

Una identidad extranjera por escena y comida:

Creación y desarrollo de la autenticidad por parte de los restaurantes de comidas extranjeras en Mérida, Yucatán, México

Emily C. Myers
University of Minnesota--Twin Cities
y
La Universidad Autónoma de Yucatán
Agosto - Noviembre, 2013

Índice

Introducción...	3
Metodología y guía de observación...	5
Marco teórico...	7
Datos de campo...	10
China...	12
Italia...	19
Japón...	29
Yucatán...	38
Líbano...	49
Conclusión....	60
Fuentes....	72

Introducción

Poco tiempo después de mi llegada a Mérida, Yucatán, México, otro estudiante y yo fuimos a un café. Cuando pedí un sandwich sencillo de cuernito con queso, tomate y lechuga, recordé a mi maestra de francés de la preparatoria cuando nos contó sobre este mismo sandwich que probó cuando viajó a París. Lo curioso de mi experiencia acá en México, a diferencia de mi maestra, es que a lado de mi sandwich había un recipiente pequeño de salsa picante. Me pareció extraño ver un sandwich francés con una salsa mexicana y eso me hizo pensar.

¿Qué otras maneras usaran para convertir la comida extranjera en comida más familiar? ¿Hay gente que se acerca a la construcción de autenticidad cuando quiere recrear una gastronomía de un país particular? Trate de buscar todo esto para realizar un estudio sobre los restaurantes étnicos.

Una investigación estadounidense que se enfocó en restaurantes chinos encontró que la mayoría de los clientes chinos decían que la comida en estos restaurantes estadounidenses es muy diferente a la comida de su país natal (Lu 539). Curiosamente, cuando le preguntaron a los comensales estadounidenses si preferían comida china auténtica o más estadounidense, la mayoría dijeron que les gusta la autenticidad pero no podían describir si saben si su comida era auténtica o no (Lu 544).

Un estudio de comida tailandesa encontró que los clientes estaban satisfechos más con la comida tradicional y picante, o sea, la que ya habían probado e imaginaban que era tailandesa (Tsai 305). Otro estudio observó que es “el turista [el forastero consumiendo la comida étnica] quien tiene el privilegio financiero para viajar y consumir

nuevas cosas, el que determina que se creen nuevos negocios o se cierren de acuerdo a sus preferencias,” Esto explica porque los dueños de los restaurantes la mayoría de las veces prefieren tener un negocio prospero antes que uno autentico. (Abarca 9).

Otro hallazgo menciona que “los dueños de restaurantes nacionales no sólo ofrecen comida, sino que recrean un ambiente familiar o una tradición alrededor de la comida y ofrecen música tradicional con la presencia algunas veces de bailarines,” para aumentar la autenticidad (Cabrera Serrano 90). En resumen, encontré que la mayoría de los estudios se enfocaron en las reacciones de los comensales, y no tanto en la comida o sólo se menciona el ambiente en una frase pequeña. Así que mejor decidí buscar respuestas a preguntas diferentes.

¿Qué son los restaurantes étnicos presentando a sus clientes en realidad?
¿Cómo comparan los platos a la literatura gastronómica de sus tierras nativas? Decidí enfocar este estudio en la comida y el ambiente para determinar que restaurantes nacionales revelan nuestros estereotipos, prejuicios e inclinación de hacer caricaturas de otras culturas. Esta investigación nos hará darnos cuenta si ciertos restaurantes son tan auténticos como parecen en realidad.

Metodología y guía de observación

Para este proyecto, trabajé con el Dr. Francisco Fernández, un miembro estimado de la facultad de Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán en Antropología. Cada semana, escribí un resumen corto de la gastronomía típica de un país--China, Italia, Japón, Yucatán y Líbano usando fuentes de la biblioteca de la Universidad Autónoma de Yucatán y del sistema de biblioteca por internet de la Universidad de Minnesota.

Para comenzar el trabajo de campo, el Dr. Fernández y yo desarrollamos una guía de observación para que usara cuando estuviera comiendo fuera de mi casa. Incluyó detalles como la apariencia fuera del restaurante (la colonia, el estatus socioeconómico y el edificio) y la decoración de adentro (el arte, la ropa de los meseros y música), la organización del espacio en el restaurante (el número de las mesas, si hay un bar y otros rasgos arquitecturales de importancia), que objetos ya estaban en la mesa cuando llegué, detalles sobre el menú (si había fotos, descripciones o si había una historia del restaurante) y descripciones de lo que comí y los otros comensales.

Después de reunir pruebas de dos restaurantes de cada tipo, desarrollé un informe de mis observaciones y análisis de autenticidad de esos restaurantes. Con el paso del tiempo, pude comparar estas diferentes comidas entre ellas. En efecto, contrasté gastronomías diferentes con sus presentaciones en restaurantes en la ciudad

de Mérida. Ahora tengo una colección de todos los resúmenes y sus observaciones correspondientes debajo de la sección **Datos de campo**.

Guía de observación

1. Nombre del restaurante
2. Afuera del restaurante--la colonia, la dirección y estatus socioeconómico
3. Adentro del restaurante--arte, música, raza de empleados, la ropa de los camareros
4. Organización del espacio--número de mesas y rasgos arquitecturales
5. La mesa--qué objetos ya estaban ahí y lo que me traen inmediatamente
6. El menú--las características, las fotos, los tipos de platos que ofrecen/hay platos no de ese país, las descripciones, el lenguaje, otra información y si hay una historia del restaurante
7. La orden--hay ingredientes no típicos para esta gastronomía, descripción y la presentación de la comida
8. Los otros comensales--qué comen y qué hacen

Marco teórico

Antes de que hable sobre la autenticidad en relación a cocinas nacionales, pienso que es necesaria una discusión más general sobre lo que es la autenticidad en sí. Definen “autentico” como algo no falso o copiado; genuino; verdadero. Pero si expanden su imagen de lo que puede incluir más, se encuentran rasgos como lo privado, viejo pero moderno que representa la esencia.

Regina Bendix, una erudita de folklore, menciona que la autenticidad es una discusión privada (Bendix 46). Significa que la autenticidad representa algo diferente para cada persona, porque lo crea en su mente cada vez que interactúan con algo representativo para ellos. También dice que hay una búsqueda de la verdad que viene “del antojo por un ideal folk auténtico colectivo” (Bendix 46). Así cuando la imaginación de algo autentico pasa en la mente de alguien, es un evento que pasa en respuesta a un contexto de una gente, un folk o un colectivo. Hay una tensión entre estas representaciones del individual y el grupo.

Casi paradójicamente, el concepto de la autenticidad es viejo y moderno al mismo tiempo. Los que buscan algo auténtico miran a un tiempo puro (lo que sea que eso signifique), un tiempo intacto de influencias extranjeras o simplemente diferentes (Cohen 1988). Por eso, la autenticidad viene de una época moderna--la época en la cual se llevan a cabo muchas combinaciones. Es como si usáramos lo puro para regresar a un tiempo atrás y separado de lo contemporáneo. En las palabras de un profesor chino “los orígenes o las tradiciones son inventados y contruidos en relación

al contexto de donde alguien está y en relación de las necesidades del presente” (Wang 1999).

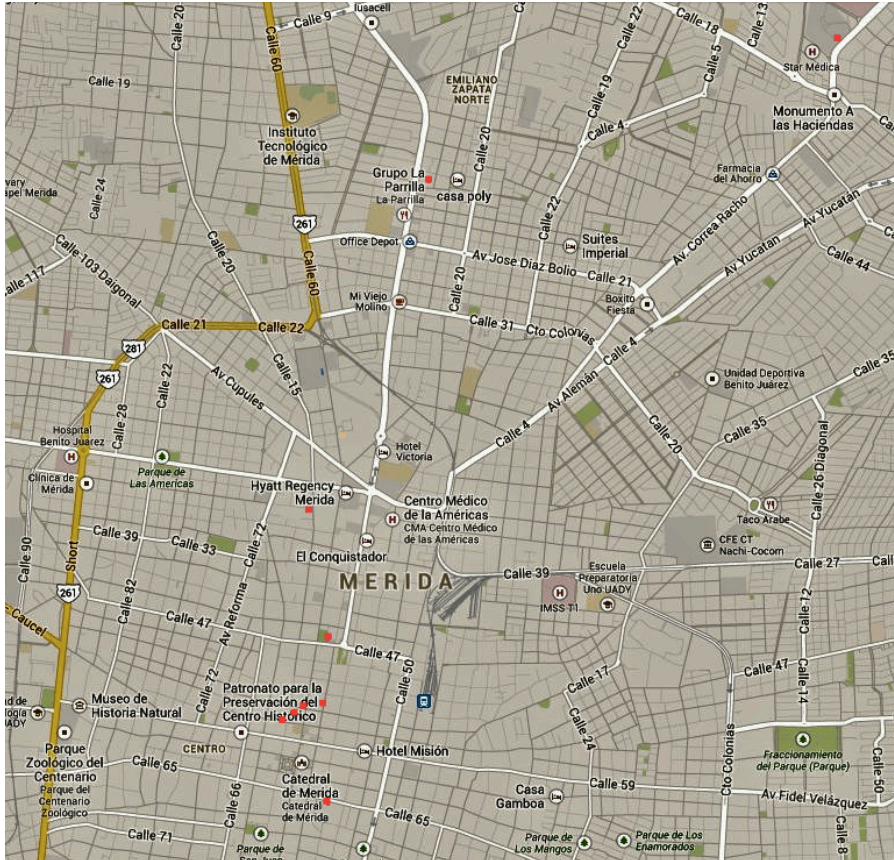
La idea de que la autenticidad representa una esencia espiritual se construye en relación a este ideal (Bendix 47). Buscan algo verdadero para capturar el espíritu, quizás porque desean una sabiduría prístina perdida en la época moderna. Por eso puede decirse también que es algo intangible. Aunque buscan cosas materiales a veces--como comida, textiles, o bailarines--los buscan principalmente por las tradiciones que representan porque realmente son las únicas cosas de las cuales se pueden agarrar.

Finalmente, es importante entender la autenticidad como un aspecto que puede ser negociado (Cohen 1988). “Por ejemplo, algunos productos...son usualmente descritos como auténticos o no auténticos en relación a las normas que se han hecho o representado por la gente local en concordancia a costumbres o tradiciones,” pero esto depende de la experiencia la cual pueden llevar a sus recuerdos y encuentros futuros (Wang 1999). Como la autenticidad es un discurso interno privado, ésta se da de manera diferentes para personas distintas. Dependerán de lo que busquen de la cosa material que examinan. Las personas pueden interiorizar sus experiencias y formar sus propios significados de lo que quieren y pueden cambiar de éstas con el paso del tiempo cuando tienen más encuentros con otras cosas “puras.”

En un frase, la autenticidad representa un aspecto personal intangible para traer un momento histórico imaginado al presente. Todos estos aspectos crean una escena para la experiencia de la persona que busca la autenticidad. La gran parte de mi

evaluación de **Datos de Campo** se enfoca en esta relación entre la emoción que sentí en respuesta a mi experiencia con todos los aspectos de “la autenticidad.”

Datos de campo



La mayoría de los restaurantes que observe se encontraban en el Centro de Mérida, con la excepción de Luciano's (Italia) y Smart Sushi (Japón), que estaban en el centro comercial Altabrisa. El centro de Mérida se caracteriza por poseer muchos lugares culturales como teatros, museos de arte e historia, restaurantes turísticos y edificios gubernamentales como el Palacio de Gobierno donde se encuentra actualmente el gobernador del Estado de Yucatán.

Por otra parte, la plaza Altabrisa se encuentra en la zona norte de la ciudad la cual tiene colonias residenciales que se distinguen por ser muy tranquilas y con poder

adquisitivo. Altabrisa posee muchas tiendas elegantes como ropa de marca, cines, una zona de comida rápida y restaurantes aparte pero dentro del mismo centro comercial como Luciano. Esta plaza es visitada por muchos jóvenes y familias porque es considerada de moda y van a consumir los productos y servicios ahí disponibles.

Los restaurantes Win Fa, Rui Yi y Café Almendra se caracterizaban por servir mucha comida barata y generalmente para llevar. Rui Yi y Café Almendra estaban cerca de la parada de camión en el colonia Centro y eran muy baratos, así eran disponibles a mucha gente. Win Fa era cerca de un parque y Paseo Montejo, la calle histórica por su arquitectura colonial, pero era muy barato también. Miyabi estaba por otro fin de Paseo Montejo, en una zona más residencial que los otros en el centro y cerca de muchas tiendas de muebles, coches y otras cosas lujas.

El resto de los restaurantes La Tratto, La Chaya Maya, La Tradición, y Siqueff estaban cerca de parques tranquilos, una iglesia pequeña o un hotel lujo. Ocupaban el barrio más visitado por las turistas que se caracteriza por su abundancia de hoteles, teatros, centros culturales y muesos.

China

resumen...12

observaciones...14

Italia

resumen...19

observaciones...22

Japón

resumen...29

observaciones...32

Yucatán

resumen...38

observaciones...41

Líbano

resumen...49

observaciones...52

14 de septiembre de 2013

Resumen sobre la comida china tradicional

En la época antigua china, el método más común para obtener comida era del jardín personal o del mercado de los agricultores, un sistema dual que funcionaba por siglos (Menzel 9). Las verduras más comunes de estos jardines eran la col china, la castaña de agua, el bambú, la raíz de loto, el lirio, la alga marina, y los hongos (Roberts 17). Es decir, no usaban ni el proceso de freír en abundante aceite ni el proceso de saltear que están asociados con la comida china de hoy porque era demasiado caro para ese entonces (Coe 85). El uso de estos procesos no llegaron hasta la dinastía de Song en los tempranos 1100s (Coe 85). También es importante mencionar que los nidos de aves, las aletas de tiburón, las patas de oso, los pepinos de mar, el estómago de pescado y la cola de venado estaban considerados exquisiteces (Roberts 21).

Yuan Mei es un hombre conocido por su libro culinario, *Suiyuan Shidan*, que escribió en los años 1700 (Coe 66). Se dice que mucha gente todavía usa sus recetas en restaurantes populares en China, como los “camarones borrachos,” que son camarones vivos cocinados a la mesa en vino de arroz encendido (Coe 67). Yuan Mei menciona en su libro que el pescado, los mariscos, las aves de corral, las verduras, la cuajada de frijol, los fideos, los panes, y el arroz son los ingredientes más importantes de la comida china (Coe 66).

Otros investigadores del Oeste de China en los 1700s y 1800s señalan que los palillos chinos y el hábito de cortar la comida en pedazos pequeños para ser distintamente chinos (Coe 23). Estos exploradores también notaron que se comía carne de caballo, de perro, de gato, de serpiente, de rana y que comían los nidos de

aves en sopas (Coe 23 y 28). Todavía se pueden encontrar mercados, como el Mercado de Guangzhou, que venden perro y gato para comer (Coe 24). Con el crecimiento de la globalización, el maíz, las papas irlandesas y los cacahuetes se convirtieron en algunas de las cosechas integrales a la dieta china (Roberts 15).

En China contemporánea, la mayoría de la gente come la comida tradicional, la comida rápida del Oeste y en los restaurantes internacionales (Menzel 44). En los restaurantes chinos en China, los tendones de res y de cerdo y el pescado al vapor son platos populares (Lu 540). Otros platos comunes usan los órganos internos o las extremidades de animales, como la cola de buey, la lengua de cerdo, y los pies de ganso (Lu 540-541).

Finalmente, el cerdo agridulce, una comida china conocida por todo el mundo, realmente fue inventado por los obreros del Oeste durante las Guerras de Opio en China (Cho 35). Esta comida fue inventada en China pero no específicamente para la gente china; por lo tanto se debe cuestionar si es una verdadera comida china.

18 de septiembre de 2013

Las observaciones: China

El primer restaurante que visité se llamaba Win Fa y se encontraba en la calle 47 entre la calle 60 y Paseo Montejo en la colonia Centro. No era un edificio aparte; estaba conectado con otras tiendas juntas y enfrente de un parque. Llegue como a las 12.30 y 1.00 de la tarde. Cuando entré, pasé debajo de dos linternas de papel rojas y el anuncio rojo de Win Fa. Este estaba escrito de negro y a los dos lados del nombre del restaurante había dos símbolos amarillos que parecían chinos. No vi ninguna explicación de su significado del nombre de "Win Fa".

Vi que había un mostrador al fondo del gran cuarto que funcionaba como el único comedor--quizás 15 por 6 metros, pero la primera cosa que hice cuando entré fue contar las 13 mesas con 4 sillas a cada una en el restaurante. Me pareció escuchar el sonido de unas campanas que vi que tenían pintado el símbolo de ying y yang. Vi 6 pinturas con un estilo asiático; vi pinturas de las flores de lotos, un árbol con flor de cerezo y la caligrafía china. Las pinturas estaban en muros amarillos claros, pero había azulejos marrones por el suelo que continuaron a la mitad de los muros. Cuando caminé al fondo del restaurante donde estaban el bufé y la caja registradora en el mostrador industrial, vi que todos los trabajadores eran mexicanos y vestían camisas rojas con el logo de Win Fa cerca de un hombro; pero no pude ver quien cocinó la comida.

Al lado del mostrador con el bufé y el cajero, vi un banco con la forma de un gato y había un frasco de galletas de la fortuna. También había un anuncio en el muro que

decía tres cosas: el precio para una porción de arroz frito y 2 entradas, el precio para arroz frito y 3 entradas, y el precio de cada rollito primavera. Todos los platos costaban menos de 100 pesos, barato para la cantidad de comida que se servía. El letrero tenía 3 fotografías de los dos tipos de platos y una foto de los rollitos. No había un menú formal; el anuncio funcionaba como el menú. En mi experiencia, hasta los restaurantes chinos tienen un menú de papel para que los comensales puedan elegir.

Aun así, en el bufé estaban 8 opciones de entradas; 4 entradas primariamente fueron hechas de carne y las otras eran mezclas de carne y verduras en partes iguales. También había una sección de los rollitos y otra sección para el arroz frito. Este restaurante parecía más a menos como los bufés chinos que recordaba en los Estados Unidos, aunque generalmente ordeno a los repartidores que traigan mi comida cuando tengo ganas de comida china estando en mi casa.

Para mi pedido, ordene el pollo a la naranja y una mezcla de verduras salteadas con cerdo además de mi arroz frito. Me hace falta el nombre de mi segundo guiso, pero me acorde de los platos chinos genéricos. También pedí una botella de agua, aunque también vi el refrigerador con los productos de Coca-Cola. La mujer que me sirvió puso un plato de plástico con un diseño de símbolos chinos en una bandeja con un tenedor y un cuchillo, y puso el arroz y los dos guisos en el mismo plato de plástico. No vi ningunos palillos chinos cuando estaba pagando los 60 pesos por mi comida y mi agua.

Cuando fui a mi mesa, inspeccioné mi comida. Mi pollo a la naranja fue hecho de pollo con la salsa de naranja, obviamente, pero me sorprendió cuando vi zanahorias salteadas que fueron mezcladas con la carne. Generalmente cuando como el pollo a la

naranja en los Estados Unidos, sólo es la carne y a veces me lo presentan con las semillas de sésamo. El otro guiso tenía zanahorias, cebollas, y pepinos, y todas esas verduras eran familiares a la comida china en los Estados Unidos. Al principio, el arroz frito no me parecía especial porque tenía la salsa de soja, los guisantes, y algunos cubos pequeños de zanahoria. Después de comerlo por algunos minutos encontré algunos frijoles negros en mi arroz. El frijol negro es algo que asocio con la comida mexicana y también es algo que nunca he encontrado en la comida china en los Estados Unidos.

Aunque Win Fa era muy barato, todavía había un foco pequeño en la autenticidad, que vino del ambiente para la mayor parte. En el momento que vi el anuncio de afuera de “Win Fa,” tenía un sentido de “lo chinoso” debido al nombre y los símbolos, que funcionaban como una referencia al mundo asiático. El arte asiático era exactamente el tipo que aprendí cuando estaba en la preparatoria, aunque no podía identificar si eran ejemplos verdaderamente chinos. También sé que el gato es de Japón en realidad. Win Fa era un restaurante barato, pero tenía un foco en crear un ambiente asiático, si no completamente chino. Es decir, parecía como un restaurante chino en Los Estados Unidos para mí. La excepción era los frijoles; me sorprendió cuando encontré los frijoles negros en mi arroz. Tenía que concluir que usaban un ingrediente local para traer su comida en el contexto de la cultura local.

El segundo restaurante se llama Ru Yi que se encuentra en la calle 54 entre 63 y 65 en el Centro, pero ofrece servicio a domicilio también. Estaba cerca a la parada del camión y muchas tiendas de dulces; parecía como si fuera disponible para la gente con menos dinero por su proximidad a los camiones baratos. Aun así, decidí ir a este

restaurante a las 10.30 a 11.00 por la mañana para satisfacer un antojo. En el frente de este restaurante, pintaron linternas rojas con escritura china y también alrededor de la puerta, y arriba de esas, había una señal amarilla con letras rojas que decía “Ru Yi.” Como en Win Fa, no encontré una descripción de lo que significaba “Ru Yi.” Entré al restaurante pequeño--10 por 5 metros--y vi 7 mesas con 4 sillas en cada mesa. Todos los muros eran completamente blancos y el suelo fue hecho de azulejos blancos--me sentía como si estuviera adentro de una caja blanca.

Por un lado, había la caja registradora y un bufé, muy similar al otro restaurante. Atrás de la caja registradora, había una señal amarilla que sólo decía “1 guiso + 1 complemento, 2 guisos + 2 complementos, 3 guisos + 2 complementos, y rollitos primavera” y daba el precio de cada combinación en letras rojas. La combinación más cara fue los 3 guisos + 2 complementos, que costaba 68 pesos. No había un menú formal en adición al anuncio, pero saqué un papelito de Ru Yi que pusieron en el mostrador. El anuncio decía el nombre del restaurante, los precios de las combinaciones de guisos y complementos, la dirección del restaurante, y los números para llamar el servicio al domicilio.

En el bufé, había 5 guisos de sólo carne, 4 de verduras y carne, el arroz frito y una sección para los rollitos primavera; todos estaban sin etiquetas. Al lado del bufé, había un refrigerador con refrescos desconocidos para mí. La cajera no se vistió en ropa especial (tenía una camisa azul sencilla) y la mujer que me sirvió tenía un mandil rojo que decía “Coca Cola.” Pedí para un rollito primavera y una porción de pollo empanado y la mujer que me sirvió puso mi orden en un plato de espuma de

poliestireno y pagué 35 pesos por todo. No me ofreció ningún utensilio ni ninguno palillo chino, pero me dio una botella de salsa agridulce.

Cuando comía, noté que mi rollito primavera tenía col, cerdo, y zanahoria adentro--los mismos ingredientes que anticipo con mis experiencias de rollitos primavera en los Estados Unidos. El rollito fue frito, pero no sé en qué tipo de aceite. El pollo empanizado era simplemente eso sin otras cosas mezcladas, aunque puse la salsa agridulce encima del pollo. Nada sobre la comida de Ru Yi parecía diferente de mis experiencias con la comida china en los Estados Unidos, con la excepción de los refrescos desconocidos.

Así en general, Ru Yi sólo tenía tres cosas para indicar la "China:" su nombre que crea un sentimiento de China, las pinturas de las linternas rojas cerca del puerto y la comida. Concluí que en este caso la comida barata era de más importancia que la recreación de un ambiente chino.

19 de septiembre de 2013

Resumen sobre la comida italiana tradicional

En la cuestión de la comida italiana autentica, fuente después de fuente menciona que el regionalismo en Italia es de suma importancia para contestar a la pregunta “¿Qué es la comida italiana?” Por ejemplo, cada pueblo tiene su propia forma de hacer chorizo, pasta, y queso (Volpi 2013). Pero hay algunas cosas que unifican Italia gastronómicamente.

La característica más famosa de la comida italiana es la pasta, que sirve para unificar la comida italiana. La mayoría de la gente italiana hace su pasta de harina y agua e incorpora el queso y las especias para dar a la pasta un sabor más rico (Capatti 51 y 54). Pero e incluso en la pasta, todavía hay un aspecto de regionalismo; en el norte, las recetas para los fideos hechos con huevos son populares y los fideos de espagueti hervidos son lo más popular en el sur (Volpi 2013).

Algo interesante para mencionar es que la pasta no era siempre “la comida típica” en Italia. Durante la época medieval, la comida italiana se distinguió del resto de Europa por su uso abundante de productos de jardín como las verduras y las hierbas (Capatti 37-38). Usaban muchas hierbas como la albahaca, el marjoram, la salvia, el tomillo, la menta, el mirto, el junípero, la nuez moscada, el clavo, la canela, la vainilla, el cilantro, el azafrán, l sal, la pimienta, el ajo, y las trufas (David 4-11). El maíz y las papas eran cosechas muy importante para la gente, especialmente para las clases bajas durante esta época (Capatti 49). El aceite de oliva es otro método de dar más sabor también. Otras comidas generales de Italia son los mariscos, las aves de corral,

el jamón, el queso, una variedad de frutas, las verduras, el vino, la salsa de tomate, y el salami (Dickle 36, 280-282).

También durante la época medieval en Europa, Italia tenía mucho contacto con los musulmanes de África y por su intercambio, la gente italiana comenzó a usar el arroz, la espinaca, las naranjas, las limas, los chabacanos, y el azúcar (Volpi 2013). Los historiadores no están seguros, pero algunos piensan que este intercambio es responsable en parte de la creación de la pasta. La etimología de la palabra “pasta” viene de una palabra árabe, de los musulmanes al sur, y los historiadores piensan que esa palabra árabe viene de una palabra de griego antiguo (Dinkle 20). La teoría es que una comida griega antigua se transformó entre los griegos y los musulmanes y se transformó además cuando llegó en lo que es Italia hoy. También, hay evidencia que “la pasta” eran fideos rellenos en la época medieval, no “la pasta” que se conoce hoy en día (Capatti 57). Hay un gran misterio sobre de donde vino la comida italiana maravillosa.

Pero cuando la pasta se desarrolló en Italia, no fue un éxito al instante. En el siglo 17 en la ciudad de Napoli, existían muchos problemas con el gobierno, la corrupción, la economía, y la aglomeración en general y la pasta era una comida fácil y barata para producir, así la gente napolitana tenía que comer más pasta en su dieta (Capatti 57). El uso de la pasta se extendió al resto de Italia después de esto. Otra comida italiana importante vino de Napoli, la pizza napolitana, algo que hoy en día es asociado con Italia. En general, hay una historia de la comida regional que difunde por Italia y todo el mundo para convertirse en ser comida italiana típica (Dickle 29).

Finalmente, es importante hablar sobre los aspectos de comer en Italia que no son la comida misma. En Italia, la comida siempre está hecha fresca (David 1). Creen que si cocinan con ingredientes que no están frescos o cocinan con las sobras, perderían los gustos originales de la receta, así la comida sería sin valor (David 1). También consideran que no deben poner toda la comida en el mismo plato; deben separar la comida entre varios platos así el comensal puede gustar todos los sabores y las texturas de su comida con placer (Dickle 183-184). En una comida formal en Italia, hay 5 platos: L'antipasto/aperitivo, Il primo/plato primero, Il segundo/plato principal, Il contorno/guarnición, e Il dolce/postre (Filippo 2013). Con un gran proceso como este, pueden lograr su meta de gustar todo con claridad. En un sentido similar, no se debe comer y hacer cosas al mismo tiempo—si haces algo cuando estás comiendo es grosero para la persona que cocinó la comida porque no se muestra respeto a la artesanía de la comida (Dickle 184).

3 de octubre de 2013

Las observaciones: Italia

El primer restaurante que visité estaba en la calle 55 entre 60 y 62 en la colonia Centro, que se llama La Tratto. Llegué al restaurante a las 12.00 del mediodía, pero me dijeron que no abriría hasta la 1.00 de la tarde. Decidí caminar por el Centro hasta que abriera para que cuando regresara a la 1.00, tuviera mucha hambre y estuviera lista para observar todo. Estaba cerca de muchos teatros y centros culturales en Mérida, así que estaba en un lugar afluente.

Tenía un patio en frente de la entrada principal, con mesas debajo de paraguas rojas que decían “La Tratto” y también se veía la palabra “La Tratto” en la ventana encima de la puerta. No vi un anuncio que dijera explícitamente que La Tratto ofrecía comida italiana, pero sabía que era un restaurante por el nombre y las decoraciones adentro. Cuando entré, vi que el restaurante tenía vigas expuestas por el techo alto y ventanas arqueadas por el fondo del restaurante. Me sentía como si estuviera en un viñedo moderno elegante de la arquitectura. La arquitectura era una indicación fuerte de la autenticidad porque podía imaginarme en la Italia contemporánea.

Inmediatamente me transformó en una turista en Italia y no una estudiante en Yucatán.

Había muros blancos con la excepción de un muro rojo que tenía 10 pinturas que mostraban el proceso de hacer un azulejo italiano a mano, algo que reflejaron por el uso de los azulejos verdaderos brillantes en el suelo. Aunque estos diseños no hablaban de la comida directamente, hablaban sobre la artesanía italiana. Las representaciones de los azulejos formaban una u otra manera de la autenticidad porque dieron información sobre la historia de la artesanía italiana a los comensales.

En adición a los azulejos, vi un anuncio que decía “arte para vender” al lado de muchas pinturas y fotos de artistas que supongo eran artistas locales. Aunque no era arte italiano, las obras creaban un ambiente artístico, un concepto que cabe con la idea de que comer y la comida son artes en Italia, como describí en mi resumen de comida italiana.

Cuando me senté en mi mesa, me di cuenta que detrás del bar, había una cocina al aire libre; el bar hacía un espacio de “U” alrededor de la cocina, con más o menos 25 asientos en total. Me gustó la idea de tener una cocina al aire libre, porque el restaurante no escondía la preparación y así la gente podía ver que fresca era su comida, algo que sé que es muy importante para la tradición gastronómica en Italia. Creo que la cocina al aire libre es otra referencia de la autenticidad, porque representa un aspecto de comida italiana enorme.

Encima de la cocina al aire libre, había una estantería grande que tenía varios vinos, cajas metálicas de aceite de oliva (imprimido con la bandera italiana), y latas de pasta de tomate. Los vinos y el aceite de oliva con la bandera mencionan la autenticidad de comida italiana, pero las latas de pasta de tomate indicaron algo un poco difícil para definir. La salsa de tomate en la pasta no era fresca porque provenía de una lata. Por otro lado, la pasta de tomate es un ingrediente común en Italia.

En adición al bar, conté 12 mesas con 4 sillas cada una. Cada mesa tenía palabras impresas en la cofa; la mesa mía decía “Chardonnay, Oregon, Pinot Noir, y Carnero.” Me parece que usaban varios tipos de vino para recordar a los comensales que el vino es una gran parte de la comida italiana, algo que mi amiga que está estudiando en Italia este semestre confirmó--ella toma vino cada noche en su cena con

su madre italiana. Trabajaron para crear un ambiente que reflejara las comidas más famosas en Italia para expresar su conocimiento de comida autentica italiana.

Finalmente, recibí el menú--en inglés. Había el menú general y un menú más pequeño sólo para la oferta especial de almuerzo. El gran menú sólo tenía dos lados, uno dedicado al vino y el otro a los platos. El lado de vino dio el nombre del vino, el precio y su país de origen; sólo vi un vino que llegó de Italia--todos los otros vinieron de los EEUU, México, Argentina, y Francia. A mí, este formato no me indicó la autenticidad italiana, pero ofreció autenticidad de cada vino.

En fin, el otro lado del menú fue dividido en 5 partes: Antipastos, Fresh Pasta, Salads, Pizza, y Grill. La alusión a “Antipastos” decía que el comensal podría tener una comida dividida en muchas partes, como una comida tradicional en Italia, pero sólo si eso era lo que querían. No vi “Il primo,” “Il segundo,” “Il contorno,” ni “Il dolce;” sólo mencionó la primera parte de una comida italiana explícitamente. Para describir los antipastos usaban sólo descripciones en inglés, pero en la sección sobre el Fresh Pasta, usaban los nombres italianos con listas de los ingredientes en inglés. Las ensaladas tenían nombres en inglés pero inspirado por italiano, como “Bistro house salad,” “Casear salad,” y lo más italiano, “Capresse salad.” Las ensaladas fueron acompañadas con listas sencillas de los ingredientes. La parte de la pizza funcionaba de la misma forma, con pizzas que llamaban “Margherita” y “Prosciutto and arúgula,” pero también “4 cheeses pizza.” Me parece como en el caso de La Tratto, usaban el lenguaje italiano como una identificación de autenticidad, pero no en favor de la claridad de comunicar con el comensal. De este menú concluí que La Tratto es un

restaurante un poco caro, porque los precios de las ensaladas eran entre 85--265 pesos y las pizzas costaban entre 135--220 pesos.

El menú de almuerzo decía que el precio de 119 pesos, podía escoger una pizza, una pasta, o un especial más un refresco o cerveza más un espresso o un café americano. Había 4 opciones para la pizza (Magherita, Sundried Tomato, Rosa Sauce, y Four Cheeses), 3 pastas con la elección de 5 salsas (spaghetti, rigattoni, o fettuccini con salsa de alfredo, amatriciana, pomodoro, burro, y rosa), y las especiales de Cobb Salad, Panini Capresse, y Organic Turkey Breast Panini. Aunque ofrecía la cerveza y los refrescos, no vi ningún anuncio que dijera que tipos de cerveza o refrescos tenían. Además, me pareció como si el idioma italiano fuera importante allí, pero nunca en favor de expresar que servía con claridad.

Decidí pedir la pizza Magherita de la oferta especial de almuerzo y un vaso de agua (generalmente no tomo ni la cerveza ni el café). Antes de recibir mi pizza, me dieron un pan con el aceite de oliva, así el restaurante me aseguró que podía tener más que un curso de comida, más como una comida tradicional en Italia. El antipasto gratis dio autenticidad de la comida porque luego tenía más que un curso, exactamente como una comida formal y tradicional en Italia. Luego me sirvieron una pizza que obviamente estaba fresca del horno, e incluso con hojas completas de albahaca encima de la pizza. El sabor indicó que el queso era mozzarella y parmesano, como me describió el menú, con tomate. Finalmente, usaban ingredientes que leí fueron parte de la comida italiana tradicional, otra marca de autenticidad en el restaurante La Tratto.

El segundo restaurante al cual fui para visitar "Italia" se llamaba Luciano en Plaza Altabrisa, un centro comercial en el norte de la ciudad. Fui al restaurante a las

8.45 de la noche con una amiga. En frente de la entrada a Luciano, había un patio “imaginario” (no estaba afuera; estaba en un espacio de pasillo grande en el centro comercial) con mesas con sombrillas. Era una manera de crear una escena típica para un café italiano. El muro abierto al resto del edificio tenía ventanas arqueadas, mucho como en La Tratto. En los dos casos, la arquitectura era reminiscente de los acueductos antiguos y arquitectura italiana en general; funcionaban como marcas de la autenticidad y un ambiente italiano.

Había entre 35-40 mesas en el gran cuarto del restaurante, con 4 a 8 sillas en cada mesa, y aunque había mucho espacio para caber comensales, sólo vi otras 4 mesas ocupadas en la noche de jueves. A un lado, a fuera de Plaza Altabrisa, había un patio con más mesas con sombrillas, otro ejemplo de la idea que todos los cafés en Italia tienen un patio.

Cuando entré, me di cuenta que la música que tocaban en Luciano era en español e inglés; no tenía música italiana, aunque el resto del restaurante ayudaba a crear un ambiente italiano para los comensales. Las luces eran tenues y hechas de vidrio multicolores, como el vidrio famoso de Venecia, y había platos decorativos por los muros con escenas de Pisa, Venecia, y un pueblo rústico y pinturas del paisaje italiano. Parecía como si estuvieras en un restaurante en Italia, mirando por una ventana. Me recordó a un escenario que podría encontrar en un teatro.

Como La Tratto, Luciano tenía una cocina al aire libre, un aspecto de un restaurante puro porque representa la importancia de comida fresca en la gastronomía italiana. La cocina tenía un horno tradicional, con un anuncio que decía “La Vera Pizza Napolitana” que funcionaba como una declaración directa de la autenticidad.

Un camarero vestido en una camisa blanca formal y una corbata nos saludó y nos llevó a una mesa y nos dio el menú de comida y de vino.

Luciano tenía dos menús también, aunque esta vez había un menú específico al vino y el otro a la comida. No quisimos (mi amiga y yo) algo para beber, así que el camarero se llevó el menú de vino demasiado pronto para yo pudiera verlo con más detalle.

El menú de la comida tenía una página que hablaba sobre la historia de Luciano, algo para promover la autenticidad del restaurante porque describió como una familia llegó a los Estados Unidos de Napoli y luego creó una cadena de restaurantes. Ofrecía el origen de Luciano a los comensales para darles una historia italiana. Después del cuento sobre la historia de Luciano, había una página para los antipastos, pero como el menú de La Tratto, el resto del menú se dividió por tipo de comida, no los cursos italianos tradicionales diferentes. Había páginas diferentes para las ensaladas, carne/pescado, pizza, y pasta y todos los títulos eran en italiano. Las descripciones de los platos eran en español y sencillas--sólo incluyeron los ingredientes y a veces el proceso de preparar, como “salteado” o “asado.”

Hay dos partes interesantes del menú que quiero hablar en más detalle. Había una página llamada “La Pizza Mía,” (una excepción a los títulos italianos) y otra llamada “Pasta Mía;” estas páginas ofrecían al comensal la oportunidad de designar su propio plato de ingredientes comunes en Italia, como cebolla, queso mozzarella, y albahaca, ingredientes “raros” como piña para la pizza, e ingredientes con sabores locales a México como los jalapeños. Estas opciones permiten a los comensales escoger platos a su gusto, no el gusto auténtico de Italia, pero es un concepto muy

italiano en total. Hay una oportunidad de crear y colaborar con el cocinero, en una manera, para hacer su propia obra artística. En mi resumen hablé sobre como la comida y el proceso de cocinar son cosas artísticas para evaluar y admirar, algo que Luciano reflejó con la oportunidad de incorporar las ideas de sus clientes en una forma única. Esto representa una gran manera de la autenticidad porque la comida italiana tiene un énfasis en el arte de cocinar y crear.

Participé en este proceso, y pedí una pasta fettuccine con los quesos parmesano y mozzarella, cebolla, y salsa de marinar que me costó casi 140 pesos. Cuando estábamos esperando para nuestra comida, nos ofrecieron un antipasto gratis--pan tostado con tomates y aceite de oliva, así hicieron una referencia a una comida italiana tradicional y la autenticidad. Poco tiempo después, el camarero me trajo mi plato, se detuvo para preguntarme si quería un poco más de parmesano y esparció un poco en mi plato para finalizarlo. Este proceso parecía otra forma de elevar la experiencia de Luciano de ser más artística, exactamente lo que piensan sobre la comida en Italia.

23 de septiembre de 2013

Resumen sobre la comida japonesa tradicional

La característica de suma importancia a la comida japonesa es el arroz blanco (Cwierka 11). En Japón contemporáneo, una comida no está considerada completa sin arroz blanco, una tradición que ha quedado por los siglos (Ashkenazi 4). Los historiadores no están seguros a que extenso comían arroz blanco en el Japón rural antiguo (Cwierka 11).

También, la comida japonesa tiene un énfasis en las verduras. Ensaladas de tomate, pepino, lechuga, y huevo revuelto, por ejemplo, para el desayuno muestra este énfasis (Menzel 2008, 96). Aunque los palillos chinos verdaderamente son de China, son muy comunes en Japón; es una herramienta diaria de comer en Japón (Cwierka 9). *Miso*, una pasta de semilla de soja, viene de China originalmente también, pero es una guarnición común en Japón (Cwierka 9 y 139). En general, han observado que la comida china es aceptada en Japón, y también el incluir las decoraciones, las costumbres, y los productos chinos en general (Cwierka 146). Esta adopción hace surgir la pregunta de qué si la comida japonesa moderna todavía es una comida auténtica o más bien como una comida fusión.

Aunque hay una gran influencia de China en la comida japonesa, hay cosas específicas de Japón para mencionar. El salmón, el erizo de mar, y el sushi son comidas populares (Issenberg 5). *Onigiri*, una pelota de arroz que está cubierto con alga marina, es una guarnición común (Menzel 2010, 280).

Es importante explicar la historia de la carne en Japón, a diferencia de muchas culturas que lo consideran como algo primordial en sus comidas. En Japón debido al Budismo, no se podía comer carne porque era un tabú, a menos que lo necesitaras para medicina (Cwierka 24). La mayoría de la gente no comía carne por siglos, hasta 1827 cuando el emperador de Japón anunció que comía la carne con regularidad; el poder del emperador y el respeto de sus súbditos cambiaron la percepción de la carne en Japón (Cwierka 24).

Otras cosas importantes para entender sobre la comida japonesa incluye el rol de la mujer en la familia. Cuando las tecnologías modernas de obtener comida y prepararla se desarrollaron, fue más fácil para la mujer cocinar, en concordancia con los roles de género tradicional (Cwierka 113). Esto significa que la mujer tenía que elevar su nivel de cocinar y hacer comidas más complejas (en lugar de comidas sencillas que eran difícil para obtener) porque por la complejidad puede mostrar la afección a su familia (Cwierka 113). Esta idea se extendió al estético de la comida también. La presentación es de suma importancia en la comida japonesa, y es la razón detrás de las cajas de bento que las madres hacen por sus niños cada día para su almuerzo en la escuela; otra manera de expresar la preocupación de una mujer por su familia es por presentaciones con comida bella (Menzel 2008, 96--97). También hay vinculaciones a los ofrecimientos religiosos en Sintoísmo y Budismo de Japón antiguo hasta hoy en día y la importancia de la presentación en comida japonesa (Ashkenazi 42).

Algo relacionado a esto concepto es las flores que se pueden encontrar en restaurantes en Japón. Generalmente hay un gran arreglo floral en la entrada de los

restaurantes, y si el restaurante tiene las mesas bajas tradicionales de Japón, los *chabudais*, hay más arreglos pequeños en esas mesas (Ashkenazi 2 y Cwiertka 94). En Japón el ambiente debe ser tan bello como posible, porque la estética es muy importante a la hora de comer.

9 de octubre de 2013

Las observaciones: Japón

Probé ir a un restaurante que se llama Sushi House, cerca de la casa de mi familia local, pero cuando llegué, vi que el restaurante estaba cerrado. Decidí caminar a Plaza Altabrisa para ir a Smart Sushi, un restaurante informal. Por esa razón, no empecé a comer hasta las 3.30 de la tarde.

Aun así, sólo había 7 mesas, cada uno con 4 sillas verdes brillantes de plástico en un estilo moderno-- me recordaron a una selva de bambú futurista. Creo que era pequeño porque no es un lugar formal para visitar; es el tipo de restaurante para servir los caprichos de hambre de un cliente en Altabrisa. En adición a las sillas “bambú,” vi 2 etiquetas de la pared con la silueta de brotes de bambú y por el otro muro había un tapiz con caligrafía japonesa, aunque no pusieron una descripción o traducción de lo que decía en español. Parecía que el mensaje del tapiz no importaba, sólo era una representación de algo japonés en el ambiente del restaurante para demostrar un conocimiento del origen de la comida. Al fondo, había un mostrador anaranjado con la caja registradora y una pila de los menús a la izquierda y una caja de vidrio refrigerada con los ingredientes para preparar el sushi.

Saqué un menú y fui a una mesa para decidir lo que pediría, especialmente porque nunca había probado sushi antes. El forro tenía un diseño de las flores de cerezo y un gráfico naranja de un templo japonés, y como el tapiz, probablemente estaban allí para crear un ambiente que afirmaba lo que servía. Tenía muchas páginas con una sección de entradas principales, sugerencias del chef, bebidas y postres, y

había otras secciones con cada tipo de rollito de sushi. Estas tenían títulos en japonés, como “Temaki,” y una descripción pequeña de lo que incluían en ese plato. También tenían una lista de todos los tipos de pescado o marisco por precio, así los comensales podían escoger exactamente qué tipo de sushi les gustaría. Una página decía “California” y “Philadelphia” para describir el queso en los rollitos, y obviamente esas palabras no vienen del japonés. La meta principal de su menú era la claridad de lo que servían por las descripciones sencillas en español, aunque usaban los nombres tradicionales para dar una confianza de que la comida allí verdaderamente era comida japonesa. En fin, decidí que quise el rollito California de atún y fui al mostrador para pedir.

Detrás de la caja registradora, vi el refrigerador con los productos de Pepsi, manzanita sol, y botellas de agua para beber, y al lado de eso, un televisor que mostraba algunas fotos de los platos favoritos de Smart Sushi. Estos ejemplos me ayudaron a elegir porque podía ver exactamente que servían. Pedí mi sushi y pagué casi 100 pesos, me estaba sentando cuando la cajera llamó al cocinero en el fondo para que viniera hacer mi orden. Estábamos únicamente el cocinero, la cajera, otro hombre y yo. La cajera mexicana fue donde estaba el otro hombre en el restaurante, que supongo era su novio porque estaba coqueteando y besándolo. Cuando el cocinero mexicano terminó de preparar mi sushi, llamó el número de mi receta para ir y entregar mi comida.

Me sirvió en un plato hecho de espuma de poliestireno con palillos chinos desechables y había una taza plástica de salsa de soya para acompañar mi orden. Y como dije en mi resumen, los palillos chinos son muy común en Japón aunque son de

China originalmente; podía participar en la cultura popular de Japón porque me los ofrecieron, aunque ni las tazas plásticas ni el plato de espuma de poliestireno ofrecían la elegancia que importa mucha a la cultura gastronómica japonesa.

Mi sushi fue hecho de arroz, de alga marina, de semillas de amapola, de aguacate, de queso de California y el atún crudo. De todo lo que sé, era sushi verdadero, aunque el aguacate pudiera ser un método de convertir el exótico al familiar porque es tan común en la comida mexicana. En cualquier caso, los sabores y texturas de todos los ingredientes funcionaban bien juntos.

También, se me ofreció un poco de wasabi y una porción pequeña de jengibre. La idea era que podía darle a mi comida un sabor más picante por el wasabi y aumentar los rollitos y la textura general, un aspecto de Smart Sushi que respete. Aunque no me gustó el wasabi y tenía una indiferencia al jengibre, un restaurante barato y rápido todavía proveía un elemento clásico de la gastronomía japonés por su uso de las extras. Las dos extras son comidas tradicionalmente asociadas con Japón, y las ofrecían para proveer a todos los comensales con texturas diferentes lo que es una gran parte de la comida tradicional en Japón. No había un gran énfasis en la presentación de la autenticidad en general, probablemente porque era un restaurante rápido donde la primera ocupación es el precio, pero todavía aseguraba una esencia principal de la comida japonesa.

El segundo restaurante que visité se llamaba Miyabi en la colonia Emiliano Zapata Norte en la calle 34 entre las calles 39 y 41. Llegué a las 8 de la noche, después de buscarlo por 45 minutos...sólo para llamar un taxi que me llevó dos cuadros

más lejos de lo que había buscado. Me sentía irritada cuando entré pero tenía un ambiente relajante así que eso cambió rápido mi actitud.

No era un gran restaurante; sólo vi 6 mesas con 4 sillas a cada uno y 4 más al bar. El bar también servía como un mostrador con una caja de vidrio con los ingredientes de sushi exactamente como en Smart Sushi, pero fue impreso con un diseño café el bambú. Vi un bonsái a la derecha y una gran planta de bambú en vivo por el suelo a la derecha del bar. Detrás, había una estantería por el muro lleno con estatuas de geishas, un banco de gato que da suerte, algunas teteras, e incluso había una espada de samurái. Al fondo del restaurante, había cortinas en la cocina y en el pasillo para los baños que tenían caligrafía japonesa, y al otro lado vi 2 tapices de geishas--una con un arpa y la otra con un instrumento de cuerda desconocido para mí-- y, finalmente, una bandera mexicana enorme. Usaban muchas cosas para afirmar mis estereotipos de Japón antiguo para presentar una historia materialista a los comensales allí, algo que me recuerda de los restaurantes chinos que visité. Pareciera que el área asiático usa cosas del pasado para representar la autenticidad en las cocinas nacionales. Aun así, Miyabi tenía muchas decoraciones que aumentaron el ambiente de su restaurante, y tenían plantas vivas--un rasgo similar a como los mejores restaurantes en Japón tienen arreglos florales, algo que discutí en el resumen.

No entiendo porque había una bandera mexicana ahí, el restaurante era japonés, pero aun así todos los obreros eran mexicanos y la música era en español.

Pedí una botella de agua y un camarero vestido en una camisa formal blanca me la dio y el menú también. Había muchas páginas con fotos de platos diferentes y secciones para las entradas, el arroz, los rollitos, las bebidas, y más. Como el otro

menú, había nombres japoneses con descripciones mínimos en español pero usaban una fuente que parecía como si hubiera sido escrito con un pincel, otro método de crear un ambiente japonés. Al fin, pedí por la “Tempura Mixta,” un plato del calabacín, de las judías verdes, de la cebolla, y de los camarones fritos en tempura.

Era la única persona en el restaurante, y sentía como todos los camareros estaban mirándome sacar apuntes, hasta que luego otro hombre entró. Se sentó directamente enfrente de mí en otra mesa y pidió por una cerveza, un té, una entrada que me parecía como sólo pescado crudo, y un plato primariamente de arroz que pude ver. Él tenía muchos recursos refiriéndome al dinero, así podía gustar todas las texturas y crear un paisaje de comida más completo que yo (la estudiante sin un excedente de dinero), así él tenía los recursos de comer “más japonés.”

Me dio mi plato con una cuenca de salsa de soya tibia, y ya había palillos chinos en la mesa pero pedí por un tenedor porque no tenía mucho éxito cuando probé usarlos el día anterior en Smart Sushi. Y si, era consciente de que había decidido hacer algo menos japonés en ese momento. A diferencia de él y de Smart Sushi con el wasabi y el jengibre, sólo recibí lo que pedí, así Miyabi no ofrecía la oportunidad de experimentar con las texturas diferentes, un elemento fuerte de la comida autentica japonesa.

Cuando estaba comiendo, una mujer vino de la cocina del restaurante para hablar con los camareros. No sé qué dijo, pero era obvio que era japonesa, así este restaurante podía ofrecer una autenticidad de adentro de origen.

Cuando estaba pagando por mi comida, 130 pesos más o menos, me di cuenta que en la estantería detrás del bar había botellas de algo japonés. Eran del mismo

tamaño de una botella de cerveza pero tenía un etiqueta con la caligrafía japonesa grande así que no sabía que decía. Este restaurante era un poco más formal y caro que el otro, y este dato me dio a entender que tenían los recursos de importar cosas para así demostrar su alcance hasta la autenticidad.

7 de octubre de 2013

Resumen sobre la comida yucateca tradicional

Los ingredientes comunes de la comida yucateca son más o menos los mismos que el resto de México, aunque como los combinan en Yucatán es muy diferente. El maíz, los frijoles negros, las naranjas agrias, las limas, los limones, el cerdo, el pollo, el pavo, los mariscos son ingredientes generales, pero es sabido que no consideran a los mariscos de ser apropiados para comer por la noche (Arroyo 79 y Wilson 160 y 167).

La comida yucateca no pica mucho, algo diferente al estereotipo de toda la comida mexicana en general, aunque es común que ofrezca chiles habaneros o salsas fuertes para que así puedan escoger convertir su comida en picante (Wilson 158). Aun así, esto no significa que no usen especias en la comida yucateca; el achiote, la pimienta inglesa, la pimienta negra, la canela, el clavo, el cilantro, el comino, la hoja de laurel, el epazote, el orégano, el perejil, la pimienta, el ajo, la cebolla, y la pasa son usados para dar un sabor más rico (Foodscapes 121). Cosas que no usan mucho en la comida yucateca son el queso o la crema, algo que separa la comida de Yucatán del resto de México (Regionalism 398).

Porque la península es muy aislada del resto de México, la comida indígena de la época mesoamericana era muy diferente de las otras partes de México; esto significa que la comida yucateca tiene influencias antiguas fuertes, como otras gastronomías regionales, pero son muy diferentes. Dicen que los monasterios y los conventos guardaron las recetas ancestrales de los indígenas de los conquistadores en secreto, y

fue así que las influencias de los indígenas no aparecieron hasta el fin de la época colonial (Comida 11).

Influencias de los maya incluyen carnes al pibil, el uso de hojas de plátanos para los tamales o envolver las carnes debido a la abundancia de árboles de plátanos en Yucatán, y los platos “sopes” y “papadzules” (Regionalism 408 y 410). Los tamales son generalmente comidos en los festivales (Gutiérrez Estévez 523).

Aunque el aislamiento hacía una gran parte de la comida indígena en Yucatán, el mole del estado mexicano central de Puebla y el pozole del estado de Jalisco han llegado a Yucatán y mezclados con la comida local (Wilson 159). Este fenómeno es más reciente y un producto de las tecnologías creciendo y el intercambio subsecuente de eso.

En las épocas modernas, Yucatán ha tenido mucho contacto con Líbano, Francia, Italia, Inglaterra, Cuba, y por supuesto, España (Regionalismo 410). Los Kibis es una comida popular hoy en día en Yucatán, pero los kibis llegaron con muchos inmigrantes de Líbano temprano en el siglo 20 (Salloum 2000). El queso relleno es un plato popular, hecho con queso de Europa e ingredientes tradicionales para hacer una comida rica (Wilson 172). Dicen que hay influencias de estas otras culturas también en la comida, pero las influencias más grandes vienen de España sólo porque México era una colonia. Pueden atribuir el uso del azafrán y el arroz en la comida yucateca de los españoles y la época colonial, y muchos creen que la tradición de las botanas viene de las tapas españolas (Foodscapes 83 y Wilson 166).

Una botana es un platito que los comensales reciben cuando piden por una bebida, y en mi experiencia, las botanas generalmente son hechas de verduras o mariscos para compartir con todos en la mesa. La cosa más importante sobre las

botanas es que vienen con las bebidas alcohólicas, que tienen su propio lugar en el paisaje de comida yucateca (Wilson 165).

Consideran la cerveza o el ron de ser los mejores acompañamientos a su gastronomía, especialmente en las cantinas, algo que sobresale del resto de México y el énfasis nacional en el tequila y el mezcal (Wilson 158). Si los yucatecos toman tequila, generalmente está mezclado con un refresco; no hay una preferencia para el alcohol directo (Wilson 167). Por líneas similares, la horchata y los refrescos son bebidas populares para los jóvenes en Yucatán, aunque hay evidencia que los refrescos son la razón del nivel alto de la obesidad en México (Wilson 160).

La estructura de comer en Yucatán tiene más horas entra los tiempos que conozco. El desayuno es un comida pequeña comida muy temprano en la mañana, hacen el almuerzo, la comida la más grande del día para compartir con la familia, entre 1:30 hasta 3 de la tarde, y la cena es tarde por la noche y generalmente pequeño como el desayuno (Gutiérrez Estévez 525).

15 de octubre de 2013

Las observaciones: Yucatán

Encontré un restaurante cerca del Parque Santa Lucia, en la calle 55 entre las calles 60 y 62, en la colonia Centro por su anuncio “La Chaya Maya--100% yucateca,” supe que tenía que ir ahí a comer. Quise ver si eran 100% yucatecas como declararon. Aun así, era elegante y no costaba demasiado, pero al mismo tiempo no era muy barato.

Más tarde descubrí que estaba en una casa vieja, porque estaba en el Centro, sólo había una pared amarilla en el frente niveladamente con los otros restaurantes y otras tiendas y sólo estaba la acera pequeña, así no había espacio para un patio en frente. Tenían un anuncio para el restaurante y algunos azulejos que decían “La Chaya Maya 100% yucateca” y que tenían una hoja verde de la planta chaya. En el Yucatán antiguo usaban la hoja, así había dos marcas de autenticidad, aunque el segundo requiere un conocimiento más amplio de la historia maya para entenderlo. Parecía como si ofreciera una autenticidad obvia para los turistas y otra para las personas que tuvieran conocimiento sobre el área maya; La Chaya Maya funcionaba en dos niveles diferentes para atraer gente más diversa.

Fui a las 2 de la tarde e inmediatamente, una mujer vestida en un huipil--la ropa tradicional de las mujeres mayas, me saludó y me mostró el comedor, detrás había una gran mesa que demostraba varios platos, como los papadzules, los tamales y algo que no reconocí, y arreglos de flores nativos. La arquitectura de adentro me recordó a la

Hacienda Sotuta de Peón que visité un mes atrás por las columnas y los arcos centralizados alrededor de un jardín pequeño abierto al cielo. La anfitriona me dio la opción de sentarme en este patio o adentro y decidí sentarme en el patio por el ambiente, pero esto significó que no pude observar adentro del restaurante. Ocupé una mesa de 8, más o menos, que rodeaban el jardín. A un lado al fondo estaba el bar con muchos vinos y licores, aunque no pude ver si eran de tequila, de mezcal o de algo diferente; al otro lado había una entrada a la cocina para los camareros.

Luego vi que había otras mujeres en huipiles que estaban formando unas tortillas a mano al lado de la entrada a la cocina y enfrente de un gran carruaje viejo que sospecho era de la época colonial. Por los muros muchas pinturas y fotos estaban colgando; sus temas incluían más mujeres en huipiles, escenas indígenas, la naturaleza local y el paisaje de Yucatán. Adicionalmente, pusieron algunos muebles antiguos por los lados del patio, como espejos de oro y un pupitre que me recordó al mueble que tengo en el recibidor en mi casa, un aspecto que ofrecía un sentido de una hacienda. Oí música suave de guitarra con cantantes en español que daba un ambiente un poco más romántico. En general, tenía un ambiente de varias épocas yucatecas mezcladas--antiguo por los huipiles, colonial por la arquitectura, y moderno por las fotos y el bar (que representaba la cultura de tomar en Yucatán); Todo esto proveía a los comensales de nuevo conocimiento sobre Yucatán y su historia, sin importar las ideas y estereotipos que tenían de esta.

En mi mesa, había un individual de papel verde, algunos utensilios, una linterna verde para los votivos, un recipiente de servilletas de papel y un anuncio de especiales. Inmediatamente, una camarera vestida en una guayabera tradicional me dio un menú

formal y otro hombre trajo algunas botanas a mi mesa y me dijo que eran una salsa de calabaza, un cuenco pequeño de frijoles negros, una salsa de pico de gallo, otra de pimiento habanero, y una cesta de tortilla chips. Aun así, el individual fue impreso con una lista de platos y los precios que ofrecían y tenían la misma información en el menú, aunque había descripciones en español y algunas fotos en el menú. Dividieron el menú y el individual entre desayuno, sopas, comidas, postres y bebidas y tenían los títulos en español seguido por los nombres mayas como “ya’ach’biljanalo’ob” para sopas y “ch’ujuko’ob” para postres. Las dos representaciones lingüísticas hacían ver las lenguas dominantes en el Estado de Yucatán para así afirmar la identidad del restaurante como “yucateco.”

Más específico al menú, la cubierta fue hecha de madera con un diseño de la hoja de chaya y las fotos eran a la cofa y al fondo de cada página, con las descripciones de la comida en el medio. También en las cubiertas, había más fotos de gente indígena a lo que supongo era yucateca. En general, este restaurante tenía un gran énfasis en los visuales para mencionar su gastronomía por todas las fotos, la ropa y el uso escrito de la lengua maya. Para volver al menú, algunas opciones que vi eran sopa de crema de chaya, los salbutes, el queso relleno, el tikin xic (descrito como un filete de pescado), la horchata y los refrescos. Pedí una limonada natural, porque cada día mi familia local me sirve un jugo natural porque forma una gran parte de la cultura aquí, y el plato de “cochinita” porque la descripción decía que es un plato favorito de todos los yucatecos. Es como si quisieran probar que saben exactamente que comida es 100% yucateca por las opiniones implicadas por sus descripciones. Aun así, cuando di mi orden, la camarera me preguntó que tipo de sopa quise, así en adición a la

cochinita, tuve una sopa de lima que es algo que he comido con mi familia local muchas veces.

Cuando estaba esperando para mi comida, inspeccioné mis botanas, algo que me gustó porque leí mucho sobre la tradición de las botanas en Yucatán. Recordé que un fuente decía que es muy común para presentar una salsa de habanero para las personas que le gustan cosas picantes, pero lo probé en una tortilla chip y me picó demasiado, así comí el resto del pico de gallo, de la salsa de calabaza y de los frijoles negros. En total, el ofrecimiento de las botanas dio mi experiencia una ventaja de autenticidad yucateca.

Recibí mi sopa de lima y gustaba más o menos exactamente como mis otras experiencias--tenía las mismas tiras de tortilla chips y una mitad de una lima. Mi cochinita estaba encima de una hoja de plátano, algo muy tradicional a la comida antigua maya, y el sabor era de "pibil," un método de preparar el gusto del carne común al área maya. Al lado de mi plato principal había una taza pequeña de las cebollas rosas, algo que he visto muchas veces para guarnecer toda la comida yucateca, y una porción pequeña de más frijoles negros. Finalmente, me dieron un cuenco hecho de cáscara de coco lleno con tortillas frescas--probablemente hecho de las mujeres que vi cuando entré. Todo me parecía como era yucateco, e incluso el coco porque he visto muchos aretes y souvenirs hecho de cáscara de coco en las calles; me parecía el coco es un recurso de naturaleza muy popular en Yucatán.

Sólo había dos mesas más ocupadas--una con una pareja vieja y la otra con tres mujeres. Creo que la pareja estaba tomando algunas horchatas, pero no pude ver si tenían botanas en adicción. Las otras mujeres estaban compartiendo algunas cervezas

y tenían las botanas también. Sé que los dos tipos de bebidas son muy comunes en la cultura mexicana, pero no pude oír si los otros estaban hablando en español y no pude determinar si eran yucatecos. En resultado, no sé si estaban aceptando la cultura local como un visitante o si estaban participando en su vida diaria.

El segundo restaurante se llamó La Tradición, y estaba cerca a La Chaya Maya y el parque Santa Lucia en la calle 60 entre las calles 53 y 55. Estaba cerca a los teatros y me parecía como un lugar elegante y un poco más caro, para caber con “la cultura alta” pueden encontrar en la colonia Centro. El estilo de la arquitectura era típica para los edificios en el Centro--los muros eran niveladamente, pero había gran agujeros cuadrados que esposaban el balcón con mesas debajo de paraguas. Al primer nivel, había una gran ventana que tenía muchos anuncios que demostraba varios platos que servían ahí y una lista de ellos y vi más fotos de otros platos alrededor la puerta. En la acera, pusieron anuncios plegables que decían que era un restaurante yucateco y “Bienvenidos” con más fotos de su comida y un anuncio tenía una bandera pequeña mexicana colgándolo. Al lado de la puerta, vi un ejemplo de su menú y una pértiga decorada con algunas cintas brillantes. De afuera, era obviamente que tenían mucho orgullo de ser un restaurante yucateco porque quisieron hacerlo obvio que lo que servían a toda la gente que lo pasaba y tenían mucho para ver, haciéndolo difícil para no notar su negocio.

Cuando entré a las 1.20 por la tarde, me encontré en un vestíbulo pequeño con otro anuncio, otra presentación de cinta, algunas plantas y un podio para las anfitrionas, aunque no había una. Un camarero visto en una camisa formal inmediatamente me guió de un comedor al comedor en frente por la ventana, pero vi un

tercero comedor al fondo del edificio, detrás de una escalera que presumo guiado al balcón y un bar. No pude ver ni adentro el tercer comedor ni el segundo piso, pero conté 8 mesas con 2 a 6 sillas cada uno. Entre los dos comedores, creo que había más o menos 60 metros cuadrados. De que pude ver, era la sólo persona en el restaurante para comer.

Por todas las paredes había muchas decoraciones--pinturas de mujeres en huipils vendiendo frutas locales como la pitaya y el aguacate, pinturas de personas en hamacas, un bodegón de guajes y fruta, muchos disfraces de la cultura maya antigua y algunas plantas de interior. También oí música suave de cantantes en español, mucho como La Chaya Maya. En resumen, me parecía que probaron muy duro para crear un ambiente artística y elegante para sus comensales; me sentí como no me vestí apropiada en los jeans para este lugar. Creo que su meta principal era para crear un restaurante formal y la segunda era para presentar la cultura local en el arte.

Aun así, vi un premio de la Junta de Turismo Mexicano que decía que era para un nivel alto de calidad; no mencionaba nada sobre la autenticidad, aunque pensaría que la autenticidad de su comida sería un aspecto de determinar quién ganaría eso tipo de premio.

En mi mesa había dos platos porcelanas que decían “La Tradición” y los utensilios usuales--un tenedor, un cuchillo y una cuchara. En la mitad, pusieron un recipiente de servilletas de madera con una caricatura de una mujer en un huipil enfrente de un edificio que parecía exactamente como la iglesia en Izamal. Como las decoraciones por los muros, me demostraba los estereotipos que los yucatecos utilizan para afirmar su identidad a otros que vienen para consumir su cultura.

Igualmente, el camarero me dio el menú y me preguntó si quería algo para tomar; pedí para una limonada, pero me recomendó que probo “La Chaya” y explicó que era un jugo mucho como jugo de naranja así decidí para probarla. Luego me dejó para revisar el menú. Tenía una cuerda de henequén para decoración, algo que me recordó de la historia de las haciendas en Yucatán, y varias páginas para las entradas, los antojitos, las especialidades, los mariscos, los postres y las bebidas. Cada página tenía los títulos del tipo de comida, una lista con descripciones sencillas y precios y algunas fotos de platos seleccionados al borde. Todo el texto fue escrito en el español y explicaba los platos tradicionales yucatecos, muchos que ya habían mostrado por las otras fotos en frente del restaurante. También, cada página tenía una notificación que decía que todas sus tortillas fueron hecho por mano.

Eso dice, había dos partes del texto en letras negritas, una que era “La Chaya” y otro debajo el “Mechado Auténtico” que leía “Exquisita carne de pavo servida en su caldo, preparado con aceitunas, griegos y vino tinto. **Platillo antiguo de rescate.**” No sabía que significaba “rescate,” pero pensé que “antiguo” significaba algo sobre la cultura maya tradicional en Yucatán, así pensaba que eso sería un buen plato para probar. Ahora, sé lo que significa “rescate,” pero no entiendo la razón importaba en eso contexto.

Sin embargo, recibí dos tazas pequeñas de salas--pico de gallo y habanero, una cesta de tortillas calientes (y el camarero me dijo que eran hecho a mano) y un gran cuenco de una mezcla caliente de pavo, de olivas, de cebolla, de pimienta verde, de almendra y de relleno blanco con huevo. Sé que las salas y las tortillas eran buenas representaciones de la gastronomía de Yucatán, pero busqué para más información

sobre “Mechado” y “relleno blanco” (mi familia local me dijo que era parte del mechado) pero no encontré mucho, así no sé si es un plato que viene de la época colonial o a qué es “autentico.” Esto no significa que no me gustó--¡me gustó mucho! No había una descripción específica al Cocktail de Chaya, pero su nombre era en letras negritas y había escuchado de la planta chaya antes y ya sabía que era una marca de la comida yucateca.

15 de octubre de 2013

Resumen sobre la comida libanesa tradicional

La comida libanesa tiene una gran historia por los siglos, que incluye raíces en la época bíblica e incluso más temprana en Mesopotamia clásico (Maalouf 11). La localización de Lebanon antigua era un buen punto para parar en los caminos de comercio, así tenía una tradición de mezcla y fusión entre muchas culturas como Egipto, Siria, Armenia, Turca, Grecia, e India antiguos en el desarrollo de la gastronomía tradicional que sobrevive hasta hoy en día (Maalouf 11). Tradicionalmente, las comidas que llegaron a la dieta libanesa eran esas que no se estropean, como los trigos, los vinos, las especias, y los dátiles (Helou 6). Hay evidencia que los Otomanos dieron el aceite de oliva, el pan fresco, la baklava, el yoghurt, las verduras rellenas, y una variedad de los nueces a Líbano en la época ora de comercio (Food in Lebanon 2013). Más tarde durante la colonización, una influencia francés apareció por cosas como el flan y los cuernitos (Food in Lebanon 2013).

Los eruditos también dan crédito a la geografía para la formación de su comida; las montañas, las costas, y los valles la influenciaron (Maalouf 11). Las montañas hacen el acceso a carne difícil, así hay una falta de platos con un énfasis de carne (Helou 10). En el evento que hay acceso a carne, generalmente lo preparan al “shawarma,” cual es cuando cortan pedazos pequeños de un espetón rotativo, generalmente del pollo o del cerdo (Jacobson 1999 y Food in Lebanon 2013). Aun así, hay mucha tierra fértil en Lebanon, así siempre hay una abundancia de las frutas y las verduras que demuestra porque la comida libanesa tiene muchos platos vegetarianos o

crudos en vez del carne (Helou 10). En adición, los ingredientes esencial a su gastronomía son el café, los piñones, el aceite de oliva , los dátiles, la pasta de tomate, el trigo bulgur, y el queso (Helou 12).

Parece como tienen ingredientes sencillos, aunque compensan por su uso de especias únicas. La canela, la pimienta inglesa, la pimienta negra, la menta, y la pimienta blanca son comunes (Helou 13). Tahini es una crema de sésamo popular y Za'atar es una especia picante hecho por mezclando el orégano, el sésamo, la sal, y el tomillo, pero a veces lo combinan con aceite de oliva para hacer una pasta para el pan o las ensaladas (Helou 12 y Renton 2012). Por líneas similares, usan el humus para dar más sabor a un pan sencillo para un antojo (Food in Lebanon 2013). De suma importancia, aun así, es el pan; algunos dialectos lo refieren como “esh,” que significa “vida” también. En resumen, la dieta enfoca en las especias y los ingredientes frescos--hay rareza que usan las sobras (Food in Lebanon 2013)

Una mesa tradicional, para almuerzo en Líbano, es de “mezze.” Este tipo de organización culinaria da todos los platos--caliente y frío--al mismo tiempo; no distinguen entre cursos diferentes como otras culturas (Food in Lebanon 2013). La meta de esto es para crear un equilibrio de los gustos así cada comensal puede escoger a su propio placer. Después del mezze, generalmente ofrecen frutas para postres. Eso dicho, el almuerzo generalmente es lo más grande cada día a las 2 de la tarde, con una siesta después (Food in Lebanon).

Para tomar, la cerveza, el vino, o el “arak” (licor de anís) son popular para los adultos y la limonada, los jugos naturales, o el “jellab” (refresco de pasa con piñones) para los niños (Food in Lebanon 2013). Al fin, el uso de los cigarros es muy común y

es casi como forman parte de una comida libanesa completa cuando acaban de comer (Renton 2012).

22 de octubre de 2013

Las observaciones: Líbano

Café Alameda es una cafetería pequeña en la colonia Centro (la parte de la ciudad la más vieja, con la catedral, muchos edificios de la época colonial y los teatros y otros centros culturales) en la calle 58 entre las calles 53 y 55 que visité para mi investigación de la comida libanesa. Fui a las 3.20 por la tarde, pero no pude encontrarlo al principio--el edificio no era especial; sólo decía "Café Alameda" en letras negras por el muro marrón al lado de la puerta. Era muy fácil para errar. Como los otros edificios en el Centro, no había más que la acera y las otras tiendas tocándose. No estaba cerca de un monumento famoso o lugar buen coincido en el Centro--estaba a la periferia del Centro, para el mismo tipo de gente (era un restaurante muy barato). Un camarero mexicano en una guayabera blanca y delantal negro corto estaba de pie en la puerta y me saludó y me preguntó dónde quería sentarme, en el comedor o el patio al fondo.

Decidí para sentarme en el patio, así observaba el comedor cuando pasó a mi mesa. Había algunas pinturas de varias escenas religiosas con Jesús por los muros, probablemente porque México es un país muy católico mientras Líbano es predominante musulmán. El comedor era débilmente iluminado y había un mostrador a un lado con la caja registrada. También, cubrieron todas las mesas de plástico en un mantel de guinga azul y blanco y tenían sillas de plástico que decían "Sol" por el fondo (el tipo de cerveza mexicana común). Todos los muebles eran lo que anticiparía para muebles de patio barato en los EEUU. Supongo que este espacio era 10 por 7 metros,

pero no tenía tiempo para contar cuantas mesas llenaban este cuarto. Había más o menos 15 personas comiendo en parejas o grupos de tres ahí, pero no podía observarles de mi lugar por el patio.

Detrás del comedor y una gran puerta--más como faltaban parte de la pared que una puerta--entré el patio que tenía 3 mesas debajo sombrillas, pero más que eso, las mesas y las sillas afuera eran exactamente las mismas que las otras. Aun así, por un lado había muchas plantas típica de la clima de Yucatán y al otro, que estaba cubierto por un techo pero todavía abierto al aire fresco, pusieron carteles desteñidos de sitios arqueológicos populares como Uxmal, Chichén Itzá, Dzibilchaltún y mapas de Yucatán en los muros blancos. A este lado, había 10 mesas, pero sólo una mesa ya estaba ocupada por dos hombres viejos, tomando cerveza.

También vi una ofrenda chica a la Virgen de Guadalupe. Cerca de la puerta había otro mostrador con agua, vasos limpios, condimentos, Coca Cola en botellas de vidrio y el depósito de utensilios. Enfrente de eso, había refrigeradores que los camareros continuaban usar para traer bebidas frías a los comensales. Finalmente, la entrada a la cocina era al fondo del patio, cerca de la Virgen de Guadalupe. En total creo que esta parte mediada 13 por 10 metros.

En general, no había ninguna expresión del mundo árabe en el ambiente; no vi paisajes de Líbano, vi algunos de Yucatán y representaciones del catolicismo, no islam como imaginaría para un restaurante de Medio Oriente. Pero como Ru Yi, otro restaurante barato que visité más temprano, las representaciones culturales no importaban mucho en favor de un menú barato. Hay una correlación directa entre el precio y el ambiente; lo más barato, lo menos expresiones de autenticidad serán.

En mi mesa, ya había un salero, un vaso de palillos y servilletas de papel. Luego el camarero puso un tenedor y una cuchara en mi sitio. Me dio el menú y fue para traerme más cosas, como un cuenco de cebollas cortados en dados, un plato de limas y una mitad de cebolla y un cuenco de algo que todavía no pude identificar. Era un líquido verde--marrón con algo que me parecía ser una especia y cuando lo probé más tarde en mi comida, dio un sabor fuerte y me picó mucho.

El menú era sólo una página que decía “Café Alameda: Especialidad en Cocina Árabe” en la cofa en letras rojas y verdes entre dos banderas libanesas. Más que esas, no había ninguna foto en el menú. Cuando estaba leyendo el menú, descubrí que era una mezcla de idiomas; escribieron los títulos de cada sección en inglés, pero las listas de comidas eran en español seguidos por descripciones pequeñas en inglés. Las secciones principales eran: “Traditional Lebanese Food,” “Eggs,” “Dessert” y “Drinks.” Noté que aunque la comida libanesa tradicional es primariamente vegetariana, 12 platos de 33 tenía carne. En mi opinión, esto indicaba la preferencia local de platos con carne, que sé son un gran parte de la dieta yucateca. Aun así, también había platos como labin, labne y tabule que son comidas tradicionales sin carne.

También, ofrecía “Poc-Chuc,” “Tacos de Poc-Chuc,” “Huevos de Motuleños,” “Huevos a la Mexicana,” “Crema de Coco,” “Crema Española,” “Horchata” y cervezas mexicanas--obviamente, estos platos no eran libanesas y supongo que era un método de atraer clientes diversos a su restaurante y no eran preocupado con la creación de una gastronomía o un ambiente verdaderos fuera como fuese. O sea, ofrecían comida libanesa pero no probaron muy duro para afirmar una identidad fuerte libanesa porque era un café barato y querían atraer tan mucha gente como posible.

Aun así, pedí para un orden de alambres de carne, dos panes árabes y un plato de humus, cosas que cabían en el paisaje de comida de Líbano sin dificultad. Cuando tenía todo mi comida, el camarero regresó para darme una botella de plástico grande de aceite de oliva (exactamente que se compraría en un supermercado) para guarnecer mi comida si quería. Recuerdo pensando, cuando tenía todos los platos (los tres gratis de la casa y con los tres que pedí) que estaba en una mesa a mezze a mi propio gusto, como la tradición describí en mi resumen. Aunque eran un restaurante barato--pagué sólo 75 pesos para todo que comí, esto creyó un sentimiento honesto de Líbano para mí.

El próximo día fui a Siqueff, un restaurante en un edificio amarillo cerca del Hyatt en la colonia Centro también, aunque pasé media hora caminando ahí de la Plaza Grande (el cuadro en el centro del Centro con los edificios de gobierno y la catedral). Estaba en las calles 60 y 35. Aprendí que Siqueff había abierto más que 50 años más temprano. Aun así, tenía dos anuncios afueras--un como una bandera hecho de plástico que podía ver del lado y el otro estaba cerca de la puerta niveladamente con la pared. El primer tenía letras azules que decían "Siqueff" a la cofa, "RESTAURANT" verticalmente y el número al fondo. El otro fue hecho de metal con las letras cortadas del material para revelar un tablón blanco detrás. Este anuncio decía "Siqueff 1959 Restaurant," "Hecho famoso por sus clientes" y "Cocina libanesa, regional, carnes y mariscos." Antes que entré sabía que era más que una identidad representado en este lugar, pero necesité ver más.

La entrada principal estaba enfrente de un patio llenada con un arreglo de plantas, una pizarra en blanco en un caballete y un podio para presentar el menú. El

anfitrión vino y me preguntó si quise comer en el aire acondicionado o el patio; escogí el aire acondicionado. Me guió por el patio angosto--quizás sólo 7 por 15 metros--a la entrada al comedor. No tuve tiempo para contar cuántos mesas estaban en el patio, pero no había muchas. Dos hombres estaban sentándose a una mesa, pero no tenían ni comida ni bebidas. Aun así, la mitad del patio con las mesas era cubierta por un techo pero abierta al aire libre y la otra era completamente al aire libre y tenía un fuente con azulejos españoles; ofrecía un ambiente relajante, si no representaba Líbano en ninguna forma. También, me di cuenta que la cocina era el fondo del patio, detrás de un biombo de madera, por el ruido.

Cuando entré al comedor me di cuenta que ese cuarto estaba paralelo al patio afuera, así era muy angosto también--7 por 10 metros. Pintaron los muros adentro el mismo amarillo que era fuera del restaurante y colgaron algunas pinturas de lugares varios en Yucatán, como la catedral en el pueblo Izamal y más ejemplos de arquitectura colonial. Cerca de la puerta había un televisor con juegos de fútbol y por los dos lados de la puerta había un carrito con platos, vasos y utensilios y un espejo enorme. Detrás de mi mesa, colgaron un escultura de hierro forjado que tenía un diseño que me recordó de encaje por falta de una descripción mejor. En resumen, creyeron un ambiente elegante que reflejaba Yucatán sutilmente y la obsesión mexicana con fútbol, un aspecto que juntaba con "regional" en el anuncio fuera del restaurante.

En el comedor estaban 7 mesas con 4--6 sillas hecha de cuero cada uno. Todas tenían un mantel de tela marrón, una botella de vidrio con aceite de oliva y un recipiente de servilletas de papel; no había nada más en mi mesa. También, no había más clientes en el comedor.

Después de me senté, un camarero mexicano en una camisa blanca formal y pantalones de caqui me dio el menú. Tenía muchas páginas y fotos. La cubierta decía las mismas cosas que el anuncio cerca de la entrada principal pero tenía una foto de cuarto con arcos árabes en el centro y mesas alrededor y noté una etiqueta que decía “interior del antiguo Restaurant Siqueff;” me parecía como la localización vieja sostenía un ambiente elegante más libanesa por la arquitectura. Las dos primeras páginas eran para el desayuno, con secciones de “Huevos,” “Yucatán” y “Otros” y la mayoría de estas ofertas eran especialidades que combinaron mucha comida en un plato.

Luego vi una página para “Botanas y Entradas,” “Mariscos,” “Ensaladas,” “Complementos,” Spaguetti” y “Sopa.” Botanas es una referencia a la cultura local, pero la mayoría de ellas eran cosas libanesas, como “Labne o Garbanzo,” “Pan Kaak,” y “Kibi Crudo,” aunque servían platos yucatecos como “Crema de Xcatic” (no sé exactamente que es, pero puedo determinar que es yucateca por el nombre). Los mariscos eran exactamente que anticiparía para un lugar cerca de la costa en México; incluían cosas como camarones y pescado. Las ensaladas incluían una ensalada árabe, con una descripción pequeña en español. Los complementos no tenía nada especial ni el spaguetti, pero vi que una sopa era de lima, un sopa popular con la gente yucateca.

La próxima página decía “Nuestras Comidas” en letras grandes con secciones más pequeñas: Pescados y Mariscos, Aves y Carnes. Esos dieron una lista de comidas y sus precios. Después de eso había un página dedicaba al “Menú Árabe” y al “Menú Turístico,” y “Postres.” La parte turística tenía un plato que se llamaba “Regional Yucateco” y los postres eran para cosas comunes en Yucatán, helado y crema

española por ejemplo. Obviamente, el menú árabe señalaba la identificación libanesa del restaurante; incluía dos platos: Plato árabe (Kibi crudo, kafta y ensalada árabe) y Confetty árabe (para 1 o 2 personas--botana árabe a su elección. Kibi frito o crudo, kafta, alambre de res o carnero y ensalada). Esta página era la más importante para mi investigación, porque a diferencia de la parte con las entradas que tenía cosas libanesas mezcladas con otras, expresaba que sólo tenía platos tradicionales y apoyaba esta declaración verdaderamente. Aunque Siqueff ofrecía varios tipos de comida, demostraba la autenticidad de su comida árabe por sus títulos y sus elecciones de que presentaban de ser comida libanesa.

Después de esa, había una página con una lista de bebidas; vi jugos naturales (parte de la cultura local), cervezas (también algo local), licores y cocktails. Nada me parecía especial para demostrar Líbano, aunque la mayoría de las otras bebidas cabían bien en el paisaje de comida local.

La cubierta posterior describía la historia de la familia Siqueff; primero, tenía un restaurante en el pueblo yucateco de Motul y expandieron sus negocios en Mérida, Yucatán. Después de abrieron el “Siqueff Restaurant,” platos con su filete de venado, kibi frito y pollo frito se convirtieron de ser muy popular en la comunidad meridiana. Luego describió la dedicación de la familia para mantener la mejor gastronomía para su cocina libanesa, regional, de carne y de marisco y como eso dejó un legado culinario a sus clientes. A mi sorpresa, no hablaba mucho sobre porque incluían la comida libanesa (y los otros) en sus ofertas culinarias; lo mencionó, pero no lo explicó. Aun así al lado de esta historia, había algunas fotos de miembros de la familia instrumental en la fundación de Siqueff Restaurant.

En general su menú era muy claro por la organización, el uso de descripciones para los platos más complicados y había algunas fotos por las esquinas de cada página. Como otros restaurantes he visitado, Siqueff primariamente quería comunicar fácilmente con sus comensales. A mí, su inclusión de otros tipos de comida, como lo yucateco, no demostraba que se dedicó a ser un tipo de restaurante especial. O sea, era un restaurante que servía comida libanesa a su placer, no porque era un restaurante libanesa.

En fin, decidí ordenar el plato árabe, un pan árabe y un orden de garbanzo. Me sirvió el pan en una cesta y el garbanzo en un plato porcelana; los dos eran exactamente que anticipé. El plato árabe tenía un kibi frito, la ensalada de lechuga, de cebolla, de tomate y de pimienta verde con aceite oliva encima estaba al centro del plato, y finalmente había algo que supongo era la kafta. Investigación más tarde afirmó que era lo que pensé (un kafta es un carne, generalmente de cordero o de res, formado a mano y mezclado con especias y cebollas). Aunque todas las cosas que comí fueron de la región Medio Oriente, también pensé que era demasiada carne para una gastronomía que generalmente se caracteriza como vegetariana. En conclusión, pienso que en este caso, como de Café Alameda, usaban comidas típicas de Líbano para presentar comida libanesa, como declararon en sus anuncios, pero la preferencia para carne en esta parte de mundo (Yucatán) determinó cual comidas seleccionaron.

Conclusión

Mérida es la capital del Estado de Yucatán en México. Dentro de la península que abarca los Estados de Campeche, Quintana Roo. y Yucatán, es de las ciudades más desarrolladas y al mismo tiempo tradicionalistas del área sureste. Su clima es tropical y hay mucha humedad. Debido a que se encuentra en la península, está muy aislada de la guerra contra los narcos, convirtiéndola así en una ciudad grande y relativamente segura para su tamaño. Hace muchos años funcionaba como una ciudad importante durante la época de colonización debido a que era el punto central de comercio y exportaciones, además de que en aquella época la planta de henequen era considerada como el oro verde debido a que de ella se pueden hacer muchas cosas, como sogas, ropa, sombreros y más. Actualmente la ciudad de Mérida tiene casi 1,000,000 ciudadanos. Así mismo, mucha gente viene a la ciudad cada día para trabajar porque vienen de muchos pueblos pequeños pobres donde hablan maya como el idioma principal.

Como todas las ciudades grandes de México, esta ciudad tiene varias clases y grupos sociales. Aunque más del 50% de la población vive en estado de pobreza. En el centro de Mérida hay una plaza grande, varios mercados, teatros y museos. Al norte de la ciudad, hay zonas residenciales donde se pueden encontrar centros comerciales, cines y otros restaurantes más pequeños. También, Mérida se caracteriza por su mezcla de culturas--la cultura indígena maya, otras culturas indígenas de México, el mestizaje de la colonia e inmigrantes más recientemente como de Líbano y varias

partes del mundo. El crecimiento económico en Mérida atrajo grupos fuera de Yucatán para desarrollar sus propias empresas, esto incluye a los restaurantes étnicos.

La globalización es la mezcla de culturas diferentes en la época moderna, facilitado por la tecnología y el crecimiento económico mundial. En la ciudad de Mérida la globalización es evidente por toda la influencia que existe en México por parte de Estados Unidos en la vida diaria, como restaurantes, vestimentas, tradiciones como Halloween, música en inglés, etc. Pero no solo existe una influencia y convivencia de la cultura estadounidense en el territorio yucateco, también es posible observar como otros países y culturas como los libaneses y árabes han influenciado tanto como en el área de la gastronomía que un platillo llamado kibis lo han adoptado los yucatecos como propio.

Por eso, es que se puede ver un aspecto de globalización en la oferta gastronómica en Mérida por los restaurantes nacionales de países diferentes, comidas fusión (piensen en tacos árabes o cafés que tienen comidas yucatecas y hamburguesas en el mismo menú) y una gama de restaurantes pequeños en centros comerciales, cafés, comida rápida y restaurantes elegantes.

Como una antropóloga, conceptualizo la comida como un objeto cultural; que determina como las personas pueden interactuar con sus identidades, ambiente y experiencias sociales. La comida puede desencadenar nostalgia, emociones fuertes y comunicar poder; es más que solo nutrición o la saborización en la lengua. Tenía estas ideas en mi mente, pero contrastan con lo que anticipé cuando comencé mi estudio.

Al principio de mi estudio, pensaba que se usarían más comidas locales en la presentación de las ordenes--como vi en el sandwich francés con la salsa y los frijoles

negros en el primer restaurante que visité, Win Fa. Pero cuando estaba en los restaurantes, yo no comparaba los ingredientes que encontré en el menú y en mi comida a lo que había escrito en mis resúmenes tan mucho como anticipaba. Generalmente saqué algunas fotos de mi comida para examinar cuando estaba escribiendo si era algo muy extraño que no anticipé, pero no había mucho para decir sobre estas rarezas. También pensé sobre los sabores y analicé si parecían raros para la gastronomía tradicional, pero no encontré algo “alarmante” al respecto.

En reflexión, el ambiente importaba muchísimo más que la comida ya que podría ayudar más a resaltar en favor de la autenticidad. Ahora pueden ver que la mayoría de mis datos de campo son informes de lo que vi en el ambiente. De mi perspectiva como antropóloga, absorbía todo que pudiera ver y la mayoría de eso era el ambiente, no tanto la comida. La esencialización del país, o falta de ésta, siempre producía una respuesta más fuerte que la comida física. Por la perspectiva antropológica, eran las cosas intangibles relacionadas a la comida que informaba mi investigación.

Por ejemplo, Luciano comparado a Café Almendra ofrece mucha percepción a esta idea. Luciano creó un ambiente casi como una obra de teatro; actuaban “la autenticidad.” Miyabi, La Tradición y La Chaya Maya lograron el mismo efecto por la escena que crearon. Por otro lado, Café Almendra no tenía más que algunas comidas libanesas, e incluso, dos fotos de la bandera libanesa y una abundancia de platos en la mesa para representar la gastronomía de Líbano. Sentí como si estuviera en Italia cuando de hecho estaba en Luciano; Café Almendra sólo me dio comida libanesa en un ambiente yucateco. Ru Yi era casi el mismo como Café Almendra porque faltaban

representaciones chinas con las excepciones de la comida y las linternas pintadas afuera.

Aun así, como hay una gama completa de restaurantes en Mérida, existe una gran espectacularización sobre esta. Casi todos tenían por lo menos una representación del país y me parecía como si la autenticidad estuviera basada en un imagen del pasado y de la historia material de cada país. E incluso me encontré comenzando cada resumen de una gastronomía tradicional con las raíces antiguas; me di cuenta que construye “la autenticidad” de ser algo viejo que tienen que alcanzar del presente, exactamente como las cosas materiales que usaban para crear un ambiente extranjero.

Hay limites económicos fuertes en la realización de la autenticidad, que puede explicar esta fenómeno de manera más clara. Café Almendra y Ru Yi eran los más baratos que visité y tenían casi nada de representaciones de sus países respectivos; si quieren pagar más, pueden comprar una experiencia pura como “Yucatán” en La Tradición o “Japón” en Miyabi en general. Por eso digo, a veces los restaurantes más caros afirman cosas diferentes.

Por ejemplo, el restaurante Siqueff para Líbano y La Tradición para Yucatán eran caros, pero opuestos en su estrategia. Siqueff, por ejemplo, incluía muchas cosas que no eran libanesas pero tampoco crearon un ambiente muy libanés. La Tradición apoya la tradición de Yucatán por su menú puro y sus representaciones variadas de la cultura yucateca. A veces un restaurante quiere proveer una experiencia buena para sus clientes que sirven comida étnica y otras quiere proveer una experiencia cultural.

En estas situaciones, los comensales negocian si están en un restaurante puramente étnico o estaban en un restaurante que sólo sirve comida étnica. En conclusión, los restaurantes nacionales caros pueden escoger si la comida elegante importa más o si la cultura importa más, aunque de mi experiencia en el campo, la mayoría de los restaurantes elegantes (Luciano, Miyabi, La Tradición y La Chaya Maya) proveían los dos.

Dicen que generalmente es caro para viajar y conocer culturas diferentes; pero comer en una cocina nacional es otra manera de viajar. Como en el viaje verdadero, cuando pagan un poco más, puedan viajar más lejos. Así mismo, en este contexto “lejos” es lejos del presente y dentro del pasado; lejos es la búsqueda para la raíz del concepto de la autenticidad, como describí el puro como una conceptualización paradójica en el marco teórico. En otras palabras, hay un aspecto de globalización en estos restaurantes. La población de Mérida puede viajar a otros lugares por el mundo cuando quieran, sin irse de su ciudad de origen; si buscan un contexto cultural diferente pueden entrar el paisaje de comida diversa que Mérida tiene y aprender sobre una cultura pura, que generalmente está presentada en el pasado.

También, todo esto pasó internamente. Comencé mis estudios con investigación en libros y artículos sobre una gastronomía tradicional para crear mi propia imagen mental de cada país, que reflejaba en un resumen corto. Luego, cuando estaba en los restaurantes recolectando mis datos de campo, todo lo que me enfoque era interno en relación a mi respuesta a mi ambiente inmediatamente, para incluir la escena del restaurante y la comida. Revisaba todos los marcos de la esencia espiritual colectiva que imagine, pero me di cuenta que probablemente sólo pudiera identificar esos que ya

significaba algo a mi propia creación mental de cada país. Aun así, lo que estaba pensado era una negociación personal que transcribí en las páginas de mis ensayos de observaciones.

Win Fa, el primer restaurante que visité, tenía comida china exactamente como creí, con la excepción de los frijoles negros en mi arroz frito. También sentía como si tuviera comida china estadounidense...no he viajado a China antes, así casi todo mi conocimiento de China viene de cosas que aprendí en la preparatoria sobre la historia o los periódicos sobre noticias pero en términos estrictos de cultura sólo sé lo que sé de comida china porque había comido antes que llegara a México. Para mi, la comida china y la cultura china son la misma cosa.

Era difícil para negociar mi experiencia con la autenticidad en Win Fa. Encontré los frijoles negros en mi arroz frito, pero todo el resto parecía exactamente como comida china estadounidense. En el ambiente, vi el banco de gato que originalmente es un concepto de Japón y recuerdo las pinturas asiáticas pero no puedo afirmar que eran de artistas chinos. La autenticidad de Win Fa era más como una experiencia con el Oriente en general con comida china, no una experiencia de China pura.

Ru Yi no tenía mucho para decir sobre la comida como un objeto cultural ni la conceptualización de una escena china. Sólo presentaba la comida, sin etiquetas y sin menú, en un restaurante sin decoración oriental adentro. Porque era un restaurante baratísimo, la meta era sólo de negocio y de dinero; no consideraba su comida de ser un objeto cultural. Parecía como algo arbitrario; no importaba que tipo de comida china vendía. Pudiera vender sillas o cuadernos o dulces o algo completamente diferente porque sólo le interesaban una interacción de negocios.

Aunque tenía un nombre inspirado por los idiomas chinos y pintaron linternas rojas fuera del restaurante, la mayoría de mi tiempo era pasado adentro de Ru Yi. No había una espectacularización china de ninguna manera, con la excepción de lo que decidieron, con un aire de arbitrariedad, servir comida china.

La Tratto, quería servir una experiencia de comida italiana elegante. Como el restaurante caro que es, podían proveer los ingredientes frescos para cada plato, un método de replicar la cultura italiana y vehículo de tratar la comida con un objeto cultural con respecto a Italia. También tenía ofertas gastronómicas casi exclusivamente italianas; querían proveer a los clientes con una experiencia pura por los platos como método de comunicar “Italia.”

El ambiente del restaurante tenía un sentido europeo con elementos sutiles para representar Italia. De mi perspectiva estadounidense, siempre he considerado Europa como un lugar lleno de altas culturas. Podía imaginar que ese restaurante existe en Italia, pero sirviendo sólo “comida,” porque era tan elegante.

Luciano prestaba más atención a su ambiente que la comida como un objeto antropológico. Servían comida verdadera italiana, pero había opciones para cosas estadounidenses también, y había una opción para crear su propia pasta, así un cliente podía hacer una pasta estadounidense, yucateca o cualquiera otra--dependería de la nacionalidad del comensal y sus gustos. En conclusión, la comida en Luciano, aunque predominante italiana, tenía un foco de como la comida puede representar la globalización, otro fenómeno de interés a los antropólogos por la mezcla de culturas.

Como menciono, las decoraciones de Luciano crearon una esencialización italianísima. Podía imaginar que estaba mirando de una ventana al paisaje de Italia;

aunque estaba en Mérida, Yucatán, México, me sentía como si estuviera en La Toscana o algo así. No tenía que negociar la autenticidad de Luciano porque tenía una reacción fuerte a mis alrededores como eran italianos.

Smart Sushi fue más difícil para mi de analizar. Nunca había comido sushi antes en mi vida, y tenía algunas reservas sobre el pescado crudo. De lo que entiendo sobre el sushi, tenía un sushi verdadero. Era exactamente como el sushi que había visto por internet, de caricaturas japonesas y como lo imaginaba de mi investigación. Creo que el sushi ahí representa la cultura de Japón, especialmente porque el sushi es el producto más famoso de Japón, pero sólo representa una parte pequeña de la cultura. Smart Sushi usaba sólo el sushi como método de comunicar; no había una gastronomía diversa japonesa para demostrar un conocimiento profundo.

Muy parecidos a los anteriores, Smart Sushi no tenía muchas representaciones en su ambiente. Aunque había un tapiz y sellos de bambú, no había más que mencionara Japón explícitamente. No me sentía como si estuviera en un restaurante japonés; sentía como si estuviera en un centro comercial y que estaba comiendo sushi porque era una opción, un sentido que no es lejos de lo que pasa con los comensales en un centro comercial en realidad.

Miyabi, la otra opción para experimentar con la gastronomía de Japón, era lo opuesto de Smart Sushi. Su menú ofrecía muchos platos, té y postres japoneses para sus clientes así los comensales tenían la opción para tener una comida completa japonesa. Los marcos del proceso de comer estaban ahí para los comensales que buscaban una experiencia cultural con la comida.

También, su espectacularización era impresionante a todo lo que había visto en Mérida. Había plantas decorativas, un rasgo de restaurantes elegantes en Japón, vino japonés, varios tapices y una gran bandera mexicana. Al principio pensé porque había una representación mexicana ahí, ahora la aprecio. Funcionaba como un recordatorio fuerte que en realidad estaba en un restaurante étnico japonés mexicano. El contraste entre la bandera y las otras cosas japonesas representaba mi investigación perfectamente y la diversidad que hay en el paisaje de comida de Mérida.

La Chaya Maya tenía ejemplos de la gastronomía yucateca que realizaron las ideas de comida como objeto cultural fácilmente. Creo que esto viene del hecho que Yucatán es una región mexicana muchísima más pequeña que todos los otros países que examiné; con menos área física para incluir, las representaciones culturales podía ser más homogéneas. Hay una perspectiva definitiva en lo que es yucateco, especialmente en Mérida porque es una ciudad enorme. Todos los platos en La Chaya Maya eran hecho con cuidado, honor, orgullo y respeto para la cultura yucateca. Podían afirmar su cultura con más fuerza porque estaban en situ con acceso completo a los ingredientes y gente tradicional.

Su ambiente era la excepción a “la regla” que la autenticidad es un concepto moderno que alcanza dentro el pasado; tenían muchas fotos de la gente maya contemporánea de Yucatán. Al mismo tiempo, mucho de sus platos tenían raíces antiguos o históricos (como el queso relleno de la época colonial). En otras palabras, el menú funcionaba como un libro de historia, de alguna manera. También, había mujeres haciendo tortillas a mano así tenían personas actuando su cultura en vivo para la

admiración de los clientes. La negociación de La Chaya Maya era fácil porque de las mujeres; podía ver la cultura apareciendo poco a poco enfrente de mi.

La Tradición honoraba la comida yucateca mucho como La Chaya Maya. Para ellos, su restaurante ofrecía comida de suma elegancia que reflejaron por el menú formal y bien ejecutado; obviamente prestaban atención a cada detalle de sus ofertas y como parecían para elevar la gastronomía yucateca de ser algo casi sagrado sobre su identidad como yucatecos en Mérida, México.

Su ambiente era similar al de La Chaya Maya, aunque no tenían personas en vivo para demostrar su cultura. Recuerdo que tenía muchas representaciones de arte regional que no dudo que vinieron de artistas yucatecos. Establecieron una escena yucateca con su uso profundo del arte que cabía perfectamente en el paisaje de comida internacional y local en Mérida.

Café Almendra era como Ru Yi en que era un restaurante muy barato, la comida no representaba algo cultural; representaba una transacción de negocios. Llegué a esta conclusión porque el menú no era completamente libanés--ni cerca de ser puro. Lo principal no era servir comida libanesa tradicional; era más bien servir comida barata que casualmente tenía algunas opciones libanesas.

Tampoco había representaciones verdaderas de Líbano para decorar el café. Si había una decoración, era para "Yucatán;" toda la escencialización que estaba ahí era para la gastronomía yucateca. No había mucho para pensar sobre Café Almendra en términos de definir su autenticidad libanesa.

Siqueff era lo más extraño en comparación a como cabía en la diversidad de restaurantes en Mérida. No ofrecían mucha comida libanesa, aunque en su anuncio,

decía que era un restaurante libanés primero. Hay una tensión entre la normalidad que encontré de Ru Yi y Café Almendra y como los dos eran muy baratos y trataron su comida más como un objeto de negocio, no de cultura. También, Siqueff no tenía representaciones de Líbano en su ambiente, exactamente como Ru Yi y Café Almendra. Parecía como si Siqueff sirviera comida libanesa casi por accidente como Ru Yi y Café Almendra, pero por otro lado costó mucho. Tenía los recursos de crear un Líbano pequeño, pero no lo hicieron. Funcionaba para proveer los comensales con una experiencia elegante de comer, pero no de comer comida libanesa.

En conclusión, hay temas generales que determinan a que nivel logran una identidad pura extranjera en los restaurantes internacionales en Mérida. Los dos de suma importancia son límites económicos y si decidieron gastar dinero en mejorar el ambiente de su negocio para reflejar un país diferente o no. Con estos parámetros, hacen el trabajo del cliente crítico fácil para negociar si su comida representa un objeto cultural que afirma una identidad diferente de la comunidad anfitriona.

Así dicho, a veces afirman que la comida no funciona como cultura material. En estos casos, creo que es importante para analizar lo que ese restaurante significa económicamente a la gente local. Si parece como si sirviera una comida casi por accidente, es probablemente porque es la parte de la gama de restaurantes que existe para los clientes con menos dinero que otros. Habla menos sobre viajar a conocerles a otros países y otras culturas y habla más sobre las clases sociales que hay en Mérida. En otras palabras, habla sobre la economía anfitriona.

Finalmente, es importante hablar sobre las excepciones, como La Chaya Maya y Siqueff. La Chaya Maya ofrecía una cultura viviente y Siqueff era un restaurante caro

sin representaciones libanesas. Las excepciones de la normalidad son importantes porque ofrecen diversidad en el paisaje de gastronomía en Mérida y la diversidad ayuda para mejorar la industria de comer fuera de casa.

Fuentes

Abarca, Meredith. "Authentic or Not, It's Original." *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* 12.1 (2010): 1-25.

Ashkenazi, Michael, and Jeanne Jacob. *The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture*. Philadelphia: University of Pennsylvania, 2000.

Arroyo, Pedro, Jeannette Pardio, Victoria Fernandez, Lizardo Vargas-Ancona, Grasciliano Canul, and Alvar Loria. "Obesity and Cultural Environment in the Yucatan Region." *Nutrition Reviews* 57.5 (1999): 78-83.

Ayora-Díaz, Steffan Igor. *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. New York: Berghahn, 2012.

Ayora-Díaz, Steffan Igor. "Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field." *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 13.3 (2010): 397-420.

Bendix, Regina. *In Search of Authenticity: The Formation of Folklore Studies*. Madison, WI: University of Wisconsin, 1997.

Cabrera Serrano, Donna Catalina. "Identidad Y Globalización: Encuentros Y Transformaciones Entre Las Cocinas Nacionales." *Universitas Humanistica* 60 (2005): 84-93.

Capatti, Alberto, and Massimo Montanari. *Italian Cuisine: A Cultural History*. New York City: Columbia UP, 1999.

Cho, Lily. *Eating Chinese: Culture on the Menu in Small Town Canada*. Toronto: University of Toronto, 2010.

Coe, Andrew. *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States*. New York: Oxford UP, 2009.

Cohen, Erik. "Authenticity and Commoditization in Tourism." *Annals of Tourism Research* 15 (1988): 371-86.

Comida familiar en el Estado de Yucatán. Mérida: Banco Nacional de Crédito Rural, 1988.

Cwiertka, Katarzyna Joanna. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion, 2006.

David, Elizabeth. *Italian Food*. New York City: Penguin, 1999.

Dickle, John. *Delizia: The Epic History of the Italians and Their Food*. New York: Free Press, 2008.

Filippo, Michael. "How To Decipher an Italian Menu." *About.com Italian Language*. About.com. 16 sept. 2013.

"Food in Lebanon" *Food in Every Country*. Food in Every Country, n.d. Web. 14 Oct. 2013.

Gutiérrez Estévez, Mael. "La Oración En La Comida Yucateca." *América Indígena* 48.3 (1988): 521-46. W8

Helou, Anissa. *Lebanese Cuisine*. New York: St. Martin's, 1995.

Issenberg, Sasha. *The Sushi Economy: Globalization and the Making of a Modern Delicacy*. New York, NY: Gotham, 2007.

Jacobson, Max. "Restaurants; Counter Intelligence; Unlocking Secret to Lebanese Food:." *Los Angeles Times* 28 Oct. 1999: 48.

Lu, Shun, and Gary Fine. "The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment." *The Sociological Quarterly* 36.3 (1995): 535-53.

Maalouf, Andrée, and Karim Haïdar. *Cocina Libanesa De Ayer Y De Hoy*. Madrid: Alianza Editorial, 2009.

Menzel, Peter, and Faith D'Aluisio. *What the World Eats*. Berkeley, CA: Tricycle, 2008.

Menzel, Peter, and Faith D'Aluisio. *What I Eat: Around the World in 80 Diets*. Napa, CA: Material World, 2010. 132-133.

Renton, Alex. "I've Fallen Back in Love with Lebanese Food: Eat My Words." *The Times* (2012): 8.

Roberts, J.A.G. "Chinese Food." *China to Chinatown: Chinese Food in the West*. London: Reaktion, 2002. 15-27.

Salloum, Habeeb. "Arabs Making Their Mark in Latin America: Generations of Immigrants in Colombia, Venezuela and Mexico | Al Jadid Magazine." *Arabs Making*

Their Mark in Latin America: Generations of Immigrants in Colombia, Venezuela and Mexico / *Al Jadid Magazine*. Al Jadid, Winter 2000. 8 oct. 2013.

Tsai, Chen-Tsang, and Pei-Hsun Lu. "Authentic Dining Experiences in Ethnic Theme Restaurants." *International Journal of Hospitality Management* 31.1 (2012): 304-06.

Volpi, Anna. "History and Origins of Italian Cuisine." *History and Origins of Italian Cuisine*. Anna Maria Volpi. 16 sept. 2013.

Wang, Ning. "Rethinking Authenticity in Tourism Experience." *Annals of Tourism Research* 26.2 (1999): 349-70.

Wilson, Thomas M. "Romantic Moods: Food, Beer, Music, and the Yucatecan Soul." *Drinking Cultures: Alcohol and Identity*. Oxford: Berg, 2005. 155-76.