

IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL POBLANA Y SU RELACION EN EL CONSUMO DE NOSTALGIA POR PARTE DE LOS MIGRANTES POBLANOS EN LOS ANGELES, CALIFORNIA

Ramón Sebastián Acle Mena, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Sandra Yesica Herrera Guzmán, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Jessica Yazmín Santos Díaz, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Abigail Claudio Morales, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Norma Angélica Santiestaban López, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

RESUMEN

El estudio se llevó a cabo durante las festividades del 5 de mayo de 2015 en la ciudad de los Ángeles, California; bajo un enfoque mercadológico. La problemática fundamental radicó en el fenómeno de migración México-Estados Unidos y el consumo de nostalgia de la gastronomía tradicional poblana. El objetivo principal fue describir la preferencia de los platillos típicos más representativos de la comida poblana y su consumo de nostalgia por parte de los migrantes poblanos radicados en Los Ángeles California. La investigación presentó un marco teórico que permitió la explicación de los términos relacionados con; migración, comida tradicional poblana y consumo de nostalgia. Así mismo se diseñó una metodología específica bajo un enfoque mixto que logró determinar cuantitativamente la correlación de las variables en estudio. Los resultados obtenidos servirán de referencia para que las empresas poblanas que deseen exportar sus productos, identifiquen una oportunidad de negocios en el mercado de nostalgia en Estados Unidos.

PALABRAS CLAVE: Migración, Comida Tradicional Poblana, Consumo de Nostalgia

THE IMPORTANCE OF TRADITIONAL GASTRONOMY FROM PUEBLA AND ITS RELATIONSHIP TO THE NOSTALGIA CONSUMPTION OF MIGRANTS FROM PUEBLA IN LOS ANGELES, CALIFORNIA

ABSTRACT

This study was conducted during the 5 de Mayo festivities in Los Angeles, California in 2015 under a marketing focus. The fundamental problem lies between the México-United States migration phenomena and the consumption of traditional nostalgic dishes from Puebla. The main objective was to describe the preference of traditional dishes from migrants of Puebla living in Los Angeles, California that are the most representative of this local cuisine and its nostalgia consumption. This research presented the following theoretical framework that allowed the explanation of terms related to: migration, traditional food from Puebla and nostalgia consumption. We also designed a specific methodology under a mixed approach that quantitative determined the correlation of these variables in the study. The obtained results will serve as reference for enterprises from Puebla that wants to export their products; they will be able to identify business opportunities in the nostalgia market in the United States.

JEL: M31, M31, D1, D12, Q1, U13, F2

KEYWORDS: Migration, Traditional Food from Puebla, Consumption of Nostalgia

INTRODUCCIÓN

En el fenómeno de migración México-Estados Unidos, la mayoría de los mexicanos migrantes se encuentran concentrados en las ciudades de: Los Ángeles, Chicago y Dallas. Para la migración poblana (objeto del presente estudio), los primeros puntos de destinos se concentran en: California, Nueva York y New Jersey. El fenómeno migratorio se ha convertido en un tema de gran relevancia tanto para los países de origen como para los receptores (Villafuerte, 2006). La migración es provocada por diversos factores, dentro ellos el que más destaca es la parte laboral-económica. En 2013, el 44.9% de los migrantes poblanos en Estados Unidos tenían secundaria como máximo nivel educativo, sólo el 6.5% tenían formación profesional, en su mayoría son relativamente jóvenes ya que su promedio de edad es de 35 años y en su mayoría del género masculino. Actualmente su diversificación ocupacional no importando lo antes mencionado favorece a México, haciendo de las remesas la segunda fuente de entrada de divisas del exterior para el mismo. (BBVAbancomer, 2014). De acuerdo a la concentración anterior, sólo se seleccionó a la ciudad de los Ángeles, California para realizar el presente estudio.

La migración es un factor que promueve la nostalgia o el sentimiento de melancolía hacia personas, lugares y objetos. Entre estos objetos se encuentran las mercancías como ropa, música, abarrotes, juguetes y alimentos, siendo este último uno de los más demandados y comercializados. El crecimiento de las comunidades de inmigrantes, la búsqueda de nuevos sabores por parte de los consumidores y el interés por culturas foráneas ha propiciado una notable expansión del consumo de alimentos nostálgicos o étnicos en Estados Unidos. Ello se evidencia en el buen desempeño mostrado por la venta de esta clase de productos, las cuales se han expandido en 15% durante el periodo 2008 – 2013 pese a la crisis económica; impulsadas básicamente por la dinámica demanda de variedades mexicanas y latinas. (Perú, 2015). Por otra parte, el corpus teórico en el área de la gastronomía es de reciente construcción, cuestión por la cual este concepto comienza a tener una importancia cultural a nivel mundial (Favila, López, & Quintero, 2014) Para los mexicanos, la gastronomía tradicional mexicana representa un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local. De esta forma la investigación aporta conceptos novedosos como: consumo de nostalgia y mercado de nostalgia. Por último, este estudio se encuentra organizado de tal forma que para la revisión de literatura se describen los conceptos de: migración, comida tradicional mexicana y consumo de nostalgia que son palabras clave para la correcta concepción del tema. Posteriormente se muestra la metodología utilizada y finalmente se presentan los resultados de la investigación, sus conclusiones y referencias.

REVISIÓN LITERARIA

Se presentan a continuación los términos de: migración, comida tradicional poblana y consumo de nostalgia, que sirvieron como base dentro del contexto teórico.

Migración

La migración internacional es uno de los grandes fenómenos globales de nuestros días apreciándose en diferentes regiones del planeta (Tamayo & Fernandez, 1983). Comentan Castles y Miller que prácticamente ningún país, como tampoco ninguna región del mundo escapa a la dinámica de las migraciones o puede mantenerse ajeno a sus consecuencias, haciendo que esta experiencia universal se convierta en la marca de

la era de la migración (Castles & Miller, 2004). La mayoría de los movimientos poblacionales se originan en la búsqueda de mejores condiciones de vida, por lo general por causas como: carencias económicas (García, 2006), presiones sociales, demográficas y ecológicas en los países de origen y los problemas de gobernabilidad en naciones con regímenes políticos frágiles e inestables (Tuirán, 2006) con la finalidad de buscar un mejor sitio y un trabajo que les permita tener óptimas condiciones de vida, satisfaciendo así sus necesidades básicas. Actualmente, el fenómeno de migración México - Estados Unidos se ha convertido en un problema real, que afecta de manera importante a ambos países, tanto en el ámbito nacional como en el internacional. Otro aspecto distintivo del fenómeno migratorio contemporáneo es el incremento de la movilidad indocumentada. (Roldán, 2015).

La migración de México a Estados Unidos, tiene una serie de características que le dan especificidad con respecto a otros flujos migratorios en el mundo y de otras épocas como lo son: las asimetrías económicas que existen entre los dos países, las políticas migratorias implementadas en diversos momentos, la vecindad geográfica y los hechos históricos como la anterior pertenencia a México de un territorio que ahora forma parte de Estados Unidos (Valenzuela, 2008), siendo estas dos últimas las principales razones de la migración entre estos dos países, observando así un carácter más permanente en su migración hacia un solo destino. Al parecer el factor o motivo más importante que contribuye a la permanencia de esta problemática es la parte laboral-económica, impulsado por la interacción de variables que operan en ambos lados de la frontera; como la demanda y la oferta de trabajadores mexicanos en la zona norte (Hernández, 1980), aunque no se dejan de considerar la existencia de otros factores. El proceso migratorio mexicano se distingue por tener sus raíces a finales del siglo XIX, que se perpetuó y desarrolló de manera constante a lo largo del siglo XX y que seguirá creciendo en este nuevo siglo XXI.

Por otro lado, la mayoría de los migrantes mexicanos en Estados Unidos mantienen interrelaciones sociales, culturales, económicas y políticas en los dos países. Muchos de ellos son trabajadores temporales que participan en un circuito transnacional y mantienen abierta, de manera permanente, una puerta de comunicación e intercambio cultural en ambos países. Sin embargo, a través de estos circuitos binacionales, giratorios y dinámicos se lleva a cabo una interacción constante de ideas, cultura, lenguaje, valores y formas de vida entre los dos países. Actualmente el segmento de migrantes mexicanos en Estados Unidos representan relativamente a jóvenes con una edad promedio de 35 años, la mayoría de ellos de género masculino. Su diversificación ocupacional en este país ha favorecido a México ya que los flujos de remesas a hacia este país son la segunda fuente de entrada de divisas del exterior. (Albo & Ordaz, 2011) En cuanto a la geografía e intensidad migratoria de México-Estados Unidos, según informes del censo 2010 que reporta el Consejo Nacional de Población (CONAPO); el 96% de los migrantes mexicanos se dirige hacia Estados Unidos y 4% restante a otros 143 países (CONAPO, 2013).

En Estados Unidos, histórica y geográficamente los estados que hacen frontera con México: Arizona, California, Nuevo México y Texas, han sido receptores tradicionales de la migración mexicana. Esta región concentra, por mucho, el mayor número de inmigrantes mexicanos en Estados Unidos. Actualmente el estimado de la población total en Estados Unidos es de 318, 857,056 habitantes, de los cuales 54 millones (17.4%) son latinos; siendo 34 millones (64%) de origen mexicano. Los estados de la Unión Americana con más latinos son; California, Texas, Florida, Nueva York e Illinois. La concentración poblacional preferente de los latinos se ubica de la siguiente manera; en el oeste 19, 469,104 latinos, en el Sur 17, 117,750 latinos, en el Noreste 6, 539,067 latinos y en el Medio Oeste 4, 431,338 latinos.

Los estados de la Unión Americana con más inmigrantes mexicanos según el estimado al 2014 del Census Bureau de Estados Unidos son: California 12, 510,971 mexicanos, Texas 9, 032, 310 mexicanos e Illinois 1, 711,841 mexicanos. Cuatro condados concentran el 23% de la población de inmigrantes mexicanos; Los Ángeles y Orange County en California, Harris en Texas y Cook en Illinois. Así mismo las ciudades donde habitan más mexicanos son; Los Ángeles con 1, 255,938 mexicanos, Chicago con 603,764 mexicanos y Dallas con 662,387 mexicanos (United States Census Bureau, 2015). En la ciudad de los Ángeles,

California se encuentra la localidad East LA, con una población de 114,092 mexicanos, los cuales representan un 90% de la población de esta localidad. Por último, es importante mencionar el fenómeno de migración del estado de Puebla hacia Estados Unidos, el cual es tomado como referencia para el presente estudio. Según el Instituto de los Mexicanos en el Exterior (IME), en su reporte de estadísticas de mexicanos en el exterior (migrantes con matrículas consulares), reporta que la mayoría de los poblanos que emigran a Estados Unidos se concentran en California con un 33%, Nueva York con un 21.1% y New Jersey con un 9.2% (IME, 2013).

Comida Tradicional Poblana

El corpus teórico en el área de la gastronomía es de reciente construcción, cuestión por la cual este concepto comienza a tener una importancia cultural a nivel mundial (Favila, López, & Quintero, 2014). Dentro de este concepto es fundamental reconocer que la satisfacción de las necesidades alimenticias es una condición indispensable de la supervivencia de los seres vivos. Como señala Back, incluso en nuestra sociedad moderna y racional en la que supuestamente sólo se reconoce una evolución bioquímica de la nutrición, la comida proporciona importantes aspectos de identidad sociocultural (Back, 1977) volviéndose una actividad social y parte fundamental de la cultura de cualquier nación. El olor, el color, la textura y el sabor de los alimentos generalmente son inigualables, debido al código que poseen por naturaleza y que los hace especiales de un país determinado (Sandoval, 2015). Los modos de cómo los alimentos son preparados, servidos y concebidos, expresando las formas mediante los cuales los individuos de cada sociedad o grupo particular proyectan sus identidades (Brillant, 2012), “Dime que comes, y te diré quién eres”.

Al mismo tiempo, la alimentación y en particular la cocina, está relacionada con la historia, con el sentido de ser y pertenecer, es decir, con la identidad. Mintz señala que los “alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado” (Mintz, 2003). Claude Lévi-Strauss, Marvin Harris y Jessica Kuper, reconocen que la autenticidad que un grupo social se refleja a través de su gastronomía y los elementos que invierten en dicho proceso como factor generador de identidad social, temporal y espacial. Cuando se cocina, se repiten de manera invariable, una serie de recetas, fórmulas y técnicas culturales que impiden la arbitrariedad; es, por lo tanto, una forma cultural, el área práctica y teórica donde se reproducen los mitos, las tradiciones, los conceptos e identidad de una comunidad (Strauss, 1977). La cocina es el lugar en donde las costumbres, tradiciones y novedades, se han relacionado en un mestizaje perfecto, además, en donde se llevan a cabo las actividades más importantes en el ámbito familiar y espacio donde al preparar los alimentos se efectúa una de las prácticas culturales más complejas e integrales que puedan existir, donde lo intangible hermanado con la materialidad, se perpetua (Pilcher, 2001).

La historia de un pueblo renace diariamente en la cocina, con cada ingrediente utilizado, cada proceso de elaboración o la forma misma de servir el platillo se forja sentido de identidad, se provee una diferenciación simbólica que trasciende a través de las generaciones perpetuando rasgos puros y notables de los pueblos. Es por ello que el mundo de la comida es un territorio plagado de sentidos y de símbolos mediante los cuales las comunidades crean y reproducen sus identidades. (Juárez, 2010) La comida mexicana, es un cúmulo de mezclas, sentimientos y arraigos que se combinaron para dar diversidad en nuestras vidas y mesas (Niembro & Téllez, 2012). La cocina mexicana es creación mestiza, resultado de la fusión de dos elementos principales; la cultura del maíz -como ingrediente principal en la dieta diaria de la cocina nativa prehispánica- y la elemental cocina española (Celis, 2003), es por esto que nuestro tesoro culinario es fruto del sincretismo de dos culturas que, antes de encontrarse, ya habían acumulado siglos de tradición (PROFECO, 2013). La base indispensable de esta cocina es la trilogía maíz-chile-frijol considerados como el eje singular que representa la identidad cultural y agrupa la diversidad que caracteriza a la nación. Esta cocina y sus rasgos tradicionales que la distinguen, forman parte de un complejo sistema cultural entrelazado con concepciones cosmogónicas, valores simbólicos y un carácter ceremonial y ritual

omnipresentes a lo largo de la vida del individuo y de la comunidad. Nacimiento, bodas, siembras o cosechas y todo hecho que implique momentos trascendentes para la vida colectiva, son ocasiones para una buena comida en compañía de la familia y el grupo (De Maria, 2011), constituyéndose como uno de los más vigorosos y dinámicos bienes del patrimonio inmaterial de México. Porque de los modos de comer depende la vida de los pueblos, entendida como un sistema de costumbres, culto y ritualidad; cohesión social, comunitaria e identidad nacional (Padilla, 2004).

De todas las características de la cocina mexicana antes mencionadas, se logra que por primera vez el sistema alimentario de un país acceda al rango de patrimonio cultural de la humanidad. En un hecho sin precedentes el “16 de noviembre de 2010”, la cocina tradicional mexicana fue declarada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) patrimonio cultural de la humanidad. La UNESCO fundamenta que: “La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas, rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local” (UNESCO, 2012). Algunos famosos conocedores de asuntos gastronómicos aseguran que la cocina mexicana se sitúa dentro de las tres más importantes del mundo, junto con la francesa y la china, aunque algunos también incluyan a la italiana en este nivel (Celis, 2003). Para el caso específico del presente estudio, la gastronomía del estado de Puebla y sus platillos no sólo son un deleite para el paladar, sino también una experiencia estética inigualable que dibuja a los ojos de los comensales, el espíritu y la cultura de un Puebla con herencia milenaria.

Y es que, en la misma esencia de cada una de sus recetas, se descubre la historia del encuentro de dos mundos diametralmente opuestos; una suerte de gastronomía artesanal que combina sabiamente la cocina indígena mexicana con la hispana. También se puede mencionar que la gastronomía poblana tiene influencias tales como la española, francesa y árabe. La comida tradicional poblana se puede identificar por tres ingredientes primordiales: maíz blanco y azul, los ayocotes, los chiles chipotle y poblano y la combinación de estos con otros ingredientes formaron una variedad de platillos vasta y variada. Esta gastronomía es una de las más complejas, ricas y variadas en México. Debido a lo anterior se pudieran enumerar cientos de platillos tan diversos provenientes de sus diferentes municipios y comunidades. A continuación, en la Tabla 1 se muestran solo los platillos más representativos de la gastronomía poblana según una encuesta realizada a 10 chefs pertenecientes a la ciudad de Puebla.

Nostalgia

Existe un patrón en los migrantes, donde los sentimientos de vulnerabilidad, melancolía, discriminación y riesgo siempre están presentes (Ibarra, 2013). El presente estudio hará referencia al sentimiento de nostalgia o melancolía por parte de los migrantes mexicanos en Estados Unidos, al sentir tristeza por recordar a personas, familiares u objetos queridos o perdidos. La nostalgia se refiere al estado de decaimiento, melancolía y languidez causado por el pesar obsesivo o el recuerdo del lugar de origen en el que se ha vivido por largo tiempo. La nostalgia es un sentimiento, estado de tristeza o melancolía que sufren los individuos cuando añoran o extrañan la pérdida de alguien o algo. Este sentimiento se ve asociado con la melancolía de cualquier migrante ubicado en otro destino diferente al de su origen, con referencia hacia sus familiares, amigos, compañeros, música, ropa, juguetes, alimentos, bebidas, etc. (Acle & Burguete, 2012). Dentro del presente estudio, la nostalgia juega un papel histórico importante dentro del carácter y sentimiento del mexicano, el cual se ve reflejado en particular en los migrantes mexicanos que al estar fuera o lejos de su tierra natal, ante una cultura diferente (Norteamericana), surgiendo así las necesidades de; seguridad, identificación y diferenciación, logrando así satisfacer su nostalgia consumiendo productos de origen mexicano, reflejando el “carácter nacional”, término que Béjar Navarro define como; la recolección de datos sistemáticos sobre sentimientos, emociones, afectos, motivaciones, formas perceptuales, pensamientos, creencias, preferencias y formas de comportamiento social, que dentro de la diversidad del

universo individual sean uniformes en el plano colectivo, el carácter nacional es una manera peculiar de ser; se refiere a las características y patrones, de la personalidad relativamente estables que son modales entre los miembros adultos de una sociedad (Bejár & Capello, 1987). Por lo tanto; la cultura, sentimientos, emociones y preferencias de esta creciente etnia conformada por migrantes mexicanos radicados en Estados Unidos representa actualmente una gran oportunidad de negocios para el consumo de nostalgia.

Tabla 1: Los Platillos Más Representativos de la Gastronomía Poblana

Antojitos	Sopas, Caldos y Arroces	Carnes, Aves y Pescados	Moles, Chiles y Pipianes	Dulces, Postres y Bebidas
Pambazos	Arroz Poblano	Robalo al horno	Chiles en nogada	Borrachitos
Quesadilla de Huitlacoche	Flor de calabaza y hongos al epazote	Pescado al cuitlacoche	Chileatole en verde	Jamoncillos
Cemitas de mercado	Caldo de Habas	Truchas al epazote	Salsa roja estilo Cuetzalan	Arroz con leche y manzana
Memelas	Caldo de camarón seco y Nopales	Pescado teresiano	Enchiladas poblanas	Camotes de Santa Clara
Molotes	Consomé Atlisquense	Barbacoa de pollo	Guaxmole	Natillas de leche
Chalupas	Crema de Flor de calabaza	Cecina de la Sierra	Manchamanteles	Rompope
Huevos rancheros a la poblana	Sopa a la reina	Cuete mechado	Mole de Caderas	Polvorones de piñón
Pelonas	Sopa de aguacate	Puerco en salsa verde	Mole poblano	Tejocotes en su jugo
Chanclas	Sopa rajás y elote	Lentejas con puerco de Tepeyahualco	Pipián verde	Torreas poblanas
Tlacoyos	Sopa Suriana	Tinga poblana de pollo	Chiles rellenos	Tortitas de Santa Clara

En ésta Tabla se muestran los platillos más representativos de la gastronomía poblana a través de cinco categorías, de acuerdo a como aparecen en el libro “Puebla, Cocina de los Ángeles”, editado por el Ayuntamiento de Puebla, en el 2010. Las categorías que se presentan aparecen como títulos en cada columna y son los siguientes: La categoría de antojitos, la categoría de sopas, caldos y arroces, la categoría de carnes, aves y pescados, la categoría de moles, chiles y pipianes, y por último la categoría de dulces, postres y bebidas. Fuente: (Puebla, 2010).

El fenómeno de la nostalgia y su consumo está relacionado con los términos; producto, mercado y consumo. Los cuales se explican a continuación: a) Producto de nostalgia según un estudio de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), se entiende como aquellas mercancías que integran “bienes y servicios, que forman parte de los hábitos de consumo, cultura y tradición de los diferentes pueblos y naciones” y parte de la idea de que en el caso de los grupos sociales que emigran al extranjero, tienden a extrañar, a recordar ciertos productos que forman parte de su vida cotidiana, productos y servicios que difícilmente pueden encontrar en sus lugares de destino (CEPAL, 2004). Cabe mencionar que uno de los principales decisores de compra de este tipo de productos en los migrantes, es la variable “autenticidad” (SIICEX, 2015). Para la presente investigación se entiende por producto de nostalgia a un bien o servicio diferenciado que se compone de una serie de costumbres, tradiciones, hábitos de consumo que formaban parte de su vida cotidiana en su lugar de origen y que satisface necesidades y deseos de los migrantes al recordar, añorar su cultura en otro destino. Los productos de nostalgia abarcan diferentes bienes y servicios desde ropa, música, alimentos, muebles, regalos, artesanías, restaurantes, entretenimiento, etc. Entre los más demandados están los bienes de consumo (alimentos, bebidas y abarros).

b) El mercado de nostalgia, es el grupo de migrantes con necesidades y deseos específicos de productos de nostalgia, así como de dinero y voluntad para gastar. Dicho mercado se compone de productos de nostalgia que demandan millones de migrantes de primera y segunda generación y refleja buena parte de los hábitos y tradiciones culturales de sus regiones de origen y que tienden a extrañar. El mercado de nostalgia representa un sin número de ventajas para la economía de los países emergentes de Latinoamérica; incentivar, acelerar la producción y exportación de mercancías y servicios que en los países emergentes se están perdiendo por efectos de la migración, lo que ayudaría a la generación de empleos, a la recuperación de tradiciones, de mejora de calidad de bienes y servicios, mejoría en los procesos productivos y tecnología de vanguardia, incentivar las costumbres y tradiciones nacionales ante la homogenización de la influencia global por parte de países altamente industrializados. c) El consumo por nostalgia, es la acción y el efecto de los migrantes, por adquirir productos de nostalgia, que representaban una serie de costumbres, tradiciones y hábitos de consumo que formaban parte de su vida cotidiana en su lugar de origen y que satisface necesidades y deseos al recordar, añorar su cultura en otro destino. Dicho consumo trata de una

demanda permanente, no asociado a la moda sino a la cultura y al arraigo de sus países de origen. Se considera que no es un mercado ni un deseo, se trata de una acción y efecto de adquirir productos de nostalgia por parte de los migrantes que activa la demanda en el mercado de nostalgia (Acle & Burguete, 2012).

METODOLOGÍA

La problemática fundamental del presente estudio, radicó en el fenómeno de migración México-Estados Unidos y en el consumo de nostalgia de la gastronomía tradicional poblana. En la actualidad la migración mexicana se encuentra concentrada en las ciudades de; Los Ángeles, Chicago y Dallas. En cuanto a la migración poblana, el primer punto de destino se concentra en; California, Nueva York y New Jersey. De acuerdo a lo anterior se seleccionó la ciudad de los Ángeles, California para realizar el presente estudio. Gran parte de los migrantes mexicanos en Estados Unidos mantienen interrelaciones sociales, culturales, económicas y políticas en los dos países manteniendo abierta y de manera permanente, una puerta de comunicación e intercambio cultural en ambos países realizando una interacción constante de ideas, cultura, lenguaje, valores y formas de vida entre los dos países. Cabe señalar que este intercambio genera movimientos en el estilo de vida de los pobladores de ambos lados de la frontera, mismos que han sido estudiados y documentados tanto en Estados Unidos como en México, en sus aspectos sociológicos, demográficos, políticos, económicos entre otros y sólo recientemente en sus aspectos mercadológicos en el consumo de nostalgia y en especial en la comida tradicional poblana.

El objetivo principal fue describir la preferencia de los platillos típicos más representativos de la comida poblana por parte de los migrantes poblanos radicados en Los Ángeles, California. La hipótesis planteada fue determinar “si la gastronomía tradicional poblana tiene relación en el consumo de nostalgia por parte de los migrantes poblanos radicados en los Ángeles, California”. El diseño de la metodología utilizado en el estudio se describirá a continuación: Se realizó bajo un enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo), utilizando la investigación de tipo; correlacional, descriptivo y transversal, siguiendo los métodos de investigación; deductivo, analítico y sintético. Las técnicas de investigación que se aplicaron fueron; la encuesta y la entrevista, dirigida a los migrantes poblanos radicados en Los Ángeles, California que fueran mayores de 20 años y menores de 60 años. Se aplicó un cuestionario mixto conformado inicialmente con 5 ítems utilizando la Escala tipo Likert y finalizando con 5 preguntas nominales cerradas de opción múltiple, aplicados por 5 encuestadores de origen mexicano.

La encuesta se aplicó durante las festividades del 5 de mayo del 2015 en “El Mercado de los Ángeles” ubicado en el Este de los Ángeles y en “Placita Olvera”, ubicada en el centro de Los Ángeles. Se tomó como universo 700,000 migrantes poblanos radicados en el Condado de los Ángeles, llegando a un tamaño de muestra de 383 migrantes poblanos ajustado a 390, utilizando para este cálculo los criterios de 95% de confiabilidad, 5% de margen de error, 50% de probabilidad a favor y 50% de probabilidad en contra. Por último, se utilizaron las siguientes pruebas estadísticas para el análisis de datos; para la parte cuantitativa; el Coeficiente de Correlación de Pearson y el Coeficiente de Cronbach para determinar la confiabilidad del cuestionario obteniendo .7 de coeficiente, considerado aceptable para su aplicación y por último para la parte cualitativa se usó la estadística descriptiva.

RESULTADOS

Para este apartado se presenta primero la Tabla 2 mostrando la operacionalización de las variables independientes, segundo, la Tabla 3 correspondiente a los resultados cuantitativos y por último la Tabla 4 y 5 correspondientes a los resultados cualitativos. Resultados Cuantitativos: de acuerdo a los 5 ítems y su escala Likert, que permitieron determinar “si la gastronomía tradicional poblana tiene relación en el consumo de nostalgia por parte de los migrantes poblanos radicados en los Ángeles, California”, a través

del Coeficiente de Correlación de Pearson demostraron que aportan evidencia a favor, comprobando de esta forma la hipótesis planteada. Se presentan a continuación los resultados en la siguiente Tabla 3.

Tabla 2: Operacionalización de las Variables Independientes

Nostalgia		
Variable independiente:	Nostalgia	
Variable Conceptual:	La nostalgia es un sentimiento, estado de tristeza o melancolía que sufren los individuos cuando añoran o extrañan la pérdida de alguien o algo (Acle & Burguete, 2012).	
Variable Operacional:	Está determinada por: Migración y cultura.	
Dimensión	Indicador	Ítems
Migración	Nostalgia por su lugar de origen.	1-El estar fuera de Puebla y viviendo en Estados Unidos le provoca un sentimiento de nostalgia.
Cultura	Arraigo a las costumbres.	3-Es importante para usted seguir conservando sus tradiciones y costumbres mexicanas viviendo en Estados Unidos
Consumo de Nostalgia		
Variable Independiente:	Consumo de nostalgia.	
Variable Conceptual:	Es la acción y el efecto de los migrantes, por adquirir productos de nostalgia, que representaban una serie de costumbres, tradiciones y hábitos de consumo que formaban parte de su vida cotidiana en su lugar de origen y que satisface necesidades y deseos al recordar, añorar su cultura en otro destino (Acle & Burguete, 2012).	
Variable Operacional:	Está determinada por: Consumo de bienes y servicios de nostalgia.	
Dimensión	Indicador	Ítems
Consumo por nostalgia	Adquisición de bienes y servicios por parte de los migrantes mexicanos.	1-Consumo alimentos de origen mexicano. 4-Extraña la comida poblana. 5-Cada vez que consume algún tipo de comida poblana recuerda su lugar de origen.

En esta Tabla 2 se muestra la operacionalización de las 2 variables independientes: Nostalgia y consumo de nostalgia. A través de esta tabla se exponen cada una de las variables, compuestas por su definición conceptual y su definición operacional, así mismo se mencionan sus dimensiones para después relacionarlas con sus indicadores, para que por último se establezcan los ítems, formulando así el instrumento de medición (cuestionario). Fuente: Elaboración propia en base al marco metodológico.

Tabla 3: Resultados Cuantitativos

Ítem	Afirmación	Escala	Coeficiente de Correlación de Pearson	Interpretación
1	El estar fuera de Puebla y viviendo en Estados Unidos le provoca un sentimiento de nostalgia.	5 Definitivamente si 4 Probablemente si	0.92	Correlación positiva muy alta.
2	Consume alimentos de origen mexicano.	3 Indeciso	0.79	Correlación positiva alta.
3	Es importante para usted seguir conservando sus tradiciones y costumbres mexicanas viviendo en Estados Unidos	2 Probablemente no 1 Definitivamente no	0.68	Correlación positiva moderada
4	Extraña la comida poblana.		0.81	Correlación positiva alta.
5	Cada vez que consume algún tipo de comida poblana recuerda su lugar de origen.		0.74	Correlación positiva alta.

La Tabla 3, referente a los resultados cuantitativos, muestra los cinco ítems utilizados, así como de su Escala Likert: Definitivamente si (5), Probablemente si (4), Indeciso (3), Probablemente no (2), Definitivamente no (1). Y en el cual se aprecian los porcentajes obtenidos de acuerdo a la prueba estadística Coeficiente de Correlación de Pearson. Por último, se presenta su correspondiente interpretación según los intervalos; Correlación positiva muy alta, Correlación positiva alta y Correlación positiva moderada. Fuente: Elaboración propia en base a los resultados obtenidos durante la investigación cuantitativa.

Resultados cualitativos: La primera parte que se presenta son 8 preguntas descriptivas relacionadas con el fenómeno de migración, la segunda parte corresponde a 5 preguntas nominales cerradas con relación a la

preferencia gastronómica poblana por parte de los migrantes Poblanos en los Ángeles, Ca. A continuación se presentan los resultados obtenidos de la primera parte en la Tabla 4 y la segunda parte en la Tabla 5.

Tabla 4: Variables

De acuerdo a los 390 migrantes poblanos encuestados en Los Ángeles, Ca., el 41.03% provienen de la Sierra Negra (160), el 30.77% de la Sierra Norte (120), el 20.51% de la Mixteca Poblana (80), el 5.13% de Atlixco (20) y el 2.56% de Cholula (10).

De acuerdo a los 390 migrantes poblanos encuestados en Los Ángeles, Ca., el 43.59% de los migrantes poblanos encuestados en Los Ángeles, Ca. (170), se encuentran dentro de un rango de 1 a 5 años viviendo en Estados Unidos; el 35.90% de los migrantes poblanos (140) en el rango de 6 a 12 años; y por último el 20.51% de migrantes poblanos (80) en el rango de 12 a 20 años.

De los 390 migrantes poblanos encuestados en los Ángeles Ca., el 98% de los migrantes Poblanos (382) no visitan a sus familias con frecuencia en su lugar de origen, mientras que el 2% de los migrantes poblanos (8) si lo hacen.

De los 390 migrantes poblanos encuestados en los Ángeles Ca., el 94% de los encuestados (367) migró solo, mientras que el 6% de los encuestados (23) migro con su familia.

De los 390 migrantes poblanos encuestados en los Ángeles Ca., el 43% de los Migrantes (168) llegaron a los Ángeles, Ca. Por recomendación, mientras que el 37% de los migrantes (222) no.

De los 390 migrantes poblanos encuestados en los Ángeles Ca., el 98% de los migrantes (382) no visitan su lugar de origen (Puebla), mientras que el 2% de los migrantes (18) si lo hace.

De los 390 migrantes poblanos encuestados en los Ángeles Ca., el 98% de los migrantes (382) salieron de su país de origen para mejorar su condición de vida, mientras que el 2 % de los migrantes (18) fue por otros motivos.

En la Tabla 4 se presenta el anexo de variables obtenidas por las encuestas aplicadas a los migrantes poblanos en los Ángeles, California. Las variables que se tomaron en cuenta fueron: lugar de origen, tiempo viviendo en Estados Unidos, cada cuanto visitan a su familia en su lugar de origen, cómo decidieron su destino al emigrar, con qué frecuencia visitan Puebla y porqué motivos emigraron de su lugar de origen a los Estados Unidos.

De acuerdo a las 5 preguntas nominales cerradas de opción múltiple que permitieron describir la preferencia de los platillos típicos más representativos de la comida poblana por parte de los migrantes poblanos radicados en Los Ángeles, California demostraron que se logró el objetivo general planteado. Se enumeran los resultados en la siguiente Tabla 5.

Tabla 5: Resultados Cualitativos

Pregunta 1. Del siguiente recuadro y según su punto de vista enumere del 1 al 8 el tipo de antojito más típico de la comida poblana. Siendo el 1 el más representativo y el 8 el menor.
Resultado: El 76% de los poblanos entrevistados (295), eligió las cemitas de mercado como el antojito más representativo de la comida poblana, el 10% de los entrevistados (40) eligió las chalupas y por último el 9% de los entrevistados (37), eligió las memelas.

Pregunta 2. Del siguiente recuadro y según su punto de vista enumere del 1 al 8 el tipo de sopa o caldo más típico de la comida poblana. Siendo el 1 el más representativo y el 8 el menor.
Resultado: El 51% de los poblanos entrevistados (198), eligió el arroz poblano como la sopa o caldo más representativo de la comida poblana, el 22% de los entrevistados (84) eligió la sopa de flor de calabaza y hongos al epazote, y por último el 15% de los entrevistados (59), eligió la sopa de rajitas y elote.

Pregunta 3. Del siguiente recuadro y según su punto de vista enumere del 1 al 8 el tipo de carnes y mariscos más típico de la comida poblana. Siendo el 1 el más representativo y el 8 el menor.
Resultado: El 49% de los poblanos entrevistados (190), eligió la tinga poblana de pollo como el tipo de carnes y mariscos más representativos de la comida poblana, el 19% de los entrevistados (75) eligió la cecina de la Sierra, y por último el 10% de los entrevistados (38), eligió el pescado al huitlacoche.

Pregunta 4. Del siguiente recuadro y según su punto de vista enumere del 1 al 8 el tipo de moles y chiles más típico de la comida poblana. Siendo el 1 el más representativo y el 8 el menor.
Resultado. El 61% de los poblanos entrevistados (238), eligió a los chiles en nogada como el tipo de moles y chiles más representativos de la comida poblana, el 29% de los entrevistados (114) eligió el mole poblano y por último el 5% de los entrevistados (19), eligió el mole de caderas.

Pregunta 5. Del siguiente recuadro y según su punto de vista enumere del 1 al 8 el tipo de dulces y postres más típico de la comida poblana. Siendo el 1 el más representativo y el 8 el menor.
Resultado. El 57% de los poblanos entrevistados (223), eligieron a los camotes de Santa Clara como el tipo de dulces y postres más representativos de la comida poblana, el 14% de los entrevistados (56) eligió el arroz con leche y manzana, y por último el 13% de los entrevistados (54), eligieron los borrachitos.

De acuerdo a la Tabla 5, se aprecian los resultados en porcentajes y en cantidades correspondientes a cinco preguntas nominales cerradas de opción múltiple que permitieron describir la preferencia de los platillos típicos más representativos de la comida poblana por parte de los migrantes poblanos radicados en Los Ángeles, California, a través de cinco categorías de alimentos; antojitos, sopas y caldos, carnes, aves y pescados, moles, chiles y pipianes y por último dulces, postres y bebidas. Fuente: Elaboración propia en base a los resultados obtenidos durante la investigación cualitativa.

CONCLUSIONES

Finalmente, la investigación mixta realizada para el presente estudio permitió cuantitativamente comprobar la hipótesis planteada aportando evidencia a favor determinando que la gastronomía tradicional poblana si tiene una correlación (positiva muy alta y alta) en el consumo de nostalgia por parte de los migrantes poblanos radicados en los Ángeles, California. Así mismo, la investigación cualitativa logró el objetivo general describiendo la preferencia de los platillos típicos más representativos de la comida poblana por parte de los migrantes poblanos radicados en Los Ángeles, California, siendo los más preferidos; cemitas de mercado (antojito), arroz poblano (sopa o caldo), tinga poblana de pollo (carne), chile en nogada (mole o chile) y los camotes de Santa Clara (dulce o postre). Para futuras investigaciones se recomienda realizar este mismo estudio en las ciudades de Nueva York y New Jersey, debido a su alta concentración de migrantes poblanos. Así mismo realizar estudios mixtos de diferentes grupos de migrantes originarios de otros municipios de Puebla, con sus propios alimentos típicos en las ciudades de los Ángeles y Nueva York.

REFERENCIAS

- Acle, R., & Burguete, M. (2012). *Marketing Nostalgico*. México.D.F.: Nueva Imagen.
- Albo, A., & Ordaz Díaz, J. L. (Febrero de 2011). *La Migración Mexicana hacia los Estados*. BBVA Research, 15. Obtenido de http://www.agenciabk.com/emigracion_mexicana.pdf
- Back, k. (1977). *Food, sex and theory*. Fitzgerald. T.K.
- BBVA Bancomer. (2014). *Fundacion BBVA Bancomer*. Recuperado el 1 de Febrero de 2016, de https://www.fundacionbbvabancomer.org/imagenes/Docs/Anuario_Migracion_y_Remesas_2014.pdf
- Bejár, R., & Capello, H. (1987). *Crisis económica; carácter nacional e identidad nacional*. México: UNAM.
- Brillant, J. A. (2012). *Physiologie Du Gout*. París: TREA.
- Castles, S., & Miller, M. (2004). *La era de la migración: movimientos internacionales*. México: Porrúa.
- Celis, M. (2003). *Visión de la cocina mexicana a nivel internacional*. Hospitalidad.
- CEPAL. (2004). *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional: los casos de El Salvador y México*. México: CEPAL.
- CONAPO. (Edición Especial de Numero 1 de 2013). *Boletín de Migración Internacional*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2015, de *Geografía e Intensidad Migratoria: México-Estados Unidos 2010*: <http://www.omi.gob.mx/work/models/OMI/Resource/806/1/imagenes/BoletinNumEspecial2013MigracionInternacional.pdf>
- De Maria, A. (2011). *La Cocina del pueblo mexicano*. México: INAH.
- Favila, H., López, M., & Quintero, B. (2014). *La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay*. Cuadernos INTERCULTURALES, 1(22).
- García, M. (2006). *Los nuevos escenarios de la migración: causas, condiciones ,consecuencias*. En *Migración2*. México: Heinrich Böll.

Hernández, E. (1980). *Perspectivas actuales de las relaciones entre México y Estados Unidos*. México: UNAM.

Ibarra Escobar, G. (2013). *Trabajar en tierras lejanas. Vidas mexicanas en Los Ángeles*. *Estudios Fronterizos*, 17(33), 5.

IME. (2013). *Estadísticas de Mexicanos en el exterior*. Recuperado el 10 de septiembre de 2015, de *Estadísticas de Mexicanos en Estados Unidos 2013*: http://www.ime.gob.mx/matriculas2013/rep_mex/pue.html

Juárez, J. L. (2010). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*. *Desacatos*, 4.

Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: La reina roja.

Niembro, M., & Téllez, R. (2012). *Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía*. *Revista virtual especializada en Gastronomía*(2), 30.

Padilla, C. (2004). *La cartografía cultural como significado y poder Patrimonio Cultural y Turismo. Cartografía de recursos culturales de México*. México: CONACULTA.

Perú, P. (2015). *Informe Especializado en Productos Nostálgicos en Estados Unidos*. Recuperado el 01 de Febrero de 2016, de *Servicios al exportador*: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/16578434rad3BC81.pdf>

Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad*. México: Ediciones de la Reina Roja.

PROFECO. (2013). *Alimentos Mexicanos empaquetados, envasados y enlatados*. *Revista del Consumidor*, 12. Obtenido de <http://revistadelconsumidor.gob.mx/wp-content/uploads/2013/10/AlimentosMexicanosPDF.pdf>

Puebla, G. M. (2010). *Puebla, Cocina de los Ángeles*. Puebla: Ayuntamiento de Puebla.

Roldán, G. (2015). *Migración México-Estados Unidos: Paradoja liberal renovada del tlcan*. *Revista Problemas del Desarrollo*, 46(181), 117.

Sandoval, J. (2015). *Salud o bienestar: aprende a distinguir tus alimentos según su origen o naturaleza*. *Conexión de Hospitalidad y Gastronomía*(5), 44.

SIICEX. (2015). Recuperado el 2 de Febrero de 2016, de <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/16578434rad3BC81.pdf>

Strauss, L. (1977). *Antropología Estructural*. Argentina: EUDEBA.

Tamayo, J., & Fernandez, J. (1983). *Zonas Fronterizas*. México: CIDE.

Tuirán, R. (abril-junio de 2006). *La migración mexicana hacia Estados*. *Papeles de población*, 12(48), 9-31.

UNESCO. (2012). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 3 de enero de 2014, de <http://www.unesco.org/culture>

United States Census Bureau. (2015). American Fact Finder. Recuperado el 17 de Septiembre de 2015, de Community Facts: <http://factfinder.census.gov/faces/nav/jsf/pages/index.xhtml?refresh=t>

Valenzuela , C. (2008). La migración México-Estados Unidos. *Norteamérica*, 3(2), 10.

Villafuerte, D. (Diciembre de 2006). Migración y desarrollo en la era de la globalización. *Bancomext*, 56(12), 13.

BIOGRAPHY

Ramón Sebastián Acle Mena es Doctor en Administración Gerencial por el Instituto de Estudios Universitarios A.C. Es profesor investigador de tiempo completo en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, adscrito a la Facultad de Administración. Se puede contactar en Ciudad Universitaria, Edificio ADM1; Avenida San Claudio y 22 Sur sin número, Colonia Jardines de San Manuel, Puebla, Puebla. C.P. 72570. Correo electrónico raclmx@yahoo.com.mx

Sandra Yesica Herrera Guzmán, Jessica Yazmín Santos Díaz y Abigail Claudio Morales son estudiantes de la licenciatura de Administración Turística, adscrita a la Facultad de Administración en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Sus correos electrónicos son: sandra.herrera.guz@gmail.com, jessiqaa-15@hotmail.com, abyclaudio8@gmail.com

Norma Angélica Santiesteban López es Doctora en Ciencia en Alimentos por la Universidad de las Américas Puebla. Es profesora investigadora de tiempo completo en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, adscrita a la Facultad de Administración. Correo electrónico asantiesteban2@hotmail.com