

# Los sabores del hogar

SANDRA GANCZ KAHAN | 22 DE FEBRERO DE 2024

PERSONAS | PROYECTO DE COCINA Y CULTURA



No importa lo lejos que vayamos, la cultura a través de la comida nos acompaña.

Cuando Mayra Hernández Maldonado tenía apenas 12 años, sus padres la sorprendieron a ella y a sus cuatro hermanos con la noticia de que habían recibido permiso para emigrar a Estados Unidos. A pesar de la tristeza de salir de los verdes cerros de Tlalixtaquilla de Maldonado en el estado mexicano de Guerrero, compartieron un sentido de la aventura al despedirse de sus amigos y familiares para perseguir el sueño americano. “Mucha gente sueña con esta oportunidad”, le dijo su padre.

La familia de Mayra se reubicó en Austin, Minnesota, donde su padre fue contratado en la planta Quality Pork Processing y trabajó durante una década hasta aceptar un trabajo en Hormel Foods. Los primeros años de Mayra en Estados Unidos fueron desafiantes. El lado positivo: los paseos sobre puentes para llegar a la escuela se convirtieron en cosa del pasado. En Austin, el viaje matutino era tan sencillo como esperar en la parada del autobús. Pero el idioma era un gran impedimento. Las conversaciones la dejaban desconcertada y con la lengua trabada, y a veces soñaba con regresar a Guerrero. “Dale tiempo”, la tranquilizaba su madre. “Este cambio es duro para todos”.

La familia se mantuvo conectada a sus raíces mediante la preparación de comidas tradicionales de Tlalixtaquilla. Juntos, recrearon sus platillos favoritos, como huaxmole y picaditas. Su madre molía maíz en el molino manual que había traído de su ciudad natal para hacer tortillas tradicionales para cada comida.



## El trabajo hacia el éxito

Sus padres le inculcaron el valor del trabajo honrado y le enseñaron que todos los oficios, cuando se hacen con integridad, son actividades dignas. “Te trajimos aquí”, le decía su padre, “pero el camino que elijas hacia adelante es todo tuyo”. Mayra terminó la secundaria y entró a la universidad, pero la abandonó para ayudar a mantener a su familia.



En 2008, comenzó a trabajar en Hormel Foods como trabajadora de producción. Pronto se convirtió en trabajadora de línea y en 2023, aceptó el puesto de supervisora de línea, lo que la ayudó a ganar confianza y encontrar la alegría al conectarse con sus compañeros de trabajo en un nivel más profundo.

Aprecia poder trabajar con personas de distintas culturas y orígenes, y parte de su trabajo como supervisora consiste en asegurarse de que los recién llegados comprendan las normas de trabajo esenciales, entiendan los procesos de producción y se familiaricen con el equipo necesario. Esto a veces implica buscar traductores para ayudar a aclarar instrucciones que los miembros del equipo no entienden completamente debido a las diferencias de idioma. También valora el crecimiento continuo inherente a su puesto porque implica aprender algo nuevo cada día y sentirse valorada por su empresa y supervisores, lo que le brinda una profunda sensación de satisfacción.

## Diversidad en el comedor

La sede de Hormel Foods comprende una peculiar mezcla de nacionalidades, con personas de todos los rincones del país y del mundo. Esta diversidad enriquece el lugar de trabajo pero también puede presentar algunos desafíos. El objetivo común entre los miembros del equipo de buscar una vida mejor los hace sentir como una segunda familia. A través de la diversidad, se convierten en una fuerza unificada.

Al igual que Mayra, muchos de sus compañeros de trabajo conservan su conexión con sus patrias a través de la comida. A ella le encanta la diversidad de platos culturales que los miembros del equipo suelen compartir en el comedor. A ella particularmente le gusta traer sus quesadillas rellenas de setas y nopal, las abundantes almohadillas de cactus que se comen comúnmente en México.



Una reunión navideña se convirtió en una fiesta mundial cuando los miembros del equipo trajeron platos que representaban a México, Tailandia, Birmania, Etiopía, Sudán, África del Norte y Filipinas, por nombrar solo algunos. Gran parte de la comida era nueva para ella. Lo que pensó que era una tortilla de trigo habitual resultó ser un pan plano fermentado y esponjoso de África, llamado injera. El sabroso arroz filipino al vapor se ha convertido en uno de los favoritos del grupo. Durante una comida reciente, Mayra preparó su receta familiar de ceviche de camarón, un platillo que se elabora marinando camarones en jugo de limón, servido frío con cebolla picada, tomate y cilantro.

## La comodidad de la tradición

Mayra sigue con la tradición de su madre de nutrir sus raíces familiares a través de la comida. A pesar de que los dos hijos de Mayra nacieron en Minnesota, considera que es importante exponerlos a su cultura más allá de las visitas ocasionales a sus abuelos, quienes ya se han retirado a su pueblo natal en México.

Aunque trabaja en el turno rotativo de la fábrica, todas las mañanas Mayra se toma su tiempo para cocinar el almuerzo y la cena de sus hijos y asegurarse de que disfruten de comidas caseras. Encontrar ingredientes auténticos en el corazón de Minnesota puede ser difícil. Mayra frecuenta las dos tiendas mexicanas en Austin, pero los suministros suelen ser imprevisibles.

En busca de una variedad más amplia de ingredientes, a veces viaja hasta dos horas para llegar a tiendas y mercados más grandes y mejor surtidos. Ansia el guaje, semillas que crecen en árboles tropicales. Las semillas con un ingrediente esencial para crear un espeso mole huaxmole elaborado con guaje, tomates, chiles amarillos y costillas de cerdo. Cuando Mayra visita a sus padres en México, trae estas preciosas semillas de guaje prensadas en tortas por su querida abuelita cuando regresa a Minnesota.



Para Mayra, es importante enseñarles a sus hijos sobre su origen mexicano al compartir los sabores de su infancia. A veces dudan ante platos desconocidos, pero Mayra les anima a probarlo todo. Ella les asegura que estos alimentos no son extraños sino más bien una parte de su patrimonio cultural.

## La meta por delante

Si bien la familia sigue profundamente conectada, reunirse con sus hermanos se ha vuelto poco frecuente dada su apretada agenda. Mayra hace un esfuerzo para visitar a sus padres en Guerrero una vez al año con sus hijos. Extraña especialmente cómo sus padres solían reunir a toda la familia para un gran almuerzo todos los domingos después de la iglesia.

Su país de origen nunca ha salido de su mente. Los sentidos de Mayra se avivan mientras espera estar rodeada de los abundantes árboles de mango que le proporcionan su fruta favorita entre la exuberante belleza de Tlalixtaquilla. En su imaginación puede ver las colinas onduladas y las llanuras fructíferas, donde la tierra fértil se usa para cultivar la milpa de la familia, un sistema de agricultura indígena en el que el maíz, los frijoles, la calabaza y los chiles crecen juntos para ser sostenibles.

Si bien disfruta de su tiempo en Minnesota y aprecia las oportunidades que le brindó a ella y a su familia, Mayra espera regresar a su pueblito cuando se jubile. La búsqueda de una vida mejor es una búsqueda muy personal que, a veces, nos lleva a cerrar el círculo y regresar al lugar al que pertenece nuestro corazón.