

# “Desde cómo comer un taco hasta cómo comer un mole”: experiencia migratoria y difusión de la cocina mexicana en los restaurantes étnicos de Montreal

*“From how to eat a taco, to how to eat a mole”:  
migratory experience and Mexican cuisine in Montreal’s ethnic restaurants*

<https://doi.org/10.22380/2539472X.2403>

Recibido: 24/04/2021 • Aprobado: 30/08/2022 • Publicado: 01/01/2023



**Iliana Vázquez Zúñiga**

Escuela Nacional de Estudios Superiores,  
Universidad Nacional Autónoma de México (Unidad Morelia), México  
ivazquez@enesmorelia.unam.mx  
<https://orcid.org/0000-0002-0191-343X>

## Resumen

Este artículo muestra la experiencia migratoria y de emprendimiento de negocios de mexicanos dueños de restaurantes que se han establecido en la ciudad de Montreal (Quebec, Canadá), con el fin de explorarlos como espacios estratégicos donde se generan narrativas de enseñanza y difusión de la cocina mexicana. Se revisan estas narrativas como construcciones que surgen debido a la circulación de estereotipos que designan a los inmigrantes mexicanos como un grupo étnicamente subordinado en el imaginario de la sociedad estadounidense. Se abordan nuevas vetas de estudio en nichos laborales distintos a los comúnmente analizados en relación con la migración de mexicanos. La evidencia empírica presentada surge de una investigación posdoctoral que pretende contribuir a los estudios sobre migración de mexicanos a nuevas ciudades de destino.

**Palabras clave:** mexicanos en Montreal, restaurantes étnicos, cocina mexicana, emprendimiento inmigrante, migración México-Canadá.

## Abstract

This article examines both the migratory experience and entrepreneurial initiatives of Mexican restaurant owners who have settled in the city of Montreal (Quebec, Canada). By describing narratives of diffusion and authenticity of Mexican cuisine, the author analyzes the stereotypes around Mexican immigrants as an ethnically subordinate group in the American society imagination and how restaurant owners confront

it. New study veins are addressed in different labor niches than those commonly explored for the migration of Mexicans. The empirical evidence presented arises from postdoctoral research that aims to contribute to the studies on migration of Mexicans to new destination cities.

**Keywords:** Mexican immigrants in Montreal, ethnic restaurants, Mexican cuisine, Immigrant entrepreneurship, Mexico-Canada migration circuit.

## Introducción

En una tarde calurosa de verano, durante mi trabajo de campo en Montreal (Quebec, Canadá, en julio de 2019), visité a doña Amparo en La Morena<sup>1</sup>, uno de los restaurantes mexicanos de mayor antigüedad en la ciudad. Al entrar, es inevitable observar el altar dedicado a la Virgen de Guadalupe en el extremo izquierdo, con un mural de trasfondo en el que resalta un paisaje campirano, una casona amarilla con grandes portales, y un puente rústico que pasa por encima de un arroyo y llega a una cascada. Del otro lado una trajinera de nombre Lupita que evoca el lago de Xochimilco, en el centro de México, una pareja ataviada con la vestimenta del baile tradicional mexicano del jarabe tapatío: el charro y la china poblana, y los mariachis en el fondo. Destacan también algunos molcajetes de piedra, platos de talavera y cuadros del calendario azteca como elementos decorativos. El ambiente es amenizado por música salsa, muy común en los restaurantes mexicanos y latinos de Montreal.

Doña Amparo salía de la cocina, donde daba indicaciones al cocinero, y se dirigía a mí para charlar sobre su restaurante. Ella tenía 79 años en el momento de la entrevista; había llegado a Montreal en 1987 con su familia. Los primeros años habían sido difíciles. Doña Amparo trabajaba en una fábrica de soldadura y su esposo no tenía trabajo fijo. Era contratado para trabajos pesados, a veces en el campo, otras veces en fábricas. Para aquellos años eran pocos los mexicanos que vivían en la ciudad, quizá debido a la mayor tendencia de los connacionales de llegar a Estados Unidos. Doña Amparo notó los pocos espacios de venta de comida mexicana y, con la idea de invertir en su propio negocio, inició con su esposo en 1989 su restaurante familiar, apenas dos años después de haber llegado.

“Nosotros fuimos de los primeritos en vender comida mexicana, empezamos con muy poquito, queríamos educar a la gente [...] desde cómo comer un taco

1 Tanto los nombres de las y los entrevistados como los de los restaurantes han sido cambiados con el fin de proteger la identidad de las personas involucradas en esta investigación.

hasta cómo comer un mole [...] ahora ya se tiene más conocimiento de la verdadera cocina mexicana; antes la gente no sabía”, me contaba doña Amparo. Al decir *ahora*, enfatizaba en una comparación con el pasado, en el que lo que se conocía sobre México era muy escaso. Ella me explicó que, a través de su restaurante, se enseñaba cómo se comía la comida mexicana, porque la sociedad quebequense tenía ideas vagas sobre su país natal y su comida. “Nosotros nos especializamos en la cocina regional”, afirmaba, para dar a entender que su negocio familiar buscaba diversificar los menús e integrar platillos de todas las regiones de México con la idea de mostrar al público que la cocina mexicana era amplia, compleja y diversa.

Al considerar que doña Amparo y su familia habían llegado a Montreal a fines de 1987, y al reconstruir su trayectoria migratoria, constataba yo que habían atestiguado cambios importantes tanto en el volumen de migrantes mexicanos que habían arribado a Montreal como en la aparición de restaurantes mexicanos que ofrecían platillos más especializados. Desde su visión, la sociedad de acogida conoce poco de los países de origen de los inmigrantes con los que, de hecho, convive cotidianamente. Bajo este entendido, los restaurantes son un medio en que se puede enseñar la cultura e historia que los inmigrantes llevan consigo al instalarse en los lugares de destino, y son ellos mismos portadores de saberes y destrezas que traspasan las barreras de los espacios privados y generan procesos de construcción de nuevas cocinas y prácticas alimentarias transnacionales (Parasecoli 2014).

En Montreal, los restaurantes son uno de los espacios de producción, distribución y consumo de alimentos en que se constata la *superdiversidad* de relaciones sociales que tiene lugar en las ciudades modernas (Vertovec 2007). En una suerte de toma y daca, los inmigrantes interactúan con los nativos mediante el aporte de sus conocimientos culinarios y la difusión de sus cocinas nacionales en contextos de encuentros multiétnicos en las sociedades receptoras. De esta forma, contribuyen creativamente al “mosaico étnico” de la ciudad y a su vez producen estrategias de empleo para sí mismos. Según las exploraciones de campo, el aumento de restaurantes mexicanos destaca en el paisaje urbano y nos permite construir conexiones y preguntas sobre la presencia de los inmigrantes mexicanos y su estar en la ciudad. ¿En qué condiciones se apropian esos restaurantes de una narrativa de difusión de la cocina mexicana en una ciudad como Montreal? ¿Es el aumento de esos negocios reflejo del crecimiento del grupo inmigrante de mexicanos en Canadá? ¿Cómo aportan estos inmigrantes a la construcción de identidades étnicas tomando en cuenta la relación con sus lugares de origen y con otros grupos de inmigrantes en la ciudad?

Este artículo muestra las narrativas de difusión de la cocina mexicana de los inmigrantes propietarios de restaurantes que se han establecido en la ciudad canadiense con el fin de explorarlos como espacios estratégicos para el análisis de la experiencia migratoria en las sociedades de destino. Doy cuenta de un caso particular, a saber, el de los mexicanos como grupo inmigrante en Montreal y la preparación de platillos de la cocina mexicana como un área de oportunidad en el negocio restaurantero. Esta elección se dio debido a la investigación de nuevas vetas de estudio de la migración de personas mexicanas a Canadá y a un notorio crecimiento de los restaurantes mexicanos en aquella ciudad. Dicho aumento no necesariamente se corresponde con el crecimiento del flujo migratorio de mexicanos; no obstante, considero que las conexiones entre experiencia migratoria, comida y emprendimiento de restaurantes están presentes en los testimonios de los inmigrantes entrevistados y en las observaciones realizadas en el nicho económico de los restaurantes étnicos. De este modo, se explora la elaboración de comida fuera de los contextos nacionales, en las cocinas de los restaurantes étnicos de ciudades de destino, como un elemento de evocación de nostalgia y apego, así como de construcción de significados que permean nuevas identidades (Vázquez Medina 2015).

Estas reflexiones surgen también del interés de la autora en dialogar con los vastos estudios sobre migración y comida cuyo escenario etnográfico es Estados Unidos. Como es conocido, la migración mexicana a ese país ha sido ampliamente documentada y, pese a que este no es el espacio para abordar el tema en profundidad, sostengo que es un punto de partida fundamental para apuntalar nuevas indagaciones acerca del caso canadiense. Por tanto, se realizan referencias a algunas investigaciones sobre restaurantes, trabajadores migrantes mexicanos y cocina mexicana en Estados Unidos como un ejercicio de contrapunteo, para una mayor comprensión de lo planteado y para orientar las posibles contribuciones de esta investigación.

La información empírica que presento en este artículo se ha obtenido de una investigación sobre los inmigrantes mexicanos que trabajan en la *industria de los restaurantes* de Montreal<sup>2</sup>, específicamente con los propietarios. Este proyecto se

2 Llamaré *industria de los restaurantes* a lo que en la provincia de Quebec se conoce como *l'industrie de la restauration commerciale*. Esto implica la inclusión de diversos tipos de establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas. Administrativamente, los restaurantes pertenecen a la red de hotelería, servicios de restaurantes y de mercados institucionales, privados y públicos, que coordina el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec. El nicho de los restaurantes se compone de diferentes formatos: restaurantes, servicio de *catering* o banquetes, cafeterías, cantinas y distribuidores (véase la página oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec).

llevó a cabo en el marco de una estancia posdoctoral en la Universidad de Montreal que se realizó entre 2018 y 2020<sup>3</sup>. Recopilé una amplia gama de información etnográfica que se ha organizado en una lista de 55 restaurantes mexicanos y 18 entrevistas en profundidad, de las cuales 10 son a propietarios de restaurantes cuya nacionalidad es mexicana. De los 10 propietarios mencionados, 6 son hombres y 4 son mujeres. Todos ellos ya cuentan con residencia o ciudadanía canadiense. Las entrevistas fueron hechas con la técnica de bola de nieve, según la disponibilidad de los propietarios y en español. Los restaurantes son sobre todo de tipo familiar, de pequeña escala, operados por personas que están emparentadas entre sí (hermanos que se asocian, matrimonios, padres con sus hijos, etc.). Los tipos de negocios son muy variados. Algunos siguen un perfil de cocina casera, otros proyectan una imagen *gourmet* o de alta cocina, algunos otros ofrecen menús que combinan diferentes estilos de cocina latinoamericana, otros más se apegan a la idea de taquería tradicional, etc.<sup>4</sup>.

Este artículo está dividido en cuatro secciones y una reflexión final. El primer apartado explica brevemente la migración de mexicanos hacia Montreal y señala la escasa atención de este flujo migratorio con respecto al circuito México-Estados Unidos. El segundo examina el restaurante como un espacio social en el estudio de los procesos migratorios. Repaso cómo se han abordado estos espacios en la literatura antropológica e identifiqué aristas importantes en el caso presentado. En el tercer apartado muestro el nicho de los restaurantes étnicos de Montreal y señalo algunos hallazgos hechos en la investigación de campo que constatan el crecimiento de los negocios mexicanos dentro de ese nicho. En el cuarto expongo en mayor detalle las narrativas de los inmigrantes mexicanos sobre la operatividad de sus negocios. Señalo la preocupación por enseñar las prácticas alimentarias de su país natal a la sociedad de acogida. Este proceso de difusión ha contribuido a formar un mayor conocimiento de la cocina mexicana elaborada fuera de los espacios nacionales, en las cocinas de los restaurantes de Montreal.

---

3 La autora obtuvo una beca posdoctoral al extranjero del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de México (Conacyt), con la cual financió la estancia y el proceso investigativo. Agradece la experiencia y la oportunidad.

4 De manera complementaria, se realizaron mapas sencillos para identificar el predominio de los restaurantes mexicanos respecto a otros restaurantes latinos. Se escribieron viñetas etnográficas y relatos que fueron el resultado de varios ejercicios de observación.

## Los inmigrantes mexicanos y su llegada a Montreal

Al revisar las investigaciones sobre los mexicanos en el exterior, la migración a Canadá ha sido escasamente examinada en comparación con aquella dirigida a Estados Unidos. Por un lado, la mayor representatividad demográfica de los mexicanos en este último país y, por otro, la proximidad geográfica han influido en la proliferación de estudios sobre el circuito México-Estados Unidos. No obstante, la migración de los mexicanos a Canadá no es menor y es, justamente, la escasez de investigaciones, más allá del puntual y crítico abordaje del tema de la migración de tipo temporal en el marco del Programa de Trabajadores Agrícolas Temporales (PTAT), una de las motivaciones de este trabajo.

El censo canadiense de 2016 registra que unos 80 585 inmigrantes<sup>5</sup> de origen mexicano viven en Canadá, cifra significativa a la luz de las 447 320 personas que se identifican a sí mismas como latinoamericanas en todo el país (Máiquez 2017). En la provincia de Quebec, la población de origen mexicano es la segunda más numerosa dentro de la diáspora latinoamericana (la primera es la colombiana), ya que alcanza unos 15 815 inmigrantes. La zona metropolitana de Montreal concentra el mayor número de mexicanos, con unos 13 080, incluso más que Toronto (11 390) y Vancouver (7 850). Por lo tanto, Montreal es la ciudad de llegada predilecta para los inmigrantes mexicanos en el corredor migratorio México-Canadá.

En un escenario que contrasta con el de Estados Unidos, en Montreal la distribución demográfica de los inmigrantes latinoamericanos por nacionalidad está conformada por porcentajes no tan drásticamente diferentes, lo que genera en ocasiones un sentido de homogeneidad cuando se integran a la sociedad receptora y una experiencia migratoria compartida entre los inmigrantes de diversas nacionalidades de América Latina. Desde esta óptica, han sido sobre todo los estudios de Víctor Armony (2014, 2018, 2019) y José del Pozo (2014) los que han examinado la presencia latinoamericana en Quebec y han contribuido a conocer el perfil de la migración latinoamericana en Montreal, sin ahondar concretamente en particularidades por el origen nacional. Los mexicanos son una porción

5 Me baso en los datos sobre migración del censo canadiense, para el cual un inmigrante es una persona que obtuvo la residencia permanente. Es decir, aquella a la que las autoridades de inmigración le han otorgado el derecho a vivir en Canadá de manera permanente. Los inmigrantes que han obtenido la ciudadanía canadiense por naturalización están incluidos en este grupo. Por supuesto, esto deja fuera a los inmigrantes que residen en Canadá bajo programas de empleo temporal, con visas de estudiante u otros programas de trabajo provisional, además de los inmigrantes sin estatus autorizado o indocumentados.

que está en crecimiento dentro de la diáspora latinoamericana, pese a que sigue siendo menor que la estadounidense. Según la investigación de Klein y Aranzazu (2017), los mexicanos constituyen un flujo migratorio joven que muestra poco interés en formar organizaciones comunitarias, por lo que los sentidos de “comunidad transnacional” son incipientes. La gran mayoría de ellos se encuentran dispersos por la ciudad, con escasa evidencia de segregación residencial. Esto contrasta con la formación de enclaves étnicos característicos de las ciudades estadounidenses, donde los inmigrantes suelen agruparse por origen nacional. En concordancia con Radice (2013), Montreal presenta poca segregación, debido a la “mezcla social” de los habitantes.

En el caso de la provincia de Quebec, la migración de mexicanos en el marco del PTAT es, probablemente, el tema que ha motivado una mayor cantidad de estudios (Becerril Quintana 2011; Lara, Pantaleón y Sánchez 2015; Sánchez Gómez y Lara Flores 2015). Este programa sirve como antecedente de las relaciones México-Canadá y genera un marco operativo que ha regulado la migración laboral temporal de mexicanos en el sector de la agricultura por décadas. Los estudiosos del PTAT señalan constantes críticas basadas en las precarias condiciones experimentadas por los trabajadores temporales. Estas se refieren a las restricciones para elegir o cambiar de empleadores, la imposibilidad de ser acompañados por sus familias, la desconfianza de acudir a los servicios médicos ante el temor de no ser contratados para años posteriores, el aislamiento, etc. (Basok *et al.* 2015; Haren y Masferrer 2019). Este y otros programas de visa temporal conllevan la posibilidad de vivir en Canadá por algunas temporadas, aunque no garantizan la obtención de la residencia permanente. En este sentido, los estudiosos han observado cómo la puesta en marcha de programas de migración temporal está en aumento y en función de las necesidades del mercado laboral canadiense. En el caso de México, el país proporciona un alto número de trabajadores agrícolas temporales, no así de residentes permanentes (Haren y Masferrer 2019). Si bien nos faltaría espacio para profundizar en el tema, es menester señalar la complejidad del sistema migratorio canadiense<sup>6</sup> que dificulta la obtención de la residencia permanente por las vías

6 Además de la migración temporal a Canadá (que incluye la migración de estudiantes y profesionistas), se han explorado temas sobre la relación histórica entre México y Canadá, desde la perspectiva de la diplomacia y la política exterior (Durazo Herrmann 2018; Vereá 2010), y se ha analizado el desarrollo de los flujos migratorios en cuanto a los cambios en la política migratoria canadiense; por ejemplo, la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) en 1994 y la imposición de visa para los mexicanos en el 2009 (Chekaraou Ibrahim y Jian 2019; Haren y Masferrer 2019; Martín 2019). Por otro lado, algunos investigadores han examinado la migración de los mexicanos

formales por parte de una gran cantidad de mexicanos cuyo perfil promedio es de baja escolaridad.

Como ya vimos, la implementación del PTAT que se ha llevado a cabo desde 1974 (Lara *et al.* 2015) marca una primera etapa en la movilidad entre México y Canadá. Un segundo parteaguas importante es la integración comercial que suscitó el TLCAN entre Estados Unidos, Canadá y México en 1994, el cual generó una narrativa de amistad y cooperación que sirvió para incentivar la movilidad de profesionales y estudiantes entre ambos países (Haren y Masferrer 2019).

En el 2009, el Gobierno de Stephen Harper impuso el requisito de visa para la entrada de los mexicanos a Canadá, suceso significativo en las relaciones binacionales. Según lo interpretan algunos autores, la imposición se dio bajo una política conservadora, y como resultado de una narrativa de contención de la llegada de migrantes y de “castigo” por el “abuso” del sistema de asilo por parte de los mexicanos (Martin 2019)<sup>7</sup>. Estos marcos legales en las políticas migratorias coinciden con los testimonios de varios de los colaboradores de esta investigación, ya que muchos de ellos llegaron como solicitantes de asilo durante este periodo. Para ilustrar esto, reconstruyo algunos relatos con base en las entrevistas elaboradas durante el verano del 2019, periodo en que realicé el trabajo de campo con los migrantes mexicanos propietarios de restaurantes:

Felipe llega a Montreal con su madre y su hermano en el 2008 como solicitante de asilo. A su llegada tenía diecisiete años, por lo que se dedicó a estudiar inglés y, solo al ver que el ingreso familiar era muy austero, empezó a trabajar unos meses después. En una fase en la que aún no recibían su resolución como refugiados, Felipe transitó por varios trabajos: como montacargas, como empleado en varias tiendas, en las cocinas de restaurantes italianos, etc. Al pasar por varios restaurantes y después de varios años de espera, recibió el estatus de refugiado y solicitó su residencia permanente.<sup>8</sup>

.....  
 como solicitantes de asilo (Martin, Lapalme y Roffe Gutman 2015) y sabemos poco sobre la migración indocumentada de los mexicanos más allá de la frontera estadounidense (Magalhaes, Carrasco y Gastaldo 2010; Villegas 2020).

7 Hacia el 2005, México se convertiría en el país de origen más importante en cuanto a solicitudes de asilo en Canadá, pues el mayor número de solicitantes eran mexicanos (Martin 2019, 167; Martin, Lapalme y Roffe Gutman 2015, 238). Martin también señala las bajas tasas de aceptación de la condición de refugiados para los mexicanos.

8 Nota elaborada con información del diario de campo y la entrevista realizada a Felipe el 16 de julio de 2019, en Montreal.



La imposición de visa afectó considerablemente los viajes de mexicanos a Canadá, que solo volvieron a crecer después del 2017. Este fue el primer año en que el número de llegadas de mexicanos a ese país superó el total registrado en el 2008 (Haren y Masferrer 2019, 2). En cuanto a las solicitudes de asilo, disminuyeron significativamente durante el periodo de imposición de visa, y regresaron a niveles similares a los observados a fines de la década de los noventa y principios de los 2000 en el 2017. De los diez inmigrantes dueños de restaurantes entrevistados, tres entraron al país como solicitantes de asilo con sus familias; dos, como turistas, y solicitaron permisos de trabajo posteriores; dos fueron apadrinadas por sus parejas con ciudadanía canadiense, uno entró como estudiante extranjero y, finalmente, dos solicitaron la residencia desde México. La experiencia de Érika nos provee de un ejemplo sobre un tipo de migración calificada, cuyo arribo a Montreal se dio después de una visita turística y con el apadrinamiento de su pareja:

Érika llega a Montreal en mayo de 2005, cuando había cumplido veinticinco años. Había estudiado gastronomía en una escuela de Puebla, México. Había llegado como turista con una amiga, pero meses después, su pareja de ese momento pudo obtener un empleo en Montreal, por lo que migraron con una visa de trabajo. Érika inició trabajando en restaurantes de diferente tipo, en el área de cocina. Siempre mantuvo su idea de permanecer en la gastronomía. Trabajó en una panadería judía y luego en un restaurante mexicano donde conoció a su actual cocinera.<sup>9</sup>

Los testimonios de Felipe y Érika ilustran la llegada de migrantes mexicanos a Montreal y la inserción en nichos laborales relacionados con la industria alimenticia. A partir de ello, reflexionamos sobre la multiplicidad de casos en la migración México-Canadá, lo que nos permite hacernos preguntas sobre los procesos de llegada, los trámites y tiempos para la adquisición de la residencia, y el nicho de los restaurantes como espacios de adiestramiento y adquisición de aprendizajes para la apertura de sus propios negocios. En el caso de los propietarios entrevistados, emprenden sus negocios por el convencimiento de que operar un restaurante propio puede garantizar cierta autonomía financiera en un mercado laboral competitivo y étnicamente diferenciado como Montreal.

9 Nota elaborada con información del diario de campo y la entrevista realizada a Érika el 19 de julio de 2019, en Montreal.

## El restaurante como espacio de estudio: vínculos entre la migración y la comida

La imagen de un inmigrante mexicano que trabaja en la cocina de un restaurante estadounidense no resulta extraña. Por décadas, uno de los nichos laborales de los migrantes en las ciudades de destino ha sido el de los restaurantes. Estos se caracterizan por hacer uso de fuerza de trabajo con poca especialización y una alta tasa de rotación (Cordero 2018), condiciones que los trabajadores mexicanos pueden y están dispuestos a cumplir. No obstante, no solo como empleados, sino como propietarios, los mexicanos se destacan por transmitir una ética de trabajo duro y una narrativa de amor por la comida que sobresale en los restaurantes étnicos. En este sentido, pensar el restaurante más allá de su carácter de escenario de trabajo resulta por demás interesante y necesario. Elaboro aquí una revisión breve sobre cómo ha sido abordado como espacio de estudio para anotar algunos elementos centrales que permiten entender la conexión entre la experiencia migratoria y la comida en el caso presentado.

Los restaurantes aparecen tangencialmente en los estudios antropológicos y solo en décadas recientes empezaron a ser tratados como espacios sociales que reúnen una serie de actividades de producción de significados, relaciones de intercambio y prácticas de comensalidad (Crowther 2018). Una excepción que no puede perderse de vista es la de William F. Whyte (1949a; 1949b), sociólogo urbano pionero en el estudio de los restaurantes. Whyte realizó observaciones importantes relacionadas con la jerarquía laboral y la “estructura social” dentro de los restaurantes. Sus investigaciones contribuyeron incluso a la construcción de herramientas metodológicas en el análisis de espacios “cerrados” desde una óptica de la sociología organizacional y urbana.

Pese a que, después de esos estudios, se realizaron varias investigaciones en Estados Unidos, en las últimas décadas volvieron a aparecer en escena los restaurantes en varios análisis desde la perspectiva de la antropología de la alimentación. Por ejemplo, Beriss y Sutton (2007) delinearon una *etnografía de los lugares donde comemos* en una obra que reúne varios casos de estudio alrededor del mundo. Estos autores consideran el restaurante como un *espacio social total* donde se pueden observar varios aspectos de la vida social del mundo contemporáneo.

Desde un punto de vista que orienta el análisis de los restaurantes con relación a la experiencia migratoria, Vázquez Medina (2015, 69) señala que estos lugares son nodos en las cadenas migratorias laborales que fortalecen la migración y funcionan

a la vez como plataformas de capacitación laboral en los procesos de llegada y adaptación. Los restaurantes son también espacios de contacto y de encuentro cultural (Turgeon y Pastinelli 2002) entre los inmigrantes y los habitantes de los lugares de destino, donde se producen diálogos e interacciones multiétnicas. Asimismo, son escenarios donde se observan de manera explícita los flujos de información culinaria y los saberes de los inmigrantes que viajan a través de las fronteras y sobrepasan los espacios de confección en el ámbito privado (Vázquez Medina 2017).

Por otro lado, autores como Cordero (2018) enfatizan las altas tasas de explotación a las que están expuestos los migrantes mexicanos, la mayoría de ellos indocumentados, en los restaurantes de Nueva York, donde las arduas condiciones de trabajo y las experiencias de discriminación vividas son alarmantes. A principios del 2000, un reporte del Centro Brennan para la Justicia de Nueva York (Bernhardt, McGrath y DeFilippis 2007) estimaba que los mexicanos eran la fuerza de trabajo principal en las cocinas de los restaurantes de ese estado<sup>10</sup>. En este reporte se subraya la común segregación basada en la raza y en el estatus migratorio que rige la jerarquización de la industria. Nuevamente observamos cómo los restaurantes estadounidenses, y particularmente el espacio de la cocina, dominan el espectro de los estudios, a pesar de que existen otros enfoques y preocupaciones. En una etnografía sobre las relaciones laborales en un restaurante, Gomberg-Muñoz (2019) sugiere que los trabajadores migrantes mexicanos movilizan narrativas de trabajo duro, constancia y fidelidad al patrón que los proveen de cierta autonomía y margen de maniobra para situarse como mejores trabajadores.

En el caso de los migrantes propietarios, quienes pasaron por experiencias de explotación cuando se iniciaron como trabajadores tanto en las cocinas como en otras tareas de los restaurantes, han logrado capitalizar varios años de esfuerzo y disciplinamiento. Pese a que reconocemos que el restaurante en sí es un mundo que articula diversos temas, este análisis está centrado en los dueños, por lo que ello supone que pasan por fases temporales de establecimiento y adaptación a la ciudad, que coinciden con los procesos de regularización de su situación migratoria. Estos *lapsos de espera* se viven con mucha incertidumbre, ya que los inmigrantes transitan por varios empleos inestables y de baja remuneración, pero al mismo tiempo les permiten acumular experiencias y destrezas relacionadas con el funcionamiento de la industria de los restaurantes en la ciudad.

10 En ese mismo reporte se estipula que, debido a la volatilidad de la industria, la tendencia de los siguientes años sería un desplazamiento hacia los inmigrantes centroamericanos y de América del Sur.

Teniendo en cuenta lo anterior, planteo que los restaurantes son un espacio estratégico de socialización y encuentro étnico, pero, sobre todo, un espacio que permite observar formas novedosas en que los inmigrantes mexicanos propietarios proponen elementos culturales a las sociedades de destino y, al mismo tiempo, crean sus propios medios de subsistencia en un mercado de trabajo competitivo. En este sentido, pese a que se trata de lugares de trabajo duro y jerárquico, los inmigrantes mexicanos que logran abrir restaurantes están interesados en difundir la cocina mexicana y enseñar a la sociedad receptora los usos y costumbres relacionados con la comida. De esta forma, este caso de estudio muestra elementos que contrastan con la experiencia de migración mexicana en Estados Unidos narrada por los estudiosos de las migraciones, en la cual se ha destacado el papel de los mexicanos como trabajadores sobreexplotados en la industria de los restaurantes (Cordero 2018; Gomberg-Muñoz 2019). El nicho de los restaurantes en Montreal, anclado a las cadenas globales de consumo y los corredores turísticos de restaurantes étnicos, es un escenario en que los inmigrantes mexicanos cuentan con mayor margen de maniobra, en el que utilizan la popular gastronomía de su país como instrumento para proponer nuevas formas de hacer presencia en la ciudad. Los inmigrantes propietarios operan sus negocios y en ese proceso adquieren elementos de la nueva cultura, al mismo tiempo que aportan otros que enriquecen las identidades de las sociedades migrantes. Así, los inmigrantes mexicanos reconocen su cocina como un área de oportunidad en la que pueden destacarse y enseñar a los nativos e inmigrantes de otras nacionalidades sobre su propia historia. De esa manera, negocian sus identidades y reformulan constantemente sus posicionamientos en el “mosaico étnico” de Montreal.

## La cocina mexicana y los restaurantes étnicos en Montreal

Montreal es la principal ciudad de la provincia de Quebec y, después de Toronto, la segunda más importante de Canadá. Ha forjado una reputación de urbe progresista y moderna; un centro de vanguardia cuyos marcos de interacción con “la otredad”, en su calidad de ciudad en donde poco más de un tercio de la población es inmigrante (Statistics Canada 2016), son generados en contextos empáticos que facilitan la exploración de nuevas experiencias y aprendizajes culturales sobre el telón de fondo de las prácticas de comensalidad en los restaurantes étnicos. Según Martha Radice (2009), Montreal es un *laboratorio propicio* para explorar las

prácticas cotidianas cosmopolitas producto de los encuentros etnoculturales y de la apropiación de lugares públicos que construyen el paisaje de las calles. A partir de su análisis, uno de los indicadores de este cosmopolitismo “de calle” es el interés en la comida del “Otro”, que se refleja en los supermercados de productos étnicos y los restaurantes.

Al pensar esta urbe como un laboratorio de prácticas y encuentros culturales, los restaurantes étnicos aparecen como aquellos que ofrecen un menú de un país distinto al anfitrión, lo que integra un concepto de experiencia alimenticia cargada de valoraciones culturales respecto al origen de la comida (Nash 2009, 9; Turgeon y Pastinelli 2002, 252). Nociones como consumo local, comida artesanal, autenticidad y consumo responsable suelen ser valoraciones que se atribuyen a los restaurantes étnicos como prácticas promovidas por públicos que buscan nuevas experiencias culinarias.

Aunque es difícil estimar el número total de restaurantes, debido no solo a su amplia variedad, sino al funcionamiento de la industria en la que existe un permanente ir y venir entre la apertura y el cierre de dichos establecimientos, en el 2016, según información del gobierno municipal, en la ciudad de Montreal había 7 125 (Ville de Montreal, s. f.) que abarcaban todo tipo de servicios de alimentos y bebidas. Además, en el año 2018 la Asociación de Restaurantes de Quebec contabilizó 20 737 restaurantes de tipo comercial en toda la provincia (Association Restauration Quebec 2018).

Como se ha señalado, debido a la composición étnica de la ciudad, los restaurantes se han visto influenciados por múltiples tradiciones culinarias que han permeado un nicho de mercado fortalecido por más de ochenta países (Lemasson 2006). Según el estudio historiográfico de Nash (2009), el aumento de restaurantes étnicos se debe a la combinación del crecimiento demográfico de Montreal (nutrido por la llegada de inmigrantes de todas partes del mundo) y al auge de la comida étnica; una moda que se fue consolidando como respuesta al consumo estandarizado de la comida rápida y el estilo de vida estadounidense. En la misma línea, Turgeon y Pastinelli (2002, 254) identifican la proliferación de los restaurantes étnicos en la ciudad de Quebec como un fenómeno reciente que no corresponde directamente a los patrones de migración, en términos de las oleadas de inmigrantes que han llegado a la región.

Estas prácticas de consumo en los restaurantes étnicos se viven como tensiones y contradicciones en las que coexisten diversos *significantes flotantes*<sup>11</sup>

11 Concepto de Laclau y Mouffe citado en Parasecoli (2014, 424).

atribuidos a la etnicidad y la autenticidad de la comida. Los significados se vuelven elementos temporales y situados dentro de contextos culturales que son constantemente modificados por la emergencia de nuevas situaciones y diferentes centros de interés, así como de negociaciones dentro de estos contextos de cambio (Parasecoli 2014, 424). Podemos ubicar los restaurantes mexicanos dentro de estos significantes flotantes que transitan entre la *ethnic cuisine* y los valores de exotismo y originalidad atribuidos a los inmigrantes.

Sumado a ello, la cocina mexicana parece tener una ventaja competitiva en la industria que ha sido aprovechada de manera estratégica por los dueños de los restaurantes a quienes entrevisté. Como parte de las políticas culturales y de fomento al turismo, la Unesco ha impulsado una serie de distinciones entre las que resalta el nombramiento de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad en el 2010 (Fernández 2016). En torno a ello, y al reconocimiento por parte de los circuitos de la alta cocina a través de los estándares de calidad como las estrellas Michelin otorgadas a varios restaurantes mexicanos en Nueva York, Chicago y Madrid, se ha creado un prestigio que le ha permitido a la cocina mexicana gozar de buena reputación en el ámbito de los restaurantes étnicos. Uno de los efectos de este fenómeno ha sido la emergencia de estilos regionales, nuevos productos y recetas que han multiplicado las opciones de consumo en el mercado mundial. Con los restaurantes mexicanos, los inmigrantes han sabido aprovechar el auge de la “nueva cocina mexicana”. Esta es el resultado de una propuesta culinaria que retoma elementos de la cocina tradicional, en cuanto a ingredientes, métodos de cocción y preparación de recetas, para presentarla a los comensales de una manera atractiva y en sintonía con las tendencias de vanguardia en la industria de los restaurantes (Érika, chef profesional, comunicación personal, 19 de julio de 2019).

En su investigación sobre los restaurantes étnicos en Montreal, Nash (2009) proporciona datos interesantes sobre los restaurantes latinos a través de la revisión de los anuncios promocionales en la sección amarilla entre 1951 y 2007. Pese a que el autor registra los restaurantes latinos (y suponemos que en ese grupo se ubican los mexicanos) como aquellos que ofrecen alimentos preparados del Caribe, América Central y Sudamérica, contabiliza 53 restaurantes en el 2007 que constituyen el sexto mayor grupo después de los italianos, asiáticos, mediterráneos o árabes, griegos e indios. Al comparar esta cifra con el número de restaurantes que yo encontré en el verano de 2019, se observa un aumento de más del doble en los últimos 13 años. Durante mi trabajo de campo, obtuve una lista de 142 restaurantes latinoamericanos, de los cuales 55 eran mexicanos.

Estos datos empíricos nos proporcionan una idea general del avance de los restaurantes latinos en la ciudad y su representatividad al ser comparados con otros restaurantes étnicos. Por otro lado, es importante mencionar que estos son negocios con una alta tasa de cierre en Quebec, donde “se estima que de 100 restaurantes que se abren al año, 44 cierran sus puertas en alrededor de 3 años, 30 de ellos cierran en al menos 5 años y 15 en 10 años” (Maisonneuve 2016, traducción propia). Esto coincide con la información recabada de las entrevistas a los dueños de restaurantes con más años en la industria, según la cual muchos de los primeros establecimientos mexicanos que se abrieron en la década de los noventa no pasaron de los tres años de funcionamiento.

## ¿Cómo comer un taco? Enseñar la cocina mexicana



**Figura 1.** “Comment manger des tacos?”

Fuente: fotografía tomada por la autora.

En una tarde en que realizaba trabajo de campo, entré a una taquería mexicana donde el cliente tenía que ordenar sus tacos en el mostrador. En el espacio de degustación, las paredes estaban decoradas con imágenes de diferentes tipos. Sin exagerar en el uso de la iconografía mexicana clásica, la decoración era más bien modesta y con dibujos sencillos. Una imagen llamó mi atención. Esta mostraba a un hombre dibujado a mano, con bigote, comiendo un taco y con su platillo de tacos y salsas frente a él (figura 1). En la imagen, el hombre tenía el codo levantado 90° y la cabeza inclinada 45°, y hacía una expresión de ingerir el taco placenteramente. Su figura estaba rodeada de varias frases, tanto en francés como en inglés: “Comment manger des tacos? / How to eat tacos?” (¿cómo comer tacos?), “Assiette sus les tacos / Plate under the taco” (plato debajo del taco), “Prise en main experte / Expert handling” (manejo experto). El propietario de esta taquería enseñaba de forma ilustrativa cómo comer un taco a la usanza mexicana. Esta imagen me parece emblemática, ya que sintetiza la necesidad de los dueños de restaurantes de enseñar no solo la cocina mexicana, sino la forma de comerla.

Los inmigrantes dueños de restaurantes son muy creativos y describen sus negocios de manera original y propositiva. De esta forma despliegan estrategias publicitarias e identitarias sobre su forma de percibir la industria. Érika, cuyo restaurante se llama La Noche Mexicana, me explicó que se inspiró en la cultura popular, la religiosidad y lo que no hacía parte del *mainstream* para darle nombre:

Yo creo que es un restaurante *kitsch*, ¡sí!, trato de traer todo lo *kitsch*-mexicano. Es que en México teníamos mucho esto de “¡ay, qué naco comer esto!”, y la idea es que puedes sacar arte, o sea, hacer arte de eso que parece feo, entonces es *kitsch*, mi restaurante es *kitsch*. (Entrevista, 19 de julio de 2019)

Los dueños de restaurantes familiares resaltan un sentido afectivo del hogar, donde la calidez y comodidad sobresalen. Recrean una atmósfera cómoda, doméstica y cercana. A su vez, se destacan por brindar una idea de comida casera y tradicional. Afirman que sus menús se componen de comidas regionales, y refrendan el uso de ingredientes originales y recetas que vienen de sus propias familias en México. Las taquerías, por ejemplo, imitan el concepto de comida callejera y de fácil acceso de su país: “Más que nada, la típica taquería *de barrio*, el de la Ciudad de México”, dice Felipe, cuya taquería se llama La Risa. Las taquerías retoman esta noción de “enseñar” cómo se come la comida mexicana de calle, de fácil acceso y con las manos. Como la imagen que describí anteriormente, los propietarios



asumen que a través de sus restaurantes se puede tener acceso a los saberes cotidianos sobre las formas de comer en México.

Por el contrario, otros restaurantes se distinguen por crear platillos que fusionan elementos de la tradicional cocina mexicana con elementos innovadores de la gastronomía de “alta cocina”. Muchos de ellos son dirigidos por chefs profesionales que dominan un lenguaje que demuestra un mayor conocimiento sobre la industria global de los restaurantes étnicos. Luisa, dueña del restaurante El Paisano, por ejemplo, menciona que eventualmente propone menús con “fusiones” de diversas influencias culinarias que, sin embargo, respetan las bases tradicionales de la gastronomía mexicana.

Érika estuvo muy cerca de la industria de los restaurantes e identificó que la cocina mexicana era “muy dispersa” en Montreal. En ello coincide con doña Amparo y su hermana Josefina, que afirman que durante mucho tiempo hubo poca difusión de esta tradición culinaria, restringida por entonces a los espacios privados, a los hogares de los inmigrantes mexicanos. Debido al dominio de las empresas estadounidenses en este sector, “lo que se conocía de comida mexicana era en realidad [la comida] tex-mex” (entrevista, 11 de septiembre de 2019). En este sentido, Jeffrey Pilcher (2012 y 2014), quien examina el *proceso de mundialización* de la cocina mexicana, sostiene que la proliferación de restaurantes tex-mex alrededor del mundo es un proceso más o menos vertiginoso en el que no participaron los inmigrantes mexicanos inicialmente.

La “americanización” de la comida mexicana estilo tex-mex es un proceso que inició en los años posteriores a la Segunda Guerra, aunado al auge del modelo de restaurante de comida rápida que se dio en todo el mundo a través de cadenas como Taco Bell y consorcios de productos alimenticios tejanos como Old El Paso (Pilcher 2012). Frente a esta expansión de la comida tex-mex, los propietarios de restaurantes resaltan la “autenticidad” y la calidad de sus platillos, y rechazan las imágenes del taco generalizadas por esta industria. Doña Amparo habla de su restaurante de la siguiente forma:

Somos un restaurante familiar. Y yo lo definiría como lo más auténtico, porque no solamente somos taquería, porque hay restaurantes que se dicen ser mexicanos y lo que venden más son tacos. Como todos esos tejanos [...] Y nosotras estamos más especializadas en la comida auténtica, lo más parecido a lo que comemos en México. (Entrevista, 11 de septiembre de 2019)

Los dueños de restaurantes mexicanos mencionan que sus menús son elaborados cautelosamente pensando en una gran variedad de platillos regionales. Cuando doña Amparo habla de “restaurantes que se dicen ser mexicanos”, desdénia aquellos que, al parecer, solo ofrecen una parte de la diversidad de platillos. Por otro lado, la mayoría de los entrevistados afirman que su interés por mantener sus restaurantes es *enseñar* a la sociedad canadiense esta diversidad. “Dar a conocer nuestra auténtica comida” es uno de los objetivos, según las palabras de Sara, dueña del restaurante La Chinampa.

Esta forma de enseñar y difundir la cocina mexicana refleja una búsqueda de los propietarios por explicarse a sí mismos, en una sociedad que cuenta con poca información sobre el origen de los inmigrantes con los que convive en su día a día (Ferrero 2002; Parasecoli 2014). Asimismo, en el nicho de los restaurantes y los productos alimenticios mexicanos, la comercialización y distribución de productos ha sido dominada por la cocina tejana, lo que posiblemente permeó los imaginarios sobre la cocina mexicana elaborada en Quebec.

Para Luisa, sus comensales no mexicanos se guían por estereotipos sobre la cocina mexicana que ha impuesto la cultura tejana. Ella dice que la labor de enseñar al público, en su mayoría quebequense, la variedad de la comida mexicana es bastante satisfactoria. En este punto, vale la pena reproducir un fragmento del diálogo que sostuve con ella durante el trabajo de campo:

Luisa: Yo creo que sí, ya veo más restaurantes mexicanos. Si te soy sincera, no conozco muchos, pero sí, yo creo que ya hay mucho, sobre todo porque la gente está aprendiendo a conocer lo que es realmente la comida mexicana. Porque hay veces que vas a restaurantes o la gente tiene el concepto de que la comida mexicana es extremadamente picante, que la comida la acompañamos para todo y por todo con arroz y frijoles. Y no es verdad. O sea, hay platillos que sí. Hay platillos que son picantes, hay platillos que no son picantes. Entonces, lo que me gusta también de aquí es una forma como de educar a la gente en que no toda la comida es picante, no toda la comida es arroz y frijoles. No, claro que no, entonces...

Iliana: ¿Esa forma de educar tú la ves en qué sentido?

Luisa: Educar, yo me refiero pues como a enseñarle cómo se come... eh, por decir... los tacos, estaban muy presentes esos tacos dorados doblados que se vendían en el supermercado. Y ahora eso ha cambiado mucho.

Según estos testimonios, la comida mexicana pasa por un proceso de difusión que ha ayudado a complementar la escasa información que se tenía sobre ella y a

contrarrestar las imágenes mediáticas y estereotipadas de lo mexicano en ciudades multiétnicas como Montreal. Aunado a ello, los propietarios de restaurantes construyen narrativas de resistencia frente al dominio de estereotipos y representaciones sobre los mexicanos como inmigrantes étnicamente subordinados en el sistema de clases, ante todo en el imaginario de la sociedad estadounidense. En un estudio sobre restaurantes mexicanos en Los Ángeles, Ferrero (2002) respalda este hallazgo, ya que, de manera similar, concluye que los operadores de restaurantes mexicanos muestran cierto grado de control sobre los estereotipos dominantes de lo mexicano al guiar a los comensales a través de la intimidad de su “cocina tradicional”. En el caso presentado, los propietarios muestran hábilmente cómo se han desempeñado en un nicho económico por demás competitivo, en el cual han contribuido a forjar nuevos elementos identitarios como grupo inmigrante y como agentes que negocian su presencia en la ciudad.

## Análisis y reflexiones finales

En el 2012, Jeffrey Pilcher abrió su libro *Planet taco* diciendo que “la cocina mexicana se encontraba entre las tres cocinas étnicas de mayor consumo en Estados Unidos, junto con la china y la italiana” (XIII, traducción propia). Una década después, probablemente las cosas no han cambiado mucho, ya que esta cocina evolucionó al pasar por un proceso de patrimonialización que dio como resultado un positivo retorno a sus raíces étnicas y culturales, y una mayor popularización internacional (López Ojeda 2014). Si bien, en México, la patrimonialización ha generado procesos contenciosos en que intervienen las acciones gubernamentales para el fomento del turismo gastronómico (Zúñiga Bravo 2020), en el escenario internacional, la cocina del país ha tenido una mayor difusión y ha generado nuevas imágenes de lo mexicano en el exterior. En el caso de los restaurantes de Montreal, los inmigrantes mexicanos han aprovechado esa proyección y han construido negocios de los que se sienten orgullosos, con los que refuerzan su apego a su país natal y, al mismo tiempo, producen nuevos conocimientos sobre los sistemas alimentarios que traen consigo y que elaboran cotidianamente en las ciudades de destino (Crowther 2018). De esta forma, se reproduce un proceso continuo a través del arribo de nuevos inmigrantes que suman a la curva de la formación del capital migratorio (Vázquez Medina 2017).

Los inmigrantes mexicanos movilizan los recursos que tienen a su alcance, desarrollan un cúmulo de competencias que han ido adquiriendo a lo largo de sus

trayectorias de vida, y contribuyen con sus haceres y saberes cotidianos al avance de proyectos de emprendimiento dentro del nicho de los restaurantes. En este sentido, coincidimos con Martínez Arboleya (2018) quien, en su estudio sobre los emprendimientos de mexicanos en Quebec, resalta las potencialidades que traen consigo las movilidades tanto para las sociedades de origen como para las de destino, y defiende las contribuciones que pueden realizar los inmigrantes mexicanos en la operatividad de sus negocios. Desde su perspectiva, el emprendimiento genera en estas personas un sentido de satisfacción y revaloración de sus trayectorias personales y migratorias. Por lo tanto, los inmigrantes tienen mayor autonomía y autoestima en cuanto grupo étnico que aspira a un mejor posicionamiento en la sociedad anfitriona.

En este artículo, los restaurantes étnicos son analizados como *ethnosites* donde los inmigrantes comen la comida de sus lugares de origen, al mismo tiempo que los miembros de la sociedad dominante comen las comidas de otros grupos étnicos en marcos de interacción que permiten el encuentro con el Otro (Turgeon y Pastinelli 2002). En estos encuentros se negocian las narrativas de autenticidad que son construidas a través de las valoraciones sobre lo tradicional y lo moderno adaptadas al mercado capitalista de los restaurantes étnicos. La retórica de la autenticidad es una práctica orientada por la ideología y el imaginario social (Frigolé 2014) que, en el campo de la alimentación, se ejerce al presentar los platillos como los más verdaderos y apegados a lo que se cocina en México. Interesados por difundir la “auténtica comida mexicana”, los propietarios muestran sus antecedentes familiares y su propia historia como inmigrantes. De esta forma, para los cocineros mexicanos la autenticidad puede referirse al legado familiar, la transmisión de saberes en la preparación de platillos, las decisiones respecto al nombre del restaurante, la decoración, la forma de presentarse en la industria, los esfuerzos que han tenido que hacer para abrir sus negocios, etc. Estos elementos refuerzan la complejidad del tema y perfilan un argumento relacional: “en última instancia, la autenticidad está basada en la experiencia del comensal” (Crowther 2018, 213, traducción propia).

Muchos de los estudios sobre migración en el corredor México-Canadá se han enfocado en el PTAT, que por años ha organizado la migración de trabajadores en el sector de la agricultura (Sánchez Gómez y Lara Flores 2015). Otros tantos señalan los bajos niveles de emprendimiento de los inmigrantes mexicanos en las sociedades receptoras (Martínez Arboleya 2018; Peraza Noriega y Mendoza 2015). No obstante, el caso presentado permite explorar nuevos elementos etnográficos sobre sectores laborales poco atendidos en la investigación social. Como hemos

señalado, en comparación con la migración de mexicanos a Estados Unidos, los inmigrantes mexicanos en Montreal articulan una experiencia sui géneris que los provee de mayor autonomía económica como pequeños empresarios y desde la que construyen narrativas de resistencia frente a los estereotipos difundidos por la sociedad estadounidense sobre lo mexicano.

## Referencias

- Armony, Victor.** 2014. “Latin American communities in Canada: trends in diversity and integration”. *Canadian Ethnic Studies* 46 (3): 7-34. <https://muse.jhu.edu/article/563613/pdf>
- . 2018. “Les paradoxes d’une affinité culturelle: construction de la diaspora latino-américaine au Québec”. En *Vues transversales. Panorama de la scène artistique latino-québécoise*, editado por Mariza González Argonza, 21-39. Montreal: CIDIHCA La Fondation LatinArte.
- . 2019. “Inmigrantes bienvenidos pero relegados: crecimiento de la población latinoamericana en la provincia de Quebec y obstáculos a su integración económica”. En *Las nuevas políticas migratorias canadienses. Gobierno neoliberal y manejo de la otredad*, editado por Sara María Lara Flores, Jorge Pantaleón y Patricia Martin, 91-111. Ciudad de México: UNAM; Universidad de Montreal. [http://ru.iis.sociales.unam.mx:8080/bitstream/IIS/5721/2/las\\_nuevas\\_politicas\\_migratorias\\_canadienses.pdf](http://ru.iis.sociales.unam.mx:8080/bitstream/IIS/5721/2/las_nuevas_politicas_migratorias_canadienses.pdf)
- Association Restauration Quebec.** 2018. “Portrait de l’industrie”. <http://www.restauration.org/portrait-de-lindustrie>
- Basok, Tania, Danièle Bélanger, Guillermo Candiz y Eloy Rivas.** 2015. “Espacios de ‘ilegalidad’: el caso de trabajadores mexicanos en dos comunidades rurales de Canadá”. En *Los programas de trabajadores agrícolas temporales. ¿Una solución a los retos de las migraciones en la globalización?*, editado por Martha Judith Sánchez Gómez y Sara María Lara Flores, 25-56. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Sociales / UNAM.
- Becerril Quintana, Ofelia.** 2011. *¡Soy un tunante, cual loco caminante! Transmigrantes mexicanos en Canadá conteniendo por el género, la sexualidad y la identidad*. Zamora: El Colegio de Michoacán.
- Beriss, David y David Sutton.** 2007. *The restaurants book. Ethnographies of where we eat*. Nueva York: Berg.
- Bernhardt, Annette, Siobhán McGrath y James de Filippis.** 2007. *Unregulated work in the global city. Employment and labor law violations in New York city*. Nueva York: Brennan Center for Justice.

- Chekaraou Ibrahim, Abdou y Jisong Jian.** 2019. "Understanding the rise of Mexican migration to Canada". *Mexican Law Review* 11 (2): 5590. <http://dx.doi.org/10.22201/ijj.24485306e.2019.1.13128>
- Cordero, Blanca Laura.** 2018. "Disciplinamiento y fuga. Subjetividades de trabajadores migrantes mexicanos en Nueva York". *Relaciones Internacionales* 36: 159-176. <http://hdl.handle.net/10486/680183>
- Crowther, Gillian.** 2018. *Eating culture: an anthropological guide to food*. 2.ª ed. Toronto: University of Toronto Press.
- Del Pozo, José.** 2014. "L'immigration des Latino-américains. Une histoire de réfugiés et d'immigrants". En *Histoires d'immigrations au Québec*, editado por Guy Berthiaume, Claude Corbo y Sophie Montreuil, 163-179. Montreal: Bibliothèque et Archives Nationales Québec; Presses de l'Université du Québec.
- Durazo Herrmann, Julián.** 2018. "Tan lejos y tan cerca. Las relaciones México-Canadá en perspectiva histórica". *Foro Internacional* 232 (58): 243-274. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8458927>
- Fernández, Elena.** 2016. "Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad". *Forbes México* (blog), diciembre. <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>
- Ferrero, Sylvia.** 2002. "Comida sin par. Consumption of Mexican food in Los Angeles: 'foodscapes' in a transnational consumer society". En *Food nations. Selling taste in consumer societies*, editado por Warren Belasco y Philip Scranton, 194-219. Nueva York: Routledge.
- Frigolé, Joan.** 2014. "Retóricas de la autenticidad en el capitalismo avanzado". *Endoxa* 33: 37-60. <https://doi.org/10.5944/endoxa.33.2014.13564>
- Gomberg-Muñoz, Ruth.** 2019. "Désireux de travailler: agentivité et vulnérabilité dans un réseau d'immigrants sans papiers". En *Travail, mobilités, subjectivités et formes d'assujettissement dans les Amériques*, editado por Alexis Martig y Jorge Pantaleon, 107-139. Quebec: Les Presses de l'Université Laval.
- Haren, Ian van y Claudia Masferrer.** 2019. "Mexican migration to Canada: temporary worker programs, visa imposition, and NAFTA shapes flows". *Migration Information Source*, marzo. <https://www.migrationpolicy.org/article/mexican-migration-canada>
- Klein, Juan Luis y Mauricio Aranzazu.** 2017. "Los mexicanos en Montreal: ¿una comunidad transnacional?". *Economía, Sociedad y Territorio* 17 (53): 1-33. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6485564>
- Lara, Sara María, Jorge Pantaleón y Martha J. Sánchez, eds.** 2015. *Hacia el otro norte: mexicanos en Canadá*. Buenos Aires: Clacso.

- Lemasson, Jean Pierre.** 2006. “Montréal, capitale gastronomique?”. *Téoros. Revue de Recherche en Tourisme* 25 (1): 24-31. <https://journals.openedition.org/teoros/1311>
- López Ojeda, Andrés.** 2014. “La gastronomía mexicana como industria patrimonial”. Repositorio Institucional, UAEM. <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/32651>
- Magalhaes, Lilian, Christine Carrasco y Denise Gastaldo.** 2010. “Undocumented migrants in Canada: a scope literature review on health, access to services, and working conditions”. *Journal of Immigrant and Minority Health* 12: 132-151. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3084189/>
- Máiquez, Miguel.** 2017. “El nuevo censo: cuántos latinos hay en Canadá, de dónde vienen, cómo llegan, dónde viven...”. *Lattin Magazine*, 29 de octubre. <https://lattin.ca/2017/10/29/el-nuevo-censo-cuantos-latinos-hay-en-canada-de-donde-vienen-como-llegan-donde-viven/>
- Maisonneuve, Catherine.** 2016. “Ces restaurants qui durent à Montréal”. *HRI Mag*, agosto. <https://www.hrimag.com/Ces-restaurants-qui-durent-a>
- Martin, Patricia.** 2019. “Canadá retira el requisito de visa. La geopolítica de los lineamientos de asilo canadiense y su impacto en los mexicanos que lo solicitan”. En *Las nuevas políticas migratorias canadienses. Gobernanza neoliberal y manejo de la otredad*, editado por Sara María Lara Flores, Jorge Pantaleón y Patricia Martin, 145-175. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Sociales / UNAM; Universidad de Montreal.
- Martin, Patricia, Annie Lapalme y Mayra Roffe Gutman.** 2015. “Refugiados y solicitantes de asilo mexicanos en Montreal: ¿un acto de ciudadanía dentro del espacio norteamericano?”. En Lara, Pantaleón y Sánchez 2015, 231-255.
- Martínez Arboleya, Héctor José.** 2018. “El emprendimiento de los inmigrantes mexicanos en Quebec: hacia una teoría fundamentada”. *Innovación y Desarrollo* 7 (17): 103-121. <https://doi.org/doi:10.31644/IMASD.17.2018.a08>
- Nash, Alan.** 2009. “‘From spaghetti to sushi’: an investigation of the growth of ethnic restaurants in Montreal, 1951-2001”. *Food, Culture and Society* 12 (1): 5-24. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2752/155280109X368642>
- Parasecoli, Fabio.** 2014. “Food, identity, and cultural reproduction in immigrant communities”. *Social Research* 81 (2): 415-439. <https://doi.org/10.1353/sor.2014.0015>
- Peraza Noriega, Brianda E. y Juan Manuel Mendoza.** 2015. “Economía étnica mexicana: ¿factor de movilidad social y mejoramiento económico para sus trabajadores?”. *Ciencia UAT* 10 (1): 32-46. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7942930>
- Pilcher, Jeffrey.** 2012. *Planet taco: a global history of Mexican food*. Nueva York: Oxford University Press.

- . 2014. “‘Old stock’ tamales and migrant tacos: taste, authenticity, and the naturalization of Mexican food”. *Social Research* 81 (2): 441-462. <https://www.jstor.org/stable/26549626>
- Radice, Martha.** 2009. “Street-level cosmopolitanism: neighbourhood shopping streets in multi-ethnic Montréal”. En *Everyday multiculturalism*, editado por Amanda Wise y Selvaraj Velayutham, 140-157. Londres: Palgrave MacMillan.
- . 2013. “Montréalology: an introduction”. *Anthropologica* 55: 17-21. <https://www.jstor.org/stable/24467370>
- Sánchez Gómez, Martha J. y Sara María Lara Flores.** 2015. *Los programas de trabajadores agrícolas temporales. ¿Una solución a los retos de las migraciones en la globalización?*. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Sociales / UNAM; DGAPA.
- Statistics Canada.** 2016. “Immigrant population by selected places of birth, admission category, and period of immigration”. <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/dp-pd/dv-vd/imm/index-eng.cfm>
- Turgeon, Laurier y Madeleine Pastinelli.** 2002. “‘Eat the world’: postcolonial encounters in Quebec city’s ethnic restaurants”. *The Journal of American Folklore* 115 (456): 247-268. <https://doi.org/10.2307/4129222>
- Vázquez Medina, José Antonio.** 2015. “De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos”. Tesis de doctorado en Alimentación y Nutrición, Universitat de Barcelona, Barcelona.
- . 2017. “Prácticas operativas y flujos de información culinaria transnacional en restaurantes de migrantes mexicanos retornados de Estados Unidos”. *Anales de Antropología* 51: 114-122. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.001>
- Verea, Mónica.** 2010. “Los mexicanos en la política migratoria canadiense”. *Revista Norteamérica* 5 (1): 93-127. <https://ru.micisan.unam.mx/handle/123456789/19694>
- Vertovec, Steven.** 2007. “Super-diversity and its implications”. *Ethnic and Racial Studies* 30 (6): 1024-1054. <https://doi.org/10.1080/01419870701599465>
- Ville de Montreal.** S. f. “Nombre d’établissements de services alimentaires commerciaux, agglomération de Montréal, 2012-2016”. Montréal en Statistiques. [http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?\\_pageid=6897,67887857&\\_dad=portal&\\_schema=PORTAL](http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=6897,67887857&_dad=portal&_schema=PORTAL)
- Villegas, Paloma E.** 2020. *North of El Norte. Illegalized Mexican migrants in Canada*. Vancouver: UBC Press.
- Whyte, William F.** 1949a. *Human relations in the restaurant industry*. Nueva York: McGraw-Hill.
- . 1949b. “The social structure of the restaurant”. *American Journal of Sociology* 54 (4): 302-310. <https://www.jstor.org/stable/2770650>



**Zúñiga Bravo, Federico Gerardo.** 2020. “Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor”. *Quaderns* 36 (2): 177-196. <https://raco.cat/index.php/QuadernsICA/article/view/382192>