

Villachuatenses y La Fiesta. La continuidad cultural en una comunidad transnacional

Villachuatenses and La Fiesta. Cultural continuity in a transnational community

Claudia Marcela Prado-Meza

Universidad de Colima

Resumen

Este artículo se enfoca en los hábitos alimentarios de las transmigrantes villachuatenses, tanto de la comunidad de origen: Villachuato, Michoacán, como la de destino: Marshalltown, Iowa, Estados Unidos. Las participantes fueron mujeres con historias de migración diversas, de varios grupos de edad y diferente estatus de residencia en los Estados Unidos. Analicé sus hábitos alimentarios buscando entender cómo ellas construyen y reconstruyen sus identidades nacionales. La explicación de resultados se realizó para ambas comunidades, la de origen y la de destino. El análisis se relacionó al capital financiero y su repercusión en La Fiesta, una de las principales celebraciones de Villachuato. Así, examiné cómo la comida puede ser uno de los principales vehículos para la continuidad cultural de las transmigrantes. Para la realización de esta investigación se llevó a cabo una observación participante multi-local, utilizando entrevistas a profundidad, entrevistas informales, observación participativa y fotografías.

Abstract

This article places Villachuatan transmigrant women, from both the sending and receiving communities, that is Villachuato, Michoacán, MX, and Marshalltown, Iowa, USA, at the center of my investigation. I sought to use food ways to understand how these women construct and reconstruct their local and national identities in a transnational community and to understand how food helps them to identify themselves as Villachuatenses. The analysis focused on the financial capital and its impact on La Fiesta, one of the community's biggest celebration. I was able to identify the food habits Villachuatan women try to maintain and their importance for them and their children. I conducted multi-sited participant observation fieldwork, where I utilized in-depth interviews, informal interviews, participant observations, and photographs of women with different migration histories, ages, and current residences.

Palabras clave

Género, hábitos alimentarios, remesas, La Fiesta, migración.

Keywords

Gender, food ways, remittances, La Fiesta, migration.

Introducción

“**L**a Fiesta” es la celebración más grande de los y las villachuatenses, y es cuando los hijos e hijas ausentes vuelven a su comunidad de origen para reunirse con familiares y amigos, y celebrar juntos. Sin embargo, para aquellos que no les es posible regresar, la comunidad transnacional villachuatense se ha organizado a través de los años para celebrar simultáneamente La Fiesta en Marshalltown.

La Fiesta está profundamente ligada a las celebraciones más importantes de la religión católica, inicia el Domingo de Ramos y termina el lunes siguiente a la semana de Pascua; las fechas más importantes de los 15 días de festejo son el Viernes Santo, el Sábado Santo, el Domingo de Pascua y el lunes siguiente, en donde se honra a El Señor de la Salud, el santo patrón de Villachuato.

La Fiesta es posible gracias a la participación voluntaria de hombres y mujeres villachuatenses. Éste es un proceso con alto componente de género, donde las posiciones de liderazgo, como el encargado del orden, el sacerdote católico y los mayordomos, son ocupados por hombres. Y aunque la colaboración de las mujeres es vital, la mayoría de las actividades que realizan están circunscritas a la elaboración de los alimentos, y no tienen el mismo estatus que aquellas realizadas por los hombres.

En este artículo se detallan las condiciones en las cuales se lleva a cabo La Fiesta. En Villachuato cada año se celebra La Fiesta de manera más elaborada y siempre en espacios públicos, mientras que en Marshalltown, Iowa, no obstante que se basa en la recreación de las actividades principales, difiere mucho en tamaño, en visibilidad, y en el horario en que se lleva a cabo.

A pesar de estos cambios, en este estudio nuestro los esfuerzos realizados por las mujeres villachuatenses para reforzar su identidad y sus valores, así como para influir en el legado transmitido a las nuevas generaciones (Flora y Flora, 2008: 71), centrándome en cómo hacen uso de

los alimentos para lograrlo. En específico, el artículo se enfoca en el uso del capital financiero y su repercusión en las grandes celebraciones de la comunidad transnacional villachuatense.

Acerca de Villachuato

Villachuato está ubicado en Puruándiro, Michoacán, México (ver figura 1). En 1889, la Hacienda de Villachuato tenía una superficie total de 23,304.6 ha y era reconocida por su producción de granos, en específico maíz, trigo, garbanzos, alfalfa y chiles (Ortiz y González, 1980).

En 1936 la Comisión Local Agraria inició la distribución de tierras entre campesinos y Villachuato se convirtió en el segundo ejido más grande del municipio con una superficie de 3,184 ha (Olcott, 2002: 106-107).

En 2010, 16 años después de la firma del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN), el ejido había cambiado, pero no con mucho sus desafíos. De acuerdo al comisario ejidal José Luis Castro (2010),¹ las condiciones eran similares a las enfrentadas en los ochenta. Los precios de venta de los cultivos estaban bajos, mientras que los precios de los insumos eran cada vez más altos. Adicionalmente, se enfrentaba el continuo incremento en el precio de las semillas al provenir de los laboratorios Pioneer y DeKalb y ser importadas desde Estados Unidos.

En 2010 el ejido de Villachuato constaba de 2,000 hectáreas de riego y 1,000 hectáreas de temporal. Los principales cultivos eran sorgo y maíz, y 300 ha de fresas. Además, se comenzaba a incursionar en los cultivos orgánicos (J. L. Castro, comunicación personal, 2 de agosto de 2010).

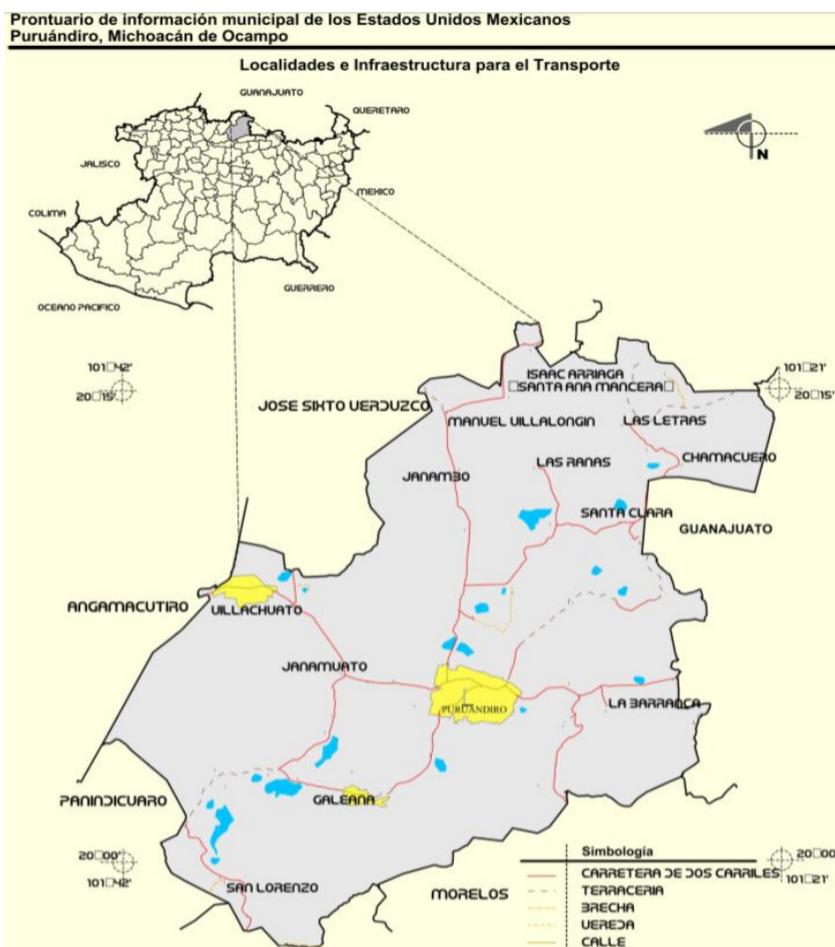
Aunado a lo anterior, la migración trajo varios cambios al ejido. Algunas de las remesas enviadas fueron invertidas en el campo. Ese aumento en capital financiero significó que los ejidatarios pudieron comprar fertilizantes, herbicidas y delimitar las parcelas.² Se mecaniza la producción con el 30% de los ejidatarios en posesión de un tractor y el otro 70% lo renta (J. L. Castro, comunicación personal, 2 de agosto de 2010).

¹ El comisario ejidal fue elegido en 2008.

² En este caso, el capital financiero se utilizó para aumentar el capital natural, que a su vez fue pensado para transformarse en más capital financiero.

Otra transformación fue en la composición del ejido. En 2010 había 564 ejidatarios en total, 86 de ellos eran mujeres (15.25%), el número más alto de todos los tiempos (J. L. Castro, personal comunicación, 2 de agosto de 2010). Esta situación mejoró el capital político de las villachuatenses pues al estar a cargo de las tierras (capital natural), les fue posible involucrarse en el proceso de toma de decisiones de la comunidad (capital político).

Figura 1
Villachuato, Puruándiro, Michoacán de Ocampo, México



Celebraciones de la comunidad y de la familia

Durante mi estancia en Villachuato (verano de 2010) aprendí sobre la variedad de celebraciones que ayudan a reforzar su sentido de identidad colectiva. Algunas de estas fiestas se celebran en todo el occidente, tales como la Navidad, la víspera de Año Nuevo, el Día de la Madre, las bodas y los bautismos. También hay otras celebraciones comunes en América Latina, como las quinceañeras y el Día de Muertos. Otras son específicos de México, como el Día de la Independencia y de la Virgen de Guadalupe. Y finalmente, aquellas exclusivas de Villachuato, como La Fiesta.

La Fiesta es la celebración en honor de El Señor de la Salud, el santo patrono de la comunidad, inicia el Domingo de Ramos y termina el lunes siguiente a la semana de Pascua. Los festejos más importantes de La Fiesta se llevan a cabo el Viernes y el Sábado Santo, el Domingo de Pascua y el lunes siguiente. Los puestos de comida y la plaza de toros se mantienen hasta el fin de semana después de la Pascua; en total son 15 días de festejo. La comida es un elemento central de esta celebración, tanto la que se prepara en cada una de las casas para recibir a los hijos ausentes, como la que se ofrece gratuitamente en las plazas públicas a los músicos y sacerdotes, y que es elaborada por voluntarias de la comunidad.

También se tienen Los Levantamientos, otro evento íntimamente ligado a la religión católica, el cual inicia con la tradición de acostar el Niño Dios en Navidad en los nacimientos puestos en cada uno de los hogares católicos, y culmina con el levantamiento del mismo el 2 de febrero, Día de la Virgen de la Candelaria, fecha en la cual se lleva a cabo una gran celebración acompañados de familiares, amigos y vecinos. La comida es un elemento central de este festejo, en donde se ofrece comida típica en abundancia para los asistentes; generalmente en un solo levantamiento se comparte pozole rojo, atole, tamales, pollo en mole rojo y diferentes bebidas, tanto alcohólicas como sin alcohol. Finalmente, La Subida al Cerro, la cual se lleva a cabo el 12 de diciembre para celebrar a la Virgen de Guadalupe. Estando en Villachuato tuve la oportunidad de participar en La Fiesta, mientras que en Marshalltown asistí a Levantamientos (diciembre 2010 a febrero 2011). Sin embargo, por su magnitud

e importancia tanto en Villachuato como en Marshalltown, La Fiesta es la celebración que se analiza en este texto.

La formación de una comunidad transnacional - Una revisión de la literatura

La teoría transnacional reconoce la agencia de las y los inmigrantes al explorar la influencia que éstos tienen tanto en su comunidad de origen como en la de destino (Nelson y Hiemstra, 2008; Schiller, Basch y Blanc-Szanton, 1992).

El transnacionalismo implica la construcción de un espacio social, el cual preserva la existencia de una colectividad en más de un territorio nacional (Velasco Ortiz, 2005); según Portes, Guarnizo y Landolt la formación de una comunidad transnacional requiere simplemente que las “ocupaciones y actividades [...] [sean] sostenidas [...] en el tiempo y a través de las fronteras nacionales” (1999: 219).

El transnacionalismo reconoce la agencia de las y los transmigrantes para mantener sus tradiciones en un lugar alejado de donde nacieron y se criaron; esta agencia a la vez les permite a los y las que se quedaron en la comunidad de origen a preservar las mismas (Basch, Schiller y Szanton, 1994; Smith y Eade, 2008). Los adelantos en la tecnología de las comunicaciones y los viajes facilitan cómo los transmigrantes se conectan “simultáneamente a dos o más Estados-naciones” (Basch *et al.*, 1994: 7). Entonces, la patria no está en el pasado o en el futuro, y es posible acceder a ella en el presente, a través de mecanismos en tiempo real, tales como las llamadas telefónicas de bajo costo, el acceso a internet, los servicios postales (Burrell, 2008: 17; Vertovec, 2004), y/o los mensajes de texto, ya sea SMS, o de una aplicación de comunicación.³

Si bien existe una diversidad de definiciones para transnacionalismo, la que informa este estudio es la de Suárez-Orozco y Páez (2002: 7): “Ser y estar aquí y allá”.

La teoría transnacional nos ayuda a comprender los inicios y el sostenimiento de la comunidad transnacional de Villachuato y Marshalltown. Sus inicios se remontan a finales de la década de 1980 y co-

³ En el caso específico de esta investigación se encontró que los DVDs también son un mecanismo importante. Se explica en secciones más adelante sobre lo mismo.

mienzos de la década de 1990, cuando las empacadoras de carne se mudaron de ciudades altamente sindicalizadas a zonas rurales con el fin de estar más cerca de donde se producían sus insumos. Esta relocalización ocurrió al mismo tiempo en que se buscaba opacar el movimiento obrero en Estados Unidos, para así acabar con los sindicatos de las empacadoras de carne, los cuales luchaban por condiciones de trabajo más seguras y mejores salarios.

Con este cambio de ubicación, los trabajadores típicamente contratados por las empacadoras también se modificaron (Chapa, Sáenz, Rochín, y McConnell, 2004). Una táctica utilizada por las empresas fue el ofrecer trabajo a inmigrantes sin requerir el dominio del idioma inglés o sin experiencia previa en la industria, con la garantía de tener una fuente estable de ingresos a lo largo del año. Como consecuencia, este tipo de trabajos fueron atractivos para aquellos migrantes que usualmente tenían pocas oportunidades de trabajo permanente en la región del medio oeste de los Estados Unidos, aunado a que los habitantes originarios de la región competían cada vez menos por esos puestos debido a su peligrosidad, las extenuantes jornadas laborales y los salarios poco competitivos (Grey, 1996). Ciertos hechos coadyuvaron a la aceleración de este cambio, uno de ellos fue en 1989 cuando Swift⁴ comenzó a ofrecer viajes de autobús gratis, de Waterloo a Marshalltown, Iowa, especialmente a hombres latinos para trabajar en la empacadora de carne (Griffith *et al.*, 2004). Como resultado, la población latina en Marshalltown creció de 291 en 1990, o el 1% de la población de la ciudad, a 3,265 en el año 2000, representando el 12.6% de la población (Flora, Prado-Meza, Lewis, Montalvo y Dunn, 2011). De acuerdo al Censo de Estados Unidos, para el año 2010, el número de latinos había crecido a 6,632, o el 24% de la población total. Lo importante a señalar aquí es que, según las estimaciones de Grey y Woodrick (2006), alrededor del 67% de los recién llegados de México a Marshalltown son villachuatenses.

Marshalltown y Villachuato han sido descritas por sus estudiosos como “ciudades hermanas”, aunque ese título jamás ha sido otorga-

⁴ Ahora se llama JBS Swift y es propiedad de un conglomerado empacadora de carne brasileña. Swift era propiedad de ConAgra antes de su compra por parte de JBS (Grey 2002).

do por las autoridades correspondientes; sin embargo, delegaciones oficiales de ambos lugares se han visitado entre sí. Al final de una de esas visitas, uno de los delegados estadounidenses mencionó

[...] es posible afirmar que Villachuato necesita a Marshalltown por las oportunidades de empleos, ingresos y educación para los niños de esa comunidad. Y que Marshalltown necesita a Villachuato por los trabajadores para las empresas de nuestra comunidad; lo cual ha contribuido a dinamizar la economía local y la población (Grey y Baker, 2002: 8).

En el caso de Villachuato, de acuerdo a registros del censo mexicano, la población en el 2010 era de 3,986 personas (Unidad de Microrregiones Dirección General Adjunta de Planeación Microrregional, 2012). Cuando se compara esta cifra con la del censo de 1990, donde el total de la población era de 3,926 pareciera que Villachuato mantuvo los niveles de población (Unidad de Microrregiones Dirección General Adjunta de Planeación Microrregional, 2012). Sin embargo, sí hubo fluctuaciones durante esos 20 años, tuvo un crecimiento a 4,577 para 1995; bajó a 4,199 en el 2000 y disminuyó a 3,120 en el 2005, para subir a 3,986 habitantes en el 2010 (Unidad de Microrregiones Dirección General Adjunta de Planeación Microrregional, 2012).

Los patrones de migración descritos muestran que a partir de 1995 incrementó el número de villachuatenses migrando de la comunidad, en especial después de 1994, año en que entró en vigor el TLCAN y a raíz del cual se produce un cambio sustancial en la política agraria y agropecuaria resultando en la reducción de los subsidios generalizados en el campo y el cambio de subsidios indirectos a directos, sobre todo, en materia de granos básicos (Villafuerte y García, 2006).

Aunado a lo anterior, el 12 de diciembre de 2006, agentes federales allanaron plantas de Swift en Hyrum, Utah; Greeley, Colorado; Marshalltown, Iowa; Grand Island, Nebraska; Cactus, Texas; y Worthington, Minnesota. La acción contra Swift & Co. se conoció como "Operation Wagon Train" (Flora, Prado-Meza y Lewis, 2011). Esto contribuyó a un entorno menos favorable para la comunidad latina en Marshalltown.

Entendiendo la formación de una comunidad transnacional: transnacionalismo y cultura alimentaria

Los y las villachuatenses que viven en Marshalltown se describen a sí mismos como originarios de Villachuato, independientemente del lugar físico de nacimiento,⁵ lo cual es ejemplo de su existencia dual, o de la sensación de tener un hogar situado en dos Estados-naciones. Por otro lado, en Villachuato se refieren a Marshalltown como “el otro Villachuato” o el Villachuato chiquito” una demostración de las conexiones físicas, mentales y emocionales que los villachuatenses tienen con ambas regiones (Barajas, 2009: 147).

Muchas de esas conexiones se expresan a través de los alimentos. El análisis de la relación de las mujeres villachuatenses con la comida permite explorar cómo los alimentos pueden ser un vehículo para la continuidad y la resistencia cultural de esta comunidad transnacional.

Sin embargo, los y las villachuatenses en Marshalltown han encontrado maneras de celebrar fechas y eventos importantes acompañados por comidas típicas como uno de los medios para fortalecer su identidad y estar conectados a su ciudad de origen. El consumo de este tipo de alimentos juega un papel crucial en la construcción de las identidades locales y nacionales, y en el cambio de la auto-comprensión de los grupos sociales a los cuales pertenecen (Haiming, Lianlian, Liu y Lin, 2009).

De acuerdo a Nützenadel y Trentmann (2008), la comida nunca es solo comida, y su importancia no es puramente nutricional. Así, la cultura alimentaria de las villachuatenses se refleja en sus tradiciones, por ejemplo, los platillos elegidos para dar la bienvenida a un ser querido. Las comidas consideradas todo un banquete, que requieren la ayuda de amigos y familiares para ser preparadas, tal es el caso de las elaboradas para los Levantamientos. Y los platillos típicos que se compran cuando se celebra La Fiesta.

⁵ Dos casos específicos son Magalí y Magdalena, quienes a pesar de haber nacido en Estados Unidos se identifican como villachuatenses, lo cual es ejemplo de su existencia dual, o de la sensación de tener un hogar situado en dos estados-naciones. Ellas son participantes en este estudio de investigación, y sus nombres han sido cambiados para proteger su identidad.

De esta manera, analizar los cambios de los hábitos alimentarios cuando ya no se habita en la comunidad de origen permite identificar cómo las transmigrantes villachuatenses moldean su nueva realidad sin olvidar sus raíces.

Con esta demanda de alimentos típicos, las villachuatenses en Marshalltown se han convertido en agentes de la circulación transnacional de alimentos, al traer consigo sus tradiciones, gastronomía y patrones de consumo. Actualmente, en Marshalltown hay tiendas de abarrotes mexicanas en el centro histórico, y los supermercados como Walmart y Aldi tienen anaqueles con ingredientes típicos de la cocina mexicana. Así, las transmigrantes se han convertido en una fuerza impulsora detrás de las cadenas alimentarias transnacionales, algo que a menudo se atribuye sólo a los mercados globalizados (Nützenadel y Trentman, 2008).

Es así que los platillos típicos preparados por las villachuatenses desde su migración a Marshalltown sostiene la formación de la comunidad transnacional, y ésta a su vez permite a las mujeres villachuatenses mantener el recuerdo de su comunidad de origen, lo cual puede ayudarles a disminuir su preocupación de si algún día serán o no plenamente aceptadas por la comunidad destino (Knight, 2002).

La comida es también una poderosa voz de auto-expresión mediante la cual las villachuatenses se relacionan con la naturaleza, la familia, y la comunidad local y global. En las comidas cocinadas, los rituales realizados, y los recuerdos conservados, las mujeres comunican poderosos mensajes y emociones (Counihan, 2006). La alimentación y el trabajo realizado en la producción y elaboración de alimentos les ofrece diversas vías y formas en su autorrealización como *mexicanas*, con lo cual muchas veces optan por minimizar las dimensiones opresivas de los alimentos y maximizar aquéllas que les empoderan (Counihan, 2006). Por lo que las historias de vida centradas en la comida son un vehículo para contrarrestar el silencio, arma fundamental en la opresión de las mujeres.

En el caso de este estudio, se pudo identificar que los platillos típicos de su comunidad ayudan a las y los villachuatenses a facilitar su proceso de adaptación en Marshalltown, haciendo menos dolorosa la transición a su recién adoptada ciudad destino (Haiming *et al.*, 2009). Se hace

particular énfasis en el impacto del capital financiero en su cultura alimentaria y patrones de consumo.

Marco de capital community (CCF) como herramienta de análisis en la investigación transnacional

Los hábitos alimentarios son vistos como una parte compleja y dinámica de las comunidades transnacionales. Cuando la relación de las mujeres transmigrantes con los alimentos se analiza bajo una perspectiva de género es posible observar cómo los alimentos les proporcionan las bases de su sentido de individualidad, así como de pertenencia a su comunidad (Alicea, 1997; Allen y Sachs, 2007; Bates, Burton, Howlett y Huggins, 2009; Jones, 2007; Little, Ilbery y Watts, 2009; Padoongpatt, 2011; Snyder, 1991; Wilk, 1999).

La creciente importancia de los sistemas alimentarios locales como un movimiento alternativo al paradigma de alimentos convencionales e industriales (Allen, Fitzsimmons, Goodman y Warner, 2003; Leopold Center for Sustainable Agriculture, 2012; Pollan, 2006; Thomas, de McLaren y Linklater, 2006; United States Department of Agriculture, 2009) implica una forma de resistencia a una dieta poco saludable, pero de fácil acceso, lo cual sugiere la importancia potencial de los alimentos como una vía de continuidad cultural y de resistencia⁶ (Hinrichs, 2000).

He utilizado el marco de capitales de la comunidad (MCC, o Community Capitals Framework CCF) para analizar el sistema alimentario de las villachuatenses. Según el marco CCF, existen siete tipos de capital, los cuales son: natural, cultural, humano, social, político, financiero, y físico/construido. Los capitales de la comunidad representan los recursos disponibles para trabajar, y al identificar cómo éstos interactúan entre sí, es posible tener nociones de los activos con los que se cuenta en el presente y cómo a través de ellos se podría mejorar el futuro de la comunidad (Flora y Flora, 2008).

⁶ En este trabajo uso la definición de Padilla sobre resistencia cultural como “una conducta que desafía la premisa de la cultura dominante de que el respeto y la obediencia pueden llegar a ser intercambiados por el éxito” (1992: 5).

Uno de los principales beneficios de identificar y mostrar el estado de los capitales de la comunidad transnacional villachuatenses es el poder reconocer los esfuerzos realizados por las transmigrantes tanto en su comunidad de origen como de destino, para resistir un sistema alimentario industrial, y los posibles impactos que esto podría tener para la comunidad transnacional.

Para este análisis se optó por el marco del CCF porque reconoce la agencia de las personas, al igual que la teoría transnacionalista. Entonces, aplicado a este caso, reconoce la agencia de los y las transmigrantes (Flora y Flora, 2008). Es particularmente útil cuando los sujetos participantes en la investigación son tradicionalmente poco escuchados, o sus historias suelen ser invisibilizadas por el discurso dominante. Aspecto compartido por las participantes en este estudio. Adicionalmente, CCF admite la importancia de mantener relaciones tanto en la comunidad de origen como de destino para prosperar.

A lo largo del artículo se muestra que las mujeres villachuatenses se esfuerzan para reforzar sus identidades y valores a través de la comida para influir en el legado transmitido a las nuevas generaciones (Flora y Flora, 2008). Y aunque la investigación realizada analizó todos los capitales de la comunidad utilizados en los seis componentes de su sistema alimentario, este artículo solamente se enfoca en el capital financiero y su repercusión en La Fiesta.

Metodología

Yo cuando estoy sola ni me dan ganas de hacer de comer. Pero cuando están las chiquillas ando con bien harto gusto, y ¿ay que voy a hacer [de comer]? porque van a venir, porque voy a tener con quién comer, pero cuando no [están en la casa], pues hay a ver qué [cocino].
Valentina (madre)

La centralidad del género en este estudio es esencial para la comprensión de cómo la comida es uno de los principales vehículos para la continuidad cultural y de resistencia en la comunidad transnacional villachuatense (Curran, Shafer, Donato y Garip, 2006).

Las mujeres villachuatenses, como sujetos, son el centro de mi investigación. Analicé sus hábitos alimentarios para entender cómo construyen y reconstruyen sus identidades locales y nacionales al ser parte de una comunidad transnacional (Nützenadel y Trentmann, 2008). Mi investigación está situada para desafiar directamente los paradigmas normativos que postulan implícitamente a la globalización como un proceso con agencia y masculino; mientras que a lo local se le observa como reaccionaria, pasiva y femenina (Gaetano y Yeoh, 2010).

Las historias de y sobre alimentos afirman el valor del trabajo, la memoria, y el ingenio de las mujeres (Counihan, 2006).

La muestra

En el diseño de mi estrategia de investigación busqué métodos a través de los cuales fuera posible describir, comparar y comprender las formas en las cuales mujeres villachuatenses crecen, cocinan y comparten los alimentos, tanto en Villachuato, como en Marshalltown; enfocándome en los cambios surgidos por su incorporación a los circuitos migratorios, y las distintas etapas de vida en las cuales se encontraban. La pregunta general que guió este estudio fue: ¿cuál es el proceso a través del cual la comida ayuda a las mujeres transmigrantes de Villachuato a reforzar los valores e influir en el legado transmitido?

Con una muestra total de 20 mujeres, 10 en Villachuato y las otras 10 en Marshalltown, se llevó a cabo un trabajo de campo de observación participante multilocal, usando un muestreo de bola de nieve intencional, así “las participantes fueron seleccionadas deliberadamente por la información que podrían proveer, y la cual no se podría obtener de otras fuentes” (Maxwell, 1997: 87).

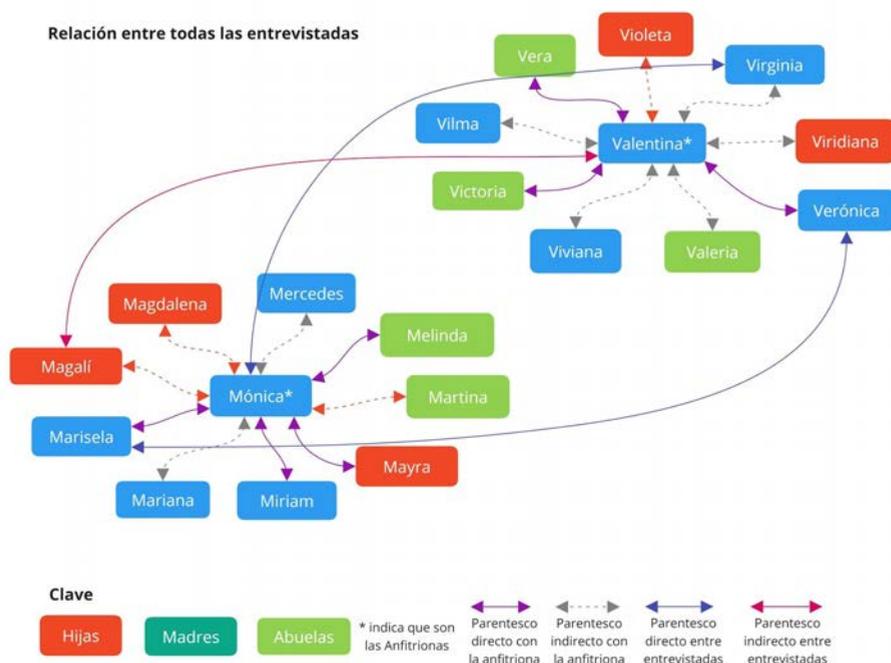
Influenciada por una tipología desarrollada por Michael Barajas (2009), y por el enfoque de ciclo de vida (Lauer y Wong, 2010) se conformaron tres grandes grupos de acuerdo a la edad de la participante al momento de ser entrevistada, 1) *Hijas*, mujeres de entre 18 a 29 años, 2) *Madres*, mujeres de 30 a 59 años, y finalmente 3) *Abuelitas*, mujeres de 60 años o más.

En ambas comunidades me aseguré de la inclusión de las mujeres mayores. El propósito principal de su inclusión fue el llamar la atención sobre lo que no se ve y se excluye en la producción de conocimiento sobre la globalización y transnacionalismo (Barajas, 2009; Mohanty, 2003).

Finalmente, tomando en cuenta lo explicado por Lauer y Wong (2010) referente al enfoque del ciclo de vida, se procuró que las mujeres tuvieran experiencias de vida y de migración distintas.

En la figura 2 se muestra la relación entre todas las participantes. Aquellas entrevistadas cuyo pseudónimo inicia con V vivían en Villachuato al momento de entrevistarlas, mientras aquellas cuyo nombre empieza con M se encontraban en Marshalltown.

Figura 2
Relación entre todas las participantes de la investigación



Métodos de recopilación de datos

En Villachuato la recopilación de datos se realizó en dos fases; en la primera las villachuatenses compartieron sus historias de vida centradas en los alimentos. Utilicé entrevistas semi estructuradas enfocadas en experiencias y recuerdos sobre alimentos y los procesos relacionados a los mismos en cada uno de los componentes del sistema alimentario (producción, procesamiento, distribución, acceso, consumo y desperdicio), para identificar cuáles capitales se movilizan en cada uno de ellos. La entrevista se realizó en el hogar de la participante y solicité permiso para observar y fotografiar la cocina, incluyendo la decoración y el acomodo. En la segunda fase las participantes cocinaron y me enseñaron a elaborar su plato favorito para después sentarme a la mesa y comer con ellas. En algunas ocasiones, yo sólo tomaba notas y fotografías, mientras preguntaba sobre el platillo. En otras ayudé a las entrevistadas con la preparación. Por lo tanto, fui observadora y participante a la vez (Atkinson y Hammersley, 1998). En Marshalltown tuve que adaptar el método de recolección de datos después de determinar que el tiempo era un recurso escaso para ellas, las entrevistadas sólo compartieron sus historias de vida centradas en los alimentos. Al final de la conversación les pedí permiso para tomar fotografías del contenido de sus refrigeradores y de sus gabinetes de cocina para observar los ingredientes con los que usualmente cocinan y para hablar sobre los alimentos que habían preparado ese día, lo cual permitía tener una conversación de cómo ha cambiado la elaboración de los platillos a lo largo de los años. Fue posible adaptarse a las distintas condiciones de cada una de las comunidades, gracias a la reflexividad y flexibilidad de la metodología elegida (Mahler y Pessar, 2006).

La Fiesta en Villachuato

La Fiesta inicia el Domingo de Ramos,⁷ ese día en la noche se queman dos o tres castillos en el jardín principal. Desde el Viernes Santo hasta el lunes siguiente hay varios castillos por noche.⁸ Al final, algunos de ellos

⁷ Un día importante en los calendarios de los que profesan la fe católica.

⁸ Aun cuando crecí asistiendo a celebraciones similares en México, quedé sorprendida por la calidad, la exuberancia y el número de castillos.

muestran el apellido de una familia villachuatense en colores brillantes; indicando que ésta donó el monto total para la compra del castillo.

La Iglesia Católica es adornada con cientos de flores frescas, y la plaza principal es decorada con papeles de colores. Un terreno baldío junto la antigua hacienda es usado para los bailes que se llevan a cabo durante la noche. Alrededor del jardín principal y en algunas de las calles aledañas los vendedores ofrecen aparatos de cocina, DVDs, y ropa.

Durante La Fiesta está disponible una gran variedad de alimentos y bebidas, los cuales son vendidos tanto por proveedores de la comunidad como de comunidades cercanas. Muchos de estos platillos son lo que comúnmente se describiría como típicos de la región. Entre las bebidas se encuentran los comúnmente conocidos jarritos, refrescos y agua frescas de diversas frutas.

Los puestos de comida son variados, hay venta de frutas frescas peladas, como melón, piña, sandía, mango, pepino, coco y jícama, con la opción de sazonarlas con sal, chile en polvo y jugo de limón fresco, por lo general son vendidos en pequeñas bolsas de plástico.

Otros puestos venden una gran variedad de dulces mexicanos, de los que comúnmente se venden en las ferias, hay cacahuates tostados, almendras garapiñadas, frutos secos, manzanas y tejocotes acaramelados. Algunos de estos dulces están hechos a mano por los vendedores durante el transcurso de la tarde para atraer a la clientela y mostrar que son frescos, permitiendo a los y las villachuatenses diferenciarlos de aquellos de origen industrial.

También se venden aperitivos comunes de la región; estos carritos de comida están equipados con una estufa portátil a base de carbón para preparar ahí mismo los bocadillos. Dos botanas comunes vendidas en La Fiesta son el maíz en mazorca y las guasanas. Las guasanas son garbanzos recién cosechados en su vaina, cocidos al vapor y espolvoreados con sal. El maíz se puede comer asado o cocido, con la opción de rociarlo con sal, limón y chile en polvo, otra variedad son los esquites, que es el maíz en mazorca cocido y untado con crema agria y espolvoreados con queso seco rallado, sal, limón y chile en polvo o también puede ser acompañado por una salsa roja.

Cuando le pregunté a Viridiana (*hijas*) por qué le gustaba *La Fiesta*, ella respondió, “*pues, porque [se ríe a carcajadas] no cocino durante esos días y me divierto mucho*”.

Manuel⁹ comenta que cada vez que tiene la oportunidad de ir a La Fiesta, cena enchiladas casi a diario. Él dijo: “Allá las enchiladas las hallo más buenas”; la comida familiar ayuda a Manuel a sentirse de nuevo en casa cuando está en Villachuato, a pesar de que ha vivido en Marshalltown durante más de 20 años. La comida familiar puede ser una herramienta para la resistencia, un medio para facilitar la transición cuando se decide adoptar Marshalltown como su hogar (Haiming *et al.*, 2009).

Magdalena (*hijas*) nació en La Merced, California, y ha vivido en Marshalltown desde que tenía un año de edad, ha visitado Villachuato en cuatro ocasiones diferentes, siempre en el tiempo de La Fiesta. Cuando le pregunté acerca de la comida, ella respondió:

I feel like during La Fiesta there is food everywhere and there is like a lady on the corner that will sell food like a half block away from where we live, like she lived there and everything and [...] people would go buy food from her. It wasn't like a restaurant, you just take your plate and they give it to you full of food. That's where we would go and usually get in trouble for going. My aunt would be like, “I could make that for you,” or something. But I love tortas. I love tortas down there. I do not know. I do not know why, I just think that they are like amazing.¹⁰

Aun cuando algunos alimentos vendidos en La Fiesta son de origen industrial, otros, como las tortas a la que Magdalena se refiere, son totalmente caseros. Además, algunos de los mejores bocadillos a la venta durante este festejo son frutas y granos de temporada cultivados en la comunidad; en este caso particular, el capital natural se transfor-

⁹ Esposo de Mónica, gatekeeper de Marshalltown, IA.

¹⁰ Siento que en La Fiesta hay comida por todas partes, hay una señora en una esquina que vende comida, está como a media cuadra de donde vivimos, ella vive ahí, y la gente va a comprar comida a su casa. No es como un restaurante, tú llevas tu plato, y te lo regresan lleno de comida. Ahí es a donde íbamos y por lo general teníamos problemas por ir. Mi tía nos decía, “Yo te hubiera podido cocinar eso”. Pero me encantan las tortas. Me encantan las tortas de allá. No lo sé. No sé por qué; sólo creo que son riquísimas.

ma en capital cultural, el cual a su vez es convertido en capital financiero. Así, las prácticas de alimentación de los y las villachuatenses durante La Fiesta son esenciales para su continuidad cultural, ayudando a la misma a reproducirse, así como a la construcción de su identidad transmigrante (Jones, 2007).

Un ejemplo de lo anterior es Mariana, quien llegó a Marshalltown en 1989. Durante sus primeros nueve años de residencia en Estados Unidos no tenía los documentos necesarios para entrar y salir del país, pero tan pronto recibió su visa, comenzó a visitar Villachuato cada dos años para La Fiesta y compartir y estar con su familia y amigos. Sin embargo, desde que los problemas relacionados a los cárteles de droga se han vuelto del conocimiento público ella suspendió las visitas.

La mayor atracción de La Fiesta son Las mojigangas,¹¹ un desfile que pasa por las calles principales de la comunidad y termina en el jardín principal. Los y las participantes son especialmente jóvenes de Villachuato y comunidades aledañas,¹² mientras que familiares y amigos son espectadores. El objetivo primordial del evento es verterse cerveza los unos a los otros al ritmo de la música en vivo de las diferentes bandas que acompañan el desfile. Los y las espectadores de vez en vez también participan al verter cerveza a los que van desfilando. Este evento¹³ hace uso de varios capitales a la vez, en este caso, el capital financiero con el cual se compra la cerveza, junto con los capitales cultural, natural y físico/construido, especialmente porque esta celebración es llevada a cabo en las principales calles de Villachuato, al aire libre y de manera exuberante. A simple vista, tomando en cuenta lo que pude apreciar, en este evento participan de igual manera hombres y mujeres. Lo cual podría considerarse una conducta que desafía la cultura dominante, la cual considera que la mujer debe ser respetuosa y recatada.

¹¹ Las cuales son muñecos enormes y caricaturescos que bailan al ritmo de la música que las bandas que tocan durante el desfile.

¹² Es el evento más esperado por este sector de la población para tomar parte en el mismo.

¹³ Los familiares que me visitaban en la comunidad durante la realización de mi trabajo de campo tuvieron oportunidad de presenciar el desfile, y les recuerdo mencionar varias veces que estaban sorprendidos de la gran cantidad de cerveza vertida.

La Fiesta y Los Mayordomos

Los habitantes de Villachuato transmiten sus tradiciones y valores a las nuevas generaciones con la ayuda de tres organizaciones: la Iglesia Católica, el Encargado del Orden, y el grupo de seis o siete Mayordomos seleccionados tanto en Villachuato, en Lexington, Nebraska, y en Marshalltown, Iowa. La recolección de fondos (tanto en dinero, como en especie) y la organización de La Fiesta es llevada a cabo por esas organizaciones ayudando a los y las villachuatenses a reforzar sus valores, influyendo también en el legado transmitido (Flora y Flora, 2008).

Los Mayordomos son ejemplo de cómo los y las villachuatenses valoran el respeto, el cumplimiento de las obligaciones, y el compromiso al apoyo mutuo (Flora y Flora, 2008). Los nuevos Mayordomos son seleccionados por los Mayordomos salientes y luego reconocidos como tal por la Iglesia Católica en Villachuato. Su función es recolectar fondos entre los y las villachuatenses que viven en Villachuato, en Marshalltown y en Lexington. Su objetivo es impulsar que la celebración de La Fiesta sea más elaborada que la del año anterior. Los y las villachuatenses son visitados por los Mayordomos para la recaudación de fondos cada mes de octubre en su residencia —independientemente de donde vivan—, lo cual es muestra de la fortaleza de su capital social.

Resultado de las remesas enviadas, La Fiesta en Villachuato se celebra en abundancia, y es posible gracias a las nuevas generaciones de villachuatenses que independientemente de su lugar de residencia consideran importante el contribuir para la preservación de su identidad, y para poder sentirse orgullosos y orgullosas de su herencia patrimonial (Flora y Flora, 2008). La mamá de Magalí, originaria de Durango, pero casada con un villachuatense y viviendo en Marshalltown, comenta al respecto:

Porque le voy a ser honesta, nosotros —cuando yo me casé con mi esposo, mis niñas [las mayores] son de una pareja anterior—, entonces nos tuvimos que adaptar a cómo era la vida de ellos en Villachuato, y cómo era la de ellos aquí [villachuatenses en Marshalltown] [...] porque nosotros no estábamos impuestos a eso, en la vida de nosotros era sí trabajar, pero era, como le diré, no era tanta fiesta, se nos hacía raro, en como un pueblo es tan pequeño, pero a la misma vez tan grande.

Aunque los otros tipos de capitales son esenciales, el capital financiero en la celebración de La Fiesta es imprescindible, al ser las donaciones de los villachuatenses las que permiten que sea el evento más grande de la comunidad, y que siga creciendo al pasar de los años.

En Villachuato, parte del capital natural también es considerado capital financiero; un ejemplo son los granos de maíz, de trigo y el sorgo cosechados que son donados por los agricultores y vendidos por los Mayordomos para obtener más fondos.

La Fiesta se celebra gracias a la participación voluntaria de hombres y mujeres villachuatenses. Este también es un proceso con un alto componente de género, donde las posiciones de liderazgo, como el encargado del orden, el sacerdote católico, y los Mayordomos, son ocupadas por hombres. Y aunque la colaboración de las mujeres es vital, las actividades que se les asignan no tienen el mismo estatus y la mayoría de éstas quedan circunscritas a la elaboración de los alimentos, es decir, a la cocina.

En entrevista con el sacerdote de la comunidad, sobre cuántos Mayordomos suelen ser hombres y cuántas son mujeres, él respondió que siempre han sido hombres. Sin embargo, ante la pregunta de cuántos hombres ayudan a organizar las actividades y las celebraciones comunitarias alrededor de La Fiesta, él contestó que son sólo el 20% de los voluntarios.

Los alimentos cocinados y servidos en La Fiesta juegan un papel central en la reproducción de la identidad religiosa y comunitaria de Villachuato; cuando las villachuatenses se reúnen para cocinar y comer juntas, están produciendo un sentido de comunidad y reforzando su identidad transnacional dentro de un contexto religioso, y esto les proporciona poder para la continuidad cultural (Ebaugh y Chafetz, 1999).

Las comidas tradicionales cocinadas para los tres días y que son repartidas de manera gratuita son birria de chivo, pavo en mole rojo, arroz rojo y carnitas. Los Mayordomos están a cargo de comprar los ingredientes, reclutar voluntarios para preparar la comida y encontrar los lugares en donde se ofrecerá. Los ingredientes al por mayor y el pollo para el mole los compran en Puruándiro, y los cerdos y los chivos los adquieren con los rancheros de la comunidad. La preparación de los platillos

es realizada por voluntarios, y éste es un proceso con un alto componente de género. A las mujeres se les pide que cocinen la birria, el mole y el arroz, mientras que los hombres cocinan las carnitas, ya que de acuerdo a las entrevistadas los cerdos son más grandes y pesados, y las carnitas se cocinan en una olla de cobre gigante que debe revolverse constantemente.

En total, se cocinan alrededor de 15 chivos y cuatro o cinco cerdos para regalar durante los tres días. Las tortillas se hacen en las tortillerías locales. Sin embargo, los Mayordomos solicitan que estén hechas sólo de nixtamal y no contengan maseca (harina de masa de maíz instantánea).

Durante La Fiesta hay dos lugares diferentes donde se sirve la comida gratis. El primero es el patio de la iglesia, para el sacerdote, sus invitados y otros sacerdotes visitantes. El segundo es usualmente el patio trasero de uno de los Mayordomos. Ahí se reúnen los integrantes de las bandas de música y es abierto para la comunidad en general.

Le pregunté a Mónica si había asistido a uno de los almuerzos gratuitos organizados por los Mayordomos. Ella dijo que nunca, pues su familia solía tener parientes de visita durante el fin de semana de Pascua para La Fiesta.¹⁴ Mónica y sus dos hermanas que todavía viven en Villachuato —una de ellas Virginia, otra participante en este estudio—, solían cocinar dos chivos en birria, o seis pollos en mole, acompañado con arroz rojo y agua fresca generalmente de piña o fresas. Para cocinar mole, Mónica y sus hermanas compran las gallinas en Puruándiro, ya que ahí es menos costoso. Si hacen birria de chivo, compran el animal vivo a un rancharo de la comunidad y es sacrificado por uno de los hermanos de Mónica y lavado y preparado por su hermana, Virginia.

Así, las villachuatenses a través de la comida realizada para La Fiesta encuentran maneras de relacionarse con su familia, especialmente con aquellos a los que se denomina hijos ausentes; mientras que con la comunidad local y global, al ser parte de las celebraciones locales y contribuir a su permanencia. Finalmente, al asegurarse de conocer el origen de los ingredientes con los cuales cocinan también tienen oportunidad

¹⁴ Sus parientes vivían en Irapuato, una ciudad en el estado vecino de Guanajuato, a una hora y 15 minutos de Villachuato, y generalmente llegan durante la tarde del Viernes Santo y salen el lunes por la mañana.

de relacionarse con la naturaleza. Muchas de las actividades descritas por las participantes para la elaboración de los platillos podría considerarse un ritual, donde cada uno de los integrantes de la familia cumple con un papel asignado, en la mayoría de los casos de acuerdo a su género.

La Fiesta en Marshalltown

Los y las villachuatenses en Marshalltown mantienen lazos con su comunidad de origen a través de un intercambio continuo de recursos, de información y de personas a través de las fronteras. Estas redes han ayudado en la construcción social de una comunidad transnacional (Alicea, 1997). La manera en que celebran La Fiesta los y las villachuatenses que viven en Marshalltown les ayuda a mantener la identificación con su ciudad natal y a seguir en contacto con los familiares establecidos en la comunidad de origen (Alicea, 1997). Una de estas prácticas es la recreación de Las Mojigangas en dos de los bares locales propiedad de villachuatenses. En la noche del Sábado Santo tienen música en vivo, y en el transcurso de la noche los asistentes empiezan a verterse cerveza los unos a los otros, tal como se hace en Villachuato. La Fiesta se celebra simultáneamente en Villachuato y Marshalltown. Sin embargo, las condiciones en las cuales se celebran varían mucho entre las dos ciudades. En Villachuato, La Fiesta se celebra de manera más elaborada cada año, algo que no sería posible sin los recursos financieros enviados por los y las villachuatenses. Mujeres y hombres, jóvenes y mayores participan en las celebraciones, la mayoría de las cuales son gratuitas y en espacios públicos.

Mientras tanto, La Fiesta en Marshalltown, aunque se basa en la recreación de las actividades principales, difiere mucho en tamaño, visibilidad, y el horario en que se lleva a cabo.

La Fiesta se celebra en bares de propiedad privada, el baile es en un espacio cerrado, a medianoche, fuera de la mirada pública y en Domingo de Pascua, lo cual puede ser considerado ejemplo de cómo ha cambiado la vida de los y las villachuatenses. Sin embargo, buscan maneras de recrear la exuberancia de La Fiesta en Villachuato. Los propietarios de los dos bares compiten entre sí para ver quién tendrá el grupo de música más famoso o las mejores Mojigangas.

Así, los y las transmigrantes villachuatenses están experimentando la privatización de su cultura, donde los empresarios se benefician financieramente al mismo tiempo que contribuyen a la continuidad cultural. Los empresarios villachuatenses se han adaptado a su nueva realidad de vivir en una sociedad con fines de lucro, y han encontrado formas de usarlo en su beneficio. En el caso de Marshalltown, el capital financiero de estos empresarios se transforma en capital cultural para el disfrute de transmigrantes villachuatenses viviendo en Marshalltown; y el capital cultural, al ser utilizado por los y las transmigrantes, se convierte en capital financiero para beneficio único de los propietarios de negocios.

Finalmente, el aspecto religioso y público de La Fiesta no se celebra en Marshalltown; por lo tanto, las mujeres transmigrantes villachuatenses no tienen la oportunidad de jugar un papel central en la reproducción de la identidad religiosa de la comunidad. Y al no ser los almuerzos gratuitos un elemento principal de las celebraciones, la participación de las mujeres es aún más invisibilizada. Sin embargo, las transmigrantes villachuatenses en Marshalltown han encontrado formas de reforzar su identidad transnacional en un contexto religioso mediante la organización de Levantamientos sin mucha ayuda (Ebaugh y Jafetz, 1999), los cuales suceden en el interior de sus hogares, y es sólo compartido con familiares y amigos cercanos. Así, es posible observar que a través de las historias de y sobre alimentos es posible apreciar el ingenio de las mujeres, así como les es posible desarrollar su sentido de individualidad y de pertenencia a la comunidad a la vez. Empero, un análisis más detallado sobre este festejo es descrito en otro artículo al respecto.

La segunda forma de tomar parte en La Fiesta es a través de las cintas de video grabadas durante el fin de semana de Pascua en Villachuato, las cuales son editadas por empresas de producción de video semiprofesionales situadas en la zona. Estas cintas de video se venden a los y las villachuatenses tan pronto como están disponibles. Desde Marshalltown Mónica envía dinero a su hermana Virginia para que le compre las grabaciones. Éstas estaban en formato VHS hasta 2011, después los empresarios comenzaron a grabarlos en formato DVD. El hijo de Mónica, con tres años de edad al momento de conducir este estudio veía los

videos todo el tiempo, todos los días. Desde mi primer día en su casa, el niño me invitó a ver los DVDs con él.¹⁵ Estos videos se dividen en los diferentes eventos celebrados durante La Fiesta, desde los castillos y los fuegos artificiales, los jaripeos y hasta los bailes. En medio de estos eventos hay breves entrevistas informales a algunos de las y los asistentes. Las personas encuestadas por lo general envían saludos a su familia y amigos en Estados Unidos, mientras les invitan a asistir a La Fiesta el siguiente año, pues son muy divertidas.

Mónica tiene videos de los tres años que no ha podido asistir, pero su colección está incompleta, pues ha prestado los videos. Al compartir estos recursos digitales e información por correo regular, las y los villachuatenses en Marshalltown pueden recrear y ser parte de una de las celebraciones más importantes con la ayuda de sus familiares en la comunidad de origen para el envío.

La Fiesta y los capitales de la comunidad

El deseo de las y los villachuatenses de celebrar una de sus tradiciones más populares y antiguas es el motor que hace posible La Fiesta. El capital cultural se presenta en forma de ropa, música y costumbres, tales como Las Mojigangas, el jaripeo, los castillos, y los eventos de preparación de alimentos para la comunidad. Estos acontecimientos son parte de un proceso de socialización útil en la transmisión de valores de una generación a la siguiente (Flora y Flora, 2008), y también de un lugar a otro, en este caso de Villachuato a Marshalltown, y viceversa.

Magdalena y Magalí, ambas del grupo denominado *hijas* nacieron y han vivido la mayor parte de su vida en Estados Unidos. Las veces que han visitado Villachuato ha sido únicamente para asistir a La Fiesta; como resultado de estas visitas y las historias que sus padres les han contado sobre la misma, ellas identifican las tradiciones villachuatenses como únicas, lo que a su vez aporta a la construcción de su identidad transnacional, y a través de la cual pueden actuar simultáneamente en ambos campos sociales, el mexicano y el estadounidenses, de tal mane-

¹⁵ Más de una vez al día, todos los días.

ra que ninguno es explicativo suficiente por sí mismo, mexicano o americano (Richardson, 2008).

A través de la grabación y edición de videos sobre La Fiesta, dirigidos a un público ávido debido a la nostalgia, los empresarios de Villachuato y comunidades vecinas también contribuyen a la transmisión de tradiciones a las nuevas generaciones. Así, las y los villachuatenses viven La Fiesta más importante de su comunidad a pesar de estar lejos de ésta. Ver estos videos les permite reconocer caras familiares, identificar si La Fiesta se celebró de manera diferente a años anteriores, y recrear una experiencia positiva, con lo cual es posible sentirse menos incómodo con el hecho de haberse establecido en una ciudad de otro país.

En Villachuato todas las celebraciones ocurren en la plaza principal, las calles principales, y/o en la Iglesia Católica. Así, el capital físico/construido permite celebraciones elaboradas y muy visibles. Este capital también es importante para los y las transmigrantes que viven en Marshalltown para celebrar La Fiesta, pero de diferente manera, al permitir recrear Las Mojigangas a puerta cerrada en bares propiedad de villachuatenses, algo poco probable de llevar a cabo en la vía pública de Marshalltown. Las cintas de vídeo y DVDs enviados a través del correo postal también son parte del capital físico/construido. Este capital es un vehículo que permite a los y las villachuatenses celebrar La Fiesta, ya sea de forma tanto privada, como pública, dependiendo del lugar en el que sea visto.

La Fiesta como el evento anual más importante de Villachuato constituyó a lo largo de este artículo el ejemplo del rol de las distintas formas de capital en el proceso de transnacionalización de la comunidad villachuatense. En el caso de la comida preparada por las y los villachuatenses en Marshalltown refleja sus nuevas condiciones de vida, tales como, aumento en sus ingresos, menos tiempo disponible para cocinar, poca disponibilidad de ingredientes típicos y poco acceso a espacios públicos y altamente visibles.

Finalmente, a través de La Fiesta, se observó que el capital financiero que envían las y los villachuatenses en Estados Unidos es esencial para que la celebración en Villachuato pueda llevarse a cabo con creciente exuberancia.

Referencias bibliográficas

- Alicea, M. (1997). A chambered nautilus. En: *Gender & Society*, 11(5), pp. 597-626.
- Allen, P.; Fitzsimmons, M.; Goodman, M. y Warner, K. D. (2003). Alternative food initiatives in California: Local efforts address systemic issues. En: *Research Brief*, 3, pp. 1-12.
- Allen, P. y Sachs, C. (2007). Women and food chains: The gendered politics of food. En: *International Journal of Sociology of Food and Agriculture*, 15 (1), pp. 1-23.
- Atkinson, P. y Hammersley, M. (1998). Ethnography and participant observation. En N. K. Denzin y Y. S. Lincoln (eds.), *Strategies of qualitative inquiry* (pp. 111-136). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Barajas, M. (2009). *The Xaripu community across borders: Labor, migration, community, and family*. Notre Dame, IN: University of Notre Dame Press.
- Basch, L. G.; Schiller, N. G. y Szanton Blanc, C. (1994). *Nations unbound: Transnational projects, postcolonial predicaments, and deterritorialized nation-states*. London, England: Gordon and Breach.
- Bates, K.; Burton, S.; Howlett, E. y Huggins, K. (2009). The roles of gender and motivation as moderators of the effects of calorie and nutrient information provision on away- from- home foods. En: *Journal of Consumer Affairs*, 43 (2), pp. 249-273.
- Burrell, K. (2008). Time matters: Temporal contexts of Polish transnationalism. En: M.B. Smith, et al. (eds.), *Transnational ties: Cities, migrations, and identities* (pp. 15-38). New Jersey: Transaction Publishers.
- Chapa, J.; Saenz, R.; Rochin, R. I. y McConnell, E. D. (2004). Latinos and the changing demographic fabric of the rural Midwest. En: A. V. Milliard y J. Chapa (eds.), *Apple pie and enchiladas: Latino newcomers in the rural Midwest* (pp. 47-73). Austin, Texas: University of Texas Press.
- Counihan, C. (2006). Food as mediating voice and oppositional consciousness for Chicanas in Colorado's San Luis Valley. En: S. L. Baugh (ed.), *Mediating Chicana/o culture: Multicultural American vernacular* (pp. 70-84). Cambridge, England: Cambridge Scholars Press.
- Curran, S. R.; Shafer, S.; Donato, K. M. y Garip, F. (2006). Mapping gender and migration in sociological scholarship: is it segregation or integration? En: *International Migration Review*, 40 (1), pp. 199-223.
- Ebaugh, H. R. y Chafetz, J. S. (1999). Agents for cultural reproduction and structural change: The ironic role of women in immigrant religious institutions. En: *Social Forces*, 78 (2), pp. 585-612.
- Flora, C. B. y Flora, J. L. (2008). *Rural communities: Legacy & change (3^{ra} ed.)*. Boulder, CO: Westview Press.
- Flora, J. L.; Prado-Meza, C.; Lewis, H.; Montalvo, C. P. y Dunn, F. (2011). The impact of an Immigration and Customs Enforcement raid on Marshalltown, Iowa. En:

- R. O. Martínez (ed.), *Latinos in the Midwest* (pp. 119-155). East Lansing, MI: Michigan State University Press.
- Flora, J. L.; Prado-Meza, C. M. y Lewis, H. (2011). *After the Raid Is Over: Marshalltown, Iowa and the Consequences of Worksite Enforcement Raids*. Immigration Policy Center.
- Gaetano, A. M. y Yeoh, B. S. A. (2010). Introduction to the Special Issue on Women and Migration in Globalizing Asia: Gendered Experiences, Agency, and Activism. En: *International Migration*, 48 (6), pp. 1–12.
- Grey, M. A. (1996). Patronage, kinship, and recruitment of Lao and Mennonite labor to Storm Lake, Iowa. En: *Culture & Agriculture*, 18, pp. 14–18.
- Grey, M. A. (2002). Unofficial sister cities: Meatpacking labor migration between Villachuat, Mexico, and Marshalltown, Iowa. En: *Human Organization*, 61 (4), pp. 364–376.
- Grey, M. A. y Baker, P. (2002). *Positive exposure: Immersion in Latino culture brings positive changes*. Cityscape [Iowa League of Cities].
- Grey, M. A. y Woodrick, A. C. (2006). “Latinos have revitalized our community”: Mexican migration and Anglo responses in Marshalltown, Iowa. En: V. Zuñiga y R. Hernández (eds), *New Destinations: Mexican Immigration in the United States* (pp. 133-154). New York: Russell Sage Foundation.
- Griffith, D.; Aleman, S.; Bastion, S.; Fernández-Baca, E.; Gutierrez-Montes, I.; Hasslett, K. y Phillman, S. (2004). *It's All Right to Celebrate: Latino Immigration into Marshalltown, Iowa. Project Report for Towards a New Pluralism: New Immigration into Rural America*. East Carolina University, Greenville, N.C.
- Haiming L.; Lianlian L.; Liu, H. y Lin, L. (2009). Food, culinary identity, and transnational culture: Chinese restaurant business in Southern California. En: *Journal of Asian American Studies*, 12 (2), pp. 135–162.
- Hinrichs, C. C. (2000). Embeddedness and local food systems: Notes on two types of direct agricultural market. En: *Journal of Rural Studies*, 16 (3), pp. 295–303.
- Jones, M. O. (2007). Food choice, symbolism, and identity: Bread and butter issues for folkloristics and nutrition studies. En: *Journal of American Folklore*, 120 (476), pp. 129–177.
- Knight, W. A. (2002). Conceptualizing transnational community formation: Migrants, sojourners and diasporas in a globalized era. En: *Canadian Studies in Population*, 29 (1), pp. 1–30.
- Lauer, S. R. y Wong, Q. (2010). Transnationalism over the life course. En: *Sociology Compass*, 4 (12), pp. 1054–1062.
- Little, J.; Ilbery, B. y Watts, D. (2009). Gender, consumption and the relocalisation of food: A research agenda. En: *Sociologia Ruralis*, 49 (3), pp. 201–217.
- Mahler, S. J. y Pessar, P. R. (2006). Gender matters: Ethnographers bring gender from the periphery toward the core of migration studies. En: *International Migration Review*, 40 (1), pp. 27–63.

- Maxwell, J. A. (1997). Designing a qualitative study. En: L. Bickman y D. J. Rog (eds.), *Handbook of applied social research methods* (pp. 69-100). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Mohanty, C. T. (2003). "Under western eyes" revisited: Feminist solidarity through anticapitalist struggles. En: *Signs*, 28 (2), pp. 499-535.
- Nelson, L. y Hiemstra, N. (2008). Latino immigrants and the renegotiation of place and belonging in small town America. En: *Social & Cultural Geography*, 9 (3), pp. 319-342.
- Nützenadel, A. y Trentmann, F. (2008). Introduction: Mapping food and globalization. En: A. Nützenadel y F. Trentmann (eds.), *Food and globalization: Consumption, markets and politics in the modern world* (pp. 1-18). New York, NY: Berg Publishers.
- Ortíz, H. y González, V. (1980). *Puruándiro. Monografías Municipales del Estado de Michoacán*. Michoacán, México: Gobierno del Estado de Michoacán.
- Padoongpatt, T. M. (2011). Too Hot to Handle. En: *Radical History Review*, 2011 (110), pp. 83-108.
- Pollan, M. (2006). *The omnivore's dilemma: A natural history of four meals*. New York: Penguin Press.
- Portes, A.; Guarnizo, L. E. y Landolt, P. (1999). The study of transnationalism: Pitfalls and promise of an emergent research field. En: *Ethnic and Racial Studies*, 22 (2), pp. 217-237.
- Schiller, N. G.; Basch, L. y Blanc-Szanton, C. (1992). Transnationalism: A new analytic framework for understanding migration. En: *Annals of the New York Academy of Sciences*, 645 (1), 1-24.
- Smith, M. P. y Eade, J. (2008). *Transnational ties: Cities, migrations, and identities*. New Jersey: Transaction Publishers.
- Snyder, M. C. (1991). Gender and the food regime: Some transnational and human issues. En: *Transnational Law & Contemporary Problems*, 1, pp. 469-506.
- Suárez-Orozco, M. M. y Páez, M. M. (2002). Introduction: The research agenda. En: M. M. Thomas, J. y McLaren, M. (producers) y Linklater, R. (director). (2006). *Fast food nation [Motion picture]*. United States: Fox Searchlight Pictures; United Kingdom: Tartan Films.
- Velasco, M. L. (2005). *Mixtec transnational identity*. Tucson, AZ: University of Arizona Press.
- Vertovec, S. (2004). Cheap calls: The social glue of migrant transnationalism. En: *Global Networks*, 4 (2), pp. 219-224.
- Villafuerte, D. y García, M. (2006). Crisis rural y migraciones en Chiapas. Migración y Desarrollo. En: *Red Internacional de Migración y Desarrollo*, 6, pp. 102-130.
- Wilk, R. R. (1999). "Real Belizean food": Building local identity in the transnational Caribbean. En: *American Anthropologist*, 101 (2), pp. 244-255.
- White, J. M. y Klein, D. M. (2008). *Family theories*. Sage Publications, Inc.

Sitios web

- Leopold Center for Sustainable Agriculture (2012). *RFSWG fact sheet*. Consultado el 05 de enero de 2018. Recuperado de http://www.leopold.iastate.edu/sites/default/files/RFSWG%20one%20pager_w%20map_JAN_2012.pdf.
- Olcott, J. (2002). "Worthy wives and mothers": State-sponsored women's organizing in Postrevolutionary Mexico. En: *Journal of Women's History*, 13 (4), pp. 106–131. Retrieved from <http://teachersites.schoolworld.com/webpages/ASchulzki/files/women%20in%20postrevolutionary%20mexico.pdf>.
- Padilla, F. M. (1992). *The gang as an American enterprise*. Rutgers Univ Pr. Recuperado a partir de http://books.google.com/books?hl=en&lr=lang_en|lang_es&id=Xgi5BWKFuqoC&oi=fnd&pg=PR7&dq=padilla+1992+cultural+resistance&ots=dzIpmS6r0&sig=qREgYStm5HMjs5VXs7E72zdBL8c.
- Richardson, K. (2008). Traveling tags: The informal literacies of Mexican newcomers in and out of the classroom. En: *Linguistics and Education*, 18 (3-4), pp. 232–257. Retrieved from <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0898589807000587>.
- Unidad de Microrregiones Dirección General Adjunta de Planeación Microrregional (2012). Datos Generales. Cédulas de Información Municipal del PDZP. Retrieved from <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/datGenerales.aspx?entra=pdz p&ent=16&mun=071>.
- United States Department of Agriculture (2009, septiembre 15). USDA launches "Know Your Farmer, Know Your Food" initiative to connect consumers with local producers to create new economic opportunities for communities. Recuperado de <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentidonly=true&contentid=2009/09/0440.xml>.

Claudia Marcela Prado-Meza

Mexicana. Doctora en agricultura sustentable con un certificado en justicia social en educación superior por la Iowa State University. Profesora-investigadora de tiempo completo en la Facultad de Economía de la Universidad de Colima. Líneas de investigación: sostenibilidad, agronegocios, métodos de investigación cualitativos en los negocios, internacionalización en casa.

Recepción: 14/09/17
Aprobación: 23/05/18

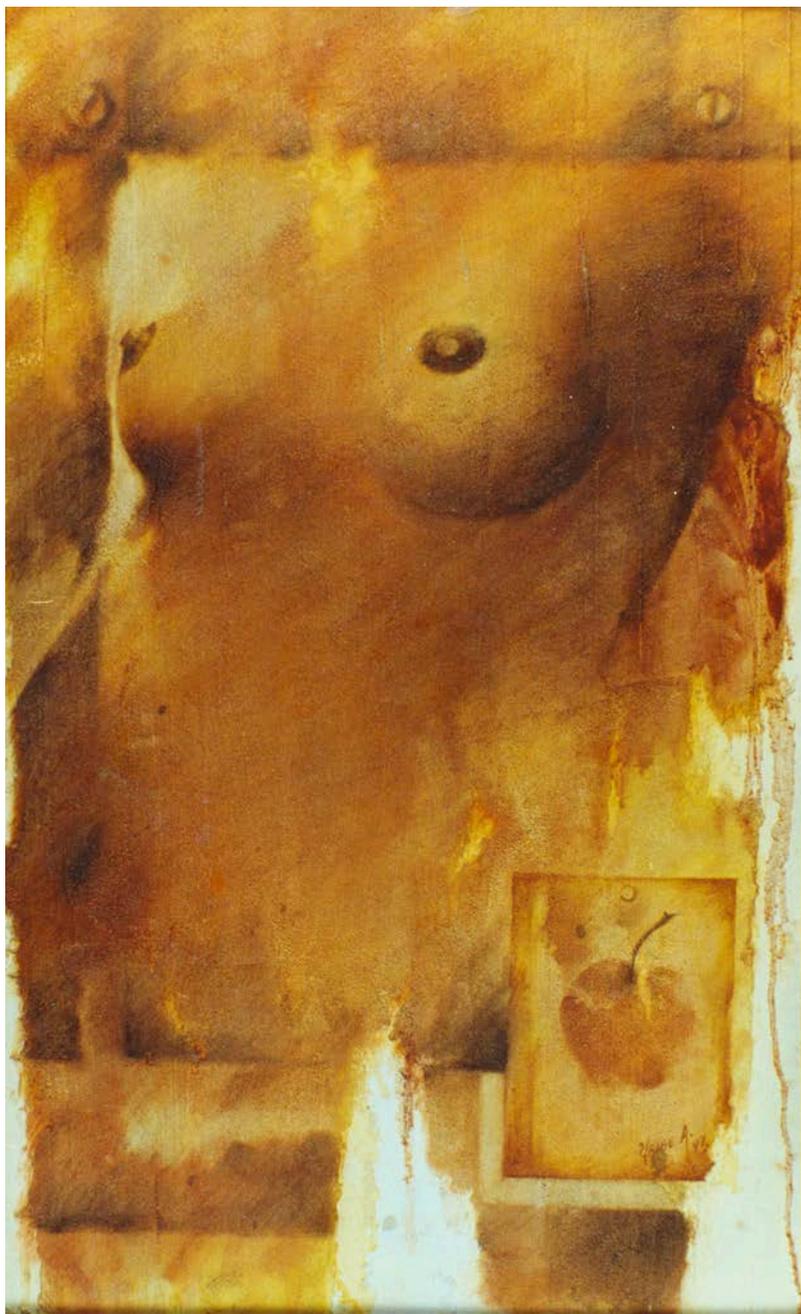


Ilustración de Sandra Lucía Uribe Alvarado.