

MUJERES ASKENAZÍES: ¿SABOR DE MÉXICO EN ISRAEL?¹

PAULETTE SCHUSTER

Abstract

Food is not just mere sustenance. It is a powerful link to memories, family traditions, rituals and nostalgia that transcend the physical act of eating. It is more like a journey through time that connects us with our past and present culture and reality.

This article explores how *Ashkenazi* Mexican Jewish women that immigrated to Israel used their unique food experiences to recreate memories of their home country, Mexico and in Israel, their adopted country. Specifically, how this process allowed them to adapt to their new reality in Israel and how they used food as a source of income during and after the Covid-19 pandemic.

The relationship between identity, sense of belonging, and culinary practices in the context of migration are analyzed, highlighting how food becomes a vehicle to maintain connection with their cultural roots and at the same time as a tool for adaptation to their surroundings.

Keywords: Israel, Mexico, Mexican food, Women, Migrations, *Aliyah*, *Ashkenazi*, Covid 19

Palabras clave: Israel, México, comida mexicana, mujeres, migraciones, *Aliá*, askenazí, Covid-19

- 1 El título original del artículo era: “Adaptación al nuevo entorno: Mujeres askenazíes de México en Israel”, pero después de la sugerencia de Eduardo Torres decidí cambiarlo. Gracias a Jeffrey H. Cohen, Florinda F. Goldberg, Efraim Zadoff y Deby Roitman por sus comentarios a versiones preliminares de este artículo, y a los lectores anónimos de AMILAT.

Introducción

Cuando individuos emigran a otros países, llevan consigo ciertos objetos que los anclan a sus países de origen. Similarmente, la comida y la cocina se pueden considerar como parte de estos objetos familiares que los inmigrantes utilizan en sus países de adopción para recrear vivencias, crear nuevos vínculos/comunidades y permear continuidad y pertenencia a grupos y colectividades. La comida no es sólo sustento; es un vehículo para los recuerdos, un viaje en el tiempo que nos conecta con nuestro pasado, nuestra cultura y las personas que amamos. La conexión emocional entre la comida y la memoria es un aspecto profundo de la experiencia humana, que trasciende el acto físico de comer. Son hilos entrelazados en el rico tapiz de la experiencia humana. Cada platillo cuenta una historia y cada bocado tiene el potencial de evocar emociones profundas y nostalgia. Mientras saboreamos las que fueron nuestras comidas favoritas de la infancia, no solo nutrimos nuestros cuerpos sino también nuestras almas, creando un legado de recuerdos que perduran a través del tiempo y de las generaciones. La opinión de Allen sobre cómo y qué comemos es siempre reveladora.²

Este trabajo explora cómo las mujeres judías mexicanas de origen askenazí utilizaron en Israel sus experiencias gastronómicas, inicialmente para recrear recuerdos de una patria abandonada en su país de adopción, luego como forma de continuidad y después como herramientas de sobrevivencia económica durante tiempos de crisis. Tomamos el caso de cuatro de estas mujeres, que representan sólo algunas maneras de ingenio, creatividad y sobrevivencia.³

En la primera parte de este trabajo, se delinea brevemente el sentido de pertenencia y cómo se relaciona con la identidad y la comida. Luego se evalúan los procesos migratorios y cómo se intercalan con prácticas culinarias. A continuación se describen algunos antecedentes sobre la

2 John S. Allen, *The Omnivorous Mind: Our Evolving Relationship with Food*, Cambridge MA 2012.

3 Las entrevistas efectuadas no llegan a ser una muestra representativa.

población judía en la Ciudad de México antes de emigrar a Israel y el lugar que ocupa la comida en su construcción de identidad. Seguido, se explica la integración de mujeres judeo-mexicanas de origen askenazí en Israel, el foco de este trabajo, y un poco sobre la comida mexicana en este país.⁴ Finalmente se destaca cómo han utilizado la comida mexicana como fuente de ingreso durante y después de la pandemia de covid-19, presentando así el caso de cuatro de estas inmigrantes.

Este estudio intenta capturar la complejidad de la identidad híbrida de estas mujeres, mostrando cómo la comida se convierte en una herramienta poderosa para navegar entre dos culturas, y ofrece una visión original sobre la economía informal desarrollada por estas mujeres durante la pandemia. Por ende intenta aportar una perspectiva única sobre la migración y la adaptación cultural, con un enfoque innovador en el rol de la comida como práctica cultural y como medio de integración a un nuevo entorno.

Pertenencia, identidad y comida

El sentido de pertenencia incide en la forma de consumo de las personas. Esto se origina en la posibilidad que tiene el individuo de utilizar alimentos como medio para manifestar su vinculación con el grupo al cual pertenece y al que quiere pertenecer. Es sumamente importante comprender que la comida es consumida debido a que es lo apropiado en ese momento.⁵ Wilk menciona la idea que la comida tiene muchos propósitos: es para el consumidor individual (físico y espiritual), pero asimismo es un tipo de ancla para el grupo y la comunidad.⁶ La instrumentalización de los bienes de consumo como conductos de pertenencia se fundamenta en el significado simbólico que un grupo asocia a esos bienes. Se sabe que los alimentos son energía y que la

4 Hay cuatro grupos principales/diferentes de judíos mexicanos (ver adelante en la sección “Antecedentes”). El tema central de este artículo es el grupo askenazí.

5 Alan Warde, *The Practice of Eating*, Cambridge 2016.

6 Richard Wilk, “Consuming Morality”, *Journal of Consumer Culture* I-2 (2001): 245-260.

comida es comida – una necesidad básica de la vida; se trata de comer como parte de una necesidad primordial, pero de igual modo tienen una carga simbólica que los convierten asimismo en conductos de pertenencia.⁷ En nuestro caso, la gastronomía es un elemento que define la identidad y el modo de relacionarse grupalmente. El estudio del consumo orientado a promover el sentido de pertenencia es un campo poco explorado entre las investigaciones sobre conducta del consumidor.⁸ Generalmente, los estudios sobre la comida y su relación con la identidad grupal son limitados a las investigaciones sobre esa identidad, ya sea individual o grupal, y el modo en que se vincula con las conductas de consumo giradas a experimentar tal afinidad e inclusión.⁹ Poco se conoce sobre cómo los alimentos se han utilizado como forma de salvación en tiempos de crisis.

Maletas, comida e inmigración

Nuestras estructuras alimentarias modernas son el resultado de lo que los inmigrantes han llevado consigo en sus maletas, al igual que cómo se adaptaron a la cultura local.¹⁰ Los inmigrantes viajan con sus prácticas y hábitos culinarios, al tiempo que adquieren nuevas costumbres alimentarias que adaptan de forma natural a su nueva vida o entorno y, en ocasiones, importan a sus países de origen. Para Twitty, cocinar es una conversación sobre migraciones y un diálogo entre diásporas que ofrece

7 Eugene Newton Anderson, *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*, New York & London 2014.

8 Robert Arias & Cele Otnes, “The Belonging Process: Elements and Enactment within a Consumption Context”, *Advances in Consumer Research* 45 (2017): 500-502.

9 Lizardo Vargas-Bianchi, “Pursuing Belonging Through Consumption: Refining the Belonging Process Framework”, *Qualitative Market Research XXV-4* (2022): 469-491.

10 Véase Ajay Bailey, “The Migrant Suitcase: Food, Belonging and Commensality among Indian Migrants in The Netherlands”, *Appetite* 110 (2016): 51-60; Sara V. Komarnisky, “Suitcases Full of Mole: Traveling Food and the Connections between Mexico and Alaska”, *Alaska Journal of Anthropology VII-1* (2009): 41-56.

un rico trasfondo para recetas inventivas y las personas que las crean.¹¹

La comida suele identificarse como una forma de expresar significados individuales y colectivos.¹² Asimismo, la comida y su consumo puede considerarse como un artefacto ritual en el trayecto cotidiano, como puede ser una salida a tomar café, una cena o un almuerzo, los cuales proporcionan experiencias sensoriales que crean conexiones emocionales.¹³ Warde habla sobre cómo pasar de la comida como símbolo a la comida como alimento y símbolo que cobra vida gracias a la práctica.¹⁴ Wilk añade que comer siempre tiene que ver tanto con lo mundano como con lo significativo.¹⁵ Además, cualquier alimento puede convertirse en un transmisor de mensajes significativos, debido a un marco simbólico que no tiene sus raíces en los atributos del alimento en sí, sino en la función esperada del mismo.¹⁶

La comida es un componente clave de nuestra cultura e identidad. La elección de ciertos alimentos en vez de otros muestra una expresión y práctica cultural, que está influida por la economía, la sociedad, la historia cultural y la individualidad.¹⁷ Hauck-Lawson introdujo el concepto de la

11 Michael W. Twitty, *Koshersoul: The Faith and Food Journey of an African American Jew*, New York 2022.

12 Di Thomson y Anne-Marie Hassenkamp, “The Social Meaning and Function of Food Rituals in Healthcare Practice: An Ethnography”, *Human Relations* LXI/12 (2008): 1775-1802.

13 Las rutinas se definen como las “acciones específicas llevadas a cabo por personas específicas, en momentos específicos, en lugares específicos”. Martha S. Feldman & Brian T. Pentland, “Reconceptualizing Organizational Routines as a Source of Flexibility and Change”, *Administrative Science Quarterly* XLVIII/1 (2003): 94-118. El consumo de café se describe como una “búsqueda ritual de ocio”: Ronan Quintão, Eliane Pereira Zamith Brito & Russell Belk, “The Taste Transformation Ritual in the Specialty Coffee Market”, *Revista de Administração de Empresas* LVII/5 (2017): 483-494.

14 Warde (v. nota 5).

15 Wilk (v. nota 6).

16 Maria Kniazeva & Alladi Venkatesh, “Food for Thought: A Study of Food Consumption in Postmodern US Culture”, *Journal of Consumer Behaviour* VI/6 (2007): 419-435.

17 Ilija Djekic *et al.*, “Cultural Dimensions Associated with Food Choice: A Survey Based Multi-Country Study”, *International Journal of Gastronomy and Food Science* 26 (2021): 1-8. Ver también: Pin-Jane Chen & Marta Antonelli, “Conceptual Models

“voz de la comida”,¹⁸ y sugirió que lo que uno come o decide no comer comunica aspectos de la identidad o emoción de una persona de una manera que las palabras por sí solas no pueden expresar.

Las elecciones de alimentos cuentan historias de familias, migraciones, asimilación, memoria y resistencia, cambios a lo largo del tiempo e identidad personal y grupal.¹⁹ La resistencia a ciertas imágenes del pasado quizá sea un tipo de nostalgia que penetra esos recuerdos, aquellos que deben ser olvidados y que deberán permanecer en el baúl del ayer, frente a los que penetran nuestro presente y que son latentes y activos en la selección de alimentos cotidianos. En el caso de un inmigrante, la elección de alimentos y los hábitos alimenticios relacionados se intensifican porque el inmigrante lleva dos mundos dentro de sí: el original y el nuevo/creado. Entonces existe una correlación entre la comida y ambas culturas.²⁰ El vínculo entre la alimentación, migración, arraigo y pertenencia es evidente en el consumo y selección de ciertos platillos.²¹ El consumo de cierta comida puede proporcionar información sobre la compleja experiencia de la migración, porque juega un papel central en la memoria, la identidad y en los procesos de aculturación y adaptación a un nuevo país y entorno e incluso en las relaciones sociales dentro y fuera de la familia.

El enfoque alimentario tradicional está influido por hábitos rituales y culturales aunque también la gente simplemente puede desear un cambio. Mudarse a Israel y adoptar nuevas formas de comer es una forma de decir que la decisión fue la correcta. Al igual que el mantener los hábitos alimentarios y culturales en el hogar representa una estrategia para recrear el hogar y

of Food Choice: Influential Factors Related to Foods, Individual Differences, and Society”, *Foods* IX-12 (2020): 1-21.

18 Annie Hauck-Lawson, “Introduction”, *Food, Culture, and Society* VII/1 (2004): 24-25.

19 *Ibíd.*

20 Véase Anat Gesser-Edelsburg *et al.*, “Food Consumption and Nutritional Labeling Among Immigrants to Israel from the Former Soviet Union”, *Journal of Immigrant and Minority Health* XVII/2 (2015): 459-66.

21 Emma-Jayne Abbotts, “Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging”, en Jakob Klein & Janes L. Watson (eds.), *The Handbook of Food and Anthropology*, London 2016, pp. 115-132.

los rituales prácticos y metafóricos para recordar la unidad imaginaria que los migrantes tienden a extrañar. La comida tradicional es la recreación del significado abstracto del hogar a través de actividades concretas, como la preparación de las comidas típicas de la cena de *Shabat*, que pueden aliviar la sensación de soledad y de brecha al dejar a sus familiares en su país de origen. También los hábitos sociales y la religión pueden considerarse un apoyo para el mantenimiento de las tradiciones alimentarias.

La cocina típica de un lugar es el resultado de una evolución basada en aportaciones de las diferentes corrientes migratorias que han pasado por el lugar en cuestión. Los inmigrantes viajan con sus prácticas y hábitos culinarios, al tiempo que adquieren nuevas costumbres que adaptan a su nuevo entorno y, en ocasiones, importan a sus países de origen. Esta mezcla se produce, por lo tanto, en ambos sentidos, como reflejo de la necesidad de compartir y dialogar, expresada a través de la comida.

Desde su origen, todas las cocinas fueron producto de la mezcla y son indefectiblemente fruto de una evolución. No hay receta, por antigua que sea, que no contenga, dentro de su lista de ingredientes, técnicas y rituales implícitos. Los productos primero se importan, se integran e incorporan progresivamente al consumo y, en una etapa posterior, se adaptan al país. También han evolucionado los métodos culinarios, y consecuentemente las recetas han sido reinterpretadas y progresivamente adaptadas. Las prácticas culinarias y los hábitos alimenticios de los inmigrantes viajan con ellos. Algunos tienen habilidades culinarias existentes, aunque algunos de los más jóvenes apenas han pasado por la cocina de sus casas y han aprendido a cocinar posteriormente en su país de adopción. También consultan a sus familiares por teléfono o por WhatsApp y correo electrónico para recibir recetas de cocina casera y consejos. El internet resulta igualmente útil para estos fines, ya que consultan grupos por Facebook o *blogs* de cocina para recrear sabores de su infancia. Por lo tanto, es innegable que la presencia de las mujeres cambia el tipo y calidad de la alimentación en los hogares a los que ingresan, y más aún con la llegada de los hijos. Cuando de vacaciones regresan a sus países de origen, una de las cosas que suelen hacer estos inmigrantes es aprovechar para aprender algunos platillos caseros y retornan con mezclas de especias, hierbas, chiles, dulces

y productos especiales o utensilios de cocina como molcajetes, tortilleros o platos de barro. Pero al mismo tiempo, traen consigo costumbres y recetas aprendidas en el país de adopción, en este caso Israel. Hay un intercambio de gustos y sabores que van transformando ambas cocinas.

Las comidas tradicionales en ciertos grupos son de suma importancia. Por ejemplo, las mujeres religiosas ponen más énfasis en servir comida tradicional durante cenas de *Shabat* o festejos. Las mujeres entrevistadas para este estudio no colocaron tanta importancia en recrear o servir comida tradicional judía, ya que la pueden conseguir localmente, pero sí subrayaron el deseo de cocinar comida de fusión (tradicional judía con ingredientes mexicanos) y típicamente mexicana. La cocina religiosa y *kosher* cambió las prácticas alimentarias de los judíos en México, incluso antes de que se mudaran a Israel.

Antecedentes

La inmigración judía a México llegó a su apogeo en la década de 1920, con otras olas migratorias más pequeñas en las de 1960 y 1970. La población judía de México cuenta con alrededor de 40.000 personas.²² Hoy en día, hay cuatro subgrupos según sus lugares de origen en la Ciudad de México. Hay dos grupos que representan a los judíos sirios: la Alianza Monte Sinaí para los provenientes de Damasco (*shamis*) y la Comunidad Maguén David para los provenientes de Alepo (*hálebis*).²³ Estos dos subgrupos representan aproximadamente un 40% del total de la colectividad judía de México. Los demás judíos pertenecen a la comunidad askenazí o a la comunidad sefaradí, que se identifican con el origen en Europa central y oriental (hablantes de ídish), y de Turquía y

22 Desde 2005, las cifras se han mantenido aproximadamente iguales con pequeños altibajos. Véase Liz Hamui Halabe, *Transformaciones en la religiosidad de los judíos en México: Tradición, ortodoxia y fundamentalismo en la modernidad tardía*, México 2005, p. 217.

23 A veces otras comunidades definen a los *shamis* y *hálebis*, en conjunto, como la comunidad árabe.

los Balcanes (“turcos”), respectivamente. Además de estos subgrupos, existen grupos más pequeños, afiliados y no afiliados, y organizaciones comunitarias que representan y/o acogen a la mayoría de la población judeo-mexicana.²⁴ La mayor parte de la comunidad judía se concentra en las mismas áreas/vecindades de la Ciudad de México. Las primeras generaciones vivían en el centro de la ciudad; con el paso del tiempo y la movilidad social, se mudaron a zonas más afluentes. Las segundas y terceras generaciones se asentaron al principio en las colonias de La Condesa y La Roma, luego en Polanco. Hoy en día, las cuartas y quintas generaciones se encuentran primordialmente en Tecamachalco, Bosques de las Lomas, La Herradura, Interlomas y Polanco.

En las etapas de aculturación y arraigo, los judíos en México cocinaban sus platillos tradicionales para mantener vínculos con sus hogares de origen, adaptando ingredientes no encontrados en su entorno. Al mismo tiempo, empezaron a probar ingredientes típicos de México como diferentes variedades de chiles y especias como el epazote. Gradualmente estos ingredientes fueron incorporados a sus platillos tradicionales y cotidianos, creando nuevas manifestaciones culinarias que fueron incorporadas a través del tiempo y aceptadas como normales. Y así fue como surgieron platillos de fusión como *lajmayin* con chile serrano (un típico platillo judeo-árabe con un tipo de chile verde de México) y calabacitas o col rellenas de carne de res molida agri dulce con tamarindo (una planta agri dulce proveniente de la India pero cosechada en México). El gusto une a las personas. Sin embargo, también expresa las líneas de demarcación que separan a un grupo social del otro. Los gustos, según Bourdieu, son “la afirmación práctica de una diferencia inevitable”.²⁵ Bourdieu argumenta que el gusto es un arma social y que la capacidad de saber lo que se define estética y culturalmente como superior es una forma de excluir a los otros.²⁶

24 Véase Silvia Berenfeld Seligson, *Los judíos en México: Un estudio preliminar*, tesis de Licenciatura, México 1973, p. 203; *Tribuna Israelita*, <<http://www.tribuna.org.mx>> (acceso: 5.9.2010).

25 Pierre Bourdieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, London 1984, p. 56.

26 *Ibidem*.

Aliá

La migración judía a Israel desde la diáspora es conocida como *aliá* (ascenso).²⁷ Este término dentro de la historiografía sionista lleva consigo una carga emotiva al igual que ideológica, la cual está basada en aspectos etno-religiosos.²⁸ A pesar de su valor histórico como una aspiración nacional para el pueblo judío, pocos realizaron la *aliá* antes del desarrollo del movimiento sionista a finales del siglo XIX.²⁹

La inmigración de América Latina en Israel procede principalmente de Argentina. La migración registró diferentes oleadas que coincidieron mayoritariamente con períodos de inestabilidad económica. Durante la década del 2000, más de 10.000 judíos argentinos emigraron a Israel debido a una crisis económica, sumándose a los inmigrantes de Argentina ya establecidos previamente.³⁰ En los últimos años se ha incrementado la presencia de judíos latinoamericanos en el país. Inmigrantes (*olim*) de Uruguay, Perú, Venezuela, Chile, Paraguay, Bolivia y Brasil, hicieron *aliá* primordialmente debido al creciente antisemitismo y a crisis económicas. Otras de las razones para emigrar son religiosas, de identidad cultural o por convicción sionista, si bien la mayoría busca sobre todo seguridad, empleos más adecuados y mejores perspectivas de vida.

En México, las mujeres aquí estudiadas asistieron a escuelas judías y

27 En la década de 1880, grupos organizados comenzaron a emigrar a Israel con el objetivo de construir comunidades y colonizar la tierra. “*Aliá*” se convirtió en el término oficial para la inmigración a Israel cuando, en 1950, el Estado de Israel abrió sus puertas a los judíos del mundo y aprobó la Ley del Retorno.

28 Gur Alroey, “Two Historiographies: Israeli Historiography and the Mass Jewish Migration to the United States, 1881-1914”, *The Jewish Quarterly Review* CV/1 (2015): 115-116. Sergio DellaPergola, “Algunas reflexiones sobre la inmigración en Israel: Aspectos comparativos”, *Hagira* 1 (2012): 6, 13, 20-21 [hebreo].

29 Rafael N. Rosenzweig, *The Economic Consequences of Zionism*, Leiden 1989, p. 1.

30 Cifras derivadas del portal < <https://www.cbs.gov.il/> > [hebreo] (acceso: 10.1.2024). Ver también: Daniel Berliner, “Crisis económica, asimilación y Aliá causan la disminución de la comunidad judía en Argentina”, *Enlace Judío*, 24.7.2024. *י על פירטאג דה וולנסקי*, 5202.5.42; *לאחר מכן: 5202.5.42*; *Migración del portazo*. Procesos migratorio de argentinos judíos a Israel entre los años 2000 y 2002, Buenos Aires 2006.

movimientos juveniles que moldearon su ideología y visión sionista y su deseo de hacer *aliá*. Israel es tanto un destino como una idea que la gente sigue. Como idea/ideal, es un destino con múltiples significaciones, y la comida podría ser una forma de establecer la conexión cuando la realidad no encaja con el ideal que los inmigrantes han creado en torno a la *aliá*. Emigrar a Israel difiere de emigrar a Estados Unidos (u Europa),³¹ en primer lugar porque la mayoría de los emigrantes reciben la ciudadanía (según la Ley del Retorno) enseguida a su llegada, pero también porque la expectativa de ser bienvenido y acogido es única. Es un regreso de la diáspora a un hogar/patria perdida, no un intento de llegar a un lugar nuevo. Este enfoque práctico nuevamente retoma la opinión de Warde y muestra por qué emigrar a Israel es diferente para estas mujeres.³² En Israel, esperan integrarse y hacerlo de manera fluida, mientras que aterrizar en Estados Unidos y/o Europa no sería regresar a su país ancestral, ni tampoco una experiencia tan acogedora.

La *aliá* desde México no fue un movimiento unificado o lineal sino más bien un empeño individual. Históricamente, hasta 1969 los flujos migratorios se mantuvieron bastante constantes.³³ Después se produjeron varias olas migratorias influidas por los factores descritos, con patrones similares a los demás países latinoamericanos.³⁴ Cada uno de estos incrementos estuvo influido por diferentes factores, pero la mayoría estuvieron relacionados con momentos de inestabilidad socioeconómica.³⁵

31 Jeffrey H. Cohen & Ibrahim Sirkeci, *Cultures of Migration: The Global Nature of Contemporary Movement*, Austin 2011.

32 Warde (v. nota 5).

33 He identificado cinco aumentos importantes: (1) 1969 a 1973; (2) 1975 a 1978; (3) 1982 a 1984; (4) 1995 a 1996; y (5) 2009 a 2010. Según la información recopilada de la Oficina Central de Estadísticas israelí, <<https://www.cbs.gov.il>> (acceso: 10.12.2023) [hebreo].

34 Luis Roniger & Deby Babis, "Latin American Israelis: The Collective Identity of an Invisible Community", en Judit Bokser Liwerant, Eliezer Ben-Rafael, Yossi Gorny & Raanan Rein (eds.), *Identities in an Era of Globalization and Multiculturalism. Latin America in the Jewish World*, Leiden 2008, pp. 298-299.

35 México sufrió una serie de crisis económicas en 1982, 1987, 1994, y 2008 que trajeron consigo cambios socioeconómicos importantes. Desde la década de 1980,

La mayoría de las mujeres entrevistadas para este estudio vinieron a Israel en la última década. Israel juega un papel central en sus vidas y en la construcción de sus identidades. Su motivación para emigrar se centró principalmente en los cambios económicos y los problemas de seguridad, especialmente debido a los secuestros y el aumento de la delincuencia que involucra extorsión, asaltos y otras formas de agresión y ataques personales.³⁶

El proceso de aculturación fue diferente para cada una de las participantes, aunque hubo varios elementos de integración que utilizaron en común. Para muchas, el proceso fue difícil. A pesar de estas grandes dificultades para adaptarse, en general sienten que pertenecen y, en cierto modo, se han asimilado a la cultura israelí, “bueno, más o menos”, como lo expresó Sharon, casada con un israelí y madre de un niño pequeño:

Hice *aliá* porque me dio mucha ilusión de vivir en un ambiente totalmente judío. Sin embargo, y a pesar de tener muchas ganas de vivir aquí, pensé muchas veces en los primeros meses en volver. Me sentía como pez fuera del agua, todo sabía diferente, no tenía amigos, no entendía el idioma. Cuestioné la decisión que había tomado varias veces. Pero a medida que conocía gente nueva, hacía amigas y conocía más lugares cambié de parecer. Hoy por hoy, me atrevería a decir que me gusta mucho y no me quiero ir de aquí.

Este sentimiento de no querer volver a México fue compartido por Gloria: “Mi corazón está aquí, mi vida está aquí, mi casa está aquí, mi familia

debido a cambios económicos y la inestabilidad acompañante en México, 1.005 judeo-mexicanos emigraron a Israel; en la década de 1990 llegaron 929 y a partir del año 2000 llegaron 814; entre 2010 y 2012 han entrado 258 personas. Eugenia Correa, “México, crisis económica y financiera”, *Análisis* 6 (2010): 86-107; Alfonso Mendoza (coord.), “La crisis económica y sus implicaciones para México”, *Centro de Investigación e Inteligencia Económica*, México 2009. Los datos concernientes a México me fueron proporcionados por Sergio DellaPergola en junio del 2013. Las tabulaciones fueron creadas por la autora.

36 Los índices de inseguridad siguen incrementado. Véase “La percepción de inseguridad en México sube a 62.3% en el segundo trimestre de 2023”, *Forbes México*, <<https://www.forbes.com.mx/la-percepcion-de-inseguridad-en-mexico-suba-a-62-3-en-el-segundo-trimestre-de-2023/>> (acceso: 4.2.2024).

está aquí, pero mi infancia está allá, y mi madre y mi hermana están allá”. Gloria expresó melancolía por México y en cierto modo idealiza su infancia que es una forma de construcción imaginaria. Al mismo tiempo, la idea de poder regresar como opción es útil porque facilita la selección del destino. En este caso, Gloria escogió regresar a su hogar ancestral y ahora tierra adoptiva, en vez de regresar a su hogar natal, pero fue una elección más sencilla, ya que dentro de las opciones de lugares a dónde alojarse al mudarse escogió un destino conocido y familiar: “Sé que necesito mudarme y me mudaré a Israel a donde quiero estar: es mi lugar, mi *moledet* [patria] y es donde pertenezco y me siento feliz...”.

Comida mexicana en Israel

En Israel, la comida mexicana es la más reconocida entre otras comidas latinas. Estos alimentos se comercializan como saludables, veganos y sin gluten y, por lo general, se venden a precios altos. Los restaurantes también intentan incursionar en lo que denominan generalmente como “comida callejera latina”. Estos establecimientos sólo sirven una apariencia de estos sabores. La mayoría de ellos no tienen conocimientos básicos sobre las comidas latinoamericanas en general ni de la mexicana en particular, y sirven una variedad de platillos con productos típicos latinos cuya apariencia dista de los sabores y olores de la cultura local y regional que los produce. Estos establecimientos participan en una práctica que he denominado como “el fenómeno de agregar la tortilla y revolver”. En otras palabras, agregan tortillas a su menú/platillo y dan por hecho que ahora es comida mexicana. Por ejemplo, en un restaurante de comida rápida que vende *schnitzel*, un platillo típico israelí inspirado y adaptado de uno traído por inmigrantes alemanes que consiste en una milanesa de pollo empanizada, le agregaron tortillas, se convirtió en un platillo mexicano y se vende como tal. Otro ejemplo es el agregado de adjetivos –picante, mexicano– y dibujos al producto. Por ejemplo, al frasco de mantequilla de cacahuates orgánica le agregan “mexicano” con el dibujo de un chile rojo que indica que es picante, o le agregan la frase “sabor mexicano” –que no se sabe qué es– a

las papitas, o “picante mexicano” a totopos de pita horneadas junto con la advertencia a los consumidores de que “sabe a fuego”.³⁷ Estos ejemplos sirven como casos interesantes de fusión de comida y también de la falta de conocimiento de lo que realmente constituye la comida latina. Se puede sugerir que estas creaciones culinarias son platillos israelíes neolatinos.

A menudo, en los restaurantes israelíes se puede encontrar una producción cultural de alimentos en fascinantes platillos de fusión como el *hummus* (garbanzo molido) y los frijoles, tal como ocurre en un restaurante de *hot cakes*. O una “tortilla de queso” que combina queso crema, *Hemed* (queso israelí local), pesto y pimientos asados envueltos en una tortilla dorada y frita. En otro restaurante se colocó un huevo estrellado encima de los *hot cakes*, acompañados de aguacate/chile y una ensalada de frijoles negros con maíz, pimiento morrón, perejil, ajo, cebolla verde y crema ácida. También podemos encontrar en un restaurante de hamburguesas la versión “mexicana” que contiene tortilla frita triturada entre el bollo y la carne acompañada de rodajas de aguacate.

En los supermercados, las tiendas de naturistas o tienditas y en las redes sociales, la comida latinoamericana y especialmente la mexicana se ve como exótica y picante, junto con la comida asiática y, a menudo, se agrupan en el mismo pasillo con anaqueles completos de comida mexicana. A veces, los productos están mal etiquetados debido a la falta de conocimiento del artículo expuesto a la venta. Por ejemplo, los chiles habaneros se etiquetan como chiles poblanos picantes, cuya especie no posee tal propiedad. Este error que es común también muestra una falta de comprensión cultural de la importancia del alimento.

Estas percepciones erróneas molestan profundamente a los mexicanos que viven en Israel (incluyéndome). Entre las mujeres mexicanas las respuestas a estas realidades han sido las opciones de cocinar en casa, traer cosas con ellas desde México o comprar de empresas de abastecimientos (*catering*) encabezadas por otras mexicanas. En definitiva, el acto de comer

37 Totopos de maíz se refiere a las tortillas que han sido fritas en forma de triángulos. Pitas se refiere a panes planos redondos horneados con harina de trigo, comunes en el Mediterráneo y el Medio Oriente; también son conocidas como pan árabe.

es importante. Dentro de la arqueología social, Christine A. Hastorf ofrece una manera de pensar en la comida mexicana como un artefacto.³⁸

Intercambios alimenticios y culturales

La comida es un elemento importante en el mantenimiento de los lazos personales con México y un factor cohesivo en la construcción de una nueva identidad en Israel, su patria adoptiva. Las prácticas alimenticias codifican información tácita y señales no verbales que son partes integrales de la relación de un individuo con diferentes grupos sociales. En este caso, se recopiló información de participantes reclutadas a través de grupos virtuales formados en las redes sociales compuestos de mujeres mexicanas en Israel, y de varios otros grupos de amigas integrados por mujeres latinoamericanas.

Para comenzar a analizar la interacción de los intercambios alimentarios y culturales, su significado, importancia y cómo se enmarcan, tomemos la salida ritual semanal del “cafecito”, una costumbre trasplantada de México donde amigas del colegio o del Centro Deportivo Israelita se reúnen para platicar y pasar el rato. Normalmente, la conversación se centra en la comida (en general, en dónde comprar ingredientes mexicanos y en dónde comer comida mexicana), y en las dificultades de vivir en Israel, especialmente para ganarse la vida e integrarse a la sociedad israelí, y sobre todo para encontrar un trabajo significativo. Estos encuentros son sumamente importantes, ya que constituyen un vínculo con su pasado y también forman un enlace con sus vidas presentes. Son foros de socialización y ayudan a facilitar modos de pertenencia.

El cafecito es más que una salida social. Es un espacio en donde pueden formar un grupo de pertenencia, ya que afecta las interrelaciones entre los distintos miembros en cuanto al proceso de pertenencia en sí. El contexto cultural configura e influye en todos los elementos, ya que abarca todo el

38 Christine A. Hastorf, *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*, Cambridge 2017.

proceso. Es importante destacar que este impacto incluye el contexto social de la vida del consumidor.³⁹ Para muchas de ellas, sus vidas giran en torno a la comida, en prepararla y en consumirla. Es una forma de transmitir sus raíces y también de socializar. Como me dijo una mujer: “Dondequiera que vayamos, todo el principio, el medio y el final es la comida.” Y agregó: “Cuando cocinas, perteneces a algo. Extrañas a tu país, tu infancia, los sabores y las especias. Aquí no hay el mismo sabor y hay algo de nostalgia.” Marta, casada con un israelí y madre de un niño de ocho años, intervino: “No tengo familia aquí, así que bebo y cocino platos típicos para sentirme más cerca de mi hogar y mi familia”. Estos encuentros son más que meras reuniones informales entre amigas para mantener contactos, son foros importantes de socialización y cohesión grupal.

En Israel, como lo hicieron sus padres en México, adaptan los ingredientes locales. Suelen combinar ambas cocinas en un solo plato. Como *shakshuka* (huevos poché en una salsa de jitomates picantes), huevos ahogados con jalapeños (chile mexicano), o *falafel* (bolitas de garbanzos fritas) con salsa. Como comentó una mujer de unos treinta años, “agrego mi salsita a todo, y así me sabe bien”. Para ellas, cocinar platillos mexicanos en Israel es un conducto y nexo para el recuerdo, los cuales han sido codificados y mezclados con especias y con el sabor de un hogar que han dejado atrás. “Cuando se está en movimiento, el buen gusto permanece a distancia, como algo perdido, recordado y reencontrado a través de conexiones con una patria.”⁴⁰ A través de este gusto, las mujeres capitalizaron este aspecto afectivo para atraer el paladar de sus paisanos mexicanos viviendo en su patria adoptiva de Israel, y para así poder salir de una situación económica difícil. En este caso, la comida sirve no solo como un recuerdo de su país natal sino también para la creación o recreación de recuerdos de su México, para así luego poder utilizar esos sabores y olores dentro de la cocina y presentando sus alimentos al público israelí en general creando un espacio para el éxito económico durante tiempos de crisis, como durante la pandemia de covid-19.

39 Arias & Otnes (v. nota 7), p. 502.

40 Micah M. Trapp, “Taste and Displacement”, en Jeffrey H. Cohen & Ibrahim Sirkeci (coords.), *Handbook of Culture and Migration*, Cheltenham 2021, p. 125.

Cambios debido al covid

En marzo de 2020, el coronavirus (covid-19) fue reconocido como una pandemia global que amenazaba el bienestar de las personas mundialmente. La pandemia afectó emocional y psicológicamente a muchas personas. También tuvo repercusiones en el ámbito económico. En Israel, las primeras restricciones se efectuaron a partir del 11 de marzo del 2020, cuando el gobierno impuso el distanciamiento social y otras normas para limitar la propagación de la infección.⁴¹ El 19 de marzo, el Primer Ministro Benjamín Netanyahu declaró un estado de emergencia nacional, diciendo que las restricciones existentes serían legalmente ejecutables y los infractores serían multados. A los israelíes no se les permitía salir de sus hogares a menos que fuera absolutamente necesario.

Según el Centro Taub para estudios de política social en Israel, durante los primeros tres trimestres de 2020 el producto interno bruto (PIB) cayó un 3% en relación con el mismo período del 2019. La caída del PIB estuvo acompañada de una disminución en el consumo, particularmente durante los cierres: el gasto promedio diario total en tarjetas de crédito mostró una caída de la actividad del 21% con el primer confinamiento en marzo, y una caída más moderada, de alrededor del 10% con el inicio del segundo confinamiento en septiembre. Como resultado de la crisis del coronavirus, muchos israelíes quedaron desempleados o tuvieron que salir de vacaciones impuestas sin goce de sueldo, y el concepto de desempleo se modificó para adaptarse a las nuevas circunstancias.⁴² En marzo, el número de beneficiarios del seguro de desempleo fue diez veces mayor que en febrero, y en abril alcanzó un máximo del 22% de la fuerza laboral. Después de disminuir entre los cierres, la tasa de beneficiarios del seguro de

41 “No More Daycare, Restaurants, Gyms or Shopping Malls: The New Virus Regulations”. *Times of Israel* 2020, <<https://www.timesofisrael.com/no-more-daycare-restaurants-gyms-or-prayer-quorums-the-new-virus-regulations/>> (acceso: 17.3.2024).

42 Con el primer cierre en marzo, casi un millón de israelíes pasaron a *jalat* (vacaciones impuestas sin sueldo).

desempleo volvió a aumentar durante el segundo cierre y alcanzó 240.000 beneficiarios adicionales.⁴³

El covid cambió no solo cómo vivimos sino también cómo consumimos y gastamos nuestro dinero. La manera que identidad y economía se intercalan está ligada a la antropología económica, que se ocupa de cómo las sociedades humanas se sostienen material y socialmente a través de esquemas de producción, distribución, intercambio y consumo.⁴⁴ Las mujeres de este estudio han creado diferentes actividades para abrirse camino y crear oportunidades, tales como talleres, abastecimiento, noches de comida mexicana, la apertura de un puesto en un mercado, la apertura de un restaurante, entre otros emprendimientos. Necesitaron hacer esto, de lo contrario el impacto del Covid-19 las habría dejado realmente sufriendo, tanto económica como emocionalmente.

Durante el covid, muchas de las mujeres de este estudio padecieron cambios en su situación económica y se vieron obligadas a reinventarse para poder subsistir, y una solución lo constituyó el uso de la cocina. Este instrumento pasa a ser utilizado como espacio vigente en el que objetos, ideas y prácticas se entrelazan y revelan a través de la investigación etnográfica: historias personales o narrativas colectivas. Ahí estas mujeres crearon una economía informal donde pudieron crear, recrear e inventar nuevos platillos mexicanos que vendieron a mexicanos, turistas e israelíes para generar ingresos suplementarios al hogar.

Las mujeres askenazíes han creado una economía dinámica basada en la satisfacción de necesidades y demandas de servicios. El mercado para la comida mexicana en Israel ha crecido en los últimos diez años. Durante la pandemia, las mujeres de este estudio no regresaron a México, por el contrario, se quedaron y triunfaron durante una época difícil mundialmente. No solo subsistieron, sino que obtuvieron ingresos significativos en comparación con la media de la población. Crearon una economía sin contacto físico para satisfacer la necesidad y cumplir con las restricciones

43 Benjamin Bental & Labib Shami, "The Impact of the Coronavirus on the Economy of Israel: An Overview", *State of the Nation Report 2020*, Jerusalem 2020.

44 Michael Chibnik, *Anthropology, Economics, and Choice*, Austin 2011.

del país como el distanciamiento social y el límite de congregación. Usaron sus teléfonos celulares (el WhatsApp para la comunicación y enlace entre clientes) como armas en su batalla and el covid. Ganaron lo suficiente para pagar sus hipotecas, rentas, comprarse ropa, mantener a sus hijos e inclusive darse algunos lujos y gestionar eficazmente desafíos cotidianos presentados por el covid, especialmente en el ámbito de salud y educación (de sus hijos). Sin embargo, aunque han tenido éxito, eso no significa que hayan escapado de los efectos del covid. Se han enfermado y han tenido que dejar de trabajar y dejar de ganar su sustento. También han tenido que dividir su tiempo en la educación de sus hijos, ya que por mucho tiempo éstos estudiaban por *zoom* en sus casas (donde ellas trabajaban).

Aunque el interés por la comida mexicana/latina aumentó, ellas por lo general no estuvieron interesadas en expandir sus emprendimientos a otras áreas o negocios o en incorporar socios. Durante la pandemia, las mujeres desarrollaron una economía sin contacto físico, en respuesta al cierre de tiendas, restaurantes y otros lugares de entretenimiento en todo Israel. Las mujeres desarrollaron contacto con clientes, colaboración con proveedores y gestión de pedidos de forma virtual, un nuevo sistema de comercio a través de WhatsApp y pedidos en línea (por medio de páginas en internet) y en otros sitios de redes sociales. Las entregas fueron hechas tomando en cuenta la distancia social. La venta y el consumo de comida mexicana aumentó en la población israelí como ya ha sido mencionado, y en la población mexicana/latina se diversificó.

Los esfuerzos de las mujeres se dividieron en cuatro categorías:

- 1) Ventas a israelíes: Aquéllas que sólo trataban con la sociedad israelí.
- 2) Venta a mexicanos/latinos: Aquéllas que sólo vendían a otros mexicanos o latinos.
- 3) Talleres y clases de cocina a israelíes: No vendían comida pero enseñaban cómo prepararla.
- 4) Abastecimientos (*catering*): Vendían a israelíes y mexicanos/latinos.

La primera categoría sólo trataba con israelíes y por lo mismo los platillos eran sencillos y sin mucho chile. Eran semblanzas de sabores y no cosas típicas. Se basaban en platillos populares y fáciles de preparar con

ingredientes locales. El énfasis era generar la mayor cantidad de ventas posible sin importar el público; lo importante era generar dinero.

La segunda categoría fue similar pero se orientaba a la población mexicana/latina. Por lo cual, los platillos contenían chile y otras especias mexicanas/latinas. Los platillos por ende eran más complicados o con ingredientes que no eran conocidos o comunes en el mercado israelí. Como por ejemplo: tacos de lengua o sesos, tacos sudados, filete de res al pastor.

Los talleres y clases de cocina eran dirigidos a gente israelí que no conocía la cocina mexicana. Normalmente, se enfocaban en platillos simples como frijoles refritos, guacamole, tinga de pollo, arroz a la mexicana y arroz con leche.

Los abastecimientos consistían en ventas a israelíes y mexicanos/latinos. En esta categoría, ambas comunidades eran surtidas. El servicio era personalizado.

La mayoría de las ventas fueron directas a clientes regulares y gente conocida que tenían pedidos pendientes. En muy rara ocasión vendieron a turistas o *gourmets*. A pesar de las limitaciones que impuso el covid, las mujeres de este estudio trabajaron duro, sin importar en dónde lo hacían... desde sus casas o desde locales (cuando las restricciones fueron relajadas). Si trabajaban en sus casas, solicitaban la ayuda de sus esposos o hijos; si lograban ir a sus negocios (cuando se anularon el cierre o las limitaciones debido al distanciamiento social), se apoyaban en empleados externos.

A continuación presentaré algunos ejemplos:

- Batia, 50 años, *olá vatiká* (inmigrante veterana) en el país y casada con un mexicano. Originalmente trabajaba como organizadora de eventos, principalmente para el turista que quería celebrar su boda o *bar/bat mitzvá* en Israel. Debido a las condiciones del Covid y las restricciones impuestas por el gobierno israelí, se quedó sin trabajo. En esa situación, Batia empezó a organizar “viernes de comida mexicana”, en los que ofrecía un menú fijo con comida popular mexicana que incluía platillos como tacos con carne de res o pollo, frijoles, guacamole y salsas. Esos eventos los organizaba cerca de su casa con un horario de seis horas. En este espacio culinario, ganaba lo suficiente como para poder pagar su renta. Gradualmente anunció estos espacios culinarios

a través de su perfil de Facebook y mandó mensajes por WhatsApp. Su forma de negocio fue virtual, algo sumamente progresivo e importante.

- Dalia, 30 años, en el país más de 20 años, casada con un israelí. Hasta ese momento trabajaba en una tienda de muebles. Durante la pandemia se quedó sin trabajo y empezó un servicio de entrega a domicilio de comida casera mexicana. Su clientela en su mayoría fue/es mexicana. Su menú incluyó albóndigas con chipotle, pastel de tres leches, flan de cajeta, entre otras cosas. Estos platillos no son comerciales y reflejan el paladar mexicano. Su clientela llegaba/llega a ella exclusivamente a través de recomendaciones personales.
- Ana, 20 años, nueva inmigrante. Al no tener fuentes de ingreso, organizó una panadería ambulante con productos mexicanos como *brownies* con chipotle, conchas y bizcochos. Su clientela también era en su mayoría mexicana.
- Diana, 40 años, nueva inmigrante y casada con un mexicano. Decidió unirse a su cuñada para expandir el negocio familiar. Su cuñada ya había establecido un negocio de entrega a domicilio de tortillas, al que luego incorporó otros platillos incluyendo el chorizo que preparaba el esposo de Diana. Empezaron abriendo un puesto de comida para probar su suerte y también para ajustar sus recetas al paladar israelí. Durante la pandemia, su puesto estuvo cerrado y casi perdieron todo, pero después que las restricciones fueron relajadas se pudieron recuperar y lograron abrir un restaurante fijo.

Después del covid y el regreso a la normalidad, Batia siguió con sus ofrecimientos los viernes y también empezó a organizar talleres de cocina mexicana durante la semana. Dalia sigue con su negocio de entrega a domicilio. Ana dejó su panadería ambulante y regresó a estudiar en la universidad. Diana sigue en su restaurante familiar.

Conclusiones

A manera de conclusión, este artículo presenta el caso de cuatro inmigrantes mexicanas askenazíes que negociaron el espacio entre sus identidades como judías y mexicanas. Los alimentos que sirvieron eran parte de esa negociación y las negociaciones contribuyeron a gestionar la relación entre su país natal y el adoptivo. La comida sirvió como un tipo de memoria o como una forma de crear recuerdos de México. Asimismo, utilizaron su cocina y comida para crear un espacio de éxito económico durante los tiempos de crisis por la pandemia de Covid-19.

En México comían comida tradicional judía para mantenerse y conectarse con sus lugares de origen ancestrales y con el judaísmo; en Israel comen comida mexicana para vincularse con su hogar perdido. Comen por dos identidades y en el proceso negocian lo que ambas significan para ellas. Las mujeres están utilizando la comida para integrarse, y eso es parte del proceso: se están conectando con ser judías mientras preservan lo que significa comer mexicano y en el proceso están creando un espacio económico.

El acto de cocinar en casa, en el ámbito privado con la familia, no es sólo para alimentar y lograr un sustento, sino que es una estrategia de enfrentamiento para sentirse conectadas con sus países de origen, y además es una forma de transmitir a sus hijos los valores culturales arraigados en la comida que eligen. Ya sea puramente israelí, puramente mexicana, puramente latina, etc., o una combinación de estos en platos de fusión o comidas paralelas. Es una extensión de la continuidad y de la pertenencia.

El acto de reunirse en el dominio público para tomar café, comer, charlar y lamentarse de la sociedad israelí, sirve como vínculo de solidaridad y consenso grupal colectivo. En otras palabras, su adaptación, integración y pertenencia a Israel está en función del círculo de amigos y de los grupos virtuales que eligen. En estos grupos no tienen que luchar, sólo comparten experiencias en común y comida. Las une un sentido de hermandad y solidaridad nacional.

Los alimentos que eligen comer, servir o vender tanto en privado como en foros públicos, son símbolos de su pertenencia y marcadores de su

identidad compleja e híbrida que incluye múltiples capas, ya sea que se identifiquen como judías, israelíes, mexicanas, *kosher* y/o veganas. Todo esto refleja diferencias entre elementos étnicos, religiosos y culturales que están imbuidos de estrategias de enfrentamiento, modelos de prácticas alimentarias y reproducciones, que se entremezclan con discursos intergeneracionales que se manifiestan en las prácticas y tradiciones alimentarias y que ahora están incrustadas en una nueva identidad israelí. En cuanto a su labor en la cocina como estrategia de sobrevivencia, han podido sustentar a sus familias y así seguir adelante a pesar de una crisis económica nacional. Sus diversas actividades culinarias unen aspectos de su economía con su identidad. Cocinan platillos netamente mexicanos al igual que platillos mexicanos-judios que han sido adaptados a través de las generaciones. Esta yuxtaposición es parte integral de la construcción de su identidad y su aculturación.

Las mujeres de este estudio han creado una economía vibrante en respuesta a las necesidades cambiantes durante la pandemia y se basaron también en una demanda popular. Finalmente, la capacidad de adaptación de las mujeres es una señal de flexibilidad e ingenio que sobrepasan los límites que impuso la pandemia. Utilizaron la comida no sólo para recordar su hogar en México sino también para crear una nueva identidad híbrida en Israel, negociando entre sus dos mundos a través de la cocina.