



La cocina mexicana en las redes sociales, un vínculo nostálgico de las compatriotas en Estados Unidos

- El investigador José Antonio Vázquez Medina abordó el tema en el Seminario Cocinas en México, coordinado por el INAH
- En el medio virtual, las referencias de los saberes y sabores aprendidos son herramientas de la cultura alimentaria que se reconstruye en la migración

La labor de mujeres de origen mexicano que difunden y divulgan sus recetas culinarias a través de plataformas digitales, ayuda a comprender la trayectoria de la migración de compatriotas hacia Estados Unidos y a caracterizar la identidad alimentaria, con un componente que apela a lo ancestral, sin negar los procesos tecnológicos que permean las cocinas.

“Alimentación, migraciones y redes sociales digitales” fue tema de la reciente sesión del Seminario Cocinas en México, organizado por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), el cual es coordinado por las investigadoras de la Coordinación Nacional de Antropología (CNA), Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

Por más de una década, el profesor-investigador de la Universidad Autónoma de Occidente, José Antonio Vázquez Medina, ha tratado el elemento culinario como caracterizador de la etnicidad mexicana en Estados Unidos, al que se ha añadió un factor más en la coyuntura de la contingencia sanitaria de la COVID-19: la irrupción de las plataformas digitales.

En la sesión, transmitida por el canal de la [CNA en YouTube](#), el especialista en Estudios Críticos de la Alimentación, Sociedad y Cultura explicó que estas facilitan y mantienen el vínculo entre quienes partieron y permanecen en el país, abriendo comunidades virtuales con el terruño y las comunidades latinas de Estados Unidos.

No se trata de un mercado menor. Conforme a las estadísticas, la cocina mexicana está posicionada entre las tres cocinas étnicas más consumidas en aquel país, y aunque las cifras varían según las fuentes, se estima que hay más



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



de 90,000 restaurantes de cocina mexicana. Esto revela su arraigo en el repertorio alimentario cosmopolita y multicultural de Estados Unidos.

De acuerdo con Vázquez Medina, la apertura de canales en YouTube, Instagram, Facebook y TikTok, por parte de mexicanas residentes en la Unión Americana, amantes de la cocina, es tanto una forma de monetizar, como de mostrar en esa nación su riqueza culinaria y sus escenarios, pues muchas de ellas reproducen las cocinas de traspatio.

En ese sentido, dijo, el equipo tecnológico del que echan mano, licuadora, batidora, ollas, sartenes, etc., adquiere una función al materializar los polos culturales que representa estar inmersos en un fenómeno de migración internacional; por el otro, el escenario apela a la nostalgia del rancho, sin desconocer las condiciones de vivienda en el país vecino del norte.

“En el entorno virtual, las referencias y recuerdos constantes de los saberes, sabores, prácticas y operaciones culinarias que se aprendieron en México, se convierten en herramientas de la cultura alimentaria que se reconstruye en la migración, y en una manera de validación de la propia *praxis* culinaria”, sostuvo.

Cocinar y visibilizar la práctica de las cocinas mexicanas para las audiencias digitales redunda en un despliegue de la técnica como medio de consumo cultural para los colectivos migrantes; como forma lúdica y performativa e, inclusive, como prescripción moral del mantener la mexicanidad.

El ponente detalló que muchos de los canales de cocina que estudió, en los que se indica desde cómo limpiar un nopal, hacer salsas o queso, hasta aventurarse en platillos complejos como el mole, están a cargo de mexicanas migrantes de primera generación, buena parte procedentes de Guanajuato, Guerrero y Michoacán.

Un ejemplo de éxito es el canal “Cocinando con Raquel”, conducido por la michoacana Raquel Hernández, que en 2022 sumó 5.7 millones de usuarios en TikTok y 1.5 millones en Facebook, y algunos de sus videos han alcanzado más de 40 millones de reproducciones.

Por último el investigador comentó que el mundo digital produce nuevas manera de ejecutar las prácticas culinarias y genera nuevos



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



significados atribuidos a ellas, por lo que es importante considerar, como objetos de estudios, a las culturas alimentarias digitales o *foodmedia*, para comprender la complejidad del cocinar y el comer en el mundo de hoy.