

SOCIEDAD

De espalda mojada a restaurantero

Una investigación del CUCSH trata de ahondar en el fenómeno migratorio en regiones menos comunes de los Estados Unidos, como Carolina del Norte. Son historias de éxito, arraigo y transculturación

MARTHA EVA LOERA
mmata@redudg.udg.mx

Cruzaron la frontera. Después de sortear pruebas y sufrir fracasos, triunfaron. Hoy se preparan para enfrentar la crisis económica que afecta a Estados Unidos. Los cerca de 15 años de experiencia les da seguridad, son mexicanos originarios de Unión de Tula, Jalisco, que lograron incursionar en el negocio restaurantero y posicionarse en el gusto de los consumidores de Carolina del Norte. Para ello hicieron uso de su ingenio y visión empresarial.

Los testimonios de estos jaliscienses son recogidos por Ana María de la O Castellanos Pinzón, dentro de su investigación "Experiencia y memoria: los restauranteros mexicanos en Carolina del Norte", realizada en el periodo 2004-2008. En su trabajo, Ana María de la O, profesora investigadora del Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades (CUCSH), tiene entre sus objetivos explicar cómo han llegado estos jaliscienses hasta un estado donde no había migración mexicana y cuál ha sido su desarrollo.

Ellos lograron abrir dos cadenas de restaurantes: Azteca y Zapata's en el área conurbada de Charlotte, la ciudad más importante de ese estado norteamericano. El primero pertenece a la familia Santillán Sahagún, y el segundo Brambila Loera, ambas emparentadas. El Azteca cuenta actualmente con ocho restaurantes, algunos muy grandes, con capacidad para doscientas personas; El Zapata's tiene cinco restaurantes. César Santillán abrió, además, una tercera cadena: Don Pedro, que cuenta con dos restaurantes.

Estos empresarios para sacar el capital tuvieron que trabajar en diferentes puntos de la Unión Americana. Algunos lo hicieron en Alaska empaquetando pescado o en un pequeño restaurant ubicado en una isla de Alaska, también trabajaron en Washington en los restaurantes Las Margaritas.

Cada restaurant por lo menos emplea más de 20 personas, entre cocineros, barman, lavaplatos y los que hacen el aseo, entre otros.

Comida mexicana a la norteamericana

Carolina del Norte formó parte de las 13 colonias fundadoras de Estados Unidos. Su historia

no se empaqueta con la de México como sucede con California. El primer estado tiene comunidades típicamente norteamericanas donde el orden es uno de los valores principales. Para los mexicanos fue muy difícil adaptarse. En cuanto a los estadounidenses, la actitud fue de aceptar a los migrantes como generadores de economía.

Los restauranteros empezaron a demandar productos para la comida mexicana que no existían en Carolina del Norte, como aguacates, tamarindos o jamaica. Como las surtidoras son grandes compañías nacionales en Estados Unidos mandaban productos de la Costa Oeste a la Costa Este.

Asimismo, para adaptarse a los paladares norteamericanos tuvieron que hacer una serie de modificaciones en la comida. Por ejemplo, para hacer el mole no pueden utilizar mucho picante. También incluyeron en el menú el queso americano.

La académica trata de rescatar la historia de Unión de Tula en términos de migración y cómo se da la migración a California, Washington y la costa oeste a trabajar en los campos agrícolas y cómo una segunda generación emigra hasta el otro extremo de la Unión Americana.

El arraigo con el pueblo

Estos migrantes nacen en México. Son jóvenes. Tienen alrededor de 40 años. La experta en historia oral entrevistó a los dueños de los restaurantes, hombres y mujeres, así como a algunos del personal que trabaja en esos negocios.

"En el 2003, en una sola de las cadenas había más de 100 trabajadores oriundos de Unión de Tula. Eso habla de las redes que empiezan a formarse en nuevos destinos migratorios".

Muchos jóvenes que ahí trabajan están casados con muchachas de su pueblo. Ellas emigran a Carolina del Norte. Algunas trabajan en los restaurantes, pero no todas. Otras lo hacen en cafeterías y otros giros de negocios.

La investigadora aclaró que en Carolina del Norte viven más de 250 mil latinos. La mayoría de ellos indocumentados. "No puede identificarse todavía una comunidad de mexicanos".

Un dato a resaltar son las misas en español que ya se celebran. "Hasta el año 2000 empiezan a oficiarse las primeras celebraciones litúrgicas en lengua española. Es más, ya está construida la primera iglesia para latinoamericanos bajo el nombre de Nuestra Señora de Guadalupe".

Los restauranteros no sólo se convirtieron en pioneros de empresas, también en llevar la presencia mexicana a Carolina del Norte.

El lado negro

Hay trabajadores de los restaurantes que no se han podido librar de su condición de emigrados. Viven con la preocupación constante de ser deportados. Su estatus de ilegales no les permite regresar a su pueblo. "Las condiciones para el retorno son muy duras, empezando por los costos que implica pagarle al



▲ Mesero del restaurante Aztecas's, entrada principal, y uno de los platillos. Fotos: Ana María de la O

coyote. Quienes les ayudan a cruzar la frontera están cobrando hasta 3 mil dólares".

Los jóvenes sienten nostalgia hacia su pueblo. Este sentimiento se supera, en parte, porque los trabajadores de los restaurantes constituyen verdaderas comunidades. Donde todos se conocen. Muchos convivieron desde niños, asistieron a la misma escuela. "En el restaurant se reproduce la sociedad local del pueblo de origen". *