

ISSN: 3061-7103

# Vínculos

Sociología, análisis y opinión

Año 6 ■ Núm. 11, Marzo-Septiembre 2025

## ESTUDIOS SOCIALES SOBRE LA ALIMENTACIÓN

Revista semestral del Departamento de Sociología / División de Estudios Políticos y Sociales  
Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades

**Universidad de Guadalajara**

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA** Dr. Ricardo Villanueva Lomelí, RECTOR GENERAL; Dr. Héctor Raúl Solís Gadea, VICERECTOR EJECUTIVO; Mtro. Guillermo Arturo Gómez Mata, SECRETARIO GENERAL. **CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES** Dr. Juan Manuel Durán Juárez, RECTOR; Dra. Katia Magdalena Lozano Uvario, SECRETARIA ACADÉMICA; Lic. María del Rosario Ortiz Hernández, JEFA DE LA UNIDAD DE APOYO EDITORIAL. **DIVISIÓN DE ESTUDIOS POLÍTICOS Y SOCIALES** Mtra. Sofía Limón Torres, DIRECTORA. **DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA** Dr. Jorge Ramírez Plascencia, JEFE DE DEPARTAMENTO.

**Vínculos. Sociología, análisis y opinión**, Año 6, Núm. 11, marzo-septiembre 2025, es una publicación semestral editada por la Universidad de Guadalajara, a través del Departamento de Sociología de la División de Estudios Políticos y Sociales del Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Av. José Parres Arias, 150, San José del Bajío. Edificio F, tercer piso, C.P. 45132. Zapopan, Jalisco, México. Teléfono: 333819-3300, ext. 23354. Correo electrónico: [revistavinculos@hotmail.com](mailto:revistavinculos@hotmail.com). Editor responsable: Jaime Torres Guillén. Reserva de derechos al uso exclusivo 04-2012-042610503700-102. ISSN: 3061-7103 otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Diseño a cargo de Amateditorial, calle Prisciliano Sánchez #612, Col. Centro, Guadalajara, Jalisco. C.P. 44100. Este número se publicó en marzo de 2025 y está disponible en <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/vinculos/index.htm>  
<http://www.vinculosociologiaanalisisyopinion.cucsh.udg.mx/index.php/VSAO>

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad de Guadalajara.

**Vínculos. Sociología, análisis y opinión** está incluida en los catálogos de revistas Latindex y LatinRev.

latindex



**Director y editor**

Jaime Torres Guillén

**Comité Editorial**

Alejandra Guillén González  
Héctor Raúl Solís Gadea  
Celia del Palacio Montiel  
Andrea Celeste Razón Gutiérrez  
Paloma Villagómez Ornelas  
Rafael Sandoval Álvarez  
Carlos Rafael Hernández Vargas  
Luis Rodolfo Morán Quiroz

**Asistente  
de dirección**

Nidia Verónica Covarrubias Sánchez

**Secretario técnico  
y Soporte plataforma web**

Francisco Tapia Velázquez

**Consejo Editorial**

Isabel Cristina Naranjo Noreña, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina; Antonio Luzón, Universidad de Granada, España; Silvia Carina Valiente, Conicet CIT Catamarca, Universidad de Catamarca, Argentina; Carlos Javier Maya Ambía, Centro de Estudios Japoneses, Universidad de Guadalajara, México; Luisa Martínez-García, Universidad Autónoma de Barcelona, España; Bruno Baronnet, Universidad Veracruzana, México; Mariana Passarello, Universidad del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires, Argentina; David Gómez-Álvarez, Universidad de Guadalajara, México; María del Carmen Ventura Patiño, El Colegio de Michoacán, México; Felipe Gaytán Alcalá, Universidad La Salle, México; Liliana Cordero Marines, Centro de Investigaciones sobre América del Norte, UNAM, México.

**Comité Científico Internacional**

María Patricia Fortuny Loret de Mola, CIESAS Peninsular, México; Göran Therborn, Universidad de Cambridge, Inglaterra; José Luis Grosso, Centro Internacional de Investigación PIRKA, Políticas, Culturas y Artes de Hacer, Colombia; Breno Bringel, Instituto de Estudios Sociales y Políticos de la Universidad del Estado de Río de Janeiro, Brasil; Jorge Alonso, CIESAS-Occidente, México.

Departamento de Sociología de la División de Estudios Políticos y Sociales del CUCSH, UdeG. Av. José Parres Arias núm. 150, San José del Bajío. Edificio F, tercer piso, C.P. 45132. Zapopan, Jalisco, México. Teléfono: 3819-3300, Ext. 23354.

La revista **Vínculos. Sociología, análisis y opinión** puede leerse en internet:

<http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/vinculos/index.htm>

<http://www.vinculosociologiaanalisisyopinion.cucsh.udg.mx/index.php/VSAO>

# ¿GASTRONACIONALISMOS EN DIÁLOGO O EN CONTIENDA? OFERTA DE COMIDA VENEZOLANA EN LA CIUDAD DE MÉXICO DURANTE EL SIGLO XXI<sup>1</sup>

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7723

**Recibido:** 08/11/2024

**Aceptado:** 24/01/2025

AXEL ELÍAS JIMÉNEZ<sup>2</sup>

## Resumen

Se estudia la oferta de comida venezolana en establecimientos fijos y semifijos en la Ciudad de México (CDMX). Se usa la historia oral para ver con qué referentes interactúan las personas venezolanas al ofrecer alimentos asociados

---

1 Artículo realizado como parte de las actividades de la estancia del autor, en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, de acuerdo al Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM, Coordinación de Humanidades.

2 Doctor en historia por King's College London. Realizó estancias posdoctorales en City University of New York, el Instituto de Investigaciones Antropológicas e Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. Actualmente desarrolla proyectos de investigación sobre las intersecciones de migración y alimentación como investigador del Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales de la Universidad Veracruzana. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores.

con Venezuela en CDMX. Sin pedir contrastes directos, las personas participantes posicionaron la comida venezolana dentro del panorama alimentario mexicano. Se sugiere que, aunque el último ha contribuido a forjar unión nacional dentro de México (aunque de manera simplista), también ha creado prácticas y relaciones jerárquicas que han tendido a minimizar otras expresiones alimentarias tales como la venezolana. Las personas que colaboraron en esta investigación mostraron otras formas de valorar sus expresiones culinarias, más allá de canales institucionales como la guía Michelin o la lista de patrimonio cultural intangible.

*Palabras clave:* Gastronomía, identidad cultural, migración, cocina tradicional, globalización cultural

### **Abstract**

The offer of Venezuelan food in restaurants and food trucks in Mexico City is a way to analyse the encounter of at least two different expressions of gastronationalism. With this perspective, it is argued that while the long tradition of Mexican culinary pride has helped to create a sense of shared identity among the people that identify with the country (not without its limitations), it has also minimised other culinary expressions such as that from Venezuelans. Yet, the people that contributed to this research valued their culinary expressions through their own means and beyond external recognitions such as UNESCO's list of intangible heritage or the Michelin guide, which currently Mexicans tend to address.

*Keywords:* Gastronomy, cultural identity, migration, traditional cooking, cultural globalization

### **Introducción**

La alimentación y sus áreas asociadas tales como la cocina, la gastronomía, lo culinario, entre otros conceptos, han sido esferas que han contribuido fuertemente a vincular la identidad nacional con un territorio político (Camp, 1982; Hernández Garre & de Maya Sánchez, 2022; Igor Ayora Diaz, 2014; Medina & Leal, 2018; Ray, 2008; Rojas-Rivas et al., 2020; Vázquez-Medina, 2016). A pesar de que cada concepto se enfoca

en distintas partes del proceso y su uso conlleva un posicionamiento político e intelectual, aquí se usa alimentación como un concepto amplio que sirve para englobar maneras de procurar comida, desde la extracción hasta la preparación y desecho, así como los significados culturales que estos tienen. A pesar de esta definición amplia, aquí el enfoque se hace en la preparación de alimentos como una serie de prácticas que son prácticas económicas, al igual que dinámicas que contribuyen a construir identidades comunitarias y así generar cohesión entre las personas que comparten los códigos y diferencia entre las personas que no comparten dichos códigos. Es importante mencionar que, a pesar de este uso, la alimentación de una comunidad nunca está cerrada o inerte, sino que va cambiando con la influencia e interacciones con otras comunidades, adelantos tecnológicos y distribución de ingredientes. Todas las anteriores van fluctuando en el tiempo.

En el caso mexicano, la alimentación forjadora de identidad nacional tiene un origen que casi coincide con el de México como estado estado-nación independiente, proceso que inició en 1810 y se consolidó formalmente en 1821 con la independencia de España. Para analizar las prácticas alimentarias en la conformación de una comunidad, aquí se usa el concepto de gastronacionalismo. Este uso es intencional pues no es el mismo que Michaela Desoucey hizo del concepto al popularizarlo con su estudio de denominaciones de origen en Europa (2010). En este sentido, se comparte la reflexión que Atsuko Ichijo hizo al sostener cómo el concepto de gastronacionalismo se expandió en la segunda década del siglo XXI (2020). Los estudios del gastronacionalismo van más allá de la propuesta que popularizara DeSoucey. En este cuerpo amplio de investigaciones, se incluye la migración en el enfoque de investigación ya que obliga a estudiar fenómenos más allá de las fronteras de una nación. Los estudios de migración requieren considerar cuando menos el lugar de partida, así como el lugar dónde se aterriza el estudio, por ello presentan un reto de investigación, mientras también muestran la complejidad de la alimentación en distintos entornos físicos y culturales.

El actual territorio mexicano se ha asociado fuertemente con el gastronacionalismo mexicano. Cómo lo ha mostrado la historiadora, Sarah Bak-Geller, hay muestras de estos vínculos desde el primer recetario

mexicano del que se tiene registro, el *Cocinero Mexicano* (2013). El *Cocinero* se publicó en 1831 a tan solo un decenio de declarada la independencia de México. Las personas detrás del recetario compilaron recetas que recuperaban tanto de prácticas mesoamericanas como novohispanas para así presentar una perspectiva de cocina mexicana para la tercera década del siglo diecinueve y en adelante. Sobresale en este recetario el uso intencional de la “x” en la palabra México en vez de la “j” y por el uso de nahuatlismos para distinguirse de otros usos del español.

Los intentos de formar una comunidad nacional a partir de la alimentación no se limitaron al *Cocinero Mexicano* ni a los primeros años del México independiente. Bak-Geller también estudió las discusiones académicas del siglo XIX mexicano por Fernández de Lizardi o la creación del pan de San Carlos que usó tanto, harina de maíz, como harina de trigo (Bak-Geller Corona, 2013, 2015). Los intentos de uso de la cocina se extienden también para el siglo XX y hasta el presente. La historiadora, Sandra Aguilar, estudió cómo políticas públicas en torno alimentos en el siglo XX repercutieron la alimentación nacional (Aguilar Rodríguez, 2007, 2011, 2018, 2023). Para el siglo XXI, Lesley A. Wolff también estudió cómo se siguen reproduciendo ideas de la cocina nacional a partir de restaurantes y medios digitales (Wolff, 2018, 2022). Este gastronacionalismo mexicano es actualmente objeto de orgullo y se ha fortalecido al recibir legitimación internacional por parte de la UNESCO o incluso la reciente incorporación de restaurantes mexicanos a la guía de la compañía de neumáticos, Michelin. A pesar de que este apartado no recupera la complejidad de este proceso, sí se puede ubicar un rasgo común y es que las distintas expresiones de cocina nacional se han intentado limitar a lo sucedido dentro de las cambiantes fronteras nacionales. La conformación de una cocina nacional; sin embargo, no sigue un recorrido lineal y progresivo hacia un mismo fin.

Más allá de lo sucedido en México, los estudios en torno a la conformación de los distintos gastronacionalismos se han enfocado en el análisis de los procesos que se forman desde una sola comunidad nacional. No obstante, a nivel académico pocas veces se contrastan las expresiones culinarias de un país con la influencia de otras naciones. En contraste con la investigación académica, en la vida cotidiana es

posible observar, de manera intangible y tangible, las comparaciones entre expresiones culinarias de distintas comunidades. Por ejemplo, una rivalidad común que se expresa, más lejos de ser la única, es la de enfrentar ejemplos de la cocina mexicana con aquellos de la peruana. Estos dos casos coinciden no solo por el interés contemporáneo de buscar reconocimiento internacional por la UNESCO o guía Michelin, sino por compartir ingredientes bases en sus cocinas, tales como el uso del tomate, papa, y maíz que han tenido gran movilidad más allá del periodo de contacto en la transición al siglo XVI (Bak-Geller Corona & Matta, 2020; Bannister, 2017; Drinot, 2005; M. E. García, 2013; Matta, 2014, 2019). Otros encuentros se ven en programas televisivos de cocina y gastronomía, dónde frecuentemente se trata de encontrar la “mejor” comida callejera u oferta culinaria, por poner algunos ejemplos.

Los estudios de movilidad animal (humana y no humana), así como de bienes y servicios, ofrecen una posibilidad para repensar las jerarquías culinarias que se ponen en manifiesto cuándo se comparan expresiones culinarias en la vida cotidiana tales como las mencionadas anteriormente. La participación de comunidades de distintas nacionales en concentraciones poblacionales como Ciudad de México (CDMX) crea las condiciones para poner gastronacionalismos en diálogo cotidiano. Al realizar esta propuesta, se reconoce que es común que se produzcan y reproduzcan concepciones jerárquicas entre formas de alimentarse cuando se comparan o contrastan cocinas de dos o más comunidades. Estas son fortalecidas por legitimaciones institucionales tales como las evaluaciones presentes en la guía Michelin o la lista de patrimonio intangible de la UNESCO que ha incluido ejemplos de la alimentación de diversas comunidades, aunque en la primera guía reducidas a productos de consumo sin recuperar las historias complejas. Además, de estos ejemplos quedan también presente las campañas de diplomacia cultural que agrupaciones gubernamentales y privadas realizan al usar la alimentación para posicionar al país, vinculando así prácticas culturales con prácticas de consumo como el turismo. No obstante, al poner dos expresiones culinarias en diálogo, aquí no se busca abonar a la jerarquización que se fortalece con las dinámicas anteriormente esbozadas, sino expresar la manera en que estas prácticas de nacionalismo banal pueden



repercutir en el entendimiento de comunidades etiquetadas cómo ajenas a un estado nación y su territorio, en especial cuando hay procesos migratorios fuertes (Billig, 1995; Skey, 2017).

En este artículo se retoman experiencias de personas autoidentificadas cómo venezolanas para analizar de qué manera conciben las expresiones culinarias de su país al prepararlas en CDMX. En dichas pláticas se abordaron de manera implícita o explícita algunos elementos del gastronacionalismo mexicano del siglo XXI, ya mencionado aquí. Se escogió la República Bolivariana de Venezuela (Venezuela de aquí en adelante) debido a la alta emigración del país partir de 2013 debido a los cambios políticos y económicos del país. Es de resaltar que el incremento de emigración venezolana se dio pocos años después de las campañas de patrimonialización de la cocina mexicana, cuando el paradigma de Michoacán se incluyó en la [lista de UNESCO](#) en 2010 (Bak-Geller Corona et al., 2019; Covarrubias et al., 2024; de Jesús Contreras & Medina, 2023; de Suremain, 2017; Matta, 2011; Thomé-Ortiz & Martínez Campos, 2017; Zuñiga Bravo, 2020). En este contexto, las siguientes preguntas se lanzaron para articular este texto: ¿Cómo dialoga la oferta culinaria venezolana con aquella presente en CDMX? ¿Qué elementos recuperan las personas entrevistadas para posicionar su oferta en el panorama alimentario de la capital mexicana?

El artículo se dividió en tres partes para responder las preguntas listadas anteriormente. Primero se describe el marco metodológico dentro del cual se realizó la investigación. Aquí se describen las personas entrevistadas y los sitios de observación. Posteriormente, se discute la historiografía en torno a los gastronacionalismos en diálogo/contienda en el siglo XXI. Se escribió esta sección con el objetivo de resaltar algunas áreas de contribución con este estudio. Por último, se aterrizan las ideas expuestas a partir de entrevistas con personas autoidentificadas cómo venezolanas y se comentan las notas tomadas durante la observación participante en los establecimientos visitados. El artículo concluye con observaciones en torno a la jerarquización cultural del siglo XXI en CDMX y lo que eso dice de expresiones culinarias de poblaciones que han migrado a México en los últimos años, ya sea para establecerse o que se encuentran en tránsito (en general con Estados Unidos de América cómo destino final).

En este sentido, el enfoque de las personas venezolanas en CDMX es tan solo una perspectiva limitada, ya que hay otras poblaciones importantes que han comenzado su trayecto desde el Triángulo Norte (El Salvador, Guatemala y Honduras) y Haití, tan solo por mencionar las principales emigraciones contemporáneas del continente americano.

## Metodología

Este artículo forma parte de un proyecto de investigación más amplio donde se analizan experiencias migrantes a partir de relatos sobre la alimentación en distintas urbes. El proyecto amplio estudia dinámicas de producción y consumo vinculados con la racialización y cómo éstas repercuten en espacios urbanos. Hasta el momento se han hecho estudios en la Ciudad de Nueva York, CDMX y Querétaro. Para este artículo, se realizaron 22 entrevistas semiestructuradas con gente identificada como venezolana viviendo en CDMX y que desempeñara alguna función en establecimientos fijos o semifijos que ofreciera también comida de Venezuela. Para realizar esta investigación se visitaron doce establecimientos de comida venezolana dentro de CDMX.

La duración de las entrevistas varió entre los 35 y 45 minutos. El tiempo dedicado en las entrevistas es limitado, pero estas condiciones son entendibles debido a los ritmos de establecimientos de comida. Se agradece a todas las personas que a pesar de sus compromisos dedicaron tiempo para contribuir a este proyecto de investigación. También es relevante mencionar que al hacer la presentación como una persona mexicana dedicada a la investigación, no todas las personas abordadas quisieron participar o mostraron resistencia a hacerlo. Con justa razón y a pesar de no tener dicha intención, la identidad y los marcadores que percibieron también pudieron repercutir en su sensación de (in)seguridad, al sentirse vigiladas o interrogadas en torno a sus acciones en CDMX.

Catorce de las personas entrevistadas se identificaron como hombres y ocho como mujeres. Todas las personas que participaron se ubicaron en el rango de edad entre los 20 y 40 años. Debido al alcance de la investigación, no todas las personas entrevistadas son citadas aquí. No obstante, el conjunto de testimonios le dio forma a este artículo, así como a las reflexiones más amplias de la investigación. Al recuperar extractos de

las pláticas, aquí se usaron pseudónimos. Esta decisión se tomó para todas las personas citadas en este artículo, con el fin de proteger datos personales y vulnerabilidades. Los establecimientos visitados en esta investigación están localizados en las alcaldías: Álvaro Obregón (1), Benito Juárez (3), Coyoacán (2), Iztacalco (1), Iztapalapa (1), Miguel Hidalgo (2) y Cuauhtémoc (3). Se buscó hacer la muestra lo más amplia posible a lo largo de la ciudad, incluyendo otras alcaldías, pero las personas que respondieron a las invitaciones personales o por mensaje/correo fueron establecimientos que se encontraban en las alcaldías listadas arriba. Las personas entrevistadas reportaron haber comenzado su trayecto migratorio desde los siguientes territorios de Venezuela: Distrito Capital, Lara, Mérida, Táchira, y Zulia. La mayoría de las personas participantes ya había laborado en la industria de servicios antes de migrar a México.

La aproximación para realizar entrevistas se cuadró antes del día en que se participó en las conversaciones, ya sea de manera presencial o buscando contactos a partir de canales digitales. Cinco de estas personas participaron por recomendación. Ya que las personas aceptaban tener una conversación, se pedía autorización para grabar y poder transcribir con fines de la investigación, el dispositivo de grabación de audio siempre estuvo a la vista de las personas participantes. Las entrevistas no tenían un guion establecido, pero sí se pueden catalogar como semiestructuradas, pues se la conversación sí buscó tratar temas comunes. Se comenzó con preguntas sobre identidad tales como nombre, para después pedir que desarrollaran su recorrido de Venezuela a México. Además de estas preguntas, también se hicieron algunas sobre origen familiar y dinámicas en Venezuela. Posteriormente, se pidió que se hablara del trayecto para laborar en el campo de la alimentación en CDMX. Posteriormente, se realizaron preguntas para resaltar anécdotas y memorias sobre la alimentación en Venezuela, para entonces concluir con preguntas que buscaban resaltar las características que se consideraban representativas de la cocina venezolana y cómo se lograba en CDMX.

Por ser un tema sensible, en las entrevistas no se preguntó directamente sobre intenciones migratorias a las personas participantes. No obstante, la selección de espacios para esta investigación tiene el potencial sesgo de enfocarse en personas más asentadas que personas en

tránsito. Las personas en tránsito no siempre pueden detenerse a trabajar en establecimientos fijos. Por tal motivo, los testimonios citados solo pueden dar cuenta parcial del fenómeno de migración al recuperar algunas voces de personas que tienen condiciones mínimas para tener un establecimiento fijo o semifijo de comida.

Se escogió la comunidad venezolana debido a la creciente emigración que se ha dado desde 2013. En el primer decenio desde dicho año se reportó que más de 7.7 millones de personas habían salido del país (ACNUR-UNHCR, 2024). Los principales cinco países de llegada para personas venezolanas han sido Colombia, Estados Unidos de América, España, Chile e Italia. No obstante, en cifras totales, más del 80% de estas personas se han establecido en algún país de América Latina y el Caribe. México no es el principal destino pues según investigaciones de la ACNUR, la mayoría de migrantes que transitan por CDMX reportan tener como destino final los Estados Unidos de América, cifra que va en aumento. De acuerdo con U.S Customs and Border Protection, en septiembre 2023 más de 50,000 personas venezolanas cruzaron la frontera hacia los Estados Unidos de América, incrementando a más de 85,000 en octubre y noviembre del mismo año. Por su posición geográfica, México es un país con creciente población en condiciones de migración, ya sea en búsqueda de asilo, residencia o como país de tránsito. De acuerdo con la OIM, los permisos de residencia para personas venezolanas en México, ha ido incrementando durante el siglo XXI (OIM, 2023).

Estudiar la alimentación de personas que no se autoidentifican con el lugar de llegada es una manera de acercarse a experiencias en torno a la movilidad. Enfocarse en la alimentación ayuda a entender algunas de las formas en que se mantienen vínculos del lugar de salida, mientras se analizan los retos que las personas viven al emigrar a otros destinos (Bhimji, 2010). Para recuperar estas experiencias se combinan metodologías de la historia y de la antropología. Las herramientas de la historia oral se usaron para trazar vínculos entre memoria e historia a partir de relatos sobre la alimentación (Schaefer, 2022; Theresa Preston-Werner, 2008). Las fuentes orales se contrastan con las documentales y audiovisuales, sobre todo las campañas de gastrodiplomacia, debido a su alcance mediático (Tettner & Kalyoncu, 2016). Así mismo, se realizó observación

participante en los establecimientos fijos y semifijos de comida venezolana en CDMX. Se puso atención a la oferta del menú, la decoración y los vínculos con el país/ciudad de llegada (México/CDMX). A partir de conversaciones sobre alimentación y migración, se situó las experiencias de personas identificadas como venezolanas con las algunas dinámicas prevalentes de la capital mexicana. Con esto se abre paso para dialogar con las investigaciones que han abordado el consumo de la diferencia (Patzí P., 1999; Polanco-Díaz, 2007).

A partir de conversaciones y observación se rastreó cómo se enfrentaban las concepciones de la cocina venezolana de parte de sus creadores con aquellas de la mexicana. El abordaje de esta investigación busca cuestionar las jerarquías culinarias creadas en CDMX y la repercusión que esta tiene en comunidades asociadas con otras nacionalidades.

### **¿Gastronacionalismos en diálogo o en contienda?**

El gastronacionalismo cómo se aborda aquí no busca quedarse en el campo de las medidas y campañas institucionales, tal y como se ha privilegiado en estudios más citados (Desoucey, 2010). A pesar de que en este texto se hacen referencias a campañas de gastrodiplomacia gubernamental, el énfasis se puso en los testimonios de personas venezolanas y cómo situaban su oferta culinaria en CDMX. En este sentido, la manera en que se usa el concepto de gastronacionalismo pretende inscribirse en el fenómeno amplio de lo que el sociólogo británico, Michael Billig, denominó nacionalismo banal (1995). Para Billig, el nacionalismo no solo se construía desde arriba, con símbolos y prácticas propuestas por instituciones (gobiernos y organizaciones internacionales), sino que también se consolidaba a partir de cómo distintos sectores de la ciudadanía vinculaban prácticas culturales cotidianas a una identidad colectiva, diferenciándose así de otras poblaciones. La publicación de Billig, *Nacionalismo Banal*, ya lleva más de treinta años de haberse publicado, por lo que se han hecho otras contribuciones al estudio de este tipo de expresiones nacionales. No obstante, se observa que usualmente las expresiones se analizan cómo respuestas a medidas institucionales de gobiernos nacionales o incluso vinculadas con organizaciones internacionales como Naciones Unidas, UNICEF y UNESCO (Colás & Edwards, 2022; Veal,

2023). No obstante, aquí se defiende que estos procesos de construcción de nación no solo surgen como reacción, también se construyen desde abajo, ya sea que reconozcan las medidas institucionales o no. En el campo de la alimentación, sobresalen los estudios de Ichijo, aunque no los únicos, por resaltar la agencia de diversos sectores de la ciudadanía en la formación de ideas de nación, y más por hacerlo desde la arena de la alimentación (Camp, 1982; Ichijo & Ranta, 2016a, 2016b).

A pesar de que en este estudio se usa el concepto de gastronacionalismo popularizado en 2010, los estudios de nacionalismo culinario anteceden el concepto. Desde mitades del siglo XX, Sydney Mintz, entre otros, estudió cómo ciertas comunidades fueron forjando prácticas alimentarias para crear comunidades y cómo estas fueron contribuyendo a fortalecer diferencias nacionales, raciales y de clase (Mintz, 1961). No obstante, aquí se optó por usar el concepto más prevalente en la actualidad para estudiar estos fenómenos (Ichijo, 2020). Más allá del concepto usado aquí, se observa que los estudios sobre la repercusión de la alimentación en la conformación de nacionalidades a lo largo de las décadas, ha tendido a estudiar los casos nacionales en aislado. Pocas veces se ponen en diálogo o contraste dos o más expresiones culinarias nacionales. La misma Desoucey estudió cómo las denominaciones geográficas de origen en Europa se establecieron para proteger sistemas extractivos y productivos, generando así una asociación entre alimentos, poblaciones y territorios (2010). Lo anterior repercutió en los sentimientos de pertenencia según un alimento y su ubicación geográfica. Si bien esta reflexión partía de la existencia de diferenciación con otras comunidades, estas no siempre estaban explicitadas. Más allá de la investigación clave de Desoucey, ha sido poco común que se contrasten varias expresiones culinarias y las repercusiones que estas tienen.

Krishnendu Ray hizo importantes contribuciones en estudios situados de cocinas nacionales al estudiar cómo las poblaciones migrantes en Estados Unidos de América, y principalmente en la Ciudad de Nueva York, han participado en el panorama alimentario (Ray, 2008, 2017). Este tipo de miradas también se han expandido a otros países a partir de la migración (Benza et al., 2014; M. García et al., 2017; Samaddar et al., 2020). A pesar de que hay muchos estudios sobre alimentación migrante

y su impacto en las sociedades de recepción (más que en las de salida), aquí me interesa poner en contraste de manera directa dos expresiones culinarias asociadas con el “sur global.” Esto lo hago para abonar a la discusión sobre las dinámicas de dominación existentes entre formas de alimentación. A pesar de que las expresiones de dominación más marcadas son aquellas que ejercen países con historias coloniales hacia países colonizados, aquí se sostiene que también se dan otro tipo de dinámicas de dominación entre los últimos. Dicho sea de paso, países como México y Venezuela tampoco están libres de dinámicas de dominación sobre otras culturas, incluso las encontradas en los mismos límites políticos.

Otra área de gran relevancia para los estudios de migración y alimentación son los que vinculan el uso de espacio urbano a partir de dinámicas de gourmetización o gentrificación alimentaria tales como las investigaciones de Pascale Joassart-Marcelli, Elisa Fiore y Melanie Stock, entre otras (Di Virgilio et al., 2024; Fiore & Plate, 2021; González-Bracco, 2024; Joassart-Marcelli, 2014; Joassart-Marcelli et al., 2024; Joassart-Marcelli & Bosco, 2020; Stock & Schmiz, 2019). Se lista este cuerpo de investigaciones porque la historiografía sobre nacionalismos culinarios se beneficia de seguir contextualizando distintas expresiones culinarias nacionales y cómo su comercialización repercute más allá del producto que se ingiere, afectando también dinámicas urbanas y de tránsito. Hay un campo por seguir explorando en el estudio de cómo poblaciones migrantes interactúan con el campo culinario del lugar de llegada, pues resaltan los criterios de valor utilizados y cómo poblaciones consideradas ajenas van encontrando un sitio en el lugar de llegada.

Dentro de los estudios de la diferencia, la investigación de Cristel Lane realizó aporta elementos que contribuyen porque propuso que en grandes urbes se dan procesos de “globalización reversa” a través de la oferta culinaria internacional en restaurantes de “alta cocina” (2019). Lane propuso repensar el uso de categorías de flujos culturales al estudiar este tipo de establecimientos en Londres. Lane sostuvo que los flujos culturales no tenían una dirección fija y que varias expresiones culinarias coincidían cronológicamente en grandes urbes como Londres. Sin embargo, Lane no pareció escaparse de pensar que el primer estímulo surgió de países dominadores/imperiales, y por lo mismo, Lane también parte

de la presunción de que hay un flujo cultural de origen. Para los fines de esta investigación, se retoma la investigación de Lane para reconocer que hay sistemas de reproducción de cultura con sesgos nacionales y que sin importar el “prestigio” que construyan de sí mismas ciudades como Londres o Nueva York, las expresiones culinarias más fuertes suelen encontrarse en el país dónde se enuncia. Para el caso mexicano aquí estudiado, específicamente el de CDMX, se detectan que la oferta alimentaria considerada base es la que se asocia con las mexicanidades y principalmente lo más convencional de la alimentación capitalina. No así, se reconoce que estas convenciones cambian según el espacio y tiempo. Es por estas concepciones que se considera pertinente analizar qué elementos se han retomado para crear jerarquizaciones sobre prácticas culturales pues reflejan visiones de lo propio y lo externo.

Al lanzar la pregunta de si los gastronacionalismos están en diálogo o en contienda no se pretende enfatizar los conflictos ni mucho menos justificar la jerarquización de expresiones culinarias de diversos países, regiones y comunidades. Al lanzar esta pregunta en el título, se pretende cuestionar la jerarquización existente en México (así como otros países). El orgullo alimentario nacional se puede leer como una manera de reproducir hegemonía cultural y no necesariamente se da entre países con historia colonizadora y países no directamente vinculados con esta. Las jerarquizaciones se pueden dar entre países con historias similares de colonización tales como Venezuela y México. Dicho esto, se reconoce que hay diferencias históricas entre ambos, pero que comparten el haber estado bajo control colonial español. Las reflexiones presentadas aquí enmarcan el análisis de cómo estas dinámicas en México repercuten en poblaciones de otras nacionalidades latinoamericanas y caribeñas, entre otras.

### **Gastronacionalismo venezolano en CDMX**

“Miguel Ángel” participó en la investigación cuando se visitó su restaurante en la alcaldía Benito Juárez el 27 de junio de 2023. Miguel Ángel se formó como Chef en Venezuela y en 2010 decidió migrar a CDMX, dónde por unos años trabajó en ámbitos ajenos a la gastronomía y alimentación. En este tiempo recordó no haber encontrado opciones



laborales que le permitieran tener el crecimiento deseado. Fue hasta regresar de un viaje que hizo a Venezuela que decidió poner su restaurante. Al hablar de su participación en el campo de la alimentación, Miguel Ángel recordó que a pesar de que la cocina era parte de su familia y que varios familiares tenían muy buena sazón, él no había hecho su elección de carrera en gastronomía pensando en eso. Al preguntarle cómo evaluaba la decisión de abrir su propio restaurante en CDMX, Miguel Ángel mostró optimismo de haberlo hecho, en sus palabras: “Gracias a Dios, yo era el jefe y a la gente le gustaba la comida [...] sí hay un vacío dónde se inserta la comida venezolana [...] sientes que hay como un mercado para para eso [...] ya hay mucho venezolano [...]”.

El testimonio de Miguel Ángel, dueño y chef de su propio restaurante en CDMX, se relaciona con los resultados de Krishnendu Ray al explicar las razones de porque las comunidades migrantes en Estados Unidos de América encontraban en la industria de los alimentos una manera de hacerse de ingresos (2008). Para Ray, la autoexplotación, aunado a las redes creadas entre connacionales, explica porque la gente migra tiende a encontrar en tiendas, restaurantes y puestos de alimentos, una manera de hacerse de recursos económicos. A esto se podría abonar que si bien la autoexplotación tiende a ser un criterio observable desde fuera (aunque también puede analizarse desde el individuo), las personas participantes no necesariamente lo describen como tal. En las pláticas que se tuvieron en esta investigación, las personas en estado migratorio hablaron de la comunidad creada en sus establecimientos, tanto de connacionales que buscan satisfacer sus recuerdos, cómo los comensales de otros países que tienen historias con el país o que adquieren el gusto a partir del establecimiento. El testimonio de Miguel Ángel también es relevante porque resaltó lo que él consideró cómo una buena recepción de la comida venezolana por gente no identificada cómo proveniente del país. Aunado a esto, Miguel Ángel resaltó la creciente migración venezolana hacia CDMX, contribuyendo a que su oferta alimentaria tuviera buena recepción y que él estuviera contento de haber abierto su restaurante.

“Rubén” platicó sobre sus experiencias el 24 de octubre de 2023 en el establecimiento semifijo en el que labora, ubicado entre dos avenidas

principales en los límites de la Alcaldía Iztacalco. A pesar de estar localizados en dos zonas urbanas distintas, Rubén al igual que Miguel Ángel compartió su sensación de que la comida venezolana era bien recibida por la gente que se acercaba al establecimiento. Al preguntarle sobre la especificidad de la gente que se acercaba y sus orígenes, Rubén comentó que llegaba todo tipo de gente. No obstante, consideró que las expresiones culinarias venezolanas podían tener mejor recepción entre gente de países andinos debido a la similitud entre algunos de sus platillos. Por ejemplo, el pabellón criollo venezolano puede cambiar de nombre y de sazón al cambiar el país, pero comparte algunos elementos en común tales como la carne mechada, frijoles negros, arroz y plátano macho frito. Aunque no son iguales, este platillo puede asemejarse a otros que se encuentran en países como Colombia y Ecuador.

Rubén llegó a CDMX en 2019 y aunque en Venezuela llegó a trabajar en la industria de alimentos, no fue la única área donde laboró. Al preguntarle sobre lo que caracterizaba a la cocina venezolana frente a otras cocinas nacionales de la región, Rubén también usó las arepas como ejemplo. Rubén comunicó que las arepas también se podían encontrar en la cocina ecuatoriana, colombiana y boliviana. En palabras de Rubén: “[...] le echamos otro tipo de cosas.” Para él, la arepa no solo era la masa de harina de maíz, sino que “también se le echa relleno [...]”. Con estos comentarios, Rubén hacía referencia a otros tipos de arepas que se encontraban en otras cocinas nacionales como la colombiana y ecuatoriana. Más adelante en la conversación, Rubén agregó: “[...] pues... digo, que la arepa, más que todo la arepa, la original es venezolana [...]”. Esta idea de orgullo culinario en torno a las arepas y sus guisados con las que se rellenan, así como la sazón del pabellón criollo estuvieron presentes en varias entrevistas, no solo en la de Rubén. No obstante, el último posicionó la manera venezolana de hacer arepas sobre las otras incluso sosteniendo que el origen era de su país. Al hablar del origen y la variedad de la cocina venezolana, Rubén buscó explicar porque personas de distintas nacionalidades se acercaban a consumir la oferta venezolana.

Al hablar sobre cocina venezolana, las personas participantes reconocieron, al igual que la persona que escribe, que hay una simplificación al hablar de una expresión culinaria nacional. Como la de cualquier país,

la alimentación venezolana, es diversa y cambia a través del tiempo. La oferta alimentaria en la actualidad fluctúa entre lo que se encuentra en el litoral caribeño, la capital, o incluso áreas cercanas a los Andes o la Amazonia. A pesar de que a nivel visual no hay diferenciadores en los establecimientos visitados, ya que en todos se ofrece cómo “comida venezolana”, sí se detectaron diferencias regionales entre los establecimientos visitados.

El 16 de diciembre de 2023, “Rosa” compartió sus experiencias sobre la oferta culinaria de sus establecimientos e indirectamente abordó la diferencia culinaria del país. La conversación se llevó a cabo en un evento sobre Venezuela organizado en la Alcaldía Cuauhtémoc. Rosa se encontraba en el rango de edad entre los 20 y 40 años, había llegado a CDMX en 2012 por una oferta de trabajo no vinculada con la alimentación. Rosa no tenía experiencia previa en el campo de los alimentos, pero sí en la industria de los servicios. El testimonio de Rosa sobresalió porque, aunque el estatus migratorio no fue una pregunta directa debido a las vulnerabilidades que esto podía despertar, Rosa fue de las pocas que expresó que había llegado a México con visa laboral. Es de relevancia también el que el trabajo de Rosa no estaba vinculado directamente con el sector alimentario. Aun así, Rosa decidió ofrecer comida venezolana de su ciudad natal cómo complemento de su actividad profesional principal. Al preguntarle sobre lo que caracterizaba la oferta culinaria de sus establecimientos, Rosa contestó: “[...] ofrecemos comida callejera, como esas hamburguesas que come el maracucho a las 3:00 de la mañana después de la rumba.” Si bien las personas que no están familiarizadas con Venezuela y sus regiones podrían ver la oferta del establecimiento de Rosa como de comida venezolana de manera generalizada, pues incluso están anunciados así en las fachadas y en mapas; no obstante, aquellas personas que sí conocen el país, reconocen la manera de preparar alimentos al estilo de Maracaibo, generalmente cargados y con tamaños más grandes de lo visto en otras regiones de Venezuela. La oferta de alimentos en los establecimientos de Rosa resalta las múltiples lecturas que la oferta culinaria puede tener, tanto para las personas familiarizadas con la cocina venezolana cómo para aquellas que no lo están. Rosa habló de que el menú fue cambiando y adaptándose a la demanda de

las y los comensales, pero que la comida maracucha siguió estando al centro del diseño del menú. No obstante, en su establecimiento no hay marcadores visuales o textuales explícitos que cataloguen la oferta cómo proveniente de Maracaibo. El establecimiento de Rosa, como otros que ofrecen comida del país, sí hacen referencias directas a Venezuela cómo país, ya sea por el uso de la bandera en la fachada o decoración interna, e incluso por las imágenes que se usan para decorar los establecimientos.

La cocina venezolana varía según la región y al igual que cualquier cocina nacional es diversa. No obstante, frente al campo culinario de CDMX, las cocinas venezolanas se tienden a sintetizar en una oferta nacional. Esto probablemente se deba a que la ciudadanía de CDMX no está familiarizada con las especificidades de Venezuela y sus regiones. Al preguntarle sobre los elementos característicos de la cocina venezolana, Rosa resaltó las múltiples influencias que han nutrido las expresiones culinarias de su país. Es de resaltar que, a diferencia de México, que suelen recuperarse las influencias amerindias y europeas, Rosa añadió las influencias africanas en la conformación de la cocina nacional venezolana. La interpretación de Rosa sobresalió porque se enfocó en la historia reciente de Venezuela, al explicar que las múltiples influencias se conjuntaron a partir de la explotación de hidrocarburos. En palabras de Rosa: “[...] la comida venezolana es única porque tiene que ver con la historia de movilidad de italianos, portugueses, andinos y afro, y pues migración de la Segunda Guerra Mundial. Llegaron muchísimos migrantes a Venezuela porque era un país que estaba beneficiándose del petróleo.” Es de resaltar que Rosa recuperó procesos de la historia del siglo XX venezolano. Es probable que la explicación de Rosa tenga que ver con su origen de Maracaibo, ciudad que se transformó grandemente a lo largo del siglo XX por la explotación de hidrocarburos. En contraste, es poco común que se retomen flujos migratorios recientes para explicar la gastronomía mexicana, priorizándose principalmente los contactos entre culturas mesoamericanas e hispanas del siglo XVI (Aguilar-Rodríguez, 2018; Bak-Geller Corona & Matta, 2020; Sue, 2021). Dicho esto, también se reconocen influencias recientes como la sirio-libanesa y española del siglo XX. Un elemento común entre los testimonios registrados para esta investigación y las narrativas alimentarias mexicanas,

es que las influencias asiáticas reciben menos reconocimiento que las europeas, amerindias, y africanas, en ese orden.

En las conversaciones antes citadas al igual que en todas las realizadas, no se pidió que las personas participantes contrastaran las distintas expresiones culinarias venezolanas con aquellas de CDMX. No obstante, al preguntar sobre la recepción de la oferta venezolana o de sus características propias, las personas participantes llegaban a hacer referencias a las cocinas de México, de manera directa o indirecta. El testimonio más directo y contrastivo vino de parte de Rubén al declarar: “En Venezuela no comen picante. La comida no es complicada.” Rubén sostuvo que la comida Venezuela era sencilla más tenía suficiente sabor en su aparente simpleza. Con este comentario, Rubén posicionó lo “simple” de la comida venezolana con la complejidad, quizá sugiriendo un tanto innecesaria de la mexicana. Esto se elaboró más adelante cuándo Rubén relató cómo las personas mexicanas tendían a pedir adaptaciones a partir del uso de salsas picantes. Ante tales solicitudes, Rubén y sus socios tomaron la decisión de satisfacer la demanda de sus comensales en su establecimiento de la Alcaldía Iztacalco. Si bien las salsas y aderezos (salsa de ajo o guasacaca, por poner algunos ejemplos) tienen un uso común en la comida venezolana, estas no suelen depender del chile/ají o si se usan no es este el sabor predominante. Por esta razón, ante la demanda de sabores picantes, Rubén declaró: “Entonces hemos tenido que poner chipotle para satisfacer a mucha gente [...]”. La inclusión del chipotle en las salsas de su establecimiento fue interesante porque a diferencia de salsas mexicanas con uso de chipotle, la presentada en el establecimiento era de consistencia cremosa, sin por ello perder el característico sabor ahumado y dulce del chile chipotle.

El uso de las salsas y aderezos le permitió a Rubén seguir hablando de adaptaciones y contrastes entre cocinas. Rubén pasó a hablar de sus experiencias en CDMX y cómo había percibido la cocina mexicana. Rubén habló del conflicto que le causó la oferta mexicana al consumirla por los sabores predominantes y compartir lo difícil que fue encontrarse con expresiones culinarias mexicanas: “A mí me pegó mucho la comida. Casi un año para acostumbrarme [...]”. Así mismo, Rubén contrastó de manera muy interesante el sabor de la oferta alimentaria mexicana

en comparación con la venezolana, cuando declaró: “Aquí la comida no sabe a nada porque prácticamente no la condimentan con nada. Le echan el picante para que sepa porque si no, no sabe a nada. La comida de nosotros es más condimentada.” El comentario de Rubén sobre lo complicado de la cocina mexicana no era menor, pues se posicionó de manera indirecta ante percepciones del gastronacionalismo mexicano. Esto se resalta porque habló de esto frente a una persona mexicana que la sazón de los platillos del país recaía en las salsas más que en el mismo guisado o preparación.

Otro elemento de interés fue la manera en que las personas venezolanas llegaban a preparar alimentos de acuerdo con las sazones esperadas por sus connacionales. Al preguntarle sobre los canales de distribución existentes en CDMX para poder preparar comida venezolana, “Olivia” contó de algunos retos que tuvo al llegar a vivir a CDMX, antes de que ella y su pareja decidieran retomar un proyecto de restaurante en la Alcaldía Benito Juárez. Olivia declaró que, aunque le había sido complicado conseguir algunos insumos como harina de maíz y ciertos tipos de quesos, en la actualidad la mayoría se podían obtener por medio de distribuidores digitales o físicos en CDMX, o algunas personas habían encontrado algunos sustitutos. Al hablar con “Ana” en su negocio familiar, también situado en la Alcaldía Benito Juárez el 25 de febrero de 2023, ella declaró: “Se consigue todo. Hay un solo ingrediente que es difícil de conseguir que muchos cocineros venezolanos famosos dicen que tiene que ir en ciertos guisados: el ají dulce.” Ana llegó a los 17 años a CDMX y al momento de escribir este artículo cumple 15 años de vivir en la Ciudad. Ana habló de su experiencia al migrar de condiciones de adolescencia que no consideraba óptimas y que CDMX le fue grato por una mayor diversidad. No obstante, Ana extrañaba otros elementos de Venezuela tales como el sabor y aroma del sofrito que se usa comúnmente en la cocina venezolana (aceite, cebolla, ajo y pimentón). Así mismo, tanto Ana como Miguel Ángel coincidieron que el ají dulce era un ingrediente que resaltaba los tonos dulces y cítricos, más que los picosos. Para ambas personas, de manera independiente, el ají dulce contribuía a la sazón de bases como las del sofrito lo cual daba sabores únicos de la cocina venezolana. Una de las maneras que Miguel Ángel buscó obtener

la sazón era importando el ají dulce en pasta desde Florida en los Estados Unidos de América. Miguel Ángel también declaró maneras de no depender del ají dulce importado al usar habanero, aunque en menores cantidades: “El ají dulce es parecido al habanero en forma y en color, pero es dulce, no es picante como como un pimiento rojo, pero es así. Se consigue la pasta, pero el ají no.”

En el asunto de obtención de insumos para la preparación de comida venezolana, Ana también habló de las diferencias de productos lácteos y cómo cambiaba el sabor y consistencia con la oferta que se podía conseguir. Desde una postura crítica en torno a los productos lácteos que se conseguían en CDMX, Ana comentó que no eran de tan buena calidad y que solo a partir de pláticas con productores en otros estados pudo encontrar algo que se asemejaba al queso duro o al queso de mano que se usaba comúnmente en Venezuela. Al igual que con Rubén, el comentario de Ana también cuestionaba el lugar de la gastronomía mexicana al no tener insumos básicos de calidad para los platillos que se necesitaban. Esto se reforzó cuando Ana comentó las diferencias que veía entre México y Venezuela al decir que la cerveza no se acostumbraba a dar tan fría en México y que el “plátano macho” se preparaba distinto: “De hecho aquí la gente no los come duros, sino los come aguados. No digo que se no sepa bien, simplemente no es no es como que lo asocian con salado.” De hecho, el uso del plátano macho en cocina salada es lo que Ana consideró que atraía a personas no mexicanas ni venezolanas, pues en Cuba, El Salvador, Costa Rica, Colombia, Ecuador, también se consume así.

Otros elementos que se analizaron dentro de esta investigación, además de los testimonios, son los establecimientos en sí. De los visitados aquí se destacó los marcadores visuales empleados para mostrar distinción de lo mexicano, así como para indicar el tipo de oferta presentada, no solo de alimentos preparados, pues varios establecimientos también vendían galletas, ron, y dulces venezolanos. Estos elementos visuales son relevantes pues en eventos deportivos de beisbol, basquetbol, y fútbol, los establecimientos dónde se preparan alimentos también funcionan cómo centros de reunión de personas venezolanas. El marcador visual más común entre todos los establecimientos es la bandera venezolana

que tiende estar tanto al exterior cómo representada al interior. Aunque también resalta el de uso de murales o fotografías con celebridades venezolanas del mundo deportivo, musical y artístico. Algunas de las figuras destacadas fueron: Oscar D'León, y Dave Concepción. El uso de estas personalidades puede leerse cómo un mecanismo para marcar el lugar de Venezuela en la cultura global y/o latinoamericana. Si bien las figuras deportivas venezolanas no son tan conocidas en CDMX, las musicales y de la industria cinematográfica sí lo son, tales como Ricardo Montaner, Franco de Vita, Stefania Fernández y Gabriela Isler (Estill, 2017).

Otro elemento común entre los establecimientos fue la creación de vínculos lingüísticos entre el español de Venezuela con el de México a partir de carteles. Este uso es relevante pues ningún establecimiento hacía abiertamente fusión de comida mexicana con la venezolana, más allá del uso de salsas picantes con chiles como el chipotle. El único establecimiento visitado que hacía algún tipo de fusión fue el que hacía platillos de arroz frito al estilo chino y ofrecía rollos primavera. No obstante, incluso aquí el establecimiento se define cómo ofreciendo comida venezolana. Solamente fue posible enterarse de la fusión al revisar el menú o el ir con recomendación. Retomando el aspecto lingüístico, la fusión y la distinción visible en estos establecimientos se hace a partir del uso de gráfica con palabras usadas en Venezuela que no son comunes en México. Posters resaltando palabras y frases de Venezuela (pana, chinazo, esguañinga'o, titirmundachi) se encontraron en varios establecimientos. También resalta que, en dos de los establecimientos, este tipo de palabras se integraron en un collage o nube, dónde también se encontraban mexicanismos cómo: chido, chafa, chingón. Este tipo de ejercicios nos muestra un deseo de trazar conexiones, pero también de marcar diferencia cultural a partir del uso del lenguaje. Esto puede leerse cómo un intento de mantener vínculos con el país sede a partir de venezolanismos y que resaltan el uso de ironía y sarcasmo en el humor. En cuestión de oferta alimentaria. Los menús también llegaban a explicar los ingredientes usados para platillos cómo el pabellón o incluso la arepa reina pepiada.

Tanto las entrevistas cómo las observaciones de los establecimientos buscan resaltar cómo las personas que migraron de Venezuela usan el



campo culinario y alimentario para mantener vínculos y asociaciones con Venezuela. Algunos elementos de la alimentación eran posible replicar en CDMX, pero algunos otros no, tales como el uso de ciertos tipos de queso y del ají dulce, entre otros no mencionados en las entrevistas. Esta añoranza por lo distinto nos habla de las complejidades de los recorridos, pues en muchas ocasiones incluso aunque se viera con buenos ojos la migración, se extrañaban elementos culturales del lugar de origen. Así mismo, al notar la ausencia de ciertos elementos o la dificultad para obtenerlo dentro de CDMX, fue frecuente observar un posicionamiento frente a las formas culturales vistas en CDMX. Se hipotetiza aquí que esto seguramente fue cómo respuesta a un gastronacionalismo mexicano que tiende a devaluar expresiones culinarias que no se adapten a propuestas hegemónicas dentro de CDMX, tales como el sabor picante.

En la decoración de los establecimientos, así como en los testimonios, se identificaron maneras de resaltar las propuestas culinarias de Venezuela, mientras indirectamente tomaban un posicionamiento frente al nacionalismo mexicano. La complejidad de la cocina nacional no siempre lograba cumplir con elementos relativamente simples de la cocina venezolana que eran únicos para las personas que participaron en esta investigación. Aquí se posicionan las cocinas venezolanas dentro de CDMX, para mostrar cómo a partir del fortalecimiento del gastronacionalismo mexicano, se han invisibilizado expresiones culturales consideradas distintas, en especial aquellas que globalmente no se han reproducido cómo únicas.

### **Palabras finales**

Las personas que participaron en esta investigación muestran una búsqueda por resaltar la excepcionalidad de comida venezolana y que no está marcada solo por la sazón o la sabrosura de sus creaciones. Esto se puede ver en la construcción de historias e influencias de sus platillos, así como en las maneras de aproximarse a la oferta de platillos. En los restaurantes y establecimientos también se observaron elementos similares para resaltar las diferencias a través de frases y palabras venezolanas. En algunas ocasiones también se proponían mezclas al

combinar estas mismas palabras con algunas usadas en CDMX (chido, por ejemplo). Las personas participantes también buscaban resaltar las múltiples influencias que conformaban la comida venezolana, entre ellas las contribuciones de poblaciones africanas, europeas y amerindias. En varios testimonios se hicieron referencias de la influencia de ciertos ingredientes y platillos de estas regiones. Estas narrativas contrastan fuertemente con la construcción del gastronacionalismo mexicano donde las influencias recuperadas suelen ser menores. En México, las prácticas africanas han sido muy poco reconocidas. En ambos casos se detectó poco reconocimiento a las influencias asiáticas. No así, en un restaurante se distinguió por ofrecer fusión de comida china con venezolana.

En esta investigación se sostuvo que las múltiples estrategias de búsqueda de gastronacionalismo mexicano son referentes con las que las personas venezolanas interactúan de diversas maneras. Debido a que los habitantes de la capital mexicana también han concentrado y centralizado ciertos discursos nacionales sobre el país para el resto del mundo, también se puede decir que se da una concentración de hegemonías cultural territorializada. Las personas venezolanas que participaron en esta investigación se posicionan, narrativa y culinariamente, en una capital mexicana que tiende a centralizar las narrativas alimentarias mexicanas.

Los discursos de multiculturalidad y cosmopolitismo del siglo XXI parecen promover la interacción entre diversas comunidades; no obstante, con contrastes como el aquí presentado, se sugiere que, en vez de existir una interlocución directa entre diversas expresiones alimentarias, parece que las prácticas culinarias en México tienden a eclipsar a otras. Al mencionar esto, se reconoce que hay procesos que se pueden describir con las palabras de fusión y adaptación, como sería el caso del uso de la salsa de chipotle cremosa o incluso de usar rellenos de guisados mexicanos en las arepas; no obstante, este mismo caso también se puede leer cómo un espacio de dominación en la que se espera que expresiones distintas a la de la “ciudad/país sede” se adapten a los gustos imperantes. Así mismo, algunas secciones de los testimonios también nos muestran un posicionamiento con el gastronacionalismo mexicano. Las personas que colaboraron con esta investigación usaron sus propios recursos e historias personales para resaltar el valor de la comida venezolana. Al

contar estas historias, las personas que le dieron cuerpo a esta investigación también llegaron a poner en duda la valoración de la gastronomía mexicana.

Con esta investigación se pueden cuestionar también los discursos de amabilidad y amistad mexicana que se suelen repetir, en especial aquellos que se expresan con las personas en estado migratorio, pues a pesar de que acciones individuales se hagan con esta intención, es probable que las jerarquías asumidas a partir de campañas que favorecen el gastronacionalismo mexicano, estén repercutiendo de manera poco receptiva hacia comunidades no identificadas con México. Con el estudio de oferta culinaria de Venezuela se intentó mostrar las consecuencias de la creación de una hegemonía cultural mexicana dentro de las fronteras nacionales en poblaciones con creciente migración contemporánea, mientras se busca mostrar cómo la cultura cotidiana puede tener una evidente repercusión en personas que se asientan en CDMX o que su tránsito las lleva a quedarse más tiempo en la capital mexicana. Si bien hay sectores de la ciudadanía de CDMX que se quejan -con justa razón- de desplazamientos de personas migrantes provenientes de países con mayores recursos (Europa y países del norte del continente, entre otros), también es importante cuestionar la manera en que en CDMX se ejercen las exclusiones a partir de la política exterior, interna y de prácticas cotidianas cómo el imaginar y pensar la ciudadanía. Entre las últimas, aquí se sugiere que hay prácticas de dominación y subordinación al aproximarse a la oferta alimentaria propuesta por otras nacionalidades.

En este estudio no se abordó la migración venezolana o centroamericana de tránsito, pues requieren de otras metodologías y técnicas. Es trabajo para futuras investigaciones ir más allá de la historia oral en establecimientos fijos o semifijos, e incluir trabajo en sitio y en movimiento, acompañando a las personas que van de tránsito migratorio por el país, normalmente con destino a Estados Unidos de América o Canadá. Las repercusiones de las políticas migratorias mexicanas, así como la evaluación de prácticas cotidianas de estas poblaciones tiene otras consecuencias en estos sectores. No obstante, aquí se apuntaron algunas ideas para estudiar criterios de valor culinario de CDMX con los que dialogan personas venezolanas con la posibilidad de ofrecer sus

alimentos en establecimientos fijos o semifijos. Entre estos destacan la valoración de guisados sin necesidad del uso del picante. También sobresalió el reconocimiento de ingredientes de ciertos quesos con otras características que las que se pueden encontrar en México que pueden contribuir a los sabores o incluso de técnicas de guisado tales como el sofrito. Se sugiere que estas reflexiones aterrizadas en las poblaciones venezolanas pueden extenderse a otras ciudades y con esta u otras comunidades migrantes ya que reflejan cómo la ciudadanía ya asentada interactúa cotidianamente con poblaciones de más reciente migración.

## Bibliografía

- Aguilar Rodríguez, S. (2023). Between Women: Female Health Workers and the Struggle to Transform Diets in Rural Mexico, 1920-1960. *Anuario de Historia de América Latina*, 59, 41–63. <https://doi.org/10.15460/jbla.59.264>
- Aguilar-Rodríguez, S. (2007). Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City. *The Americas*, 64(2), 177–205. <https://doi.org/10.1353/tam.2007.0128>
- Aguilar-Rodríguez, S. (2011). Nutrition and Modernity: Milk consumption in 1940s and 1950s Mexico. *Radical History Review*, 110, 36–58. <https://doi.org/10.1215/01636545-2010-025>
- Aguilar-Rodríguez, S. (2018). Mole and mestizaje: race and national identity in twentieth-century Mexico. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1516403>, 21(5), 600–617. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1516403>
- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, 43, 31–44.
- Bak-Geller Corona, S. (2015). Wheat versus maize Civilizing Dietary Strategies and Early Mexican Republicanism. *Journal of Interdisciplinary History of Ideas*, 4(8).
- Bak-Geller Corona, S., de Suremain, C.-É., & Matta, R. (2019). *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones*. El Colegio de San Luis.

- Bak-Geller Corona, S., & Matta, R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69–93. <https://doi.org/https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Bannister, H. (2017). Gastronomic Revolution: Peruvian Cuisine's Journey from Cultural Entity to Commodity. *Undergraduate Research Journal for the Humanities*, 2(1), 131–151.
- Benza, S., Bertrán, M., Cáceres, J., Checucci Gonçalves da Silva, M., Espeitx, E., Flores, N. A., Gallin, C. S., Katz, E., Lisbona, M., López García, J., Mariano Juárez, L., Mata-Codesal, D., Xavier Medina, F. X., Montero, C., Provansal, D., Sanmartino, G., Silveiro de Oliveira, S., & Vázquez, J. A. (2014). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. ObertaUOC.
- Bhimji, F. (2010). Struggles, Urban Citizenship, And Belonging: The Experience Of Undocumented Street Vendors And Food Truck Owners In Los Angeles. *Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*, 39(4), 455–492.
- Billig, M. (1995). *Banal Nationalism*. SAGE.
- Camp, C. (1982). Foodways in Everyday Life. *American Quarterly*, 34(3), 278–289. <https://www.jstor.org/stable/2712779>
- Colás, A., & Edwards, J. (2022). The Everyday Economy and the Right to Food. *The Political Quarterly*, 1–8.
- Covarrubias, M., Medina, F. X., & Conde-Caballero, D. (2024). *Gastronomías y cocinas para el resto del siglo XXI. Patrimonios, territorios, innovaciones y buenas prácticas*. Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo.
- de Jesús Contreras, D., & Medina, F. X. (2023). *Las valorizaciones del patrimonio alimentario y sus vínculos con el turismo. Estudios de caso internacionales*. Universidad de Guadalajara.
- de Suremain, C.-E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Tracce*, 72, 165–181.
- Desoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432–455. <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>

- Di Virgilio, M. M., Frisch, M. A., González, S., Grenoville, S., Hernández, C., Nussbaumer, B., & Vega-Barbero, J. M. (2024). Gourmetización y gentrificación: paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo. *Íconos - Revista de Ciencias Sociales*, 79, 15–35. <https://doi.org/10.17141/iconos.79.2024.6025>
- Drinot, P. (2005). Food, Race and Working-Class Identity: Restaurants Populares and Populism in 1930s Peru. *The Americas*, 62(2), 245–270. <https://doi.org/10.1353/TAM.2005.0160>
- Estill, A. (2017). From Big Screens to Pasarelas: Studying Beauty in Latin America. *Latin American Research Review*, 52(1), 173–182. <https://doi.org/10.25222/larr.95>
- Fiore, E., & Plate, L. (2021). Food and White Multiculturalism: Racial Aesthetics of Commercial Gentrification in Amsterdam's Javastraat. *Space and Culture*, 24(3), 392–407. <https://doi.org/10.1177/12063312211001290>
- García, M., DuPuis, E. M., & Mitchell, D. (2017). *Food Across Borders*. Rutgers University Press.
- García, M. E. (2013). The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18(3), 505–524. <https://doi.org/10.1111/jlca.12044>
- González-Bracco, M. (2024). Desafiando fronteras: gastronomía gourmet en barrios populares de Buenos Aires. *Íconos - Revista de Ciencias Sociales*, 79, 59–77. <https://doi.org/10.17141/iconos.79.2024.6021>
- Hernández Garre, J. M., & de Maya Sánchez, B. (2022). *Antropología de la alimentación. Gastronomía, sociedad y cultura*. Ediciones de la Universidad de Murcia.
- Ichijo, A. (2020). Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited. *Nationalities Papers*, 48(2), 215–223. <https://doi.org/10.1017/nps.2019.104>
- Ichijo, A., & Ranta, R. (2016a). Everyday Creation of the Nation. En *Food, National Identity and Nationalism* (pp. 21–42). Palgrave Macmillan.

- Ichijo, A., & Ranta, R. (2016b). When Groups Participate in Defining the Nation. En *Food, National Identity and Nationalism* (pp. 43–60). Palgrave Macmillan.
- Igor Ayora Diaz, S. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48), 59–69.
- Joassart-Marcelli, P. (2014). Gender, social network geographies, and low-wage employment among recent Mexican immigrants in Los Angeles. *Urban Geography*, 35(6), 822–851. <https://doi.org/10.1080/02723638.2014.926634>
- Joassart-Marcelli, P., & Bosco, F. J. (2020). The Taste of Gentrification Difference and Exclusion on San Diego’s Urban Food Frontier. En *A Recipe for Gentrification Food, Power, and Resistance in the City* (pp. 31–53). New York University Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.18574/9781479809042-002>
- Joassart-Marcelli, P., Bosco, F. J., Vadun-Lemp, N., & Brazda, T. (2024). Whose sidewalk is it? Street vendors and the battle for San Diego’s foodscape. *Urban Geography*, 1–20. <https://doi.org/10.1080/02723638.2024.2388947>
- Lane, C. (2019). Reverse cultural globalization: The case of haute cuisine in one global city. *Poetics*, 75, 1–13. <https://doi.org/10.1016/j.poetic.2019.02.001>
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes*, 24(2), 196–207. <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n2/v24n2a06.pdf>
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *RCA*, 50(2), 15–40.
- Matta, R. (2019). Mexico’s ethnic culinary heritage and cocineras tradicionales (traditional female cooks). *Food and Foodways*, 27(3), 211–231. <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1646481>
- Medina, X. F., & Leal, M. del P. L. (2018). *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. EdicionesTrea.
- Mintz, S. W. (1961). Standards of Value and Units of Measure in the Fond-des-Negres Market Place, Haiti. *Source: The Journal of the*

- Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 91(1), 23–38.
- Patzi P., F. (1999). Etnofagia estatal. Modernas formas de violencia simbólica (una aproximación al análisis de la reforma educativa). *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 28(3), 535–559.
- Polanco-Díaz, H. (2007). *Elogio de la diversidad: globalización, multiculturalismo y etnofagia*. Siglo XXI Editores.
- Ray, K. (2008). Nation and Cuisine. The Evidence From American Newspapers Ca. 1830–2003. *Food and Foodways*, 16(4), 259–297. <https://doi.org/10.1080/07409710802304143>
- Ray, K. (2017). Bringing the immigrant back into the sociology of taste. *Appetite*, 119, 41–47. <https://doi.org/10.1016/J.APPET.2016.10.013>
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930>
- Samaddar, A., Cuevas, R. P., Custodio, M. C., Ynion, J., Ray (Chakravarti), A., Mohanty, S. K., & Demont, M. (2020). Capturing diversity and cultural drivers of food choice in eastern India. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 1–12. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2020.100249>
- Schaefer, T. (2022). Growing Up Indio during the Mexican Miracle: Childhood, Race and the Politics of Memory. *Journal of Latin American Studies*, 54, 181–202. <https://doi.org/10.1017/S0022216X22000025>
- Skey, M. (2017). *Everyday Nationhood: Theorising Culture, Identity and Belonging after Banal ...* Palgrave MacMillan.
- Stock, M., & Schmiz, A. (2019). Catering authenticities. Ethnic food entrepreneurs as agents in Berlin's gentrification. *City, Culture and Society*, 18. <https://doi.org/10.1016/j.ccs.2019.05.001>
- Sue, C. A. (2021). Is Mexico beyond mestizaje? Blackness, race mixture, and discrimination. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, 18(1), 47–74. <https://doi.org/10.1080/17442222.2021.1949811>
- Tettner, S., & Kalyoncu, B. (2016). *Gastrodiplomacy 2.0: culinary tourism beyond nationalism* (Vol. 6).



- Theresa Preston-Werner. (2008). *Gallo Pinto: Tradition, Memory, and Identity in Costa Rican Foodways*. *Journal of American Folklore*, 122(1), 11–27. <https://doi.org/10.1353/jaf.0.0043>
- Thomé-Ortiz, H., & Martínez Campos, Á. R. (2017). *Calificación, valoración y turismo. Aproximaciones al patrimonio agroalimentario*. UAEM/Colofón.
- Vázquez-Medina, J. A. (2016). *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Editorial UOC. <https://www.torrossa.com/it/resources/an/3181302>
- Veal, A. J. (2023). Everyday life and Everyday Leisure. *International Journal of the Sociology of Leisure*, 6(2), 225–248. <https://doi.org/10.1007/s41978-023-00134-0>
- Wolff, L. A. (2018). Visualizing mole poblano as heritage process in Mexico City's Café de Tacuba. *Food, Culture & Society*. 21(5), 618–636. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1490580>
- Wolff, L. A. (2022). Coloniality on a Virtual Plate: Contemporary Mexican Foodways as (Counter)Visuality. *Gender & History*, 0(0), 1–24. <https://doi.org/10.1111/1468-0424.12652>
- Zuñiga Bravo, F. G. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns*, 36(2), 177–196.