cocina, a pesar del entendido, según ella, de que la felicidad del matrimonio depende de que la mujer sea instruida en la preparación de alimentos.⁵⁴ En esta misma década, Rosario Sansores, tal vez otra mujer, en su artículo “La mujer mexicana”, recordó con nostalgia cómo en los inicios del siglo XX, la mujer no fumaba, no visitaba los bares, no cruzaba las piernas ni salía a la calle y, sobre todo, dice ella, tenía el pudor para no llevar a cabo “esos actos reprobables y turbios”. La influencia extranjera, según Sansores, es la que condujo a que los hogares mexicanos estén vacíos, desterrados.⁵⁵

La angustia masculina, más asociado con los inmigrantes, también encontró en los corridos y poemas espacios de expresión. En el imaginario popular, emigrar desde México a los Estados Unidos fue desde el siglo XIX un sinónimo de liberación femenina para las mexicanas ya que se mantuvo como una verdad que al inmigrar la mujer mexicana iba a trabajar menos. Se suponía que al ser los Estados Unidos un país con superioridad tecnológica en relación a México, esto tenía que provocar que la producción de alimentos fuera más fácil y que la vida doméstica fuera menos extenuante. De ahí, la estrofa de este corrido, compuesto por un pizcador mexicano:

Ya no muelas vida mía,
ya no muelas nixtamal,
vámonos para Laredo
que allá vamos a gozar.⁵⁶

⁵⁴ Ibid., 1 de Julio de 1936, 2.

⁵⁵ Ibid., 5 de septiembre de 1937, 5.

⁵⁶ Dan Dickey, “Corridos y Canciones de las Pizcas: Ballads and Songs of the 1920s Cotton Harvests,” *Western Folklore*, Vol. 1, No. 2 (invierno, 2006): 124.

Los poemas y canciones de la época, muchas de ellas compuestas por emigrantes mexicanos, denotaban que el emigrar hacia Estados Unidos iba a traer como consecuencia una liberación de tareas domésticas para la mujer. En este sentido en el poema “De las tres que van ai (sic)” dice:

Vente, deja de moler
Ya no muelas nixtamal,
Vámonos pa’ Estados Unidos
Que allá iremos a gozar.⁵⁷

Detrás de este diagnóstico estuvo la preocupación masculina por la emancipación de las mujeres al liberarse de la carga de trabajo en casa y de la poca feminidad adjudicada a una mujer que trabajaba poco tiempo en el hogar. Su cambio de residencia no sólo implicó un cambio de país, sino que la gran mayoría experimentó por primera vez la vida urbana. La vida urbana en la ideología rural era fuente de corrupción para las costumbres y los roles de género de hombres y mujeres. En la ciudad los hombres tenderían a parecer mujeres y las mujeres parecerían hombres. La nueva vida de la ciudad y de las actividades donde laboraban, impuso nuevos horarios y ritmos en el consumo de alimentos. Las comidas se tuvieron que conformar con los horarios de los trabajos ya sea la fábrica, el “traque” o el campo agrícola. Los desayunos ahora eran más ligeros. Se comía cada vez menos en la casa, en su lugar, era el trabajo el espacio donde se ingerían los alimentos. Por eso en la ciudad la principal comida pasó a ser la cena, la cual se ingería cuando ya se estaba relajado y con tiempo para deglutir.⁵⁸

⁵⁷ J. Frank Dobie (ed.), *Puro Mexicano* (Austin: Texas Folk-Lore Society, 1935), 229.

⁵⁸ McIntosh, *American Food*, 154.

Los inmigrantes mexicanos en El Paso construyeron su masculinidad muy apegada a su condición de clase trabajadora. El trabajo rudo y el estar alejado de labores relacionadas con la comida, fueron características que definieron su grado de hombría. Por mucho tiempo, elaborar y vender comida tuvo una connotación femenina. Esto se explica porque, en los inicios del siglo XX, la producción de alimentos mexicanos en Texas para uso comercial era artesanal y a pequeña escala, lo cual convertía esta actividad en una ocupación femenina. Por eso en el corrido “Hay mexicanos en Texas”, se dice:

Hay mexicanos en Texas
que mancharon a su patria
andan vendiendo tamales
por no trabajar en el hacha.

Hay mexicanos en Texas
mancharon su pabellón
andan vendiendo tamales
por no pizcar algodón.⁵⁹

A través de los corridos, los hombres reaccionaron a la pérdida de tradiciones culinarias pues ello significaba una insubordinación de género; a la vez que estaba relacionado con la adopción de nuevas prácticas culturales. En el corrido “El Vacilón”, compuesta en los 1920s, se advierte que los mexicanos asociaban a las pelonas (Mexican Flappers) como flojas y no dispuestas a cocinar de la manera tradicional.

Las muchachas de San Antonio
son flojas pa'l metate

⁵⁹ Dickey, “Corridos y Canciones,” 121-122.

quieren andar pelonas
con sombrero de petate.⁶⁰

Durante los años 1920s tanto la liberación femenina como la aparición de nuevas generaciones de mexicanos, causaron escozor y desasosiego entre la comunidad inmigrante en la definición de su identidad. En el poema “al cabo eres la misma,” su autor, denominado Chencho, cuenta de los cambios experimentados por Chucha al venirse al norte. De andar con los pies descalzos y sin peinarse, ahora anda muy arreglada, de tal manera que llama la atención de los hombres; de traer una cabellera larga, ahora está pelona, con falda transparente y hasta la rodilla. En unos de los versos, Chencho le escribe:

Y hoy que vas ya pelona...y tan pintada
Con falda transparente a la rodilla...
Nadie cree que fuiste la pelada
De los puros chiles con tortilla.⁶¹

Es claro en esta estrofa que otra preocupación masculina era la identidad de clase de la mujer mexicana. Ellos preferían que sus mujeres mantuvieran una identidad de clase trabajadora.

Por otra parte, los inmigrantes mexicanos varones experimentaron un reacomodo en sus relaciones de género en los Estados Unidos. La masculinidad de los inmigrantes mexicanos en los Estados Unidos enfrentó las ideologías de género de ambos países que juzgaban la hombría por la capacidad masculina de proporcionar satisfactores materiales a la familia. En la sociedad estadounidense la compra de aparatos eléctricos para el hogar se convirtió en una muestra de la capacidad que los hombres tenían de proporcionar a sus mujeres este tipo de mercancías y por tanto del cumplimiento de su rol como hombre.⁶² Los anuncios en los periódicos paseños

⁶⁰ Ibid., 127.

⁶¹ *El Heraldo Mexicano*, (San Antonio, Texas), 26 de agosto de 1928.

⁶² Inness, *Diner Roles*, 83.

publicados en español eran insistentes en lograr que los jefes de familia adquirieran nuevos aparatos y utensilios para el hogar, es decir, esta ideología de género que igualó la hombría con la capacidad de proveer satisfactores a la familia, permeó entre la comunidad mexicana.⁶³ La angustia masculina de la segunda y tercera década del siglo XX tuvo como origen los cambios sociales, políticos y culturales de los Estados Unidos que impactaron en los roles femeninos y masculinos de la población mexicana radicada en este país. Un sacudimiento estructural (por ejemplo el derecho al voto femenino) y la agencia personal y colectiva, originó una reinterpretación del lugar de la mujer en el hogar. Estos cambios desafiaron la jerarquía del poder masculino. A esta angustia también se le adjudicó una dimensión de clase y étnica al tratar de conectar el supuesto “desapego” de las mexicanas con el hogar con un distanciamiento de la identidad de clase trabajadora y de la mexicanidad.

LAS RESPUESTAS DE LAS MUJERES

Las mujeres mexicanas en El Paso encontraron en las condiciones de desigualdad de género sitios desde donde construir una feminidad viable. Al internalizar (o reinterpretar) las características conductuales con las que eran idealizadas, tales como piadosa, trabajadora, honrada y abnegada al hogar, las mujeres tomaron ventajas para desarrollar una agenda propia y avanzar en la conquista de sus derechos. De esta manera, la mujer ocupó un sitio de decisión en el espacio de la cocina, en los eventos caritativos y en la elección de cuáles artículos consumir.

⁶³ Martínez Jr., “The Mexican and Mexican-American ” 49. En el estado de Texas la reputación de un hombre se medía por el monto de cosecha que levantaba diariamente; aquellos que pizcaban 500 o más libras se les conocía como “Quinienteros” y eran preferidos por las mujeres y por los agricultores.

A la mujer mexicana se le otorgó cierto valor social cuando se avocaba a los quehaceres del hogar. El cocinar en casa tenía una valoración social extraordinaria; por eso la comida de casa era superior a la comida de fondas, hoteles o casas de huéspedes.⁶⁴ También por ello, algunos restaurantes de El Paso en 1919 quisieron hacer aparecer que los restaurantes eran sólo una extensión de la casa. La Profesora Meredith E. Abarca dice que la comida es un sitio para tener presencia, mostrar obligación, exhibir estética, dar a saber que se tiene conocimientos y un vehículo para transformar alimentos en gestos de amor, es decir, la comida sirve para auto representarse. Y es que la comida, sigue diciendo Abarca, supone inventar, innovar e imaginar.⁶⁵ Pero, como se revisó páginas atrás, la valoración social de las tareas de cocina puede no ser constante para ciertos grupos sociales, quienes al percibir cambios, pueden generar discursos que desapruaban, no la contribución que las mujeres hacen a través de la cocina, sino el modelo por medio del cual lo hacen. De tal forma que la contribución social que las mujeres hacen a través de la cocina es no sólo heterogénea, sino histórica.

Las mujeres en El Paso encontraron en celebraciones como las jamaicas, las cenas mexicanas y otras reuniones, lugares donde ellas jugaron el rol principal. Las comisiones, que para estos propósitos se formaron, estuvieron encabezadas por mujeres.⁶⁶ Ellas no sólo definieron qué cocinar sino que también fueron las encargadas de las finanzas que luego se utilizaban en obras pías.

⁶⁴ *Recetas Prácticas para Señora de Casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc.* Recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su hospital. Sexta Edición, tomo I. Guadalajara, México, Escuela Tipográfica Salesiana, 1914, 3.

⁶⁵ Meredith E. Abarca, "Los Chilaquiles de mi'amá: The Language of Everyday Cooking," en Sherrie A. Inness (edit.), *Pilaf, Pozole and Pai Thai: American Women and Ethnic Food* (Amherst: University of Massachusetts Press, 2001).

⁶⁶ *La Patria* (El Paso, Texas), 15 de febrero de 1919, 2.

Juanita, una inmigrante mexicana, nacida en Guanaceví, Durango en 1890, cuenta de su orgullo por la comida que solía preparar. Ella inmigró a El Paso en 1917 y se instaló en el Segundo Barrio. Trabajó como doméstica. Luego de laborar 12 horas diarias, ella regresaba a su casa a cuidar a su única hija. Tanto en el Segundo Barrio como en Azcárate, a donde se mudó luego de que su hija se casara, Juanita fue conocida como la mejor para hacer tortillas de harina en el vecindario. Siempre le gustó compartir las tortillas con sus vecinos.⁶⁷

Gracia Alicia Durán, una hija de un hacendado rico y de una mujer pobre, dejó su natal Aquiles Serdán, Chihuahua para irse a vivir a Parral donde pasó su infancia. Luego se casó en Minas Viejas, localizado en el mismo estado, en 1948. En 1950 cambió su residencia a Ciudad Juárez y a los meses inmigró a El Paso, Texas. La comida para Gracia Alicia siempre fue muy importante como elemento de unión y vida. A sus 90 años aún prepara algunos platillos como sopa, arroz, menudo, enchiladas, champurrado, buñuelos y sopaipillas para compartirlos con los miembros del senior citizen center donde ella comúnmente acude. También comparte su comida en su vecindario y con otras gentes cuando ha trabajado de voluntaria en la comunidad. Ella dice que la gente la aprecia por su comida porque siempre ha cocinado al “estilo mexicano” y por su magnanimidad, reflejada en esta expresión: “a mí no me gusta traer una ollita, me gusta traer bastante”. Incluso sus compañeros del senior center la eligieron como reina. Su estancia en El Paso no ha cambiado sus platillos, más bien ha mexicanizado los platillos americanos. La hamburguesa, la cocina a su manera y la hace muy parecida a una comida de su infancia que le llamaban “tortita”. María Esther Bencomo, otra inmigrante chihuahuense que llegó a El Paso en

⁶⁷ Entrevista a Juanita, entrevistado por Chris V. Morales, entrevista # 248, IOH, UTEP, 1 de enero de 1976.

1950, cuenta que siempre ha compartido su comida. A sus 89 años aún trae burritos al club de senior citizens al que pertenece.⁶⁸

Los roles jugados por la mujer mexicana en El Paso fueron claves para los derroteros que tomó la comida mexicana. Por una parte, personas como Durán y Bencomo, mencionadas en el párrafo anterior, fueron parte del flujo continuo de inmigrantes que inyectaron ideas frescas de las tradiciones culinarias de México, por otro lado, otras mujeres, ya mencionadas en el Capítulo Sexto, participaron en la confección y publicación de recetas de comida tradicional mexicana. Angelina Valdez, una figura publicitaria de los Productos *S-Y Green Chile Sauce*, promovió en El Paso la comida enlatada de esta firma y hacía presentaciones en las tiendas paseñas como Piggly –Wiggly.⁶⁹ El papel de Valdez al lado de las enlatadoras, contrastó con la visión de aquellas mujeres y hombres que vieron en la americanización de los hábitos alimenticios una pérdida cultural, pero coincidió quizá con quienes veían en la comida industrial y en los supermercados (en contraste a los abarrotes y tendajos), una forma moderna de vida y de convivencia.⁷⁰

La contribución que la mujer mexicana hizo a través de la cocina no sólo impactó a su grupo cultural, también contribuyó a cambiar las nociones del “ser mujer” y de la domesticidad en los Estados Unidos debido a que, basado en su condición de clase trabajadora, rompieron la

⁶⁸ Entrevista a María Esther Bencomo, entrevistada por el autor, El Paso, Texas, 3 de Julio de 2008.

⁶⁹ *El Continental* (El Paso, Texas), 25 de febrero de 1938, 2.

⁷⁰ Se utiliza “hábitos alimenticios” porque las diferencias de opinión entre grupos no fue sólo en cuanto a la comida sino que abarcó otras aristas de los alimentos como los espacios de venta y preparación. Las nostalgias sobre los hábitos alimenticios mexicanos abiertamente expresadas desde los 1930s, incluyó acusaciones, hecha de Julia Hernández Terán, sobre la pérdida de espacios como los tianguis. *El Continental* (El Paso, Texas), 12 de agosto de 1952, 3.

sujeción del espacio doméstico al trabajar fuera de casa. Ciertos espacios públicos fueron conquistados a fuerza de necesidad de sobrevivencia. Al laborar una gran parte de ellas como trabajadoras domésticas, las mexicanas en El Paso no sólo ayudaron a la economía familiar, sino que fueron un mecanismo para moldear la identidad de género de las mujeres blancas y ocasionalmente de las mujeres de su mismo grupo. Para mantener su delicadeza y como resultado de su condición de clase media y alta, la mujer angloestadounidense sufrió, junto a los granjeros, la escasez de mano de obra mexicana. Por eso las amas de casas angloestadounidenses y algunas mexicanas en El Paso, Texas, dieron impulso a la Asociación por la Legalización de las Domésticas en 1953.⁷¹ En los años 1950s las mujeres de clase pudiente en El Paso, agrupadas en 15 organizaciones, estuvieron demandando al Gobierno que las mujeres mexicanas de Ciudad Juárez, quienes por décadas habían trabajado tanto legal como ilegalmente como domésticas en la ciudad, pudieran cruzar fácilmente la frontera.⁷²

Este entrelace de género y clase social entre las mujeres mexicanas y sus patronas anglos, facilitó el propósito de modernización de las mexicanas empujado, entre otros actores, por las compañías vendedoras de línea blanca desde la segunda década del siglo XX. Desde la mitad del siglo XX, las mujeres angloamericanas empezaron a demandar domésticas mexicanas que estuvieran familiarizadas con el hogar y la tecnología de los Estados Unidos. Para ello se publicaron panfletos y libros que facilitaban el entendimiento entre patrona y empleada. En el

⁷¹ Pauline A. Dow, “Mexican Domestic Workers in Perspective Focus on El Paso, Texas” (Tesis de Maestría, University of Texas at El Paso, 1947), 13. De acuerdo a esta autora: un día normal de una mujer migrante mexicana en Texas empezaba a las 7 de la mañana. Abandonaba su barrio e iba a trabajar como doméstica a casa de los “americanos” de clase media. Regresaba a su barrio a las 5 de la tarde. Algunas veces, se quedaban a dormir en la casa de los patrones. En 1907 recibía de 3 a 6 dólares por semana.

⁷² *New York Times*, 30 de agosto de 1953, 76.

libro *Home Maid Spanish Cook*, sus autoras Margaret Storm y Elise Ginnett, presentan tanto en español como en inglés los procedimientos de cómo cocinar recetas estadounidenses. Además de recetas, vienen indicaciones de cómo la patrona puede dar órdenes en español, nombre de los utensilios de cocina y partes de la cocina.⁷³ La contratación de domésticas mexicanas en hogares de clase media y alta en El Paso alcanzó una proporción sin precedentes en los 1950s. Alentada por la abundancia económica de la posguerra y coincidente con procesos de fuerte modernización, esta etapa fue propicia para generar este modelo de aculturación, si bien de dos vías, fue más fuerte en los cambios por el lado mexicano debido a la jerarquía de clase ostentada por las patronas.

No todas las mujeres mexicanas pertenecían a la clase trabajadora. El comportamiento de estas mujeres era el de una patrona, excepto por la similitud cultural y racial con sus empleadas. María Teresa Rojas de Romero, quien vivió muchos años en Sunset Heights, un barrio de El Paso donde vivían mexicanos de clase media y alta, dice que ella se mudó de El Paso a Ciudad Juárez durante la Segunda Guerra Mundial debido a que en El Paso no pudo conseguir servidumbre ya que las mujeres se fueron a trabajar a las fábricas.⁷⁴

La comida mexicana construyó a través del tiempo un entramado con muchos hilos que ayudaron a tejer las relaciones de género de los mexicanos y del resto de la sociedad. La incorporación de la mujer mexicana al trabajo asalariado significó menos tiempo para elaborar comida mexicana, aunque quizá mayores recursos económicos. Esta incorporación al trabajo permitió que las mujeres angloestadounidenses pudieran mantener esa identidad de clase y racial

⁷³Margaret Storm y Elsie Ginnett, *Home Maid Spanish Cook* (Northridge, California: Broke House, 1968).

⁷⁴Entrevista a María Teresa Rojas de Romero, entrevistada por Oscar Martínez y Ricardo Aguilar, entrevista # 729, IHO, UTEP, 13 de enero de 1978.

de mantenerse alejadas de los trabajos domésticos y, en cambio, dedicarse a estudiar o trabajar en empleos de alta remuneración.

EL GÉNERO DURANTE LA BRACEREADA

Como ya se dijo anteriormente los braceros eran hombres experimentados que vinieron a trabajar a los Estados Unidos a partir de 1942. Al venir como solitarios tuvieron que enfrentar personalmente el asunto de los alimentos. Independientemente de la forma en que conseguían la comida, de alguna manera todos estuvieron relacionados con la cocina, con los ingredientes, con enseres domésticos y con discusiones culinarias. Sin embargo, la cocina para casi todos ellos era una actividad de la que huían. En las entrevistas de retorno que el gobierno mexicano levantó, sólo el 3 por ciento de los braceros admitió haber aprendido a cocinar.⁷⁵ Este dato recabado por el Gobierno contrasta con muchos testimonios de braceros de El Paso. Casi todos admiten haber aprendido a cocinar y hacer otras tareas del hogar como coser ropa.⁷⁶ La razón de esta diferencia de opinión es que cuando el gobierno mexicano llevó a cabo las entrevistas de retorno, era mitad del siglo XX y se trataba de braceros jóvenes, muchachos, con una ideología de género muy machista para la edad y el tiempo. En cambio, las entrevistas consultadas en esta tesis, se llevaron a cabo recientemente con braceros en edad madura, elementos que abonaron para una mayor tolerancia hacia roles comúnmente asociados a mujeres.

⁷⁵Jorge Durand, *Braceros: Las miradas mexicana y estadounidense, antología (1945-1964)* (México: Miguel Ángel Porrúa, Universidad Autónoma de Zacatecas y Senado de la República, 2007), 218-219.

⁷⁶ Entrevista a Hipólito Burrola Ruiz, entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 19 de abril de 2005.

Lo poco elaborado de su comida y los sufrimientos por una dieta no satisfactoria fueron adjudicadas a la falta de mujeres. La carencia de mujeres durante el programa bracero también se tomó como una justificación para que los hombres hicieran tareas femeninas. Es decir, al no haber mujeres, se legitimó que los hombres hicieran tareas del hogar. Aunque había críticas entre ellos en el sentido de que “se les iban a caer los pantalones” por andar haciendo comida, las actividades domésticas por parte de los hombres eran totalmente admitidas. Tal vez en su momento negaron este lazo con la cocina como lo atestigua la encuesta de marras, pero ahora viejos, admiten que ciertamente la bracereada cambió sus roles de género y aumentó su consideración sobre el trabajo doméstico.

La comida para los braceros fue un aspecto muy importante en su vida cotidiana, tanto en su decisión para venir al norte, en su decisión de retorno a México, así como en su permanencia en las barracas. Lo masculino no redujo la importancia que los mexicanos daban a la comida. Las nostalgias de consumo eran parte esencial en las pláticas nocturnas de los braceros. Algunos braceros trataron de llenar este vacío produciendo los productos que consumían en México.⁷⁷

Cuando los braceros comían en borde podían comer comida mexicana cocinada por mexicanas. Este fue el caso del bracero paseño Hipólito Burrola Ruíz, originario del Rancho El Aguaje, Chihuahua, quien la primera vez que vino a trabajar como bracero en 1958 le tocó que las cocineras de los bordes fueran originarias de Guadalajara; posteriormente estas cocineras fueron substituidas por cocineros filipinos. Refugio Gutiérrez Gallegos, otro bracero, complementa esta información al afirmar que la compañía substituyó a las cocineras por

⁷⁷ Entrevista a María S. García, entrevistado por Lydia B. García, entrevista # 276, IHO, UTEP, 28 de noviembre de 1976.

cocineros varones, debido a que los braceros, siendo una comunidad de hombres solos, se enamoraban de ellas y se peleaban entre sí.⁷⁸

La experiencia de los braceros en relación a los alimentos es una de las más ricas de todas las generaciones de mexicanos, pues el énfasis en la cantidad, calidad y forma de producción y consumo de la comida fue decisivo en sus decisiones de migrar, permanecer o retornar. Tal vez su condición de pobreza hizo que este grupo estuviera tan cerca de este aspecto de la vida humana. La bracereada permitió romper muchos tabúes. Su masculinidad ya jamás estuvo explicada por un alejamiento de la cocina.

En resumen, mientras que por una parte muchos periódicos y libros mexicanos impulsaron una ideología de género que reafirmó un rol subordinado de la mujer y cuyo espacio era el hogar, por otro lado, se reconoció la valía del trabajo femenino. El escritor Juan de la Torre, quien dedica su libro a la esposa del dictador Porfirio Díaz, apunta que la mujer tiene en el hogar un puesto de suma trascendencia y que en él está su centro de acción. Aunque el trabajo femenino, dice de la Torre,

parece pequeño y poco productivo comparado con el del hombre, es altamente productivo y altamente benéfico en la economía del hogar.⁷⁹ La mujer es soberana dentro del hogar doméstico...La autoridad del hombre dentro del hogar debe ser un poder de reserva para las situaciones difíciles y de interés para los grandes conflictos...Ella gobierna una pequeña república.⁸⁰

No obstante, señala de la Torre:

⁷⁸ Entrevista a Refugio Gutiérrez Gallegos.

⁷⁹ Juan de la Torre, *El Amigo de las niñas mexicanas* (México: Librería Nacional y Extranjera, tercera edición, circa 1905), 36.

⁸⁰ Ibid., 163-4. De hecho se creía que la intervención del hombre en los asuntos de la “pequeña república femenina” era rebajar su hombría; o sea, el hombre esculpía su masculinidad mediante el respeto a la autonomía de la mujer en la cocina.

el destino de la mujer no es brillar, sino cuidar de la dicha del hogar doméstico; no debe ser la mujer el blandón que deslumbre hiriendo los ojos, sino la dulce y pura lámpara que alumbra hasta los más recónditos rincones.”⁸¹

Al cruzar la frontera, los migrantes mexicanos iban cargados con una ideología de género que a la vez que subordinaba a la mujer en el campo de los hábitos alimenticios, le reconocía su aportación social en tanto cocinera. Estas ideas encontraron, del otro lado, otras ideas acerca de la mujer mexicana que trataron de ponerla como un ser biológicamente inferior. El racismo estadounidense creó discursivamente el binomio macho-esclava.

Después de 1910 en que inicia una masiva inmigración de familias mexicanas, los empleadores en Texas se acomodan ante esta situación, incluso la incentivaron. La emigración de familias encaja en la ideología de género estadounidense en tanto esta veía a los inmigrantes, independientemente del género, como trabajadores. Bajo esta situación, ambos cónyuges podían trabajar por un salario; de paso los empleadores aseguraban la mano de obra necesaria.

El realineamiento de género de los emigrantes mexicanos implicó un mayor esfuerzo físico para hombres y mujeres. Trabajar en dos lugares, hacer varias actividades en un mismo día, conllevó a relaciones y jerarquías de poder más igualitarias en tanto la mujer ahora tenía capacidad de compra y un buen pretexto para salir fuera de casa. Siendo la mujer trabajadora, también empezó a jugar el rol de compradora. El hombre mexicano se enfrentó con la ideología del buen proveedor.

Al llegar la llamada Segunda Generación, los conflictos en la producción y consumo de alimentos entre los mexicanos se hicieron evidentes. En los años 1920s, cuenta Vicki L. Ruíz, el

⁸¹ Ibid., 4.

cortarse el cabello alcanzaba dimensiones inimaginables dentro de las familias mexicanas. Una forma de control social de los varones era determinar el estilo y largura del cabello de las mujeres. Después de muchas súplicas, los hombres, principalmente el padre, podía acceder a que su hija o la esposa pudiera cortarse el cabello. Por eso, cortarse el cabello, al igual que cambiar sus vestidos, pintarse o ponerse crema, eran signos de rebeldía que la segunda generación de mexicanas asumieron con valor en la década de 1920s.⁸² En cuanto a la comida, mucho sorprendió a los inmigrantes mexicanos que sus hijas aprendieran y adoptaran nuevas comidas como los huevos benedictinos, aprendidos en las casas de asentamiento de Texas.⁸³ Entonces, los varones mexicanos, a través de corridos y poemas, empezaron a criticar estas conductas y añorar algo que ya nunca regresaría.

Las críticas hacia las mujeres mexicanas de parte de escritores angloestadounidenses, utilizando la opresión y el atraso tecnológico como argumentos, tuvieron cuando menos dos propósitos: colocar a los mexicanos en una escala inferior e incentivar a los mexicanos a que se ajustaran a los cambios requeridos por una sociedad industrial que demandaba el uso de nuevas tecnologías del hogar y libertad de movimiento para ser compradora e incorporarse al trabajo asalariado. En este sentido, los movimientos legítimos por la emancipación femenina tuvieron puntos de coincidencia con las necesidades del mercado y de la fábrica. El origen social de la inmensa mayoría de las mujeres mexicanas, constituyó tanto un desafío para el uso de utensilios modernos debido a lo magro de su economía, así como un facilitador para el mercado y el trabajo asalariado dado la relativa libertad de la clase trabajadora para participar en estos escenarios.

⁸² Ruiz, *From Out of the Shadows*, 55.

⁸³ Ibid., 39.

La comida mexicana fue una de las receptoras de estos procesos de construcción del género. Los discursos sobre el atraso tecnológico y la opresión femenina encontraron asidero en los hábitos alimenticios. A la vez, las mujeres mexicanas encontraron en la comida una ventana por donde manifestar el estado de sus relaciones de género. Lo que se advierte en este estudio son prácticas culturales que afianzan continuidad en las tradiciones culinarias muy a pesar de la modernidad y la industria que demandan una mujer con libertad de tiempo y movimiento. Esta continuidad, concretada en la manufactura de tortillas y de platillos cuyos procesos son muy demandantes de tiempo, estuvo explicada no sólo por una actitud cultural inducida sino también por ciertas razones obligadas como fue el caso de la economía que no permitía modernizarse o por la relación con esposos, hermanos y padres, quienes en todo momento trataron de que las tradiciones culinarias, incluido en ello la elaboración manual de la comida, no cambiaran ya que ello podía significar a la vez que una pérdida cultural una pérdida de control social sobre las mujeres.

CAPÍTULO OCHO

HISTORIAS DE HAMBRE

Al querer reconstruir la historia de los hábitos alimenticios de los mexicanos en El Paso, hay una situación que se repite por doquier: el hambre. Entonces, la investigación toma otro giro porque en lugar de encontrar información sobre comida, a menudo las fuentes dan testimonio de la falta de ella. A lo largo de los 84 años del periodo de estudio, el hambre aparece como un componente constante de la historia de los mexicanos en El Paso. La existencia del hambre, ya sea esta real o solamente discursiva, es una muestra de la importancia que los mexicanos le dieron a los alimentos, pues ello habla de insatisfacciones, de anhelos no cumplidos y de vacíos biológicos y espirituales.

La idea aquí es hacer notar otra arista de la importancia de la comida en la vida de este grupo. El argumento de este capítulo es que debido a la importancia de la comida es que la población mexicana de El Paso escogió al hambre como una situación que fue necesario revelar a través de notas periodísticas, poemas o corridos. Los inmigrantes mexicanos se sintieron víctimas del hambre en ambos lados de la frontera, al tiempo que tuvieron sentimientos contradictorios en cuanto a esta situación: las más de las veces concebían que el norte les ofrecía mejor vida, mientras que también se lamentaban de haber dejado el terruño por algo que, según ellos, no valía la pena.

EL DISCURSO DE LA ABUNDANCIA ESTADOUNIDENSE¹

Dice Hasia R. Diner que entre 1820 y 1920 millones de europeos llegaron a los Estados Unidos y su razón principal fue el hambre. Si ellos hubieran tenido que comer en su país de origen no hubieran emigrado. Diner no niega otras causas y motivos, como las religiosas y políticas, pero la expectativa de comer maravillosos platillos, por ejemplo carne, fue una razón poderosa.²

Quizá el grupo migrante por excelencia para ilustrar al hambre como motivo de migración es el de los irlandeses quienes emigraron después de 1840. ¿Por qué millones de irlandeses vinieron a los Estados Unidos? La respuesta de muchos estudiosos ha sido: la abundancia estadounidense.³

A lo largo de los siglos XIX y XX se repitió sin ningún reparo que la nación estadounidense era una tierra de oportunidades y abundancia para todos sus pobladores. Subyace en esta afirmación el considerar que inmigrar hacia Estados Unidos significa un acto de emancipación para las masas humanas que buscan Libertad y una mejor vida. Parte importante de esta emancipación era el poder saciar el hambre que los inmigrantes traían consigo desde sus países de origen. Los estudiosos de la inmigración hacia los Estados Unidos han repetido hasta el cansancio que un motivo poderoso para inmigrar ha sido la expectativa de los migrantes de tener una mesa llena de

¹ El discurso es un amplio sistema de representación, un conjunto de narrativas, enunciados e imágenes sobre un tema particular que adquiere autoridad y llega a ser dominante en un momento histórico determinado. El discurso es la producción de significados, conocimiento y poder. El discurso sirve para gobernar y empoderar cierto entendimiento de un tema, a la vez que deslegitima otros entendimientos. James Procter, *Stuart Hall* (London: Routledge, 2004), 60.

² Diner, *Hungering for America*, Xvi.

³ Para 1800, el 90 por ciento de los irlandeses dependían de una dieta basada en el consumo de papa. Entre los años 1845 y 1851, su población bajó en 1.5 millones de habitantes debido al hambre ocasionada por la escasez de papa. Esta fue la principal razón para que entre 1851 y 1921 emigraran 4.5 millones de irlandeses, de los cuales 3.5 llegó a los Estados Unidos. Ver: Diner, *Hungering for America*, 89, 113-114.

alimentos. Así fue, según se prueba, la experiencia de italianos, irlandeses y judíos. Para Elaine N. McIntosh lo que distingue a los hábitos alimenticios estadounidenses, desde la colonia, ha sido la abundancia. Los inmigrantes que han venido a Norteamérica han encontrado suficiente comida y sus expectativas han sido cumplidas.⁴

Estudiosos de la comida de los Estados Unidos detectan que para inicios del siglo XX, hasta los más pobres tenían suficiente dinero para comprar comida. La gente tenía más de lo necesario. Estos estudiosos creen que toda la gente estaba sobrealimentada. Por esta razón las enfermedades más comunes de la época eran aquellas relacionadas con los problemas digestivos. A través de la prensa se trató de instruir a los inmigrantes sobre cómo hacerle frente a sus problemas digestivos.⁵ Quizá el más grande ideólogo en el campo de nutrición del siglo XIX en los Estados Unidos, W.O. Atwater, afirmaba que la característica más remarcable de la alimentación americana era la cantidad: “los americanos comen mayor cantidad que cualquier otra gente en el mundo”, decía Atwater.⁶

Los futuros migrantes europeos se maravillaron de las historias de comida que contaban los inmigrantes que habían vivido en los Estados Unidos y regresaban a Europa. Los migrantes narraban el asombro de la abundancia americana; allá se comía tres veces al día, algo inimaginable para la Europa de principios del siglo XX, tomar café no era un lujo en América como sí lo era en Italia en 1902, y se comía carne con facilidad. Fue tanto el asombro de la abundancia que hasta el sociólogo alemán Werner Sombart, cuando visitó a los Estados Unidos

⁴ McIntosh, *American Habits*, 226. Para la visión de los inmigrantes europeos en relación a la comida en Estados Unidos, ver Hasia R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration* (Cambridge: Harvard University Press, 2002).

⁵ McIntosh, *American Habits...*, 102.

⁶ Ibid., 14.

en 1906 y al observar que los estadounidenses consumían carne diariamente, mientras que en Alemania la base alimenticia de la clase trabajadora eran las papas, concluyó que en los Estados Unidos nunca existiría el socialismo porque “las utopías socialistas aparecen cuando se carece de *roast beef y apple pie*”.⁷

El discurso de la abundancia no sólo ha vanagloriado la estatura física estadounidense sino también su forma de comer, la cual hacia finales del siglo XIX empezaron a llamarla “científica”. De tal forma que la abundancia de alimentos para el discurso dominante no sólo fue resultado de su fortaleza racial, que lo provee de tecnología apta de producir en los desiertos, sino también de su conocimiento de economía del hogar y de la ciencia de la nutrición.

El discurso de la abundancia estadounidense hizo eco en algunos periódicos publicados en español en Texas. Aunque muy firme en defender la idea de que la migración mexicana era en buena parte un espejismo alimentado por una supuesta ignorancia de los migrantes, el periódico *La Prensa* apuntaba: “estos emigrantes cuando se alejan de su tierra van mal vestidos y acostumbrados a una defectuosa alimentación, vuelven convertidos en ciudadanos aptos y labradores competentes, con la plena conciencia del valor de su trabajo, con el hábito creado de usar trajes completos de casimir...”⁸

⁷ Ibid., 11, 46-47.

⁸ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 4 de diciembre de 1913, n/a.

EL HAMBRE EN EL NORTE DE MÉXICO Y EN LA FRONTERA

Para comprender de una mejor manera el hambre real y el discurso que sobre el tema se elaboró, es necesario abordar las condiciones alimenticias de los inmigrantes que llegaron a El Paso en diferentes épocas. Por eso enfocarse en el norte de México es primordial. Las condiciones de hambre del norte de México impactaron directamente la disponibilidad de alimentos en El Paso ya que estas condiciones alentaron la emigración hacia El Paso. Al mismo tiempo, las condiciones de guerra o de crisis económica, como fueron los casos de las guerras mundiales y de la Gran Depresión, influyeron en la disponibilidad de alimentos tanto en El Paso como en el norte de México. De esta manera el hambre fue un asunto cuando menos binacional.

Existe una polémica en cuanto al nivel de satisfacción alimentaria de los mexicanos del norte de México, que como ya se apuntó, eran los principales lugares de origen de los inmigrantes mexicanos, durante buena parte del siglo XIX. Por una parte se sabe que el hambre fue un detonante de la emigración mexicana hacia los Estados Unidos; por la otra, algunos autores han escrito sobre una relativa abundancia de alimentos, principalmente en las haciendas norteñas. El historiador Harry E. Cross encontró que entre 1820 y 1880 los trabajadores de las haciendas de Zacatecas ganaban 4.3 pesos en promedio al mes y recibían, además, 2.5 almudes de maíz (18.75 litros).⁹ Con este dinero, dice Cross, los trabajadores compraban los productos básicos de la dieta zacatecana la cual se componía de: maíz, frijol, chile, manteca de cerdo, sal y carne. El consumo de borrego era considerable y de este animal se obtenía la carne seca. Las

⁹ Harry E. Cross, "Living Standards in Rural Nineteenth-Century Mexico: Zacatecas 1820-80," *Journal of Latin American Studies*, Vol. 10, No. 1 (Mayo 1978): 2.

tiendas de raya eran los proveedores más importantes en las haciendas, ahí se obtenía maíz, carne, chile, harina de trigo, arroz y azúcar.¹⁰

Los trabajadores de las haciendas consumían carne de puerco y res en diferentes versiones. También adquirirían queso añejo (un queso local) y queso de tuna (una substancia hecha de cactus en forma de queso). Durante el siglo XIX, el nopal fue uno de los productos más consumidos. El consumo del pulque también era considerable en tanto su uso no sólo era como bebida embriagante sino también como alimento. Un producto muy consumido y que era un lujo el adquirirlo debido a su precio, era el tabaco que, aunque no era un alimento, era parte fundamental de la ración de quienes laboraban en las haciendas.¹¹ El trabajador podía complementar su dieta produciendo para el auto-consumo maíz, frijol, calabaza y otros vegetales, además de criar puercos, vacas y gallinas en las tierras de su propiedad o en las tierras del hacendado.¹² En Chihuahua las condiciones de vida hasta antes de 1880 eran relativamente buenas para el común de los pobladores. Había cosechas abundantes y el hato ganadero siempre fue uno de los más grandes del país. Los trabajadores siempre fueron de los mejores pagados en el país. Esta situación de relativa abundancia, sobre todo de carne, del norte mexicano fue confirmada por los testimonios publicados en revistas estadounidenses.¹³

El norte mexicano, dice el historiador Friedrich Katz, era diferente que el centro del país, por eso las relaciones sociales también fueron diferentes. Siempre hubo una baja densidad de

¹⁰ Ibid., 10.

¹¹ Ibid., 11-12.

¹² Ibid., 10.

¹³ *Friend's Review: A Religion, Literary and Miscellaneous Journal (1847-1894)*; Mayo 7 de 1881; 34, 39.

población y escasas de mano de obra, lo cual condujo a que los hacendados diseñaran formas de control de la fuerza de trabajo que, aunque bastante rígidas, fueron menos duras que las del sur.¹⁴ Después de la década de 1880s, las condiciones económicas y sociales del común de los pobladores del norte de México empeoraron drásticamente. Hubo una escalada de precios en los artículos básicos por lo que los salarios reales cayeron. Mientras tanto, un puñado de ricos hacendados, comerciantes y dueños de minas eran los propietarios prácticamente de toda la riqueza generada. Grandes extensiones de tierra, que podía comprender una buena parte del territorio de un estado, eran propiedad de una sola familia.

Estas condiciones de desigualdad social, aunada a los malos temporales, terminaron por generar escasas de víveres en los estados norteros de México. Las noticias de hambrunas en el norte del país en los inicios de 1890s fueron difundidas en los periódicos de los Estados Unidos. Por su cercanía a El Paso, la hambruna que más llamó la atención fue la registrada en Chihuahua. Debido a la gran sequía registrada en Coahuila, Durango, Nuevo León, Tamaulipas, Chihuahua y Texas entre 1887 y 1892, miles de cabezas de ganado murieron y no hubo cosechas de granos. El precio del maíz se elevó hasta hacerse inalcanzable para los pobres. La gente no tenía nixtamal ni trigo para hacer las tortillas. Tenía hambre.¹⁵ Ante esta situación, el gobernador de Chihuahua pidió autorización al gobierno federal para importar 60 mil búshels de maíz y 60 mil búshels de trigo, previendo que en el invierno de 1891 aumentara el número de muertos en el estado.¹⁶

Después de estas hambrunas vinieron años de crecimiento económico producto del proyecto modernizador del dictador Porfirio Díaz. Este crecimiento económico no derivó en un

¹⁴ Katz, "Labor conditions", 8.

¹⁵ *LAT*, 24 de diciembre de 1891, p.1. y *New York Times*, 24 de julio de 1892, 11.

¹⁶ *New York Times*, 25 de agosto de 1891, 5.

mejoramiento social para la gente del campo, más bien el crecimiento se hizo a costillas de ellos, pues la puesta en práctica de actividades económicas como el ferrocarril implicó un despojo de tierras a los campesinos. Aparte, la represión social y política se recrudeció. Todo esto contribuyó, en parte, a la migración de miles de familias mexicanas hacia los Estados Unidos. Desde Chihuahua, como se anotó en el capítulo I, salieron entre 1890 y 1910 miles de personas hacia El Paso. Durante el verano de 1903 llegaron a Ciudad Juárez 672 inmigrantes mexicanos; para 1906 la cantidad de hombres mexicanos en edad de trabajar que pasaron por Juárez fue de 20 mil, mientras que para 1910 la migración interna de Chihuahua fue de 50 mil personas.¹⁷

Quienes emigraron a Juárez fueron a engrosar la miseria ya existente en esta frontera donde, a decir de algunos testigos, la vida era raquítica. Los mexicanos en El Paso tampoco tenían una vida desahogada, aunque era relativamente mejor a la de Juárez. En El Paso de 1910, de acuerdo a una fuente, los peones ganaban un dólar diario, lo que alcanzaba para comprar eran productos básicos como frijol, pan, papa, fideo, sal y azúcar. La dieta se completaba consiguiendo frutos del campo.¹⁸

La Revolución Mexicana trajo consigo otra ola de hambre que con altibajos duraría más allá de 1920. En 1911 en Chihuahua había cerca de 4 mil personas desempleadas y buscando trabajo en las vías del ferrocarril. Familias enteras sobrevivían comiendo plantas de maguey.¹⁹

Y es que la Revolución Mexicana redujo las actividades del campo y en consecuencia disminuyó la producción y el transporte de alimentos en México. La gente tenía miedo salir a

¹⁷ Citado por Richard Medina Estrada, "Border Revolution: The Mexican Revolution in the Ciudad Juárez-El Paso area, 1906-1915" (Tesis de maestría, University of Texas at El Paso, 1975), 4-5.

¹⁸ Entrevista a Félix López Urdiales, entrevistado por Oscar Martínez, entrevista # 144C, IHO, UTEP, 22 de febrero de 1974.

¹⁹ LAT, 11 de octubre de 1911, 4.

sembrar o a pastorear; en el peor de los casos huía, dejando abandonada la tierra y el hogar. Ante el caos político, era fácil que cualquiera de las facciones revolucionarias robara granos o ganado, por lo que los productores preferían parar las actividades productivas. En el país se generalizó la idea de que lo prioritario era el sostenimiento del ejército (del gobierno en turno y de los grupos revolucionarios en general) más que la alimentación de la población civil.

Lo escaso de los alimentos durante el conflicto armado afectó también a las clases acomodadas. Tanto en Coahuila como en Chihuahua, las clases altas comúnmente obtenían sus provisiones de lo que se producía localmente y de lo que les enviaban desde algunas ciudades de México y de los Estados Unidos. Luego del inicio de la gresca revolucionaria, el flujo de bienes se detuvo debido a la violencia, al saqueo y a la falta de transporte. Las mercancías ya no llegaron. Louise Gates, hija de padre angloestadounidense y madre mexicana, vecina de El Paso, pero nacida y criada en Zacatecas y Coahuila respectivamente, dice que con la revolución dejaron de recibir en Sierra Mojada, Coahuila sus *canned butter* y otros productos que les enviaban con regularidad de ciudades cercanas. Al referirse a Chihuahua, dice Gates que era tan fuerte la escases de productos alimenticios en el estado que la gente no esperaba a que los vendedores llegaran a los poblados sino que iban a encontrarlos en los caminos para ser los primeros en comprarles huevos y productos del campo.²⁰

Severo Márquez, un inmigrante Chihuahuense quien llegó a El Paso durante la Revolución, ofrece un testimonio del caos que significó el control de la producción en su estado natal. En las haciendas ganaderas donde se criaban vacas y borregas, la matanza empezaba después de octubre: primero las borregas y luego, después de la cosecha del maíz y el frijol,

²⁰ Entrevista a Louise Gates, entrevistado por Sarah E. John, entrevista # 726, IHO, UTEP, 14 y 15 de diciembre de 1978.

seguían las vacas. A esto, dice Márquez, se le llamaba “desviejadero” porque sólo se mataban las vacas y borregas de mayor edad. Luego de iniciada la revolución, estas rutinas de producción se vieron interrumpidas debido a la incursión de tropas en las haciendas. Los revolucionarios, afirma Márquez, mataban reses sin haberlas comprado. Las reses se las comían puras, es decir, sin tortilla. La falta de tiempo, de utensilios y de personal para elaborar la comida, aparte de la zozobra causada por la guerra, provocó que la comida de los revolucionarios fuera muy improvisada. La carne, dice Márquez, se la comían “charrasca”, es decir, semi cruda.²¹

Al igual que la ganadería, los cultivos también se vieron afectados en México. La cosecha de maíz disminuyó en un 40 por ciento en 1910. También hubo destrucción en la ganadería y en la minería. Esto provocó hambrunas en muchas partes del país, especialmente en el medio rural donde vivía el 90 por ciento de la población mexicana. La hambruna continuó a lo largo de la década de 1910s. Se calcula que en 1916 se morían de hambre de 50 a 100 personas diarias en Zacatecas y Aguascalientes. Quienes escapaban de esta terrible situación era porque enfilaban hacia el norte. Durante el otoño de 1916 llegaron a Ciudad Juárez alrededor de 4000 personas provenientes de estos estados.²²

Desde los inicios de la Revolución Mexicana hubo ataques militares en el norte de México motivados por la búsqueda de alimentos. Estos ataques derivaban en muertes y saqueos. La frontera Juárez-El Paso fue escenario de más de uno de estos incidentes. Durante el invierno de 1915, 300 soldados desertores de las filas de Francisco Villa arribaron hambrientos a Ciudad Juárez después de caminar una larga travesía. Era tan grave la situación de hambre de estos

²¹ Entrevista a Severo Márquez, entrevistado por Oscar Martínez, entrevista #175, IHO, UTEP, 15 de abril de 1974.

²² LAT, 26 de agosto de 1916, 15.

combatientes que desesperados empezaron a saquear víveres de las tiendas, algunas de ellas propiedad de chinos. Ante esta situación, tanto el ejército mexicano como el estadounidense reprimieron a los hambrientos, dando muerte a siete de ellos.²³

Mención especial merecen los años 1914 y 1920, cuando se presentaron hambrunas en Sonora, México, Veracruz e Hidalgo. De acuerdo a reportes consulares de los Estados Unidos, la situación en México era tan crítica que mucha gente se moría de hambre, otros se alimentaban con carroña de animales, otros más pedían a los pasajeros de ferrocarril los huesos y las cáscaras de las frutas.²⁴

El problema del hambre en Chihuahua se agravó luego de iniciada la gesta revolucionaria en tanto este estado fue pionero en la guerra. En un inicio, fue el comercio quien se vio paralizado puesto que los ferrocarriles fueron asegurados por los insurrectos. Desde 1911, los comerciantes de El Paso sintieron la reducción en los pedidos de productos alimenticios que comúnmente hacían los comerciantes de Chihuahua. Ante la falta de comestibles, los precios de los productos básicos se dispararon.²⁵ De acuerdo a un rotativo de un periódico, la gente de Chihuahua aprendió a morir de hambre ya que ante la falta de alimentos, el gobierno constitucionalista reservó estos víveres para sus soldados, mientras que la gente moría de hambre callada debido a que no podía manifestarse contra esta situación por ser considerado este acto como una traición a la patria.²⁶

La Revolución Mexicana coincidió con un ciclo depresivo de la economía de El Paso, lo cual representó una doble presión sobre la disponibilidad de los alimentos, tanto por el lado de la

²³ *New York Times*, 22 de diciembre de 1915, 7.

²⁴ El Vicecónsul al Secretario de Estado, 29 de abril de 1916, Record of the Department of State, 812.50/12, citado por Martínez, *Ciudad Juárez*, 64.

²⁵ *LAT*, 6 de marzo de 1911, 12.

²⁶ *Ibid.*, 12 de septiembre de 1915, 15.

inmigración mexicana como por la reducción del poder adquisitivo. Entre 1902 y 1912 los precios de los alimentos en la ciudad se incrementaron en un 62 por ciento. Destacan los incrementos en jamón, tocino, cabrito, carne de res y huevos, con tasas de más del 100 por ciento. El precio del maíz sólo creció un 18 por ciento, mientras que la harina de trigo lo hizo en un 40 por ciento. Por otra parte, los salarios crecieron a una tasa menor, por lo que hubo un deterioro del salario real.²⁷

Al mismo tiempo que ocurría el movimiento armado en México, el mundo fue sacudido por una pandemia de influenza que vino a empeorar las condiciones de vida de los habitantes del norte de México. En Guadalupe, Zacatecas, por ejemplo, hubo tantos muertos debido a esta enfermedad que se tuvieron que quemar los cadáveres. La epidemia provocó terror sanitario que se tradujo en miedo y parálisis económica. Lo único que la gente comía era aguamiel, un líquido sacado del maguey, que se vendía a quienes podían pagarlo y era regalado a los pobres.²⁸

La Primera Guerra Mundial en El Paso obligó al Gobierno a racionar los alimentos. La gente ya no pudo comprar libremente pan y carnes. Se crearon piezas de pan de mayor tamaño para hacer economías en la producción de este alimento. Muchos paseños iban a Juárez a comprar carne, verduras y chile.²⁹ La situación de la alimentación en México se agravó en 1917, fecha en la cual los Estados Unidos entró a la Primera Guerra Mundial. México necesitaba importar alimentos del país del norte, especialmente maíz, sin embargo los estadounidenses querían pertrecharse con este recurso que era básico en la definición de la guerra. En 1917,

²⁷ *El Paso Herald*, 1 de febrero de 1913, 9.

²⁸ Entrevista a María T. Barrionuevo, entrevistado por Virgilio H. Sánchez y Mario Galdos, entrevista # 549, IHO, UTEP, 11 de diciembre de 1979.

²⁹ Entrevista a Félix López Urdiales, entrevistado por Oscar Martínez, entrevista #144C, IHO, UTEP, 22 de febrero de 1974.

Washington dio permiso para que México importara un millón de búshels de maíz.³⁰ En 1919, luego de haber concluido la guerra mundial y de haberse terminado el veto a la exportación de alimentos estadounidenses, se autorizó para que los comerciantes de Ciudad Juárez y de Chihuahua importaran mantequilla, huevo, leche condensada, queso y otros comestibles.³¹ Todavía en 1921 se hablaba de la difícil situación económica por la que estaba atravesando Chihuahua y Ciudad Juárez. Se auguraba que pronto vendría una recuperación franca ya que había signos que indicaban que la demanda de alimentos y maquinaria estaba creciendo.³²

La Primera Guerra Mundial impactó directamente la disponibilidad y distribución de alimentos en El Paso. Parte de la estrategia de guerra era la administración de los comestibles, tarea que llevaron a cabo Gobierno y sociedad. La idea era hacer rendir al máximo los alimentos, eliminando cualquier posible desperdicio. Para ello, el Senado estadounidense aprobó leyes para que en los hogares se adoptaran formas eficientes de comprar y de cocinar alimentos.³³ Entre las disposiciones que se tomaron estaban aquellas que ordenaban que en una de las comidas del día no se gastara trigo, que sólo en una de las comidas se comiera carne de becerro, carnero o cerdo y que se evitara comer carne de res. También se les pidió a las amas de casa que hicieran economías en el uso de la manteca y el azúcar. Todas las carencias las tenían que substituir por artículos como frutas, verduras y pescados, los cuales había en abundancia.³⁴ La tienda Standard Cash Stores, la cual contaba con 6 sucursales en El Paso, hizo un llamado a las amas de casa para que compraran los alimentos de manera eficiente, pagando al contado en lugar de hacerlo por

³⁰ *El Paso Morning Times*, 23 de octubre de 1917, 2.

³¹ *La Patria* (El Paso, Texas), 10 de febrero de 1919, 4.

³² *LAT*, 10 de julio de 1921, 12.

³³ *El Paso Morning Times*, 18 de junio de 1917, 1.

³⁴ *Ibid.*, 6 de julio de 1917, 2.

medio del crédito.³⁵ A los hoteles y restaurantes se les impuso un día de vigilia, día en el que no se serviría ningún platillo a base de carnes, excepto que éste fuera a base de aves, caza o pescado. Los martes eran días de abstinencia absoluta de carne; los miércoles de trigo.³⁶ A los pocos días de estas disposiciones, les llegó el turno a quienes utilizaban como materias primas el azúcar. Empresarios del ramo de nieves, chicles y jarabes se les conminó a que redujeran el consumo de azúcar en un 50 por ciento so pena de perder su licencia de comercio.³⁷ La Primera Guerra Mundial cambió la dieta de los estadounidenses. Hasta antes de la guerra, la dieta americana era abundante en carne; se consumían dos o tres billones de dólares en 1917. Esto ya no pudo continuar debido tanto a la necesidad de racionamiento para cubrir cualquier eventualidad como a la redirección de la fuerza de trabajo hacia actividades de guerra más que a la producción de alimentos.

En 1922 hubo una crisis económica que abarcó tanto a México como a los Estados Unidos. En Juárez deambulaban por las calles más de 2 mil personas que no tenían que comer. Eran inmigrantes venidos del interior de México. Al verse impedidos a pasar, empezaron a buscar alimento y refugio casa por casa. Los esfuerzos del gobierno municipal y de la sociedad se vieron rebasados por las demandas de estos prospectos a inmigrantes.³⁸ Siete años después de esta crisis de 1922, el capitalismo mundial tambaleó con la llegada de la Gran Depresión. Esto implicó hambre para muchos residentes mexicanos en El Paso. Si antes de esta crisis ya había indigentes, con los estragos de la crisis el número de desempleados y hambrientos creció. Fue necesario la autoayuda y la participación de organizaciones altruistas que colaboraron en la

³⁵ Ibid., 24 de agosto de 1917, 2.

³⁶ Ibid., 6 de noviembre de 1917, 3.

³⁷ Ibid., 13 de noviembre de 1917, 2..

³⁸ *La Patria* (El Paso, Texas), 17 de marzo de 1922, 1.

recolección y repartición de alimentos. Los comedores públicos, como el organizado por el periódico *El Continental*, ubicado en Av. Sur Mesa #214, fueron de mucha ayuda para quienes no tenían dónde alimentarse. También la Iglesia Católica y la Cruz Roja abrieron cocinas públicas.³⁹

Durante la depresión, cientos de miles de mexicanos fueron deportados a México. El Paso fue una puerta por donde salieron los deportados, además de ser lugar de origen de muchos mexicanos deportados. La depresión trajo consigo deportaciones masivas no sólo de mexicanos, sino también de descendientes que eran ciudadanos de los Estados Unidos. Miles de deportados y repatriados deambulaban por la calle en busca de alimentos, mientras el gobierno les conseguía un pasaje para ir al sur de la frontera. La presión sobre la disponibilidad de los alimentos fue enorme. Algunos mexicanos, independientemente de su condición migratoria, se encerraron en sus casas por temor a ser deportados. En el Segundo Barrio, según relató Juanita, una entrevistada por el Instituto de Historia Oral de la Universidad de Texas en El Paso, se escondieron hasta 50 personas por cuarto; un solo baño era compartido por todos los vecinos. En este encierro se sufrió hacinación y hambre.⁴⁰

En los comedores, que se instalaron en El Paso ex profeso para que quienes no tenían que comer, se recibió dinero y especie, provenientes de particulares y de compañías. La gente se ofreció como voluntarios para cocinar y atender al público.⁴¹ La Gran Depresión también incrementó la rivalidad de los productos estadounidenses y mexicanos ya que se afirmaba que

³⁹ Entrevista a Mauricio Cordero, entrevistado por Oscar Martínez, entrevista #142, IHO, UTEP, 15 de febrero de 1974.

⁴⁰ Entrevista a Juanita, entrevistada por Chris V. Morales, entrevistada # 248, IHO, UTEP, 1 de enero de 1976.

⁴¹ *El Continental* (El Paso, Texas), 4 de enero de 1931, 1.

una forma de hacer patria era comprar lo que cada país producía en tanto con esto se reactivaba la economía.

A raíz de la depresión, el Gobierno creó programas de bienestar para que las familias pudieran paliar los efectos adversos de la misma. El *New Deal*, como se conoció a esta serie de programas, impulsó el sistema de estampillas, cuyo propósito fue ayudar con recursos económicos a ciertos grupos para efecto de estimular el consumo doméstico de productos que había en exceso en la economía nacional. En El Paso se abrieron oficinas y el programa empezó a operar el 1 de agosto de 1940. A través de subsidios a la alimentación muchos sectores fueron beneficiados, incluyendo los consumidores, los comerciantes y los agricultores. Los alimentos que el Departamento de Agricultura declaró como excedentes fueron los siguientes: mantequilla, pasa, arroz, harina de trigo, manteca de puerco, harina de maíz, huevo, ciruela, pera, manzana, naranja, toronja y frijol. Por cada dólar que la gente comprara de estampillas naranjas (estampillas para comprar bienes no excedentes), el Gobierno les regalaba 50 centavos de estampillas azules con las cuales compraban alimentos excedentes.⁴²

Las noticias de la Segunda Guerra Mundial y la posterior participación de los Estados Unidos en esta contienda, impactó a los alimentos en El Paso. Como en toda guerra, los alimentos se convirtieron en parte de los pertrechos militares. Como un recurso estratégico, los alimentos pasaron de ser dominio del mercado a ser controlados por la Secretaría de Guerra. Fue entonces que aparecieron los racionamientos. Los bienes, como la manteca de cerdo, azúcar, papa, pescado, leche, fruta seca y hortalizas, que antes parecían inocentes, adquirieron nuevos significados debido a la posibilidad de transformarse en municiones y explosivos. Los cereales también se pueden usar como explosivos. De hecho, Alemania convirtió en explosivos el 75 por

⁴² Ibid., 3 de agosto de 1940, 6.

ciento de sus cereales. Los países bélicos, como es el caso de los Estados Unidos, saben que no deben exportar a países enemigos alimentos que tengan posibilidad de convertirse en explosivos.

Por las razones anteriormente expuestas ya para 1940 el precio de la grasa del cerdo subió de manera considerable y los cereales hicieron lo propio.⁴³ Fue hasta abril de 1943 que se impuso en El Paso el programa de racionamiento de comida debido a la Segunda Guerra Mundial. Ya para el mes de mayo se sabía con precisión qué tipos de productos, qué cantidades y con qué frecuencia se podían obtener los productos alimenticios en El Paso. Este programa también incluyó a los consumidores de Juárez debido a que esta población adquiría productos alimenticios en El Paso. El programa decía que a los habitantes de la frontera mexicana que residían dentro de 20 kilómetros se les permitirían obtener certificados especiales para comprar productos racionados en los Estados Unidos. Los mexicanos recibirían la misma cuota mensual de puntos que los estadounidenses, lo cual les permitiría obtener alimentos procesados, carnes, grasas y aceites, quedando excluidos tanto el café como el azúcar. Ante este racionamiento, muchos habitantes de El Paso iban a Juárez a comprar productos como: azúcar, café, gasolina, vegetales enlatados, carne y zapatos. Tan sólo el día 2 de abril de 1943 cruzaron a Juárez más de dos mil paseños a comprar carne; pero esta cifra llegaba hasta siete mil los sábados.⁴⁴ México jugó un papel importante en la Segunda Guerra Mundial ya que como aliado de los Estados Unidos no sólo proveyó de miles de brazos que se hicieron cargo de la producción de alimentos en los campos agrícolas estadounidenses, sino también el norte de México exportó vastos cargamentos de comida, especialmente carne.

⁴³ Ibid., 31 de julio de 1940, 4.

⁴⁴ AHGE, SRE, Legajo III-301-23.

Como se puede advertir el hambre fue una situación recurrente en el devenir histórico de El Paso. Los eventos de la historia como las guerras y las crisis recrudecieron la situación de precariedad alimenticia de los mexicanos. La frontera hizo imposible separar al lado estadounidense del mexicano del hambre que generó la revolución en México en 1910, de las crisis económicas recurrentes del capitalismo mundial y del uso de los alimentos como pertrechos de guerra.

LA MISMA CANCIÓN DEL OTRO LADO DEL RÍO

¿Por qué si había una supuesta abundancia de alimentos los mexicanos crearon versiones en forma de corridos, poemas y declaraciones que hablaban de hambre y penurias?

Durante el último cuarto del siglo XIX, las críticas por parte de las autoridades y de grupos no mexicanos a las condiciones de vida de los mexicanos en El Paso fueron esporádicas. Se priorizó la comparación de la economía y la sociedad de ambas fronteras, enfatizando el atraso de Juárez. Fue hasta que la inmigración mexicana llegó a ser significativa y que se crearon barrios llenos de inmigrantes venidos de México durante los primeros años del siglo XX, que las observaciones hacia el estado de miseria aparecieron con más frecuencia en los periódicos y revistas. Lo que se criticaba era la forma promiscua y miserable en que vivían este grupo. Esta condición era propicia para contraer enfermedades y diseminarlas al resto de la población. Chihuahuita fue el barrio más criticado ya que fue ahí donde vivían los mexicanos más pobres; donde florecieron los jacales insalubres, con pisos de tierra, que albergaban cientos de pobres hambrientos; donde

no había agua potable ni estufas.⁴⁵ Pero las críticas a estas condiciones no hablan de un fracaso del país (los Estados Unidos) para dotar a los mexicanos de oportunidades sociales, sino de un fracaso de los mexicanos como raza para auto proveerse en tanto se les consideraba poco productivos e ignorantes en asuntos de higiene y alimentación.

A nivel de los Estados Unidos fueron varios los estudios, tanto académicos como del Gobierno, que llegaron a conclusiones similares a aquellas que se publicaron en los periódicos de El Paso en cuanto a la situación de hambre y de ignorancia de los mexicanos. En 1920 Elizabeth Fuller llevó a cabo un estudio acerca del problema de la vivienda de los mexicanos en Los Ángeles, California. En este estudio ella concluyó que las condiciones de vida eran desastrosas para este grupo. Los ingresos eran magros y por tanto insuficientes para tener una alimentación adecuada. Más del noventa por ciento no tenían gas, más del setenta por ciento tampoco contaban con electricidad, el treinta por ciento no tenían sanitarios, hacían sus necesidades a campo abierto y sólo el sesenta por ciento tenía drenaje, pero éste estaba en muy malas condiciones.⁴⁶

La investigación y hallazgos hechos por la Heller Committee for Research in Social Economics, encabezada por el investigador Constantine Panunzio, quien llevó a cabo estudios en los barrios de California en los años 1920s para conocer cómo vivían los inmigrantes mexicanos, concluyó que los 500 dólares anuales que en promedio la familia mexicana dedicaba

⁴⁵ García, *Desert Immigrants*, 140.

⁴⁶ Ver: Elizabeth Fuller, “The Mexican Housing Problem in Los Angeles”, Reimpreso de la edición de 1920 y publicado por Southern California Sociological Society, en Carlos E. Cortés Ed. *The Mexican American: Perspectives on Mexican Americans Life* (Nueva York: Arno Press Inc., 1974).

al consumo de alimentos era insuficiente para poder tener una dieta estándar mínima.⁴⁷ Además, descubrió que las familias mexicanas no solo no tenían capacidad de ahorro, sino que mantenían deudas.⁴⁸ El Comité Heller descubrió que los mexicanos reproducían los patrones de consumo de sus lugares de origen. Los hábitos alimenticios eran casi lo mismo que en México, sin embargo la ropa y la vivienda mejoran en relación a su anterior condición en México.⁴⁹ Panunzio encontró que el gasto de 500 dólares al año que realizaban los mexicanos era insuficiente para obtener una dieta estándar mínima.⁵⁰ El investigador encontró que lo inadecuado de la dieta mexicana no sólo se debía a los pocos recursos económicos sino a los pobres hábitos de consumo. Estos dos factores conllevaron a que 76% de los mexicanos no pudieran alcanzar una dieta mínima.⁵¹ Las conclusiones a las que llegó el Comité Heller dejaban muy mal posicionado al discurso de la abundancia. Sin embargo, haber dejado el estudio hasta ahí hubiera sido admitir que el acto de emigrar para los mexicanos no había generado ninguna mejoría en sus vidas. Por eso el Comité incluyó un estudio comparativo de las condiciones de vida y patrones de gasto de los inmigrantes mexicanos y los burócratas de la Ciudad de México. En este capítulo se concluyó que las condiciones de vida de ambos segmentos eran muy parecidas, aunque con ligeras ventajas en cuanto al poder de compra a favor de los inmigrantes. En pocas palabras, lo que este capítulo quiso enfatizar es que las condiciones de vida de la burocracia mexicana, caracterizada por ser de

⁴⁷ The Heller Committee for Research in Social Economics, "How Mexicans Earn and Live: A Study of the Incomes and Expenditures of one hundred Mexican Families in San Diego, California", *University of California Publications in Economics*, Vol. 13, No. 1, (Mayo, 1933), 66.

⁴⁸ *Ibid.*, 27.

⁴⁹ *Ibid.*, 4.

⁵⁰ *Ibid.*, 66.

⁵¹ *Ibid.*, 83.

clase media, tenía un rango social menor al rango de sus connacionales inmigrantes de clase baja en los Estados Unidos.

Según versiones del Comité Heller, al ser los hábitos alimenticios idénticos a los que tenían en sus lugares de origen, los inmigrantes no lograban economías domésticas; la falta de higiene tenía alto costo y el patrón de alimentos no era el más económico, pues no se hacían combinaciones racionales. ¿Por qué se comportaba así el mexicano?, ¿Por qué no aprendía a ser “americano” como lo hicieron los inmigrantes ingleses o italianos?

Los tesisistas de los años 1930s que se dedicaron a estudiar los alimentos mexicanos fueron continuadores de las preocupaciones de Fuller y Panunzio. Trataron de explicar la racionalidad de los alimentos mexicanos desde la perspectiva de la ciencia doméstica, bajo la hipótesis de que la cultura también era un determinante del estado alimentario de un grupo social. Si alguien estaba bien o mal alimentado no sólo dependería del ingreso monetario sino también de su conocimiento del contenido calórico de los ingredientes y de sus costumbres alimenticias. Por tanto, la pobreza y el hambre eran, en parte, explicada por la cultura. Los tesisistas coincidieron en la condición de hambre en que vivían las familias mexicanas tanto en Texas como en El Paso. Blazek y Faulkner hablan de la pobreza como causante de una dieta insuficiente. Faulkner afirmó que los habitantes de Texas en general tenían una dieta inadecuada en cuanto a la cantidad de comida y pobremente balanceada. Sin embargo, de todos los grupos raciales, eran los angloamericanos quienes mejor se alimentaban debido a sus ingresos y a su cultura alimentaria, de acuerdo a Faulkner. Ella también apuntó que más del 20 por ciento de las familias mexicanas no alcanzaban a consumir el número de calorías necesarias.⁵²

⁵² Faulkner, “A Dietary Study”, 34.

Lo que distinguió los estudios de los 1920s de los 1930s fue su coincidencia en el hambre de los inmigrantes debido tanto a razones estructurales como la falta de un ingreso adecuado como a razones de cultura que tenían que ver con su ignorancia para conocer las propiedades de los alimentos. Si bien estas aseveraciones cuestionaban el discurso de la abundancia, dejaban un resquicio abierto para creer que los mexicanos sufrían hambre no porque no hubiera abundancia sino por un juicio erróneo en la compra y combinación de alimentos. Los mexicanos no se quedaron callados.

LA VOZ DE LOS MEXICANOS

Para algunos mexicanos en El Paso y en Texas en general, el hambre era una realidad tangible consustancial a su condición de trabajadores. Aurora del Valle a principios del siglo XX escribió en *El Paso del Norte* sobre la situación de miseria en que sobrevivían las poblaciones mexicanas en Texas y los Estados Unidos. En un tono de desagrado, ella planteó la necesidad de volver a una “vida sencilla” en lugar de aspirar a “viandas mejores”.⁵³

En 1905 Benito Fentanez hizo una crítica contra la explotación y el hambre del que eran víctimas en las labores. En el poema “El Enganchado”, Fentanez escribió:

Flacos, hambrientos y adoloridos
Postran sus cuerpos desfallecidos
Cediendo a dura labor tenaz,
Y ante su imagen atribulada
Ruge colérica y desplazada (sic)
La voz del mando del capataz.⁵⁴

⁵³ *El Paso del Norte* (El Paso, Texas), 18 de septiembre de 1904, p. 1.

⁵⁴ *El Regidor* (San Antonio, Texas), 19 de enero de 1905.

Fentanez hizo eco de otra idea generalizada en el lado mexicano que era la explotación de los trabajadores. La perspectiva mexicana era que la falta de alimentos era en parte causada por los bajos salarios recibidos. *El Clarín del Norte* de El Paso en 1906 dio cabida a una carta enviada desde Tecolote, Nuevo Mexico, en la cual un inmigrante mexicano se quejó de que una compañía ferrocarrilera les estaba pagando menos a los mexicanos que lo que estipulaba el contrato y que la tienda de la compañía vendía al doble las provisiones. En un párrafo de la carta, se anotó:

Cuando vean que tantas mentiras son tortas y pan pintado,
se quedarán con sus humildes frijoles, sus tortillas y su
atole; pero bien disfrutando siquiera de los goces de familia
que sólo la muerte arrebató y en medio de los suyos que cerrarán
piadosamente sus ojos.⁵⁵

Estas condiciones de vida empeoraron después de 1910, año en que empezaron a llegar grandes oleadas de migrantes que huían de los estragos de la Revolución Mexicana. Sin embargo, algunos inmigrantes que llegaron desde México durante el conflicto armado tenían recursos económicos suficientes como para comprar buenas casas y emprender negocios. La posición económica desahogada de este pequeño grupo no fue motivo para no sentir una nostalgia por México y su comida. Estos inmigrantes recordaban con tristeza cómo San Antonio y El Paso eran antiguamente sus lugares de compras y vacaciones. Recordaban con cierta nostalgia las ferias y fiestas texanas a las cuales solían venir como visitantes; también

⁵⁵ *El Clarín del Norte* (El Paso, Texas), 9 de junio de 1906, p. 3.

recordaban los buenos hoteles donde se hospedaban, como el St. Anthony o Gunter, y extrañaban la abundancia de dinero mexicano que traían en sus bolsillos y que los comerciantes texanos se peleaban por tenerlo. Ahora era diferente, vivían aquí en calidad de inmigrantes y de alguna manera estaban colocados en el mismo lugar que los otros mexicanos, a los cuales tanto criticaban por su desatino de venir a estas tierras. Esta clase acomodada sentía celos de que los migrantes mejoraran económicamente tan rápido. Por ello, así describían a los inmigrantes pobres: “a los pocos meses, los vemos pasearse por esas calles, bien trajeados, de corbata y con el indispensable sombrero tejano, con su toquilla de baqueta y fumando tabaco del Toro por arrobas.”⁵⁶

Mientras esta pléyade de inmigrantes con recursos económicos encontraba su lugar en la nueva sociedad en este clima de nostalgia de clase, los inmigrantes mexicanos de clase trabajadora estaban construyendo, a través de los corridos, un posicionamiento en cuanto a sus condiciones de vida. En “el corrido del algodón,” escrito por el trabajador mexicano Santana Morales en 1919, muestran que la economía de las pizcas era muy raquítica para los trabajadores. Morales agradece que se les adelante dinero para comprar comida y habla del espejismo económico creado por los inmigrantes de retorno.

Santana como siempre ha sido
muy noble de corazón
porque se entregó el dinero
pa’ comprar la provisión.

Cuando era niño a mi me contaban
que los que pizcaban hacían furor,
compraban expreses, carros y caballos,

⁵⁶ *La Prensa* (San Antonio, Texas), 29 de enero de 1914.

gallinas y gallos de un grande valor.
Es pura mentira, a mi me ha pasado.⁵⁷

La pobreza y la consecuente falta de recursos para sufragar una dieta adecuada y suficiente, fueron sentidas de manera diferenciada de acuerdo al género y la etnicidad. La pobreza en los Estados Unidos en ese tiempo fue sobre todo femenina y de color. En 1919, The Texas Industrial Welfare Commission descubrió que las mujeres trabajadoras de las lavanderías y las fábricas en la ciudad recibían menos pago que la mujer blanca que trabajaba en otras industrias.⁵⁸ Laborar en un mercado segmentado, donde la escala más baja era para las mujeres de color, significó una merma importante para completar para la compra de las provisiones.

Tal vez por la razón anterior es que algunas mujeres paseñas construyeron un pasado pre migratorio de holgura económica. Si este pasado fue cierto o no es inverosímil ya que de cualquier manera, al contar que su vida era mejor antes de venir a El Paso, constituye un desafío a la abundancia estadounidense. María de la O, una inmigrante chihuahuense que llegó a El Paso en 1916, dijo en una entrevista en 1977 que su familia en Chihuahua vivía muy bien económicamente, que tenían una casa muy grande cuyos quehaceres estaban a cargo de sirvientas y mozos.⁵⁹ En este mismo sentido, Eutimia B. Mercado, otra inmigrante chihuahuense quien llegó a El Paso luego del estallido de la Revolución Mexicana, dice que de recién llegada no sabía ni lavar un plato ni extender las sábanas de una cama dado que en su casa siempre tuvieron servidumbre que hacía el trabajo doméstico; sin embargo, Eutimia empezó trabajando

⁵⁷ Dickey, "Corridos y Canciones", 105 y 131.

⁵⁸ Ver: García, "The Chicana", 315-337.

⁵⁹ Entrevista a María de la O, entrevistada por Yolanda Flores, entrevista # 704, IHO, UTEP, 6 de diciembre de 1977.

en El Paso como ayudante de cocina en el Restaurant La Perla del Oriente.⁶⁰ Pablo Mares, un inmigrante mexicano que vivía en Texas y originario de una comunidad cercana a Guadalajara, quien fue entrevistado por Manuel Gamio a mediados de la década de los 1920s, consideraba que la situación económica que vivía en México, de miseria y privaciones, era casi parecida a la que estaba enfrentando en los Estados Unidos. Apenas se puede sobrevivir aquí, la diferencia es que aquí existe más confort y se pueden comprar artículos en pagos.⁶¹

Una diferencia importante, provocada por la clase social de los inmigrantes mexicanos, fue que los reclamos en cuanto a la decepción de la nueva vida en los Estados Unidos se fincaron en razones diferentes. Por una parte, los trabajadores hicieron alusión directa a las condiciones de miseria ofrecida por el país al que supuestamente vinieron a saciar el hambre, mientras que los inmigrantes de mayores recursos económicos, expulsados por el movimiento armado de 1910, construyeron los reclamos basados en la comparación y añoranza de su vida en México antes de ser migrantes.

Con el advenimiento de la Gran Depresión, los reclamos por el hambre de los inmigrantes mexicanos se potenciaron. El lenguaje utilizado en el contra discurso fue más directo como lo muestra Frank Dobie en los corridos y leyendas que recogió en los campos agrícolas donde trabajaban los mexicanos del norte del Bravo.

⁶⁰ Entrevista a Eutimia B. Mercado, entrevistada por Mary E. Ortega, entrevista # 640, IHO, UTEP, 30 de noviembre de 1977.

⁶¹ Manuel Gamio, *The Life Story of the Mexican Immigrant: Autobiographic Documents* (Nueva York: Dover Publications, 1971 (1931)), 3.

Aquí por un veinticinco
Trabaja uno de sol a sol
No pasa uno de comer
Puras gordas con frijol.⁶²

En el mismo tenor, el corrido “Los Betabeleros”, dice en una de sus estrofas:

Aquí vienen y les cuentan
que se vallan (sic) para allá
porque allá les tienen todo
que no van a batallar
pero son puras mentiras
los que vienen y les dicen.⁶³

Tanto la versión de Mares como esta estrofa de Los Betabeleros coinciden con algunos articulistas de periódicos publicados en español en señalar que era el espejismo del migrante mexicano quien lo llevaba a abandonar su tierra y su familia, es decir, la “falsa” expectativa de tener una mejor vida. También se pensaba que los migrantes de retorno eran los culpables de provocar la emigración al levantar falsas expectativas a los futuros migrantes, pues les contaban maravillas que, según estos articulistas, no existían. Las versiones del hambre de los trabajadores migrantes mexicanos eran compartidas por periodistas mexicanos del lado sur de la frontera. El periódico *El Sol*, de Tampico, Tamaulipas, publicó lo siguiente: “el que emigra de México, huye del hambre y la muerte, y va en pos del hambre y la vida.”⁶⁴

⁶² J. Frank Dobie (ed.), *Puro Mexicano* (Austin: Texas Folk-Lore Society, 1935), 243.

⁶³ Gamio, *Mexican Immigration*, 86-87.

⁶⁴ *El Sol* (Tamaulipas, México), 9 de febrero de 1930.

La encrucijada del gobierno mexicano con relación al tema del hambre de los trabajadores migratorios se agravó durante el Programa Bracero (1942-1964) ya que al haber firmado este acuerdo laboral con el gobierno de los Estados Unidos, lo hacía causante de lo que pasara en relación a esta situación. Algunos testimonios dan cuenta de las acusaciones que se le hicieron al gobierno mexicano, tanto por hacer nada para cambiar las condiciones de vida de los inmigrantes como por la información tergiversada que, funcionarios de los consulados o de la Secretaría del Trabajo, entregaron al gobierno mexicano acerca de la situación de las comunidades mexicanas en los Estados Unidos.

La Central de Trabajadores Mexicanos (CTM), perteneciente al Partido Revolucionario Institucional, quien detentó el poder por décadas en México, mantuvo una actitud crítica en torno a la situación de hambre de los trabajadores migratorios. En una carta, Enrique A. Lorenzo, comisionado por la CTM para hacer una inspección de las condiciones de vida de los trabajadores mexicanos que laboraban en las vías férreas de los Estados Unidos, informó en 1943 a Fidel Velázquez, Secretario General de la CTM y fechada el 3 de octubre de 1943, que las condiciones de vida de los braceros mexicanos eran malas y que los cónsules mienten cuando informan lo contrario. En un párrafo dice: “la discriminación comienza por las autoridades consulares mexicanas, quienes con un complejo de inferioridad respecto del americano, expresan al trabajador mexicano: ¿de qué se quejan...? Si en México visten huarache y comen tortilla con chile y en los Estados Unidos visten camisas Arrow y comen huevos con jamón.” Los cónsules, según Lorenzo, trabajan a favor de las compañías americanas más que a favor del trabajador.⁶⁵ A nivel local, los estados no estaban del todo convencidos de que la salida al extranjero de su población era bueno para México, en tal sentido en la propaganda que distribuía el gobierno de

⁶⁵ AGN, Fondo Presidentes, O-C, Caja 793, galería 3, Expediente 546.6/120.

San Luis Potosí se decía que los trabajadores mexicanos migrantes vivían como presos en campamentos y que trabajaban de 10 a 14 horas diarias y eran mal alimentados.⁶⁶

Así como la opinión de la CTM, había otros señalamientos que hicieron hincapié de las malas condiciones de vida de los inmigrantes mexicanos. El Comité Central Permanente del México de afuera, quienes estaban en contra de que los mexicanos emigraran hacia los Estados Unidos, apuntaban en una carta fechada el 8 de abril de 1946: “los braceros que están trabajando en los campos de cultivo americanos viven en condiciones por demás insalubres y no podría ser de otra modo puesto que se les aloja en troje o casa de campaña debido a la escasez de habitaciones.” El Comité dice que esta situación no era extraña, toda vez que dos millones de americanos viven en tranvías, vagones viejos de ferrocarril, trailers, casas de campañas o con otras familias en calidad de arrimados.⁶⁷ En la misma tesitura estaba la Alianza de Braceros Nacionales de México en los Estados Unidos de Norteamérica.

Ante el hambre los mexicanos inventaron variadas formas de sobrevivir. Una de esas formas fue el robo. Tal como lo ha anotado Mario T. García, los crímenes más comunes cometidos por mexicanos en El Paso eran: robo, vagancia y robo a domicilio. Era muy común que arrestaran a mujeres mexicanas bajo el cargo de robo de tiendas.⁶⁸

En 1904 un mexicano de El Paso robó 50 libras de manteca de cerdo y 20 libras de mantequilla a uno de los vagones del tren Santa Fe. El mexicano vendió esta mercancía robada al comerciante árabe Mike Azad. La tienda del comerciante fue cateada por la policía y ahí se

⁶⁶ Fernando Saúl Alanís Enciso “La contratación de braceros en San Luis Potosí y el Gobierno del Estado” en Fernando Saúl Alanís Enciso (Coord.), *La emigración de San Luis Potosí a Estados Unidos: pasado y presente* (El Colegio de San Luis y Senado de La República, 2001), 63.

⁶⁷ AGN, Fondo Presidentes O-C, Caja 793, galería 3, exp. 546.6/120-727.

⁶⁸ García, *Desert Immigrants*, 146-147.

encontró la mercancía hurtada, además de cierta cantidad de queso que tampoco pudo ser acreditada como de su propiedad. El mexicano y Azad fueron arrestados.⁶⁹ En otro caso, Alfonso Martínez, un joven de 16 años y residente de El Paso, confesó ante el juez haber robado unas joyas debido a que su madre y él no tenían para comprar alimentos ni para pagar la renta. Conmovido el juez por este argumento, dejó a Martínez en libertad condicional.⁷⁰ En uno de los gallineros de la ciudad fue muerto a balazos un hombre de nacionalidad mexicana cuando trataba de robar unas gallinas.⁷¹ La joven Julia Nevarez fue acusada y presentada en la corte del condado de El Paso por robar cuatro huevos en una tienda de abarrotes, propiedad de J. G. Sheldon.⁷² También, Agapito Belmar e Hilario Martínez sustrajeron 300 libras de manteca de un ferrocarril, estacionado en la calle Stanton y Décima.⁷³ Loreto Suárez, quien trabajaba en la Empacadora Peyton, fue detenido por robar 45 huevos, media libra de jamón y una libra de mantequilla.⁷⁴

Todos estos casos muestran que el hambre en El Paso fue una realidad permanente que contradijo no sólo el discurso de la abundancia, sino los propios propósitos de inmigrar. Es decir, para qué venir desde tan lejos a un país donde para poder sobrevivir se tenía que robar. La llegada de la Gran Depresión aumentó la propensión al robo y con ello las críticas hacia los mexicanos que cometían estas faltas a la Ley. En un reclamo a quienes juzgaban y discriminaban al mexicano de El Paso por ser, según ellos, el causante de todos los males, un editorial de *El Continental* decía que el mexicano roba por hambre. Es la pobreza a la que lo somete el

⁶⁹ *El Paso Herald*, 14 de diciembre de 1904, 1.

⁷⁰ *La Patria* (El Paso, Texas), 8 de enero de 1919, 4.

⁷¹ *Ibid.*, 13 de junio de 1919, 4.

⁷² *Ibid.*, 15 de abril de 1922, 1.

⁷³ *Ibid.*, 26 de julio de 1922, 4.

⁷⁴ *Ibid.*, 8 de febrero de 1924, 2.

capitalista la que lo conduce al crimen, pero “culpar al muerto de hambre porque roba es justo según la ley, pero no según lo humano.”⁷⁵

El contra discurso del hambre, elaborado por los inmigrantes mexicanos, son palabras y enunciados que desafiaron un sistema de verdades que se tomaba por descontado. El contra discurso invierte el lenguaje y crea nuevos temas. En una época en que la “abundancia” económica de los Estados Unidos y la supuesta superioridad racial de los blancos era una verdad machacada por los libros y periódicos, pese a las crisis causadas por las guerras y las depresiones económicas, los inmigrantes mexicanos fueron capaces de alzar la voz y expresarse a través de medios marginales, como panfletos y periódicos comunitarios.

Como conclusión de este capítulo se puede decir que una situación de hambre en el norte de México posterior a 1880, coincidió con el inicio de la migración masiva de mexicanos hacia Texas. De acuerdo a diversas fuentes, el hambre en el norte de México fue una realidad y seguramente influenció tanto las decisiones de migración así como las expectativas de alimentos que encontrarían en su experiencia migratoria. El hambre traída de sus comunidades de origen redimensionó cualquier necesidad material, pues al emigrar los mexicanos ya traían una sensibilidad construida en relación a la falta de alimentos. La Revolución Mexicana dejó una huella profunda de hambre entre los mexicanos del norte, por lo que esta generación tuvo una sensibilidad especial hacia la falta de alimentos. Cuando una parte de estos mexicanos emigró a El Paso, trajeron consigo este trauma del hambre, por ello la comida fue central en su vida cotidiana, y su producción y venta la eligieron como actividad empresarial. La precariedad fue una constante hasta los años 1920s, fecha en que una generación de mexicanos más adaptados a

⁷⁵ *El Continental* (El Paso, Texas), 31 de julio de 1935. 4.

la vida estadounidense empezó a dejar de lado las conversaciones de sobrevivencia. Sin embargo, la Gran Depresión les recordó que el hambre estaba lejos de haber pasado.

Tanto por influencias externas, como el caso de la Revolución Mexicana que implicó una presión al inventario de alimentos de El Paso, como por situaciones domésticas, como la Primera Guerra Mundial y la Gran Depresión, El Paso vivió con cierta atención al asunto de la escases de alimentos. Esta situación pareciera contradecir la percepción de algunos estudiosos que, a través de las grandes síntesis de la historia, ven un Estados Unidos lleno de comida para todos. También contradicen a los estudios gubernamentales de los 1920s y a los tesis de los 1930s, quienes se empeñaron en demostrar que el hambre de los mexicanos era más que todo un asunto de cultura y de conocimiento. Los mexicanos utilizaron muchos medios para hablar del espejismo de la migración, para decir que en lugar de viandas habían encontrado hambre en sus estómagos.

El contra discurso del hambre, reflejados en corridos, poemas y declaraciones, que algunos inmigrantes mexicanos en los Estados Unidos elaboraron entre 1880 y 1940 es en el sentido scottiano una arma de los débiles porque al rumorar y exhibir la falta de comida en el país “modelo del mundo”, estaban desafiando desde su raíz al sistema de creencias y significados de la sociedad estadounidense. Al decir que la tierra de las oportunidades les había fallado porque no los había recibido con una mesa llena de comida, los inmigrantes mexicanos desnudaron la superioridad racial que se ufanaba de producir alimentos para todos, sin excepción.⁷⁶

⁷⁶ James C. Scott, *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance* (New Haven: Yale University Press, 1985), dice que los poderosos no pueden escapar a las sanciones simbólicas generadas por grupos subordinados. Estas sanciones toman las formas de: chismes, cuentos, rumores, sabotajes e historias que desacreditan un poder o un conocimiento establecido.

La historia pareció darles la razón a los inmigrantes mexicanos en 1960. En esta década se empezó a hablar de la pobreza lacerante de los Estados Unidos. Se estimó que en la tierra de la abundancia un veinticinco por ciento de la población vivía en la pobreza.⁷⁷ Esta pobreza, aunque se redujo luego del Movimiento de los Derechos Civiles, siguió siendo considerable, especialmente luego del arribo de la derecha en los 1980s y de sus políticas conservadoras que limitaron los programas de bienestar social.

Independientemente de que haya existido hambre o no entre la comunidad migrante mexicana, lo cierto es que el contra discurso del hambre, originalmente elaborada por los inmigrantes y luego repetidas por intelectuales y comisiones gubernamentales, atrajo la atención de algunos grupos. El arma de los débiles tomó la forma de una sublevación verbal que denunció que el Credo Americano era falso ya que no todos podían acceder a los alimentos.

P. 27. En este sentido, el contradiscurso del hambre fue una forma de desacreditar la idea de abundancia alimentaria de los Estados Unidos.

⁷⁷ Janet M. Fitchen, "Hunger, Malnutrition, and Poverty in the Contemporary United States: Some Observations on their Social and Cultural Context", en Carole Counihan y Penny Van Esterik (Edits.), *Food and Culture: A Reader* (Nueva York: Routledge, 1997), 385.

CONCLUSIONES

La comida mexicana en El Paso se fue forjando a lo largo del siglo XIX y XX como una construcción plástica. En un momento dado significó tanto aquellas tradiciones alimenticias heredadas por los pobladores mexicanos que fueron atrapados por el Tratado de Guadalupe Hidalgo, como por la comida del Gran México; otras veces significó las comidas traídas por los inmigrantes mexicanos. Ya en el siglo XX, la comida mexicana llegó a ser sinónimo de Suroeste estadounidense y más particularmente de frontera México-Estados Unidos. Después de los 1920s, la comida mexicana para un gran segmento de la población estadounidense llegó a ser cada vez más identificada con las creaciones industriales, uno de cuyos orígenes por cierto fue El Paso, aunque nunca desaparecieron las voces que cuestionaron el distanciamiento de la comida industrial mexicana de los sabores y significados de la comida tradicional.

El recorrido histórico de la comida mexicana no fue lineal. Aunque no exento de críticas que consideraron a la comida mexicana como un artefacto cultural inferior, de 1880 a 1920 la comida mexicana gozó de cierta aceptación y en consecuencia su presencia y crecimiento como negocio, se evidenció con la existencia de varios restaurantes mexicanos y el dominio de abarrotes al menudeo por parte de mexicanos. Pero la modernidad, las nociones de higiene y la acumulación capitalista, creó la necesidad de ser grande y estar a la altura de la vida rápida de la ciudad. La consecuencia inmediata fue la industrialización de la comida mexicana, que implicó no sólo la creación de nuevas presentaciones de comida, sino el alejamiento de la tradición culinaria mexicana y la apropiación del capital culinario.

Las múltiples veredas que tomaron los significados de la comida mexicana, en donde destaca la comida enlatada o empaquetada por su presencia imponente en el mercado, en la sociedad y en la cultura, refleja que el derrotero de la comida mexicana en El Paso no fue un asunto de “dejar hacer, dejar pasar”. La comida mexicana importó como cultura y como negocio para los mexicanos y para el grupo anglosajón. Por ello, el quiebre que se dio en los 1920s no fue algo natural o algo inevitable del todo. La redefinición y apropiación de la comida mexicana por parte de compañías empacadoras y de autores de recetas, tuvo una carga de acción inducida, cuya agenda no fue sólo económica, sino también cultural. Se trató de posicionarse del negocio de la comida mexicana, a la vez que disminuir o eliminar la versión tradicional de comida mexicana, misma que a los ojos de los poderosos, constituía un desafío cultural en la construcción de la hegemonía. Esto fue entendido por los mexicanos y ante este evento los caminos en la construcción de la identidad mexicana se bifurcaron. Unos abrazaron una versión ajustada a los gustos anglos de la comida mexicana, otros reclamaron la necesidad de retener la tradición en la comida, mientras el resto del grupo mexicano se ubicó entre estos dos extremos.

La alteridad o construcción del “otro” (el mexicano) fue el proceso más significativo después de 1848. En el aspecto de los alimentos, los materiales para fabricar esta alteridad fueron la segregación de los comerciantes mexicanos, la consideración permanente de la comida mexicana como un artefacto exótico o extranjero, la apropiación anglosajona del capital culinario mexicano y la mercantilización y con ello, la redefinición de la comida mexicana.

Esta alteridad tuvo como colofón la reducción económica, política y social de los mexicanos a lo largo del siglo XIX, no así su cultura la cual pudo mantenerse con cierto vigor, incluso con cierta supremacía y sin complejos de inferioridad, hasta la década de 1870s. Pero

ello no significó que el evento militar de mediados del siglo fuera olvidado. Tan no se olvidó, que la frontera geográfica y jurídica dio paso a la creación de las primeras identidades mexicanas, “ciudadanos de la frontera”, nombres que si bien advertían poca animadversión debido al relativo respeto al estatus cultural mexicano, si fue un signo de diferenciación. La nueva demografía y su composición racial de fines del siglo XIX, donde los mexicanos empezaron a ser minoría numérica y cultural, además del incremento de las instituciones gubernamentales y de la economía en El Paso, donde los mexicanos fueron quienes aportaron los brazos para trabajar, además de la acumulación de una literatura, principalmente de viaje, que concibió a la comida mexicana como primitiva y salvaje, influyeron a que se creara una percepción menos amable de la cultura mexicana por parte de la sociedad no mexicana. El cambio en la percepción de los mexicanos y de su cultura impactó a los alimentos, los cuales pasaron a ser tanto parte del debate cotidiano en la ciudad, como motivo de controversia y un nicho de mercado.

Para los 1880s los mexicanos habían creado una economía étnica, sustentada en el uso del idioma español, la venta de productos mexicanos, cuyo componente principal eran los ingredientes para preparar comida mexicana, y la venta de comida mexicana en la calle, fondas, restaurantes y casas de asistencia. Sus principales clientes eran mexicanos. Aún sin ser dominantes en el mercado, los comerciantes mexicanos fueron pilares fundamentales en esta economía étnica y eran reconocidos socialmente en la sociedad paseña. A través de la producción, venta y consumo de los ingredientes y comida mexicana, se empezó a labrar una identidad mexicana que dejó atrás la adscripción geográfica de “ciudadanos de la frontera”. Esta construcción identitaria no fue un asunto sólo del grupo mexicano ya que otros trataron, desde afuera del grupo, de definir a los mexicanos por su comida. Con una carga de exotismo y de

prejuicios, pero con posiciones contradictorias, pues no siempre fueron sólo críticas en contra de los alimentos mexicanos, el mexicano fue definido por viajeros y militares como un individuo de clase baja, poseedor de una forma primitiva de comer y de preparar sus alimentos y con un patrón de consumo particular en donde destacaban frijol, maíz y chile.

Desde fines del siglo XIX, quienes promovieron a El Paso y a México como destinos turísticos, se imaginaron una comida mexicana más sofisticada que la triada alimenticia antes mencionada. Como si se tratara de una respuesta a este reduccionismo de su cultura alimenticia, los mexicanos de El Paso, tanto pobres como pequeños empresarios y quienes escribieron en los periódicos locales, mostraron continuamente que la comida mexicana era más que esos tres alimentos. A través de la producción y venta de ingredientes mexicanos, así como a través de la venta de comida mexicana preparada, los empresarios mexicanos mantuvieron de 1880 hasta los 1920s, una presencia importante en el negocio de comida en El Paso, reteniendo y recreando platillos, mientras que los consumidores mexicanos también guardaron cierta fidelidad al contenido y a las formas tradicionales de preparar la comida. En cuanto a los lugares y ocasiones para comer, hasta los años 1920s los mexicanos retuvieron tradiciones asociadas a una vida rural y religiosa.

Aunque desde antes hubo indicios de ello, fue a partir de los 1920s que se presentó con más claridad un proceso de mercantilización a gran escala de la comida mexicana, caracterizada por la industrialización de sus ingredientes y platillos. Este fenómeno formó parte del desarrollo capitalista estadounidense el cual desde décadas atrás venía impulsando la industrialización de los alimentos; la comida mexicana no fue la excepción. A diferencia de los primeros años del siglo XX, donde los mexicanos fueron los pioneros en la industrialización de sus ingredientes y

alimentos como el pinole y el piloncillo, sólo por mencionar dos ejemplos, esta nueva etapa de industrialización fue liderada por industriales angloestadounidenses. A través de la apropiación de los “secretos” culinarios y de la redefinición de las recetas, estos industriales se convirtieron en referentes obligados para que la sociedad estadounidense (especialmente no mexicana) entendiera qué era y cómo debería de comerse la comida mexicana. Pero esta comida mexicana enlatada o empaquetada fue una versión cribada y redefinida de la comida tradicional mexicana, la cual hasta entonces destacó la frescura, lo artesanal en su fabricación, además de su procedencia territorial. Este proceso de remexicanización, lo mexicano se volvió a definir, tuvo como propósito, aparte del pecuniario, quitarle la carga de clase trabajadora al capital culinario mexicano, es decir, a través de esta redefinición se le borraron todas aquellas características asociadas a la clase proletaria tales como el excesivo picante, el exceso de especias, el uso de ingredientes frescos y de partes de animal como el estómago de la vaca, entre otras cosas. La lata y el paquete, junto con el advenimiento de la Gran Depresión a fines de los 1920s, dejó fuera del negocio a la mayoría de comerciantes mexicanos, quienes hasta recientemente habían dominado el pequeño comercio en El Paso. La crisis económica y la deportación de mexicanos de estas fechas, también debilitaron el tejido social de los barrios y con ello el poder de los abarroteros mexicanos quienes cedieron su lugar a las grandes cadenas de distribución.

Otra cara de esta apropiación culinaria fueron los recetarios publicados en libros en inglés, quienes si bien mostraron un reconocimiento temprano hacia algunos platillos de la comida mexicana de El Paso, el costo de este reconocimiento fue la adjudicación intelectual de los platillos a personas no mexicanas. Hasta finales de los 1930s la presencia de mexicanos como autores de recetas fue casi nula, sin embargo, después de la Segunda Guerra Mundial los recetarios incluyeron a un mayor número de personas con apellidos hispanos ya sea como

colaboradores o como creadores de las recetas. Los recetarios fueron una especie de cortes temporales que hicieron un recuento de lo que los autores consideraron en su tiempo era lo importante destacar. Entre estos cortes temporales se publicaron varias recetas en español, hecha por decisiones de los periódicos de El Paso o por encargo de compañías comercializadoras de línea blanca, cuya autoría fue hasta los años 1920s anónima. En ambos casos, los mexicanos estuvieron ausentes, aunque el hecho de que se reconociera desde 1909 que en El Paso la comida mexicana era parte del capital cultural de la ciudad y, el hecho de que los periódicos publicaran recetas en castellano desde 1905, constituyó un paso importante de la valía social y cultural de los mexicanos. Pero los años sólo trajeron mejorías menores ya que los recetarios de comida mexicana siguieron siendo de autoría no mexicana y las recetas en castellano despreciaron a los platillos mexicanos; en cambio, aumentaron la difusión de recetas de comidas urbanas europeas y estadounidenses, con raras excepciones a partir de los 1930s en que se empezaron a incluir unos cuantos platillos mexicanos.

Un sentimiento de pérdida cultural nació en los 1930s en una parte de la población mexicana de El Paso. Tanto el crecimiento de la industrialización de la comida mexicana, así como la introducción de grandes cadenas comerciales, las regulaciones comerciales y urbanas de la ciudad, el incremento del racismo contra los mexicanos y la deportación masiva de mexicanos durante la Gran Depresión, fueron factores que coadyuvaron a una redefinición de la comida mexicana desde afuera y a una relativa pérdida de la potestad del capital culinario y del negocio de la comida por parte de los mexicanos. Esto dio origen a voces que se manifestaron contra la comida enlatada y contra la pérdida de los significados que la comida tradicional mexicana había tenido para la existencia de la comunidad y de la familia. Pero la voz de la comunidad mexicana en El Paso no fue homogénea, ya que personas y organizaciones como el Círculo Hispano

estuvieron en pro de una americanización en la vida y la cultura de los mexicanos. Tanto por acciones inducidas como por mecanismos como la modernización, el sistema educativo y las políticas del Gobierno y de grupos civiles tendientes a facilitar el ajuste cultural de los inmigrantes, los mexicanos aprendieron y adoptaron conductas que se separaban de lo tradicional de sus alimentos, y sí con una versión considerada más moderna. Este hecho originó divisiones al interior del grupo mexicano en El Paso entre inmigrantes o pro inmigrantes y ciudadanos americanos de origen mexicano.

El sentimiento de añoranza de la comida tradicional mexicana en los 1930s no fue sólo de los platillos sino también del modelo sobre el cual se produjo la comida, especialmente el papel de abnegación que por muchos años jugó la mujer en la cocina. Factores como las nuevas tecnologías del hogar, como la estufa y el refrigerador, así como la comida enlatada que significó un supuesto ahorro a los esfuerzos femeninos para preparar la comida, aunado a un incremento en la participación de la mujer en el trabajo asalariado y a los procesos de empoderamiento como el derecho al voto y a tener una vida pública con mayor libertad, provocaron ansias en mujeres y hombres que vieron esto como un resquebrajamiento de la familia mexicana tradicional. La supuesta ausencia de la mujer en el hogar y el uso de ingredientes enlatados significaron, para quienes veían este resquebrajamiento, el fin de un acuerdo social que mantuvo unidos a los matrimonios, a la comunidad y a la familia mexicana. Realmente este sentimiento de los 1930s por volver a un pasado ideal, donde la mujer era el eje del hogar y la familia, tuvo como una de sus primeras raíces la creencia masculina mexicana de que sus mujeres al inmigrar hacia los Estados Unidos iban a ser liberadas de las tareas domésticas lo cual, de manera subrepticia, quería decir que la mujer reduciría su feminidad por este supuesto decremento en las tareas de la casa.

Los actores más visibles de estos reclamos fueron personas, muchos de ellos inmigrantes mexicanos, que llegaron a El Paso durante la Revolución Mexicana, con recursos económicos e intelectuales en tanto propietarios de periódicos, de pequeños comercios y gente con posibilidades de escribir y publicar colaboraciones periodísticas. El papel de estos personajes fue defender un modelo de sociedad mexicana que mezcló elementos de modernización, tradición y aspiraciones aristocráticas. A través de esta defensa, estos individuos defendieron no sólo un hogar tradicional armado con nuevas tecnologías, sino el volver a tener hábitos alimenticios de sus antepasados europeos más que de sus ancestros indios. A través de este reclamo, este pequeño grupo trató de recuperar el estatus social perdido que había implicado para ellos la inmigración a una sociedad menos proclive que la mexicana a reconocer linajes. Por eso, a través de los periódicos en castellano se publicaron recetas de cocina, cuya pretensión fue mostrar a los mexicanos como personas sofisticadas en los saberes culinarios, y el uso de nuevos y modernos aparatos de cocina.

Hasta los años 1930s la clase trabajadora mexicana encontró diversas formas de manifestar su posición en relación a los hábitos alimenticios en El Paso. Con una postura ambigua, porque a veces se vanagloriaban de tener mejores oportunidades para conseguir alimentos en los Estados Unidos, los mexicanos mantuvieron una crítica constante del espejismo que para ellos había representado el emigrar hacia los Estados Unidos ya que en esta tierra, se dijo, sufrieron hambre y necesidades. Imposibilitados de publicar libros o escribir en magazines, los pobres mexicanos utilizaron poemas, canciones y entrevistas para revelar sus decepciones de la vida del norte.

Entre los años 1940s a los 1950s, la industria alimenticia paseña y estadounidense catapultó a una escala nacional y mundial muchos platillos e ingredientes mexicanos, obteniendo con ellos varios miles de dólares, pero a la vez posicionando lo “mexicano” en la mente y en el paladar de los consumidores. El mercado ayudó a difundir una cultura mexicana reinterpretada por las empacadoras de alimentos. Por otro lado, el incesante flujo de inmigrantes provenientes de México, siempre constituyó un volver a empezar en los ciclos de aculturación, retención e inventiva en los alimentos y un mantenimiento vivo de las nociones de “autenticidad”. Las costumbres traídas por los inmigrantes mexicanos no permanecieron aisladas ya que encontraron en algunos ingredientes y platillos enlatados no sólo una manera de sobrevivir a precios módicos, sino una forma de “sostener” sus costumbres en tanto algunos de sus platillos utilizaban ingredientes enlatados.

Un cambio importante que se consolidó en la posguerra fue la inclusión de cada vez más mexicanos, generalmente mujeres, como autores de recetas de cocina y como consejeros en asuntos del hogar. En los pocos recetarios que se publicaron en El Paso después de la Segunda Guerra Mundial, se incluyó a unos cuantos hombres y mujeres con apellidos hispanos como aportadores de recetas; además de ser autores en periódicos también de recetas, consejos para el hogar y artículos relacionados con la racionalidad de la comida mexicana. En cuanto al contenido de las recetas, esta etapa se caracterizó por ser más incluyente en platillos propiamente mexicanos, dejando atrás la costumbre de sólo publicar platillos europeos y urbanos.

Esta nueva etapa de la comida mexicana coincidió con la propagación binacional de una ideología nacionalista, impulsada por los gobiernos posrevolucionarios de México. Intelectuales, consumidores y comerciantes de los Estados Unidos ayudaron a moldear y comercializar los

productos asociados al nacionalismo mexicano. El arte popular y las artesanías mexicanas fueron los principales bienes que dieron sustento a esta ideología cuya construcción fue influenciada por las ideas estéticas y comerciales de pensadores mexicanos y estadounidenses. Este nacionalismo que comercializó lo “mexicano” a escala internacional, se empató y reforzó el boom de la comida mexicana adaptada a los gustos anglosajones.

Con la llegada de miles de braceros a partir de 1942, la problemática con la comida mexicana industrial y americanizada se exacerbó. Al igual que lo expresado en los corridos compuestos en las pizcas y en el “traque” de los 1920s, los testimonios de los braceros que vivieron entre los 1940s y 1960s, mostraron mayormente una inconformidad con el contenido de la comida, juzgándola inadecuada tanto para mantenerse en pie así como para ser considerada como fuente de energía para el trabajo. Este desencanto generalizado con la comida “mexicana” de los braceros, a pesar de las evidencias de que incorporaron a sus dietas fuentes de proteínas como la carne y la leche, no detuvo el crecimiento de la comida enlatada mexicana y de la pujante comida de restaurant, alentada por la tradición tex-mex.

La historia de la comida mexicana de El Paso, llena de ambigüedades y contradicciones en su desarrollo, evidencia en cada una de sus etapas la importancia que para los mexicanos tuvo este aspecto para la vida individual, de familia y comunitaria. A pesar de que el negocio y la potestad cultural de la comida mexicana escapó de las manos de los mexicanos y de que fue redefinida en su estética y contenido por la industria de alimentos, no se pudo borrar la idea de que este pedazo de la cultura tenía un origen mexicano y que el lenguaje para nombrar los platillos y los ingredientes debería ser mayormente en español. Cuando el Movimiento por los Derechos Civiles emergió en los 1960s, la minoría mexicana demandó el derecho a vivir una

cultura que no necesariamente estuviera cribada por las culturas dominantes de los Estados Unidos y México, es decir, una cultura propia alejada de aquellas visiones que consideraban la experiencia cultural mexicana como exótica o bastarda. Para rescatar y vivir esta cultura, les pidieron a sus viejos que les contaran historias de cómo eran las comidas de antes.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes primarias

Archivos

Archivo Histórico Municipal de Linares, Nuevo León (México) Fondo: Justicia, caja 2, años: 1893-1909.

Archivo General del Estado de Nuevo León (México) Sección: Libros circulares, años: 1887-1931.

Archivo General de la Nación, México.

Archivo Histórico Genaro Estrada, Secretaria de Relaciones Exteriores (México).

Border Patrol Activities Collection, UTEP Special Collection.

Center for American History, University of Texas at Austin.

Latin American Collection, University of Texas at Austin.

Libros y artículos

Allen, Ruth A. "Mexican Peon Women in Texas." *Sociology and Social Research*, 16 (Noviembre.-diciembre 1931) pp: 131-142.

Auxiliary of St. Christopher Episcopal Church of El Paso. *Souvenir Book of Favorite Recipes from El Paso, Texas*. [S.I.:S.N., 195-].

Beals, Carleton. "The Mexican as he is." *North American Review*, 214 (Julio-diciembre, 1921): pp:

Bourke, John G. "The Folk-Foods of the Rio Grande Valley and of Northern Mexico." *The Journal of American Folklore*, Vol. 8, No. 28 (Enero.-marzo, 1895) pp: 41-71.

_____. "Notes on the Language and Folk-Usage of the Rio Grande Valley. (With Especial Regards to Survival of Arabic Custom)." *The Journal of American Folklore*, Vol. 9, No. 33 (Abril -junio 1896) pp: 81-116.

De la Torre, Juan. *El Amigo de las niñas mexicanas*. México: Librería Nacional y

- Extranjera, tercera edición, (circa 1905).
- Dobie, Frank J. (ed.). *Puro Mexicano*. Austin: Texas Folk-Lore Society, 1935.
- Dollero, Adolfo. *México al día: Impresiones y notas de viaje*. París: Librería de la viuda de C. Bouret, 1911.
- El Paso Herald Post's y Sally Ann (Compilador). *La Cocina Mexicana: A Sampler of Mexican Cookery*. The Herald Post's Food Editor, circa of 1947.
- Fabila, Alfonso. *El Problema de la Emigración de Obreros y campesinos mexicanos*. México: Talleres Gráficos de la Nación, Publicaciones de la Secretaría de Gobernación, 1929.
- Gamio, Manuel. *The Life Story of the Mexican Immigrant: autobiographic documents*. New York: Dover Publications Inc, 1971(1931)
- _____. *Mexicans Immigration to the United States: a Study Human Migration and Adjustmen*. New York: Dover Publications Inc, 1971(1930).
- Lee, Robert E. *How we Cook in el Paso: including Mexican dishes*. El Paso: Chapter of United Daughters of Confederacy, 1926.
- Longmore, Wilson T. y Homer L. Hitt. "A Demographic Analysis of First and Second Generation Mexican Population of the United States: 1930." *The Southwestern Social Science Quarterly*, Vol. XXIV, No. 2, (Septiembre, 1943) pp: 138-149.
- Ramos, Samuel. *El Perfil del Hombre y la Cultura en México*. Buenos Aires: México 1951.
- Recetas Prácticas para Señora de Casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc.: Recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su hospital*. Sexta Edición, tomo I. Guadalajara, México: Escuela Tipográfica Salesiana, 1914.
- Redfield, Robert. "The Antecedents of Mexican Immigration to the United States." *The American Journal of Sociology*, Vol. 35, No. 3, (Nov. 1929) pp: 433-438
- _____. *Tepoztlan: A Mexican Village: A Study of folk life*. Chicago: Chicago University Press, 1930.
- The Heller Committee for Research in Social Research in Social Economics. "How Mexicans Earn and Live: A Study of the Incomes and Expenditures of one hundred Mexican Families in San Diego, California". Berkeley: *University of California*

Publications in Economics, Vol. 13, No. 1, May, 1933, pp. 1-114.

United Daughters of the Confederacy. Texas Division. Robert E. Lee Chapter, El Paso, *How We Cook in El Paso (Including Mexican Dishes): Tested Recipes/Compilados por The Ladies of the Robert E. Lee Chapter, U.D.C.* (El Paso, Texas: McMath Co., 1926).

Zelayeta, Elena. *Elena's Famous Mexican and Spanish Recipes*. San Francisco: A Group of San Francisco Home Economists, 1944.

Tesis

Blazek, Leda Frances. "Food Habits and Living Conditions of Mexican Families on four incomes in the Upper Rio Grande Valley." Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1938.

Dow, Pauline A. "Mexican Domestic Workers in Perspective Focus on El Paso, Texas." Tesis de Maestría, University of Texas at El Paso, 1947.

Faulkner Marsh, Elizabeth. "A Dietary Study of Two Thousand Families on Direct Relief in Texas." Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1935.

Goldmann, Mary Ernestine. "A Study of the Adequacy and Economy of some Mexican Dietaries." Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1929.

Horton, Frances Beatty. "Food Habits and Living Conditions of Mexicans Dwelling in the Rio Grande Valley Between Roma and Mercedes." Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1936.

Parsley, Rosa. "A Study for the of Expenditures for Food for some Urban Latin American Families on Work Relief." Tesis de maestría, University of Texas at Austin, 1935.

Prestwood, Nadine Hale. "The Social Life and Customs of the People of El Paso, 1848-1910." Tesis de maestría, Texas Western College of the University of Texas, 1949.

Periódicos

The Odessa American (Odessa, Texas), 1955.

The Amarillo Globe-Times (Amarillo, Texas), 1955.

Dallas Morning News, 1931, 1950.

La República (El Paso, Texas), 1919, 1920, 1922.

Evening Tribune (El Paso, Texas), 1891, 1894.

El Latino Americano (El Paso, Texas), 1891.

El Progresista (El Paso, Texas), 1901.

El Independiente (El Paso, Texas), 1896.

Monday Morning Mercury, 1893.

Atalaya Bautista (El Paso, Texas), 1908, 1910, 1918.

The Lone Star (El Paso, Texas), 1881, 1883.

The Bullion (El Paso, Texas), 1889.

Las Dos Repúblicas (El Paso, Texas), 1888.

Sunday Herald (El Paso, Texas), 1888, 1889.

Forth Worth Star, 1916.

El Bejareño (San Antonio, Texas), 1855.

Noroeste (Mazatlán, Sinaloa), 2008.

El Ciudadano (El Paso, Texas) 1892.

El Clarín del Norte (El Paso, Texas) 1905, 1906, 1907.

El Continental (El Paso, Texas), 1927, 1928, 1929, 1931, 1934, 1935, 1936, 1937, 1938, 1939, 1940, 1945, 1947, 1952, 1958, 1959, 1960.

El Correo de Chihuahua, 1907, 1910, 1949.

El Correo del Bravo (El Paso, Texas), 1913.

El Cronista del Valle (Browsville, Texas), 12 de noviembre de 1924.

El Defensor (El Paso, Texas) 1894-1895.

El Eco del Valle (Las Cruces, New Mexico), 1905.

El Eco fronterizo (El Paso, Texas), 1896.

El Eco (Kingsville, Texas), 1938.

El Heraldo de México (Los Ángeles, California), 1919.

El Heraldo Mexicano (San Antonio, Texas), 1928.

El Horizonte (Corpus Christi, Texas), 1879.

El Latino Americano (El Paso, Texas), 1891.

El Monitor (El Paso, Texas) 1897, 1900.

El Nuevo Mundo (San Francisco, California) ,1864.

El Observador Fronterizo (El Paso, Texas), 1886.

El Paso Daily Herald, 1892, 1895, 1896.

El Paso del Norte (El Paso, Texas), 1904, 1919.

El Paso Herald, 1913, 1902, 1881, 1883, 1904,1910, 1916, 1920.

El Paso Morning Times (El Paso, Texas), 1903, 1905, 1907, 1910, 1917, 1918, 1920.

El Porvenir (Monterrey, Nuevo León), 1924.

El Regidor de San Antonio (Texas), 1904, 1905, 1913.

El Sol (Monterrey, Nuevo León), 1924.

El Sol (Tampico, Tamaulipas) ,1930.

La Democracia (El Paso, Texas) 1906.

La Justicia (El Paso, Texas), 1893,

La Patria (El Paso, Texas), 1919-1924, 1929, 1941.

La Prensa (San Antonio, Texas), 1913-1915, 1919, 1924, 1931, 1933, 1934, 1940.

El Demócrata (Laredo, Texas), 1918.

La Época (San Antonio, Texas), 1927.

La Voz de Chihuahua (México), 1918.

Defensor (Edinburg, Texas), 1930.

Las Dos Américas (El Paso, Texas) 1898, 1899.

Las Noticias (El Paso, Texas) 1899.

Los Angeles Times, 1882, 1896, 1892, 1897, 1905, 1911, 1915, 1916, 1893, 1913, 1916, 1922.

Mesilla Valley Democrat (Mesilla, New Mexico), 1887.

New York Times, 1915, 1937, 1940, 1941, 1942, 1943, 1947, 1952, 1953.

The Commercial Review (El Paso, Texas), 1891.

El Paso Herald Post, 1931, 1933, 1934, 1935, 1936, 1937, 1945, 1948, 1955, 1961.

The Galveston Daily News (Texas), 1887-1888.

The Prospector (El Paso, Texas), 1940, 1944, 1949, 1950, 1962, 1964.

The Mexican Herald, 1897.

Mississippi Free Trader (Natchez, Mi.), 1817.

The North American, 1896.

The Tampico Tribune (Tamaulipas, México), 1931

El Imparcial de Texas (San Antonio, Texas), 1919.

Magazines

The Century, Junio de 1888.

Chicago Journal Maine Farmer, 30 de septiembre de 1897,

Christian Index, 28 de junio de 1883.

Christian Union, 18 de febrero 1880.

Forest and Stream: Journal and Outdoor Life, Travel, Nature Study, Shooting... 1 de septiembre 1894

Fort Worth Register, 9 de septiembre 1900

Forth Worth Star Telegram, 11 de enero 1918.

Forum, octubre de 1929, julio de 1935.

Frank Leslie's Popular Monthly, marzo de 1884, noviembre de 1897

Friend's Intelligencer, junio de 1890, 28 de junio de 1890.

Friend's Review: In Religion, Literally in Miscellaneous Journal, 7 de mayo de 1881

Harper's Bazaar, noviembre de 1912,

Huntsville Gazette, 20 de octubre de 1883

Journal of the American Society of the American Geographical Society of New York, 1 de enero de 1886

Massachussettes Ploughman and New England Journal of Agriculture, 29 de septiembre de 1888,

Medical an Surgical Reporter, 16 de agosto de 1884,

Newark Advocate, Vol. 8, No. 52, 27 de julio de 1859.

Outlook 19 de mayo de 1920.

Overland Monthly End Out West Magazine, febrero de 1901, marzo de 1904, abril de 1923, enero de 1924 y julio de 1929,

The Catholic World, A Monthly Magazine of General and Science, enero de 1888,

The Chautauquan 27 de agosto de 1898.

The Christian Observer, 14 de octubre de 1908,

The Continent: and Illustrate Weekly Magazine, 18 de Julio de 1883,

The Friend: A Religious in Literary Journal, 19 de septiembre 1891,

The Independent, 9 de julio de 1896 y 30 de marzo 1899.

The Ladie's Home Journal, julio de 1897.

The New York Evangelist, 14 de febrero de 1884,

The North American Review, 1 de abril de 1927,

The Youth's Companion, abril 8 de 1915

Entrevistas

Torres Rentería, Prisciliana. Entrevistado por Sarah E. John, entrevista #746, IHO, UTEP, 27 de mayo de 1982.

Hernández, Álvaro. Entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista s/n, IHO, UTEP, 5 de febrero de 2003.

Rojas de Romero, María Teresa. Entrevistado por Oscar Martínez y Ricardo Aguilar, entrevista # 729, IHO, UTEP, 13 de enero de 1978.

Juanita. Entrevistado por Chris V. Morales, entrevista # 248, IHO, UTEP, 1976. 1 de enero de 1976.

Barrionuevo, María T. Entrevistado por Virgilio H. Sánchez y Mario Galdos, entrevista # 549, IHO, UTEP, 11 de diciembre de 1979.

Curiel C., Antonia. Entrevistado por Virgilio H. Sánchez, entrevista # 562, IHO, UTEP, 5 de mayo de 1980.

Marentes, Carlos. Entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 26 de julio de 2008.

Saldaña, Esteban. Entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista s/n, IHO, UTEP, 14 de febrero de 2003.

Holguín, Francisco. Entrevistado por Sarah E. John and Reyes González, entrevista # 236, IHO, UTEP, 24 de febrero de 1976.

Durán Gracia, Alicia. Entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 2 de julio de 2008.

Chavira López, Ismael. Entrevistado por Laureano Martínez, entrevista # n/a, IHO, UTEP, 21 de febrero de 2003.

Díaz de León, Ismael. entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista # n/a, IHO, UTEP, 4 de febrero de 2003.

Gates, Louise. Entrevistado por Sarah E. John, entrevista # 726, IHO, UTEP, 14 de diciembre de 1978.

García Cortés, Magdaleno. Entrevistado por el autor, Linares, Nuevo León, México, 7 de junio de 2008.

Savignac Enríquez, Manuel. Entrevistado por Fernanda Carrillo, entrevista s/n, IHO, UTEP, 6 de febrero de 2003.

Saldaña, Esteban. Entrevistado por Myrna Parra Mantilla, entrevista s/n IHO, UTEP, 14 de Febrero de 2003

Bencomo, María Esther. Entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 3 de Julio de 2008.

García, María S. Entrevistado por Lydia B. García, entrevista # 276, IHO, UTEP, Nov. 28, 1976.

Cordero, Mauricio. Entrevistado por Oscar Martínez, entrevista # 142, IHO, UTEP, Feb. 15, 1974.

De la O María. Entrevistada por Yolanda Flores, entrevista # 704, IHO, UTEP, 6 de diciembre de 1977.

Mercado, Eutimia B. Entrevistada por Mary E. Ortega, entrevista # 640, IHO, UTEP, 30 de

Gómez Bustos, Pedro. Entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 26 de junio de 2008.

Márquez, Severo. Entrevistado por Oscar Martínez, entrevista #175, IHO, UTEP, 15 de abril de 1974.

López Urdiales, Félix. Entrevistado por Oscar Martínez, entrevista # 144C, IHO, UTEP, Feb. 22, 1974.

Burrola Ruíz, Hipólito. Entrevistado por el autor, El Paso, Texas, 19 de abril de 2005.

Villegas, Hortencia. Entrevistado por Oscar Martínez, entrevista # 235, IHO, UTEP, 17 de febrero de 1976.

Balderas, Guillermo. Entrevistado por Oscar Martínez, entrevista # 148, IHO, UTEP, 18 de abril de 1974.

Trejo, Gregorio. Fuente pendiente. P- 259-

Gutiérrez Gallegos.

Fuentes secundarias

Libros y artículos

Aappadurai, Arjun. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India." *Comparative Studies in Society in Society and History*, Vol. 30, No. 1 (enero, 1988), pp. 3-24.

Abarca, Meredith E. "Los Chilaquiles de mi'amá: The Language of Everyday Cooking". En Sherrie A. Inness (edit.), *Pilaf, Pozole and Pai Thai: American Women and Ethnic Food*. Amherst: University of Massachusetts Press, 2001.

Aguilar Rodríguez, Sandra. "Nutrition and Modernity: Milk Consumption in 1940s and 1950s Mexico" *Radical History Review*, No. 110, (Primavera de 2011), 36-40.

Agostini, Claudia. "Discurso médico, cultura higiénica en la Ciudad de México al cambio del siglo (XIX-XX)." *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, Vol. 18, No. 1 (invierno 2002) pp: 1-22.

Aguilar Rodríguez, Sandra. "Nutrition and Modernity: Milk Consumption in 1940s and 1950s Mexico." *Radical History Review*, No. 110, (Primavera 2011) pp: 36-58.

Alba, Richard D. *Ethnic Identity: The transformation of White America* New Haven: Yale University Press, 1990.

Arreola, Daniel D. "Mexico Origins of South Texas Mexican Americans, 1930." *Journal of Historical Geography*, 19, 1 (1993) pp: 48-63.

Barthes, Roland. *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption* in Carole Counihan and Penny Van Esterik (Edits.) *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge, 1997.

Basave Benítez, Agustín. *México mestizo: un análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestizofilia de Andrés Molina Enríquez*. México: Fondo de Cultura Económica, México, 1992.

Brown, Jonathan C. "Foreing and Native-Born Workers in Porfirian Mexico." *American*

Historical Review, (June 1993): 786-818.

Bunker, Steven B. "Consumers of Good Taste: Marketing Modernity in Northern México, 1890-1910." *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, Vol. 13, No. 2 (Summer 1997): 227-269.

Cantú, Norma E. (Edit.). *Moctezuma's Table: Rolando Briseño's Mexican and Chicano Tablescapes*. College Station: Texas A & M Press, 2010.

Carrigan, William D. y Webb, Clive. "The Lynching of Persons of Mexican Origin or Descent in the United States, 1848 To 1928." *Journal of Social History* 37.2 (2003): 411-438.

Chambers Gooch, Fanny. *Face to Face with the Mexicans*. London: Southern Illinois University Press, 1966.

Counihan, Carole M. (Ed.), *Food in the U.S.A.: A Reader*. New York: Routledge, 2002.

Counihan, Carole y Penny Van Esterik (Edits.). *Food and Culture: A Reader*. New York: Rouledge, 1997.

Cross, Harry E. "Living Standards in Rural Nineteenth-Century Mexico: Zacatecas 1820-80." *Journal of Latin American Studies*, Vol. 10, No. 1 (May 1978): 1-19.

De León, Arnoldo. *Ethnicity in the Sunbelt: Mexican Americans in Houston*. College Station: Texas A&M University Press, 2001.

Dickey, Dan. "Corridos y Canciones de las Pizcas: Ballads and Songs of the 1920s Cotton Harvests." *Western Folklore*, Vol. 1, No. 2 (invierno, 2006): 99-136.

Diner, Hasia R. *Hungering for America: Italian, Irish, & Jewish Foodways in the Age of Migration*. Harvard University Press, 2002.

Douglas, Mary. "Deciphering a Meal". En Carole Counihan and Penny Van Esterik (Edits.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Rouledge, 1997.

Durand, Jorge. *Braceros: Las miradas mexicana y estadounidense, antología (1945-1964)*. México: Miguel Ángel Porrúa, Universidad Autónoma de Zacatecas y Senado de la

- República, 2007.
- Egloff, Fred R. *El Paso Lawman G.W. Campbell*. College Station: The Early West Series, 1982.
- Enciso, Fernando Saúl Alanís. (Coord.), *La emigración de San Luis Potosí a Estados Unidos: pasado y presente*. El Colegio de San Luis y Senado de La República, 2001.
- Escobar, Rómulo Z. *Eslabonazos: relatos y escenas de la vida campirana (1896 a 1936)*. Segunda edición. Chihuahua: Gobierno del estado de Chihuahua, 2003.
- Fitchen, Janet M. *Hunger, Malnutrition, and Poverty in the Contemporary United States: Some Observations on Their Social and Cultural Context*. in Carole Counihan and Penny Van Esterik (Edits.) *Food and Culture: A Reader*, New York: Rouledge, 1997.
- Freud, Anna. "The Psychoanalytic Study of Infantile Feeding Disturbances". En Carole Counihan y Penny Van Esterik (Edits.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Rouledge, 1997.
- Fuller, Elizabeth. "The Mexican Housing Problem in Los Angeles". En Carlos E. Cortés (Edit), *The Mexican American: Perspectives on Mexican American Life*. New York: Arno Press Inc., 1974 (1920).
- Gabaccia, Donna R. *We are what we eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge: Harvard University Press, 1998.
- García, Mario T. "The Chicana in American History: The Mexican Women of El Paso, 1880-1920-A Case of Study." *Pacific Historical Review*, 49 (1980): 315-337.
- _____. *Desert Immigrants: The Mexicans of El Paso, 1880-1920*. New Haven: Yale University Press, 1981.
- Gómez, Luis G. *Crossing the Rio Grande: An Immigrant's Life in the 1880s*. Corpus Christi: Texas A&M University Press, 2006. Traducido por Guadalupe Valdez Jr. y editado por Thomas H. Kreneck y Guadalupe Valdez Jr.
- Griswold del Castillo, Richard. *La Familia: Chicano Families in the Urban Southwest, 1848 to the Present*. Notre Dame: University of Notre Dame Press, 1984.
- Gutierrez, David. *Walls and Mirrors: Mexican Americans, Mexican Immigrants, and the Politics of Ethnicity*. Berkeley: University of California Press, 1995.
- Halter, Marilyn. *Shopping for Identity: The Marketing for Ethnicity*. New York: Schocken Books, 2000.

- Heathcote, Earl W. "Busines of El Paso" en *El Paso: A Centenial Portrait*. Editado por Harriot Howze Jones. El Paso County Historical Society, 1972.
- Holden, Robert H. *Mexico and the Survey of Public Land: The Management of Modernization 1876-1911*. Dekalb: Northen Illinois University Press, 1994.
- Inness, Sherrie A. *Diner Roles: American Women and Culinary Culture*. Iowa: University of Iowa Press, 2001.
- _____. "Eating Ethnic". Editado por Sherrie A. Inness, *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*. Amherst: University of Massachusetts, 2001.
- Iturriaga, José N. *La cultura del antojito*. México: Editorial Diana, 1993.
- Jackson, Carolyn Gleason y Judi Jaquez. *Handbook of Mexican-American Foods: Recipes, Nutritional Analysis, Diabetic Exchanges, and Common Practices*. San Antonio: Intercultural Development Research Association, 1982.
- Jamison, Cheryl Alters y Bill Jamison. *The Border Cookbook: Authentic home Cooking of the American Southwest and Northern Mexico*. Boston: The Harvard Common Press, 1995.
- Johnson, Benjamin H. *Revolution in Texas: How a Forgotten Rebellion and Its Bloody Suppression Turned Mexicans into Americans*. New Haven: Yale University Press, 2003.
- Kalcik, Susan. "Ethnic Foodways in America: Symbol and the Performance of Identity". En Linda Keller Brown y Kay Mussel (Co-editores), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: the Performance of Group Identity*. Knoxville: The University of Tennessee Press, 1984.
- Katz, Friedrich. "Labor Conditions on Haciendas in Porfirian Mexico: Some Trends and Tendencies." *Hispanic American Historical Review*, Vol. 54, No. 1 (Feb. 1974): 1-47.
- Kraig, Bruce y Dudley Nieto. *Cuisines of Hidden Mexico: A Culinary Journey to Guerrero and Michoacán*. New York: John Wiley and Sons Inc., 1996.
- Kuntz Ficker, Sandra. "El comercio México-Estados Unidos, 1870-1929: Reconstrucción estadística y tendencias generales". *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, Vol. 17, No. 1 (Invierno, 2001): 71-107.
- Kurien, Prema. "Gendered Ethnicity: Creating a Hindu Indian Identity in the United States". *American Behavioral Scientist*, 42, 1999, pp. 648-670.

- Leach, William R. "Transformations in a Culture of Consumption: Women and Department Stores, 1890-1925". *The Journal of the American History*, Vol. 77, No. 2, (septiembre, 1984): 319-342.
- Lee, Robert E. Chapter No. 1060. *Favorite Recipes*. El Paso, Texas: The United States Daughters of the Confederacy, 1986.
- Levenstein, Harvey. *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*. Berkeley: University of California Press, 2003.
- Lévi-Strauss, Claude. "The Culinary Triangle". En Carole Counihan and Penny Van Esterik (Edits.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge, 1997.
- López, Rick A. *Crafting Mexico: Intellectuals, Artisans, and the State After the Revolution*. Durham, NC: Duke University Press, 2010.
- López Stafford, Gloria. *A Place in El Paso: A Mexican-American Childhood*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1996.
- Lower Valley Woman Club, "*Valley Vittles*". El Paso, Texas: 1970.
- Martínez, Oscar J. *Ciudad Juárez: el auge de una ciudad fronteriza a partir de 1848*. México: Fondo de Cultura Económica, 1982.
- McCracken, Grant. *Culture and Consumption: New Approaches to the Symbolic Character of Consumer Goods and Activities*. Bloomington: Indiana University Press, 1990.
- McIntosh, Elaine N. *American Food Habits in Historical Perspective*. London: Praeger, 1995.
- Megan J. Elias. *Food in the United States, 1890-1945*. Santa Barbara, California: Greenwood Press, 2009.
- Mirsky, Richard M. "Perspectives in the Study of Food Habits." *Western Folklore*, Vol. 40, No. 1 (enero, 1981): 125-133.
- Monsiváis, Carlos. "The Culture of the Frontier: The Mexican Side". En Stanley Ross (ed.) *Views Across de Borders: The United States in Mexico*. Albuquerque: University of New Press, 1978.
- Montejano, David. *Anglos and Mexicans in the Making of Texas, 1836-1986*. Austin: University of Texas Press, 1987.

Montejano, David. "The Demise of "Jim Crow" for Texas Mexicans, 1940-1970". *Aztlán*, Vol. 16, No. 1-2, pp: 27-69.

Morgan, Frank. *Bordertown Revisted: El Paso, Texas USA*. El Paso: Guynes Press, 1973.

Moyano Pahissa, Angela, *La Pérdida de Texas*. México: Planeta, 1991.

Nagel, Joane. "Constructing Ethnicity: Creating and Recreating Ethnic Identity and Culture." *Social Problems*, Vol. 41, No. 1, (Feb. 1994): 152-176.

Nelson, Víctor B. Cisneros. "La clase trabajadora en Tejas, 1920-1940." *Aztlán*, (verano 1975) Vol. 6, No. 2: 239-265.

Nostrand, Richard. "Mexican Americans circa 1850." *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 65 No. 3 (Septiembre, 1975): 378-390.

Paredes, Americo. *The Problem of Identity in a Changing Culture: Popular Expressions of Culture Conflict Along the Lower Río Grande Border*. Ed. Richard Bauman. Austin: University of Texas at Austin, 1993.

Paredes, Raymund A. "The Mexican Image in American Travel Literature, 1831-1869." *New Mexico Historical Review* 52, No. 1 (1977): 5-29.

Park, Kerr W y Michael McLaughlin. *The El Paso Chile Company's Texas Border Cookbook*. New York: William Morrow and Company Inc., 1992.

Pilcher, Jeffrey M. *¡Que Vivan los Tamales!: Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998.

_____. "Mexico's Pepsi Challenge: Traditional Cooking, Mass Consumption and National Identity". En Gilbert Joseph, Anne Rubenstein y Eric Zolov (Edits.), *Fragments of a Golden Age: The politics of culture in Mexico since 1940*. Durham: Duke University Press, 2001.

_____. "Josefina Velázquez de León: Apostole of the Enchilada". En Jeffrey M. Pilcher, (Ed.), *The Human Tradition in Mexico*. Wilmington: Scholarly Resources Inc., 2003.

_____. "Fajitas and the Failure of Refrigerated Meatpacking in Mexico Consumer Culture and Porfirian Capitalism." *The Americas* 60.3 (2004): 411-429.

_____. "Tamales or Timbales cuisine and the Formation of Mexican Identity 1821-1911." *The Americas*, Vol. 53, No. 2 (Oct. 1996): 193-216.

- _____. "Tex-Mex, Cal-Mex, New Mex, or Whose Mex? Notes on the Historical Geography of Southwestern Cuisine", *Journal of the Southwest*, Vol. 43, No. 4, Border Cities and Culture (Invierno, 2001): 659-679.
- Procter, James. *Stuart Hall*. London: Routledge, 2004.
- Ruiz, Vicki L. *From Out of the Shadows: Mexican Women in Twentieth-Century America*. New York: Oxford University Press, 1998.
- Sánchez, George J. *Becoming Mexican American: Ethnicity, Culture and Identity in Chicano Los Angeles, 1900-1945*. New York: Oxford University Press, 1993.
- Scott, James C. *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. New Haven: Yale University Press, 1985.
- Sewell Linck, Ernestina y Joyce Gibson Roach. *Eats: A Folk History of Texas Food*. Fort Worth: Texas Christian University Press, 1989.
- Shankman, Arnold. "The Image of Mexico and the Mexican American in the Black Press, 1890-1935." *Journal of Ethnic Studies*, 3:2 (verano, 1975): 43-56.
- Solís Long, Janet y Luis Alberto Vargas. *Food Culture in Mexico*. Westport: Greenwood Press, 2005.
- Storm, Margaret y Ginnett, Elsie. *Home Maid Spanish Cook*. Northridge, California: Broke House, 1968.
- Stone, Jean. *Mexican Cookbook*. El Paso, Texas: Lydia Patterson Institute, 1996.
- Taylor, Paul S. *Nueces: An American-Mexican Frontier*. New York: Russell & Russell, 1971 (1934).
- The El Paso County Medical Auxiliary. *From Maize to Mousse Cookery in El Paso, 1598-1986: Recipes From The El Paso County Medical Society Auxiliary*. Collierville, Tennessee: Fundcraft Publishing Inc., 1986.
- Timmons, W. H. *El Paso: A Borderlands History*. El Paso: The University of Texas at El Paso, 2004.
- Tijerina, Andrés. *Tejano Empire: Life on the South Texas Ranchos*, (Texas A&M University Press, 1998.
- Poe, Tracey N. "The Origins of Soul Food in Black Urban Identity: Chicago, 1915-1947". En Carole M. Counihan (Ed.), *Food in the U.S.A.: A Reader*. New York: Routledge,

2002.

Valle, Victor M. y Mary Lau Valle. *Recipe of Memory: Five Generation of Mexican Cuisine*. New York: The New Press, 1995.

Veen, Marijke van der. "When is Food a Luxury?." *World Archaeology*, Vol. 34, No. 3, (Feb. 2003): 405-427.

Young, Elliot. *Catarino Garza's Revolution on the Texas-Mexico Border*. Durham: Duke University Press, 2004.

Zilkia, Janer. *Latino Food Culture*. Westport: Greenwood Press, 2008.

Zelinsky, Wilbur. "The Roving Palate: North America's Ethnic Restaurant Cuisines." *Geoforum*., Vol. 16, No. 1, 1985, pp. 51-72.

Tesis

Barker, Shannon E. "Los Tejanos de San Antonio: Mexican Immigrant Family Acculturation, 1880-1929." Tesis doctoral, George Washington University, 1996.

Halla, Frank Louis Jr., "El Paso, Texas, and Juárez, México: A Study of a Bi-Ethnic Community, 1846-1881." Tesis Doctoral. University of Texas at Austin, 1978.

Langston Lonnie, Edward. "The Impact of Prohibition on the Mexican-United States Border: The El Paso-Ciudad Juárez Case." Tesis doctoral. Texas Tech University, 1974.

Martínez, Amado Camilo Jr. "The Mexican and Mexican-American Laborers in the lower Rio Grande Valley of Texas, 1870-1930," Tesis doctoral. Texas A&M University, 1987.

Mckay, Reynolds R. "Texas Mexican Repatriation During the Great Depression." Tesis doctoral, The University of Oklahoma, 1982.

Medina Estrada, Richard. "Border Revolution: The Mexican Revolution in the Ciudad Juárez-El Paso area, 1906-1915." Tesis de maestría. University of Texas at El Paso, 1975.

Montaño, Mario. "The History of Mexican folk foodways of South Texas: Street vendors, offal foods, and barbacoa de cabeza." Tesis doctoral. University of Pennsylvania, 1992.

Montejano, David. "A journey Trough Mexican Texas,1900-1930: The Making of Segregate Society." Tesis doctoral. Yale University, 1982.

Perales, Monica. "Smelterian: A biography of a Mexican American community, 1880-1973." Tesis doctoral. Stanford University, 2003.

Documentos

Business Directory City, of el Paso 1901-1920

Hermosillo Sonora, 1905, Microfilm, El Paso Public Library

Burges-Perrenot Paper's, MS262, UTEP Special Collection

Wordley's Business Directory of the City of El Paso, 1901.

Bowman, Patricia "History of Ashley's Incorporated and a sketch of its Founder, George N. Ashley, Sr. Seminar Paper for History Class, Texas Western College, mayo de 1955. 3.

H.E. Van Surdan Papers, MS 229, Manuscritos, Special Collection, UTEP.

CURRÍCULUM VITAE

Juan Manuel Mendoza Guerrero se graduó de Licenciado en Economía por la Universidad Autónoma de Sinaloa en 1987. Hizo estudios de maestría en Economía en el Instituto Tecnológico Autónomo de México entre 1987 y 1988. En el 2002 se graduó de Maestro en Estudios de Estados Unidos y Canadá por la Universidad Autónoma de Sinaloa. Inició estudios de doctorado en el año 2002.

El Dr. Mendoza escribió en coautoría en 1986 una memoria en extenso denominada *La minería en Sinaloa, 1890-1910*, misma que fue presentada durante el Primer Encuentro de Historia Regional, celebrado en Culiacán, Sinaloa en 1987. En el 2008 publicó, también en coautoría, el libro *El consumo de la nostalgia: los inmigrantes latinoamericanos y la creación del mercado hispano en los Estados Unidos*. Al año siguiente (2009), La Universidad de Guadalajara publicó parte de un capítulo de esta tesis en el libro *Empresarios migrantes mexicanos en Estados Unidos*.

En el año 2003 obtuvo el Premio Nacional de Comercio Exterior, otorgado por el Instituto Interamericano de Fronteras y Aduanas, debido a su trabajo de tesis de maestría. En ese mismo año, también obtuvo la beca Mexico North Research Network, lo cual le permitió preparar una investigación que fue presentada en forma de ponencia en la Embajada de los Estados Unidos en México.

Actualmente el Dr. Mendoza enseña en la “Maestría de Ciencias Sociales con énfasis en estudios regionales” y en la Escuela de Economía, ambas pertenecientes a la Universidad Autónoma de Sinaloa.

Domicilio permanente: Laureles 435, Los Mangos II
Mazatlán, Sinaloa, México
C.P. 82127