國立政治大學國際傳播英語碩士學位學程

International Master's Program in

International Communication Studies

College of Communication

National Chengchi University

碩士論文

Master's Thesis

Lost in Translation? Mexican food in Taiwan as a cultural marker of identity

Student: Julio Noyola y Loya

Advisor: Dr. Yi-Chieh Lin 林怡潔

中華民國106年12月

Acknowledgements

I would like to express my gratitude to Professor Jessica Lin for her patience and guidance in finding the topic and direction of this thesis. My grateful thanks are also extended to Manuel Díaz, William Cruz, Carlos Denegri and Gunther Maczynski for being good friend is times of need. Also, I would like to express my gratitude to Janette Cedeño for asking me about the topic of this thesis and for listening to my answer. Last and above all, I want to thank my family for their unconditional support that made this thesis possible.

國立政治大學
National Chengchi University

Abstract

Mexican food in Taiwan is relatively new and unknown, people in Taiwan learn about it either from media, personal travel experiences, local restaurants or occasional events. However, menus available at these restaurants differ from the original food made in Mexico in terms of ingredients and taste. These differences are important in order to preserve Mexican identity. In this study, semi-structured interviews with Mexican food producers in Taiwan were conducted to better understand the role of food in cultural integration. The people interviewed expressed concern for having their food present as a way to preserve their cultural heritage as part of the process of integration to Taiwanese society. Authenticity for these people is a matter of also preserving their identity and not merely a marketing strategy. Authenticity and cultural appropriation are discussed in the literature review to better understand the testimony of interviewees. Culture shock and semiotics are also brought into the discussion as a theoretical background to raise the discussion on the possibility of treating food as a communicative device to interpret it as a cultural identity marker.

Keywords: Mexican food, authenticity, cultural identity, globalization,

國立政治大學
National Chengchi University

Table of contents

Introduction 1
Research Questions and Justification 8
Literature review 10
Authenticity 10
Ambiguity 12
Communicating authenticity 13
Authenticity in particular and in general 13
Adulteration 14
Searching and producing authenticity 15
Food Semiosis 16
Why semiotics? 17
Sign as a physical object 18
Prestige granting associations 19
Identity 20
Food acts as a marker of cultural identity 21
The power of food as a communicative resource 21
Immigrant identity 22
Berry's model 22
Cultural Appropriation 23
Methodology 24
Ethnography places personal meaning in the center 24
Time, focus and other limitations. 25
Narrative analysis 26
Results 28
Interviews 28
Tara 28
Lez 29
Issac 30
Yoyo 31

國立政治大學 National Chengchi University

Mino 35
Personal account **36**
The Taco Machin 36
Tequila is Mexico 39
Menu and logotype **40**
Don Burrito 40
Decorations 44
Discussion **45**
Conclusions **47**
Figures **50**
References **50**
Appendix **54**
Tara **54**
Lez **68**
Issac **98**
Yoyo **112**
Ernesto **134**
Mino **157**
Osado **183**

國立政治大學
National Chengchi University

Introduction

Taiwan's fast economic development has attracted foreign talents and increased the interest of local people in global cuisines, or to put it simply, what the rest of the world is eating. On the one hand, craving for all-things-western has evolved into a more sophisticated demand and taste for specific foods. On the other hand, Mexican food in Taiwan is not very widely known, mostly because the history of relations between these two cultures is not long, but also because of political and geographical distance keeps them apart and thus chances of cultural exchange are still limited. First Mexicans in Taiwan had a rather discreet presence and traces of their cooking, if there was any, was not documented. The oldest and biggest of Mexican restaurants in the island is run by a Canadian-Taiwanese partnership since 2007. This helps to illustrate what can be described as an American mediation. By mediation we can understand the act of functioning as a link between the Taiwanese public and the origin of this culinary tradition. A definition of cultural mediation appears in the study of the relation between reviewers and the public in the context of a performance where "the reception of cultural objects is not individualistic, direct and unassisted. Instead, it consists of a nuanced process deriving not merely from general subcultural values and preferences but especially from experienced characterizations by authorities and associates"

國立政治大學 National Chengchi University

(Shrum, 1991). This idea of mediation can also be observed when people acknowledge having tried Mexican food before while travelling to the US. The importance of this mediation will be further discussed in the authenticity section. Mediation is also found in food items available in most Mexican restaurants in Taiwan, where a burrito, a token of Mexican-American culinary tradition, is displayed as a staple dish. The relation between the theme of the restaurant and the actual food in their menus is part of the symbolic dimension that can help to better explain the process of hybridization of food items, which in turn can be understood as cultural devices that communicate something about the relation between these two cultures.

In a broader aspect, the study of food has been traditionally a topic researched as part of wider anthropological studies. Recently, academic interest in food has expanded from a few anthropology and sociology articles to start emerging as a multidisciplinary field in itself, comprising intercultural communication studies, such as work on food semiotics by Fabio Parasecoli (2011) and Sara Greco (2016). Some universities now offer regular courses on food studies and some even have full PhD level programs devoted to the study of food as a cultural object, such as John Hopkins University, Indiana University and New York University (ASFS, 2017). According to Parasecoli "food is a relevant and effective form of communication" (Parasecoli, 2011) and as such we

participate in intercultural communication when partaking of the food of other traditions foreign to our own.

The wide variety of possible descriptions of what constitutes a meal can range from the physical aspect, -composition, nutritional value, anatomy of taste reception, etc.-, as well as cultural aspects of it, such as what we can infer of a given group based on what they eat. The focus of this thesis falls into the last. More particularly, the study of Mexican food in Taiwan as a process of cross-culture communication and the influence of North-American interpretation of it. For the purpose of this study, American will be used as an exchangeable term to describe U.S. nationals and sometimes, Canadian nationals; the criteria for this metonym is to oppose the cultural division of Latino against a presupposed counterpart. The purpose of this division is to highlight the relation between food production and cultural identity,

By referring to food as having capabilities of being a communicative act, we start to get closer to the vocabulary used in linguistics, -pragmatics- to talk about the properties of a given utterance. The relation between food and language is useful because it allows us to borrow the vocabulary of semiotics to describe the relation between a group of people and the food they produce/consume as a representation (sign) of their culture. It's through the eye

國立政治大學 National Chengchi University

of semiotics that we can approach food as a sociocultural practice and discuss how its transformation from one place to another reflects the relation between two cultures.

The relation between food and identity will be discussed briefly as part of the analysis of the interviews to Mexican food producers in Taiwan. Food cultural heritage is often given for granted, but as it has been emphasized by UNESCO list of intangible cultural heritage, the safekeeping of food as cultural heritage poses a different set of issues to be tackled in further related studies. While application of different drinking and eating practices has been given more attention by many governments, there's a risk of generalization in favor of nationalistic claims, which are also a stage for "soft-power" negotiation (Farrer, 2010). It is therefore important to document what happens when two very different traditions meet. At an individual level this encounter can become a bit more tangible, when we travel and encounter a different food tradition, it can become an experience of self-culture awareness. This experience can be shocking in some cases and as a result one's own cultural identity is contrasted and even reinterpreted through food choices.

The idea of culture shock has been studied by psychologist (Furnham & Bochner, 1986) to refer to individual intercultural experiences where self

identity conflicts with a different cultural setting. This topic is stretched along many different theories in psychology and is beyond the scope of this thesis. However, the relation between identity, food and how the interaction of it as a cultural trait will be discussed as part of the interpretation of the testimonies from stakeholders. One of the premises for undertaking this study is to try to better understand the motivation, other than business, to recreate a food tradition in a foreign setting; the main argument being that a foreigner will try to reconstruct his cultural heritage embodied as food. In doing so, the producer will try to shape an identity with fragments of elements recognized by the host community, at the same time it has to be reconciled with some previous image left behind at the place of origin. Integration into the new group can then be easier once the host group values such an identity. In this mutual acceptance lies the construction of a reconciled image with bits of both parts. In this process the relation needs to be balanced in order to keep one side from dominating the other into a single vision. This constant negotiation results in a successful bricolage, or integration.

In addition an example of this can be seen through a participant observation during public events, where food items are the main object around which Mexican officials and businessmen gather to display their Mexican identity as public figures. From these events we can draw examples of what has been

國立政治大學 National Chengchi University

labeled as “gastro diplomacy” or the use of food as a cultural exchange tool for “soft-power” exertion. The case of Tequila can illustrate how Mexico’s image is being promoted through the use of edible goods and the support of the country’s officials and chambers of commerce.

Sarita Gaytan’s article on the transformation of Tequila is a very good description of the evolution of this spirit from an uncultured drink to a high quality export commodity. She examines how in different phases, Tequila became a sign of national identity to then become a popular party drink in the US and eventually also a refined alcoholic drink among the top ten most sold distilled spirits in the world. Her account on this transformation shows how official efforts and image constructions in literature and the media created a national image of *Mexican-ness* (Monsivais, 1999), that evolved throughout the 20th century and gained preference among Mexican elites over indigenous *pulque* (fermented agave juice), considered a lower class ferment (Gaytan, 2014).

Through the case of Tequila, her article stresses the importance of the relation between US and Mexico through food commodities:

國立政治大學 National Chengchi University

Thinking about tequila as a commodity, one whose identity absorbs new meanings as it crisscrosses national borders and enters new markets builds on our understanding of how transnational relations shape "cultural fields".

In this extract, Gaytán refers to Bourdieu's model of cultural field (Bourdieu, 1993), a similar concept to what Tartu's School semiotician Yuri Lotman (2001) called "the semiosphere", discussed briefly in the semiotic section of this thesis. In a less symbolic sphere, however, the relation between US and Mexico through Tequila translates into a tangible figure of 1,557,862, 036 liters exported to the US between 2000 and 2016 (CRT, 2017). The importance of Tequila valorization in the US has "spurred the introduction of new invented traditions associated with its consumption in Mexico" (Gaytan, 2014) embodied in the annual celebration of "National Tequila Day" on July 24, a curious amalgamated national holiday for a foreign item.

國立政治大學 National Chengchi University

The above case shows how apparent contradictions in prestige increasing discourses, where a first seemingly noble intent of dignifying a tradition, becomes overshadowed by a business practice. The example of Tequila also shows the way in which cultural production of legitimacy is created by global actors that challenge nationalistic discourses about authenticity. In the process, "ideologies about identity contribute to the perception of a commodity and its

commercial success [that] in turn can sustain cultural meanings that are attributed to groups of people" (Gaytan, 2014). The questioning of these mechanics is then one of the objectives of this research and in doing so, we aim to better understand the identity construction dynamics of "temporary" migrants or sojourners.

Research Questions and Justification

To write about Mexican food in Taiwan is a way to connect cross-cultural communication with food as a way of cultural expression, in doing so a way of approaching emotional connections of a minority group in a multicultural society is shown. From this closer look a first research question arises:

RQ1: How can Mexican food be interpreted as an identity marker?

By exploring personal stories, these narratives tell us about community building, migration and transnational living. Through paying attention to these stories a link between food and the way people express can be observed through second research question:

RQ2: How is Mexican food a communicative act?

Through the study of people's food ways we can outline the accumulation of a richer cultural capital in a country eager to be part of the global community. The shape of this discourse could easily move into political issues, but although advocacy for minorities is a tacit subject of this thesis, it remains beyond the scope of this research and therefore

intertwined political undertones found in this thesis should be considered a by-product instead of one of the objectives. By advocating for heritage awareness and the value of diverse cultural practices, a symbolic bridge between very far apart groups can be set to better understand each Other and how we accept this *otherness* in a more horizontal way. Through trying to decipher the message of Mexican food in Taiwan a third research question arises:

RQ3: Can food become a mean for integration into the host community?

By conducting this analysis I aim to better understand the cultural significance of food, through the perspective of food studies, issues related to migration, citizenship and the importance of heritage can be probed in a way that is relevant, welcoming and very humane. Personal feelings of stakeholders and the authors are bound to emerge from this exploration and in order to channel these feelings a fourth research question is proposed:

RQ4: How can mediation turn into appropriation?

I believe the study of Mexican food in Taiwan can shed light on the connection between the Mexican diaspora and Taiwan's cultural capital by describing a very concrete case of glocalization practices. Other questions can arise and hopefully contribute to both academic and non-specialized discussion. What are the challenges to overcome? How does appropriation harms cultural heritage?

國立政治大學 National Chengchi University

Literature review

Authenticity

Authenticity is a slippery yet important concept to define when it comes to talking about food. The immediate implications of this discussion can be observed on marketing campaigns for ethnic food items. Historically, the value of authenticity first arises from the need to identify what is valuable for its intrinsic properties, such as medicine, precious stones and even antiques appraisal. But from there it quickly escalated from the ability to spot forgery to a discussion on what is actually valuable. In this sense, by the time we start discussing the authenticity of a dish or culinary technique, we are closer to art appraisal than to actual distinction between real and fake.

As with other culinary traditions, Mexican food authenticity only becomes a topic of discussion when it starts to be reproduced outside its geographical boundaries. In the case of Mexican food, this process started in the US. In his history of Mexican cuisine, food historian Jeffrey Pilcher summarizes a version of Mexican food in his book *Planet Taco: A global history of Mexican food.* A central argument found throughout his book can be seen in this excerpt:

"The search for authentic Mexican food -or rather, the struggle to define what that means- has been going on for two hundred years, and some of the most important sites of contention have been outside of Mexico. Notions of authenticity have been contested through interactions of insiders and outsiders, they have changed over time, and they have contributed to broader power relations." (Pilcher, 2012)

These "notions of authenticity" are at the core of the discussion of what constitutes authentic Mexican food; it's the very definition of what authenticity means that

separate the practice of a culinary tradition from an abstract construct charged with different agendas. In Taiwan, consumption of Mexican food is one of the few cultural practices that bring Mexicans together as such. Authenticity in this case is not put into question by participants, but is more of a "uniquely contemporary characteristic that affects individual selfhood and social relationships" (Gaytan, 2008). Being Mexican abroad is intimately related to consuming/producing Mexican food and as such it constitutes a defining act of identity assertion.

As in many other cases, saying what something is not is a good start to giving a definition. Jeff Pratt (2007) defines authenticity in relation to food by contrasting it to the fake, or "mass produced". In this approach, authenticity is defined by saying what-it-is-not rather than narrowing it to a single specific definition. This idea of artificial dates to the industrial revolution era, when some critics warned against the destruction of traditional Britain for the sake of increased production and profit maximization. In this first distinction, food authenticity would seem opposed to industrially made, but as we'll see, authenticity is closer to symbolic relations than to actual means of production.

As a social construct, Authenticity seems to reside more in the observer's mind than in the object itself. For this argument the idea of Cultural Capital (Bourdieu, 1986) points in that direction, where knowledge deriving from one's cultural background, -or being able to recognize authenticity in food-, is a form of value belonging to a group of insiders. But since food is predominantly about taste, an important difference can be found between the technical knowledge and an acquired taste through experience. In this sense, the ability to act as an authority when differentiating authentic from fake relies in taste (Barthes, 1973); experience rather than technical knowledge or belonging to a specific group is then how distinction is made. It is at this point where we encounter the risk of making nationalistic claims based on ethnic cultural capital.

國立政治大學 National Chengchi University

Ambiguity

Considering that authenticity is on the eye of the beholder, or on the "tongue of the taster" (Hudgins, 2006), it will often deceive us; in other words, it's prone to be ambiguous and will require a closer look into what we mean within its context. When seen as abiding to a faithful imitation, we face yet another boundary when we get to the point where imitation should be limited. One of these boundaries can be safety, as in the case of Quorn. For this food item, proper labeling of this laboratory created protein for human consumption, was a good example of concerns with novelty foods that imitate the "real thing". On a different extreme, the recreation of authentic recipes from by-gone times can be incompatible with modern health standards, or tastes, such as the case of Roman wine recreations and cheese served at the British Museum as part of an exhibition (Alcock, 2000). The issue of adulteration is a brought up here to draw an example of how imitation can be dangerous and the importance of accurate labeling when naming food items. A more extreme example of this unscrupulous practice happened during the Industrial Revolution in England, where damaging practices of adulteration, -e.g. diluting milk, adding pork brains as thickening agents-, became a public health issue of such magnitude that government intervention gave place to the creation of the FDA Act (Burnett, 1966). The measures set safety standards that kept adulteration under control and although imitation was again beyond its reach, food items could still be labeled in a similar way, just as it was done during the rationing of the Great War. In those days, many flavors were imitated by mixing low cost ingredients, all while still labeling the final product as the original one. Deceiving was needed and accepted until the end of the rationing in 1954 (Alcock, idem).

A last example of imitation is the vegetarian version of meat products, "are products such as these [vegetarian versions] to be considered authentic [...] or are people deceiving themselves because of their beliefs?" (ibidem). The question might seem redundant for a product created to cater a group of consumer who decided to base their

diets on not consuming that very same product, but it's still open to each one of us to answer in our own way and therefore is ambiguous.

Communicating authenticity

When putting authenticity to use as part of a specific practice in communication we fall within the field of marketing. From the perspective of the "food stylist" (Carafoli) authenticity is in the eye of the beholder, a step backward in the choosing of wording used previously by Hudgins (idem) by making the eye the main receiver of the food input instead of the mouth (taste buds). The representation of food conceived for media purposes limits its sensorial scope to visual input and possibly audio, leaving the interpretation of its authenticity to the consumer. Due to these limitations, authenticity claims in marketing expressions can often oversimplify the issue in an attempt to convey a message that is easy to grasp by the target audience. Yet, supporters of playing the authenticity card in food marketing might quote Darra Goldstein, editor of Gastronomica Journal when she says that "authenticity is an idea that can incorporate new methods or modern ingredients as long as the impetus behind it is genuine" (2004). The tangible dimension of authenticity, i.e. flavor or techniques, are then reduced to the "genuine impetus", which leaves a very broad space for many definitions that might not be in harmony with each other.

國立政治大學 National Chengchi University

Authenticity in particular and in general

It's not uncommon to anyone travelling abroad to encounter a dish labeled as something we believe to be familiar with, to then be a bit surprised by how it is obviously different to what we picture in our minds as that particular dish. This is a good example of a first-hand experience of constructed authenticity at work. When what we know to be authentic doesn't match what a different group sees as authentic, we can only accept that item as authentic for that particular group; the dish in question would be then a given-group's authentic dish, or as Hudgins puts it:

"authenticity [...]is in the tongue of the taster [...] Authenticity within culinary practices "is a slippery subject that can be approached from many angles and defined in different ways, from strict constructionist to liberal revisionist" (Hudgins, p. 245).

So we should keep in mind the two different levels at which foodstuff operates when it comes to authenticity, on a particular and on a general level. On the former we can include a family recipe for example; while on the later we can have a standardized officially sanctioned product. Even when consensus has been reached among many different groups on the authentic way to make a given dish, the different ways to prepare it would make the name of such dish an umbrella term under which many diverse recipes can coexist. Authenticity crafting can also take place when a dish is perceived as being representative of a tradition that doesn't necessarily regards it as such, more specifically, in the same way outsiders do. To summarize, according to Hudgins "it is possible to accurately reproduce a dish from one place in another place, if you know what the dish is supposed to look, smell, and taste like, if you use the right ingredients and techniques, and if you do not cut corners on any of these variables" (Hudgins, p.246).

國立政治大學 National Chengchi University

Adulteration

The intention behind adulterated food items can move the discussion on authenticity towards a strong moral issue. Adulteration can be legal or illegal depending on the case, the major concern being the damage it can cause to human health. When done under the observance of the law, adulteration can be motivated by hunger, as in the case of food rationing. However, the motivation behind adulteration practices can be at the same time law abiding while being driven by greed. From this predicament the step into illegal adulteration is not too far, while greed remains the main drive to move in that direction, ignorance plays an important role as the culprit for damaging people's health and undertaking illegal production practices. Lack of authenticity here is not only a matter of consumer's lack of "gastronomical competence", or to be able

to tell the quality of a product, but "the problem is rather of moral, aesthetic and existential character and can only be solved by vivid public discussion of gastronomic practices and values hopefully leading to an altered relationship between consumers, producers and retailers" (Jacobsen, 2006).

Searching and producing authenticity

As for the charm of authenticity, we need to remember that it is of the utmost importance when going in search of different experiences. In food, as in many other spheres, "the encounter with the unfamiliar might be as fleeting and as prosaic [...], something so profound and persistent that it challenges one's very identity." (Heldke, 2005). This idealized Other is often produced in ethnic restaurants, where people might partake on a foreign tradition while remaining confined to their own cultural setting. In this way, these experiences can be motivated by an impulse to "leave in order to encounter the other to think about ourselves" (Heldke, p.386), a sort of detachment from our regular collective self in order to set ourselves apart and accentuate our individual differences against the cultural contrast of different ways of eating. In this exercise "it is important that one is able to verify for the authenticity of the experiences. For maximum personal effect, we desire encounters with truly authentic others, not mediated, hybridized others who are already 'influenced' by the likes of us" (Heldke, p.387). Verification in this case would have to be done through informed recollection of a given experience after being better informed about the tradition in question.

Authenticity in the food of the Other is nonetheless paradoxical in that we "first recognize our lack of understanding with the new food [while at the same time] it's this same lack of experience that make us unable to tell authenticity within the tradition" (Heldke, p.388). By the time we become familiar with a given tradition, we are affecting it with our own cultural baggage and in doing so we can easily mistake exotic for authentic. Moreover, the search for an unaffected cuisine can be another issue being confused for authenticity. If we are to agree with Carolyn Korsmeyer

(2002) and acknowledge that tasting is a cognitive activity involving more than just the cooking of a dish in a certain way, then we will have to admit that reproduction of a dish is a reductionist approach to authenticity for its sensory components.

In this reductionist approach the pastiche of traditions created by the umbrella term "Fusion Food" becomes less of integration and more of an appropriation, this occurs when "characterization of fusion creativity point to dedifferentiation that several postmodern theorist notice in postmodern art in general" (McWilliams, 2005). Here, though we refer to these practices in the similar terms used in art theory, we can draw a parallel to talk about the differences between production and reproduction. When breaking the original tradition into useful and useless components to reconstitute a final product into fusion food we're creating something new, but at the same time we're leaving something out that's important for the safe keeping of a given tradition. An important element is easy to miss, "the human conditions under which it was brought into being and the human consequences it engenders in actual life-experience" (Dewey, 2005). This intersubjectivity exchange is central to authenticity and the marketing of ethnic food is often pointing in a different direction, intentional omission should be avoided. "It's important to note that all works of cuisine will involve this communication, and thus interpretation (and misinterpretation) on the part of the eater. [...] Such gaps are part of the very nature of personhood and of interaction; we're always both comprehensible and opaque, both understood and misunderstood by others. [...] But the presence of eaters, of tasters (even ignorant) is necessary to the very existence of a work of cuisine. As such our presence must be part of any useful definition of authenticity" (Heldke, p.387)

Food Semiosis

Semiosis refers to the process through which sets of symbols interact, this is usually said of language or literature, but also of other systems of signification analogical to literature. In this manner, food has to be understood as carrying meaning in a similar way that a text conveys meaning, for doing so a systematic description of the cultural

aspects present in food need to be undertaken in order to describe the interaction between two systems or traditions. Using a description closer to communication terms, the producer of a meal acts as the sender or a messenger, which is turn is received by the eater. It is in this everyday process that a semiosis of food takes place.

Semiotics is a relatively young and growing field. The many subdivisions and the broad scope of studies make it a powerful model builder for cultural phenomena. In this thesis, the work of Fabio Paresecolli (2011) and Simona Stano (2015), among others, will be used as reference as to how food works as a semiotic system and how can it be analyzed. It is important, however, to point early to the limitations of this study which are covered in the limitations section. For these two authors, the subfields of Sociosemiotics from the Tartu School is the most identifiable work group. Within the Tartu School, the work of Lotman (Lotman, 2005) and his definition of Semiosphere are central. In this definition, the social group in which a given set of signs makes the same sense can be a practical assumption to frame the meaning of food and how it acts as a vehicle for meaning. But first, a more immediate question arises.

國立政治大學 National Chengchi University

Why semiotics?

Or "how?" might be a better question here. Semiotics in a broader sense can be described as a mental tool used to define categories within a set of symbols. At its origin we find that semiotics is mostly a way of describing something based on dyadic relationships, "human nature is a combination of the two orders of [...] the duality of function of the human mind" (Jeaneret, 1991: 33). Just like when defining authenticity, through this process we can start to describe something by saying what is not, or as contradistinction from something we know already. In more concrete terms, when speaking about food, we can describe its symbolic components by breaking them down into two opposite characteristics, e.g. the raw versus the cooked (Levy-Strauss,1994). However, food offers a very self-evident expression of material

culture and it's a "very special kind of material culture created specifically to be destroyed, but destroyed through the transformative process of ingestion into the human body. Hence, it has a close relationship to the person and to both the inculcation and symbolization of concepts of identity and difference in the construction of the self" (Dietler, 2006 : 23). Food is then something that it's created through a specific set of cultural practices -heavily charged with symbolic items- and at the same time something that transforms our bodies and marks our identities when consumed.

In this approach, food becomes a sign that is part of a system of classification, a code. As stated earlier, this sign is taken for its value, -negative or positive-, which is mostly arbitrarily assigned, e.g. edible-inedible, poisonous-medicinal, etc. Some other divisions are more of a constructed nature. Paul Manning offers a very good example of this in his book "Semiotics of Drink and Drinking" where he takes the classification of cocktails into "girl drinks" versus "boy drink"; one of these classifications carries a "mark" that signals its belonging into a specific social group (drinks for girls only), whereas the "unmarked" type of drink can be for everyone though it's intrinsically for men.
Food is an ancient depository of cultural systems of classification, from what is or is not considered edible, to what is good and what is bad in terms of taste or even decency. It is as close to our identity as the language we speak; we follow a dietary practice and we are heavily influenced by our diet. As a consequence of creating classifications we will be changed in the end, "once we have ordered things into a system of classification they will in turn order us indexically" (Manning, 2012 : 7). Indexicality here refers to the link between some object and what it means.

Sign as a physical object

Charles Sanders Peirce is one of the main referents when talking about semiotics, in his definition of a sign he tells us "A sign, or representamen, is something that stands to somebody for something in some respect or capacity" (Peirce, 1931-58 : 2.228).

Here, the main element that differs from the Saussurean definition is the *representamen*, a third component that mediates between the signifier and the signified; or in other words, the interpreter of the thing that represents something and the meaning of it.

As stated above, food is both a material object and a symbolic cultural token. In the Peircean definition a sign is also a physical object and the relation between what this object is and what it symbolizes is the indexical association. Another example taken from Manning is the link between six empty bottles of beer next to a person as a sign of being inebriated, i.e. "drink - drunk". Food then has indexical capacity to signal something other than a mere edible object. Tracing back to Peirce, a sign has a triple component that is worth noting for then showing how food and authenticity will often come to mind together. When acting as a sign, we can think of 1) qualisign, or the potentialities of an object, such as the recipe for a cookie; 2) sinsign, or the embodied sign, like the photo of such cookie; and 3) legisign, or an individual instantiation, such as the actual cookie that I had with my coffee. It is through the interplay of these three levels of signification we can identify how authenticity is brought into play when talking about food.

國立政治大學 National Chengchi University

Prestige granting associations

The symbolic manipulation that brings in authenticity to the table happens when we start mixing levels at the sinsign level (token), either "up" or "down" to one of the other two types. This is something that often happens when stating the authenticity of a food item. By qualifying a token-level as authentic, the expert then extends his expertise to an individual instantiation of a given dish based on laboratory (for the case of wines and spirits) or organoleptic "trials" (Manning, 2012):

"Acts of reference, among other things, always have something of the form of trial inasmuch as reference involves 'qualification', extending the type-level categories to token-levels entities by describing or characterizing them" (Latour, 1999)

The confusion of order in which items are being associated, -e.g. a burrito (individual token) referred to as a taco (a type of embodied sign of Mexican food)-, can be a simple misunderstanding or lack of knowledge. But on the other hand, identification of items based on quality stratification might have a very different motivation behind it:

"Borrowing of these terms is parasitic and it has an 'eucharistic' reflexive moment in which connoisseurs are defined as such by enlisting stylistically the prestigious properties of a type or token" (Manning, 2012).

The case is common to wine tasting, where qualities of a "good wine" are defined by a body of authoritative figures. By judging the quality of a wine the expert asserts his expertise, just like we order things into cultural systems of types, these also by association grant prestige through indexical relation with the assumed knowledge (Manning, 2012).

The above is but an example of how semiotics can helps us understand relationships between food and their symbolic meaning. These frameworks, however, are based on sets of rules and principles that can't always be corroborated with the actually occurrence of the food tradition being discussed and it shall better be limited to the description of text in a more traditional way, in this actual written description or depiction of food items found in menus and other symbols of Mexican identity found on props, decoration and adverts found in restaurants.

Identity

We have heard the saying "you are what you eat", as attributed to Feuerbach (1863) but also quoted from Brillat Savarin (1826). Regardless of the original authorship, this short aphorism delivers a well- known message; we are defined in many aspects by

what we eat. Not only in nutritional terms, as when we eat what is available around us, but in what is socially accepted and what we choose among our available options. A simple observation has been mentioned in the literature in the past and here I render a short list of relevant topics to the discussion of identity and food.

Food acts as a marker of cultural identity

Food is strongly charged with cultural value and recognition of this by UNESCO has turned discussion about it redundant. Yet, the question of how food acts as cultural identity market is open to many different interpretations, but we can safely state that food does act as a cultural identity marker (Douglas, Levi-Strauss et al.)

Through division of, not only what is edible or not, but also what is "good" to eat or not, cultural identity can demarcate the flexible lines separating signs of difference in a similar way other cultural practices do, i.e. gender roles, labor division, sexual practices (Kaufmann, 2010); food consumption practices provide confirmation of wider differences between cultural orders (Tambiah, 1969, Leach 1964; Douglas 1975).

The power of food as a communicative resource.

Food as a communicative resource, as a site of narrative performance, and as a mediator in cultural encounters is particularly important for immigrant communities (Counihan, 1999). In this symbolic arena food production and consumption constantly transforms and adapts, which makes it hard to talk about cultural identity and authenticity. The very nature of historical change should suffice as proof of interconnection among food systems, meaning the constant exchange and adaptation of food is a constant among every culture. Attaching to "timeless views of culture" (Tanhill, 1975) should be then examined to determine whether markers are being

國立政治大學 National Chengchi University

interpreted as conceptions of society linked to the isolated and bounded nation-state (Featherstone, 1990), or a "soft" way of nationalism.

Immigrant identity

Fragmentation of culinary practices can occur within the confines of a single "authentic" food tradition (James, 2002). This allows for seemingly contradictory images to concur, where two different nationalities claim to have the origin of a dish within their borders while sharing cultural heritage, e.g. Texan-Mexican food. As paradoxical as this might be, food can convey self-identity through stereotypical symbols linking foodstuffs to localized identities (James, 2002). In this context, misrecognition can occur when an immigrant links a foreign interpretation of his cultural identity, a sort of culture shock.

Berry's model

John Berry's (1974, 1984a, 1994b) model of modes of acculturation has been often relied upon and used to analyze the relation between host and co-national identity (Ward and Kennedy, 1994) as two major dimensions. According to this four fold model, acculturation status can be located in one of these four stages: integration, assimilation, segregation and marginalization. In this model, the degree of appraisal of the individual's original culture will determine integration/segregation and assimilation/marginalization. Meanwhile on the other axis, appraisal of host culture will determine integration/assimilation versus separation/marginalization (fig.1).

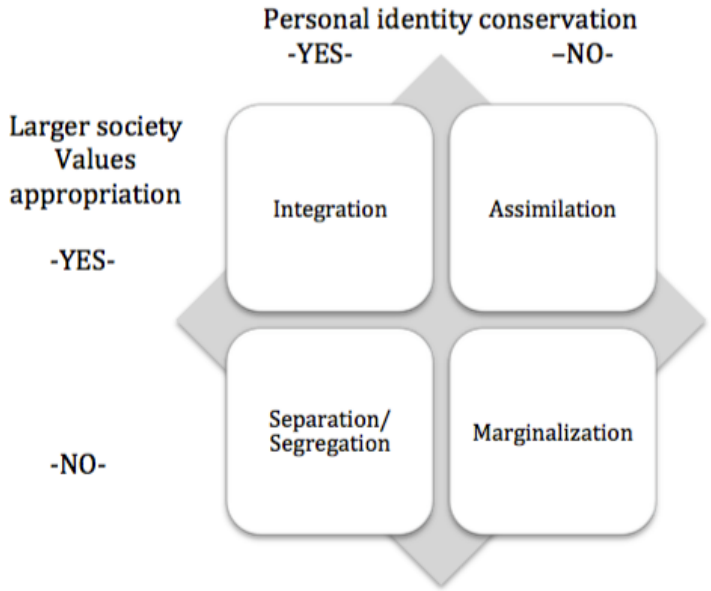

Figure 1. John Berry's acculturation model.

An interesting finding of extended research using Ward and Kennedy (1994) Acculturation Index, based on Berry's model, has managed to correlate successful acculturation with integration (Ward et al). Based on this finding and other findings (Dona and Berry, 1994; Partridge, 1988; Pawliuk, Grizenko, Chan-Yip, Gantous, Mathew and Nguyen. 1996), the claim that "keeping the link to one's ethnic community is crucial for mental health" (Ward et al, p.92) seems not only wise, but also soundly supported by research.

Cultural Appropriation

A definition of cultural appropriation can be taken from the Writer's Union of Canada, the term cultural appropriation has been defined as "the taking from a culture that is not one's own -intellectual, cultural expressions or artifacts, history and ways of knowledge [...] and profiting at the expense of the people of that culture" (Ziff, B.H., & Rao, P.V., 1997) This definition is originally for literary works, but as in the case of

semiotics, the phrasing and vocabulary can be used to refer to other forms of cultural expression. Cultural expressions being an umbrella term for definitions on how cultural association occurs in a more immediate context, so from here it is necessary to state some guidelines on how this happens. First, cultural appropriation concerns relationships among people, it is something done by someone upon someone else and not something merely done upon objects. In this sense, we are talking about a relational activity between groups, outsiders and insiders (Ziff, B.H., & Rao, P.V., 1997). That being said it follows that appropriation is something that happens in a wide range of modes, which for the scope of this thesis can be narrowed down to two: exclusion and non rivalrous. The first one occurs when the out-group leaves the in-group out of the process and the second one when it is done taking into consideration the impact on the in-group. In the end, cultural appropriation is a universal practice and it is also part of a creative process of heritage renovation and evolution. It is then important to keep in mind the ways in which appropriation can harm the community, have a negative impact on the object or produce wrong benefits.

But why should we care about preservation? First, because of the value of diversity in order to innovate and create fresh cultural value. This can be done when we have a clear understanding of what is the original of form a given object and for doing so we have to acknowledge that cultural representations are best understood in their original setting (Taylor C. 1994). But second, because this understanding also allows us to participate as stewards of other's cultural property without limiting its production to fixed purity settings.

國立政治大學 National Chengchi University

Methodology

Ethnography places personal meaning in the center.

Approaching food within cultural studies will imply reference to ethnographic work. Field experience is needed and we all have it first hand just out of the simple fact of being an active member of society. It is then this particular focus in meaning of the ethnographic approach, that this study can interpret the process of interacting and negotiating daily living habits (Miller & Deutsch, 2009).

From using food as our object of study, we can gain understanding of a person or group's social meaning in their ordinary practices of selection, gathering, preparation and sharing of food. "As food rituals and behaviors are some of the primary activities in private and public life, ethnography can help us gain understanding of the greater meanings of these activities" (Miller & Deutsch, p. 2009)

From an ethnological observation we can learn a good deal about the way we see ourselves, but on the making of such analysis the author realizes that a change on the way food is perceived must take place. It is therefore not possible to talk about "realist" ethnography in this case, but more of a "self-referential" (Tedlock, 2000) ethnographic work in the sense that the researcher's involvement in the topic presupposes a very specific biased stand on the matter as an active member of the group being studied.

Time, focus and other limitations.

And yet paradoxically by embracing subjectivity, a rich source of information can be acquired through auto-ethnography, in giving up a claim of greater scope, honesty can unlock interesting pathways to follow in search of other common subjectivities that, put together, can point in the right direction for understanding broader general topics. This way of proceeding faces one big risk yet:

Food is such a rich topic that it can become a trap for the researcher: when there are too many fascinating things he or she is tempted to establish new links to open up windows into worlds of knowledge that are full of dazzling surprises, but he or she is pulled in opposite directions and scatters the knowledge he or she thought they were

accumulating. Accumulating data can, paradoxically, kill knowledge. (Kaufmann, 1996).

In the interests of upholding ethnography as a more rigorous method, requiring years of experience and preparation, the author acknowledges lack of technical background to undertake a full ethnographic study within the boundaries of this thesis. However, the results and data collected are open for further use, study and contribution to the growing body of literature on culinary cultural capital in Asia. As an additional note, a short account of the author's experience as a Mexican cook in Taiwan is also included under the guise of a participant observation, though -as stated above- this doesn't pretend to be a rigorous ethnographic exercise but rather an additional testimony that cannot be registered as one the interviews.

Narrative analysis

As mentioned before, there are many difficulties when attempting a semiotic analysis to approach the cultural phenomenon of Mexican food in Taiwan. One of them is the complexity of different object-sign associations that can shift in the field before being corroborated with its factual counterpart (see sign levels example above in semiotic section). The second issue is of the same nature as the first, the direction of a strictly semiotic analysis would have to be done through a "top-down systematic approach" (Manning & Cullum, 1998). As its name suggest, this kind of approach starts with a set of rules or principles that are then tested against events. This approach should then not to be confused with a cross-reference of authenticity definitions and actual topics emerging from stakeholder's interviews.

In order to retain the semiotic element in the description of Mexican food in Taiwan, a somehow "less objective" approach will be needed to salvage some rich descriptions of the object-sign-code relationship pertaining to a more rigorous semiotic analysis. For this purpose a modification of "text" for including food items will have positivist assumptions suffer "radical disjunctive moves" (Manning & Cullum, 1998) for the

sake of a more humane, intimate and personal expression of the meaning of cooking for the public.

The 'narrative potential' (Earthy & Cronin, 2008) of qualitative research is the main motivation to use interviewing as the most adequate research method for this thesis. In using this kind of approach we rely on a structuralist paradigm, as described by sociology's assumption of "symbolic interaction" (Plummer, 1995), in which social reality is seen as being constructed by human accounts. In this research, interviews with producers of Mexican food will focus on one of Plummer's three parties involved in texts (producers, coaxers and consumers), but taking this trifold division in a literary sense, i.e. by interviewing the actual producers of the food who in turn are also producing the story. The choosing of this method being based on the researcher's close relation to the this small community, which entails a strong motivation to advocate for this group and to improve communication between them and the public.

The criteria for searching stakeholders was defined by a simple condition, respondents had to be actively producing Mexican food for the general public. This condition filtered out the casual cook and reduced the number of informants to those who cook professionally. The objective is to search for commonalities in their motivation to cook Mexican food and their ideas revolving around food authenticity.

Although interviewees were informed of the confidential nature of the interviews, a profile of their story and trajectory related to their cooking will be sketched. Their real names will remain anonymous and relevant details will be added to complement the context and to better understand the relation to their work. This is done in order to establish the close relation between the interviewees and Mexican food in Taiwan. The general line of questioning follows these topics:

- How long have you been in Taiwan?
- Why did you decided to come to Taiwan?
- Did you used to cook before coming to Taiwan
- Where did you first encountered Mexican food in Taiwan?

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

- What kind of food was it?
- How did you decided to start cooking in Taiwan?
- How did you started to do it as a business?
- Where did you learn to cook Mexican food?
- What kind of food do you make?
- Do you like Taiwanese food? Do you know how to make it?
- What are the main difficulties of cooking Mexican food in Taiwan?
- What ingredients did you use?
- How does local people react to your food?
- What kind of feedback have you got from people?
- How have you adapted to local taste?
- What else do you enjoy about making Mexican food (other than eating)?
- What do you think is authentic Mexican food?
- Do you think you can make authentic Mexican food?
- What is the most important thing for food to be authentic?

All interviews were audio recorded with respondent consent and conducted in the span of one year in Taipei City, Tainan and Kaohsiung, except for two of them that took place online through Skype and were video recorded using Callnote.

國立政治大學 National Chengchi University

Results

Interviews

Tara

Tara was born and raised in rural central Mexico, her hometown is four hours drive from the capital of Puebla state. She recalls the time there wasn't any paved roads connecting her town and the closest city, she depicts her childhood as a bucolic experience growing up surrounded by nature and being rather isolated from city life. She tells how grinding corn and preparing the *nixtamal* (traditional corn dough) was

part of a daily routine that she was taught since she was tall enough to reach the *comal* (flat pan made of clay or cast iron). Cooking in her home village was a practice that is marked by the Christian calendar where major celebrations are marked by collective meals prepared by different families following the *mayordomos* system; a rotation of turns to organize communal banquets for the village's yearly celebration based on a gift economy (for a more detailed description of this practice see Monaghan J, 2000, Ch. 6).

After moving to Mexico City, she stopped cooking daily and her diet changed to include dairy. There, she met her Taiwanese husband and decided to move to Taiwan to leave the climate of insecurity. Once in Taiwan she started to cook frequently and she describes how she found ways to adapt to local ingredients and how it helped her to cope with her new home country once she found Mexican ingredients such as *masa* (corn dough). Cooking became eventually the link to establish a friendship with her partner and co-founder of Las Adelitas, an amateur cooking startup. For Tara, cooking has been a way to relate to the small Mexican community in Kaohsiung, she describes how she saw the growing of Mexican food in the south of Taiwan and how she sees great acceptance of it by locals.

Tara speaks about ingredients as well, for her the first time she had the Mexican flavor in Taiwan was when she made corn tortillas after getting a bag of nixtamalized corn flour. She lists chilies as the next thing she needed, she recalls having "a taste of Puebla" when she made a chile pasilla sauce and had it with corn tortillas. She had a burrito for the first time while being in Taiwan.

She calls it "my own taste, the Mexican taste". She doesn't acknowledge there being a 100% Mexican taste menu.

Lez

國立政治大學 National Chengchi University

The story of Lez is a bit more similar to the one of Tara. She's the other partner of their food startup Las Adelitas. Tara was born in Lazaro Cardenas, an important west coast port in the state of Michoacán; she arrived to Taiwan less than 3 years ago with her Taiwanese husband. Michoacán is where former President Calderon started the ongoing war on drugs that has left over 100,000 deaths; Lez is one of the many people who has decided to leave their home town because of the lack of public security. Michoacán is also home of the community used as a case study for the food paradigm register as intangible human heritage. She learned to cook next to her 4 sisters and she's to quickly recall many different dishes when prompted to talk about food. For Tara food was one of the first things she missed after migrating to Taiwan, she was fast to find other Mexicans to provision herself on chilies and other spices. Cooking was a way to connect to her family in-law, as they were quick to accept her taste; she mentions how cooking for her family comforts her. She also mentions how she wasn't first very fond of Tara until they started cooking together as part of a food festival; they're now closer friends and though they live in different cities, they get together to cook for their public, after which they celebrate by singing and dancing once they finish cooking.

When she talks about her idea of opening an authentic restaurant, she doesn't mention what authenticity means for her, but she follows up by saying that the ingredients are her main concern to be able to show people how their food is. She's fast to assert that the use of wheat flour as a substitute for nixtamalized corn flour is not authentic. She also mentions defending the way she likes to cook when her husband tells her how the flavor should adapt to Taiwanese taste: "maybe he's right, but what am I to do when someone comes to eat my food and then tells me it doesn't have the Mexican flavor?". She also mentions that although she likes the food she's tried in Mexican restaurants in Taiwan they shouldn't "salute by waving someone else's hat?.

Issac

Issac is the oldest of the subjects being interviewed, he claims having been in Taiwan for over 20 years. He is originally from Mexico City and then migrated to California, where he learned how to cook at an Italian restaurant. After some time he opened his own food truck selling Mexican food where he worked until moving to Taiwan in 1995. He came to Taiwan following her Taiwanese wife, at first as an English teacher and then as a professional cook. He has been witness of the opening and closing of many Mexican themed restaurants in Taiwan and he claims being the first Mexican to open a restaurant in the island.
He mentions how he struggled to make a menu without any Mexican ingredients and how he finally decided to start importing corn dough powder to start making his own *tortillas.* He's was has been involved in over three Mexican restaurants and he keeps developing different catering concepts such as home catering and pic-nic style lunches. I is probably the most active Mexican cook in Taiwan, he's very proud of his heritage and though he learned to cook outside Mexico he has been back just to learn a few recipes. He mentions that *Fiesta* or the festive style of improvised celebration is something that makes him feel good when introducing locals to it.

Issac mentions authenticity when referring to his first restaurant in 2007 as "supposedly the most authentic".
He mentions that when Mexicans started coking "genuine" food in Taiwan people would complain that it was nothing like TGI Friday's.

He think's that other than the variety of flavors, Mexican food is special because of the festive atmosphere, served by friendly people in a less formal setting involving alcohol.

Yoyo

Yoyo (Japanese name) is the name preferred by this Taiwanese-Mexican restaurant owner from Kaohsiung. She's got two other names, one Chinese and one Mexican. She was born in Mexico and lived there for the first half of her childhood, left Taiwan

to study and came back to Mexico for a short 1 year sojourn to practice her Spanish. She is the daughter of a Mexican Taiwanese marriage that ended up in divorce and after their separation she remained in Taiwan with her father throughout her formative years. During all this time, her Mexican mother was out of reach and it was many years later that she managed to locate her and eventually visit her in Puebla, Mexico.

Yoyo is clearly aware of the symbolic link between Mexican cooking and her split identity. She undertook professional cooking classes and it was through cooking that she related back to Mexico. She mentions in her story how her career as a cook was shaped by a search to establish connections back to her Mexican origins and how through determination she managed to locate her mother and pay her a visit in Mexico.

Yoyo told Tara about starting a restaurant after having a lunch at Tara's house, she recalled having that same flavor back at her grandmother's house in Mexico.

She says to have more authentic food coming in this year since it's easy to get customers used to the Mexican flavor because it's not so salty so they might like it. She mentions she's importing ingredients from Mexico in order to do so.
She learned to cook from Tara and set herself to introduce "true" Mexican flavors to Taiwan.

國立政治大學 National Chengchi University

Ernesto

Ernesto was born in Canada in a Mexican family. He was the first one in his family to be born in Canada and he grew up constantly traveling between these two countries. Soon after college graduation he wanted to become a policeman, but due to his young age he was suggested to "get some experience" by the training officer and so he decided to travel to Taiwan. He taught soccer and english for some years and eventually meet his future wife with whom he'll start running a small food stand at DanShui night market in Taipei. After marriage and two daughters, he's not the owner

of two brick-and-mortar restaurants in Taipei, where he keeps himself very busy trying to bring together different styles of Mexican food and both Taiwanese and international community together under the same roof.

Ernesto's restaurant is now the oldest Mexican restaurant in town, he's seen many other open and close and he's fully aware of the difficulties of operating a foreign food business in a very competitive environment. He's full of stories to tell about having to deal with anything from angry neighbors, aggressive competitors and eccentric customers. He's been visited by most of the official representatives from Mexico and other Latin American countries. After having to answer so many time questions about differences between US style Mexican food and Mexican food, he's decided to print a full page in his menu explaining some details to settle differences about preparation and use of ingredients.

For Ernesto authenticity is something of a complicated topic, he's tried to introduce some of his favorite dishes from Jalisco, Mexico: "When you try to introduce something that is really authentic, it's tough, it's a bit tough." He's seen many examples of non-traditional Mexican food that he's never heard of either in his native Canada or Mexico and he's got several stories about customers advising him on adding such items to his menu in order to make it more "authentic", such as *asada fries* (asada being simply the Spanish word for grilled). He mentions how he took his efforts to advocate for authenticity out of the menu "people have different tastes and doesn't matter if it's a real authentic flavor, people have their different taste buds man". Instead he replaced them for open descriptions and metonymy for items such as *hard-shell taco* (an American franchise store Taco Bell's invention) instead of *tostadas* (a typical Mexican corn flour crispy tortilla): "I took the word authentic out because, you know, it's hard. Everybody's idea about what authentic is different". Although he's was introduced to Taco Bell as a college student, he was surprised when his friends asked him for his opinion as a Mexican; he was also shocked when the same group of friends didn't appreciated some *Latin* food he introduce them to some time after that.

Finally, when asked about authenticity, he agrees with other respondents:

"For me, my authentic feeling of Mexico is Guadalajara, where in every corner they're making tortillas de maize everywhere and I just think, well that's just Mexico."

Osado

Osado is one of newest members of the Mexican cooking community in Taiwan. He was born in Toluca, an industrial city less than 100 km from Mexico City. He traveled to the US as a teenager where he worked and meet his future wife, a Taiwanese teacher working in Arizona. He moved back to Mexico to pursue an engineering degree to then marry and move to Taiwan on 2015. After some time of adjustment, the newly married couple decided to open a restaurant in Taipei, where they're now offering some of the finest Mexican food in Taiwan.

Osado is quick to recall his past in Toluca where he learned to cook from his mother, as many Mexicans, he spent long hours in the kitchen where her mother could keep him safe and at the same time busy helping from time to time in the daily kitchen tasks. He picked up his flavor from those days and he mentions how recipe talks became a conversation filler while talking on the phone during his single years in Joe Arpagio's Arizona.

For Osado, cooking has become not only his way of earning a living, but also something he feels like a duty as Mexican. He's proud of his food and he's very firm in keeping the flavor as close as he learned it from his mother; he's fully aware of the value of his heritage and not willing to change for profit only.

Osado's approaches the topic of authenticity in a very straightforward manner:

"...it is important that, if you're going to sell something, it stays close to what is authentic. Food is not only protein and energy, it is culture and tradition, you're

國立政治大學 National Chengchi University

representing as well. In this case, I'm representing Mexico and if I was to sell food that's no good, then I'm giving a bad impression to people that has never tried Mexican food and if they come and have never tried Mexican food before they're going to say 'this is horrible, Mexicans eat awfully, I don't like it'. If there's people who have traveled and do know the true flavor of Mexico and they come to my restaurant and my restaurant is very bad they'd say 'this is a bad restaurant' and they know that's not the Mexican flavor and my restaurant is bad. But if there's people that have never tried Mexican food before and come for the first time to my restaurant and it's bad, then it's bad influence from me and I'm not doing that to my country, to my flag, I'm not doing that to my ancestors. [...] Then, what I'm doing here is bringing my culture, I'm bringing my traditions, and this is something to show"

Mino

Mino is originally from Poza Rica, in the Gulf side Mexican state of Veracruz, a stripe of land that stretches from north to south containing a very wide variety of ecosystems. Poza Rica was a rich oil municipality about 20 kilometers from the coast. After two years of being married to a Taiwanese, M moved to Taipei about ten years ago, where he worked at El Gallo Mexican restaurant as a chef and manager, he then moved to Kaohsiung after a brief season as a Chef for the Novotel in Taoyuan. M moved to Florida very young and started working in the kitchen at age 16 and now, 30 years later, he's the proud owner of Don Burrito Mexican Cuisine. Although he received formal cooking training, most of his kitchen experience comes from his time at Benihana, a famous US based Japanese restaurant franchise. Although his original intention was to open an American style sushi restaurant in Taiwan, he quickly changed to Mexican food. For him cooking Mexican was not his first option since he had learned at culinary school that the market value of Mexican food was not comparable to Italian and Japanese food.

At his restaurant, we can observe a very interesting mix of Mexican paraphernalia. Mino describes his ideas of authenticity in a very straightforward manner, for him

authentic Mexican food can only be done with Mexican ingredients and by following traditional recipes. On the other hand, he's also quick to differentiate American style Mexican food from traditional food. For M, cultural appropriation is equivalent to theft and he's not shy to call mislabeling of Mexican food as lying and thievery. At the same time, he recognizes that adapting to local demand is necessary for business and that he's tried to please everyone and in doing so his menu has become complicated and not easy to decipher for the new comer.

Personal account

The Taco Machin

Working at the night market was partially for research purposes and partially for survival. On the one hand there was not a formal protocol of the tasks and roles as a researcher, nor a peer evaluation for possible affectation or bias. On the other hand, there was neither financial support for doing so and it was conducted as part of self-driven interest.

Setting up at the night market was not easy and the first step was to find a contact to teach me the way this local arena works. I was lucky enough to find a third degree acquaintance, or a gatekeeper, who happened to be renting a storefront and because of this I was given a preferential rate and some basic orientation on how to work a stand. The space in question was 1.5 坪 (a traditional area measuring about a queen size bed), a store front of a clothes shop that closed down. The owner was the father of miss Jiang, a local girl in her late forties, who happened to be friends with my roommate's girlfriend. It was thanks to this Guanxi that I was given a special rate (1,100 NT a day) for the use of the space. Miss Jiang would not only rent me the place, but she also introduced me to DaBao, a local street owner that also runs a warehouse where vendors leave their carts overnight. They both pay their dues to the local temple that in exchange takes care of the trash, provides public toilets and oversees the functioning of the market.

國立政治大學 National Chengchi University

Night markets in Taiwan operate on a gray area where paying taxes is discretional and traffic is halted to yield to hordes of people walking about. It is one of the few pedestrian only spaces in Taipei and the one of the few places to get food after dinner hours other than 7/11.

On June 2016, for a month, every Thursday, Friday and Sunday, between 5 to midnight, the Taco Machin was selling Mexico City's signature dish, tacos al pastor. The setup was as simple as it was possible, the stand rent didn't provide neither water nor electricity, so a portable battery and a pair of T8 LEDs were used as both advertisement and working lighting. Mexican music would be played on a portable Bluetooth speaker. The contrast between what is considered a very Taiwanese space and such a foreign food worked pretty well. At first it was mostly young people who would approach and ask (mostly in English) for a taco, but it's not until you have a queue of them that people start approaching with confidence. Once the line was made, there would be a rush hour when sales peaked, only interrupted by the usual shifting of the carts in the middle of the road, the times when an inspector would do round to check the street was in order.

The logo for the sign was designed by a local Colombian designer based on the idea of a roasting machine and the pun between its pronunciation in Spanish that sounds like a slang word for little macho. The thought behind it was to convey the idea of being a little macho, i.e. emphasizing the value of a masculine identity, by recalling to the time-old image of a roasting pit were some patriarch would cook big pieces of game after a successful hunt. As far fetched as it might sound, the macho idea in Mexican food restaurants in Taiwan is very present to the kin observer and one of the most successful taco business, -the first one to sell its own handmade corn tortilla-, includes it in its name: Macho Taco. In this sense, behind the name of Taco Machin there's a discrete intent of appropriation and a playful pun aimed at confusing English speakers by making it look like an "e" is missing for it to spell "machine" properly. The image of the machine is reinforced in the logo, a clockwork skull that is meant to represent the "calavera" (skull) used during the Mexican celebration of Day of the Dead. This celebration has been growing in popularity outside Mexico and it has been heavily

influenced by globalization to the point of being now a common costume option for Halloween parties. The industrialized version of a Dia de Muertos skull then seems like a good symbol to represent glocalized Mexican traditions.

國立政治大學
National Chengchi University

Tequila is Mexico

Tequila is the distilled juice of the *Agave Tequilana* plant, its history dates back to the Spanish colonization of America. Agave, or Maguey as it's commonly known, has been used for many centuries and was domesticated hundreds of years ago. The use of this plant are through history are many, from primitive tools and paper, to textile fabrics and food preparations. During pre Hispanic times, Maguey's juice was used to prepare an alcoholic ferment called *pulque*, which is now produced in small quantities and unavailable outside certain regions in Mexico. Pulque is now virtually unknown to the world and distilled agave juices are now the only government protected beverages.

After Tequila became a protected Protected Designation of Origin (PDO) product, small producers had to pay for the official certification in order to keep calling their product tequila. Nowadays, any non-certified agave distiller is not allowed to market its product as neither tequila nor mezcal; this restriction also prohibits producers from listing the variety of agave used. For many small producers, the process of certification is beyond their means and since 2015 they are forced by law to call their distilled beverages *komil*.

From at least 2012, the Mexican Trade Office in Taipei has been hosting a Tequila promotion event at their offices on the 11th floor of the World Trade Center. As a participant observer in this event, there are a few elements of the 2016 edition that will be shared in this text as anecdotal evidence to illustrate one of the complications of implementing heritage protection:

The event spread over less than one and half hours, from which the first half an hour was a series of presentations from the different tequila importers in Taiwan. The representative of the Camara Reguladora del Tequila (Tequila Regulatory Chamber), who in his speech implied that consuming tequila was

somehow partaking in Mexican culture. In his closing statement, he delivered what would seem the motto of the event: "Mexico is tequila, tequila is Mexico". After his talk, the rest of the speakers rushed through their slides to present their brands and then the tequila tasting took place.

The motto of the event seems very straight forward in that it implies that drinking tequila is a national identity marker. However, it creates dissonance when looking at the symbolic statement that local culture is reduced to a distilled spirit. Moreover, this is the only edible item being promoted by the Mexican Chamber of Commerce (ProMexico) and the Mexican Trade Office in Taipei. There is no other Mexican food items events hosted by these two institutions and the prominence of tequila seems like yet another symptomatic sign of appropriation.

Due to regulations, importing food items from Mexico in large volumes to Taiwan is beyond the means of small food producers. The current distributor for La Costeña, biggest preserves exporter in Mexico, works with local supermarkets to keep a regular stock of pickled jalapeños (*Capsicum Annum*) and beans (*Phaseolus vulgaris)*. Other basic products, such as corn flour are imported in small scale by food producers from Mexico and the US.

國立政治大學 National Chengchi University

Menu and logotype

Don Burrito

(Fig. 2 Don Burrito restaurant, Kaohsiung, Taiwan 2017)

Don Burrito's logo consist of the name of the business in yellow letters against a green background, the bold font used is marked by a pattern that reminds us of the patchwork of mariachi clothes. Right under the name of the restaurant in Chinese (登布利多墨西哥料理) the legend "Mexican Cuisine" is written with a playful font that recall tortilla chips with salt dots here and there. On the lower margin and written over red, it advertises 來自墨西哥的廚師 (Mexican Chef) Manuel Hernandez. On the top margin a T shape pattern plays with the minimalistic image of Mexican sombreros (big hats) and aboriginal designs.

The menu is 16 pages with some extra space left for specials and other seasonal dishes. The over 20 food items are divided in nine sections: Appetizers, Seafood, Classics, Burritos, Tacos, Traditional Tacos, Pasta, Fried Rice and Specials. Other than the color code, i.e. blue for seafood, white-yellow for pasta, white for tacos and black for classics, there's a division within the Taco section between Traditional (fig. 3) and Modern Tacos (fig. 4); the former being flour tortilla or "hard-shell" and the later corn tortilla. This same opposition between traditional and modern can be found on the menu's decorative motives. In the drink section a special beer from New Zealand is framed by Mexican hats, a pair of maracas and festive paper-cut decorations; while on the Traditional Tacos page we can see a black silhouette of Mexico in between the food photos, a indexical sign for the origin of the food or a possible connotative hint of authenticity.

國立政治大學 National Chengchi University

(figure 3. US style tacos)

(Figure 4. Mexican style tacos)

A similar use of indexicality is used on the seafood section of the menu (fig. 5) by displaying a photo of a landmark (a sculpture of the name of the east-coast state Veracruz) from the chef's hometown; this photo doesn't not only fulfills the denotative function (once we know what Veracruz means) of showing the origin of the food, but by showing the landmark -which happens to be placed by the harbor- the photo becomes and indexical and iconic sign of Mexican seaside.

(Figure 5. Don Burrito's menu seafood page)

Decorations

Decoration follows a common set of motives that are easily identifiable as Mexican tokens, such as mariachi hats and festive paper flags. By the door we can find a burrito (spanish for small donkey) piñata, -a traditional paper vessel used to share out treats among kids during parties- welcoming customers and acting as an iconic sign for the name of the restaurant. In one of the walls, we can see a statue of the Virgin Mary (fig. 6), one of the most revered idols of the Mexican pantheon. Altars to the Virgin Mary are found all over Mexico and smaller shrines are common in small restaurants, however, the size and style of this arrangement is uncommon even for Mexican standards. The statue is about a meter tall and it's flanked by two photos from Mexican revolution, General Emiliano Zapata on left and again on the right with his mounted escort. On display over the table, a small wooden statue of an Aztec "eagle warrior" (mythical elite military forces), a *metate* (a traditional stone tablet used as a grinder) and a clay bas-relief tile depicting centeotl (the Aztec maize deity). Finally on the far left, another burrito shaped piñata fills in the corner. The altar is a collection of Mexican history symbols that are not usually displayed together and closer in way of arrangement to a Taiwanese shrine, where historic and religious figures are combined into symbolic signs representing complex relations between the Taiwanese pantheon and the household arranging the altar. In the case of Don Burrito, a clear indexical relation can be established between Mexican history and the restaurant. Not without being eclectic the decorations delivers its message and conveys the statement of a strong connection with a romanticized homeland.

國立政治大學 National Chengchi University

(Figure 6. Altar at Don Burrito)

Discussion

Analysis of the interviews shows many of the same issues described in the literature when talking about authenticity. Although the producers interviewed acknowledge the difference between authentic and inauthentic Mexican food, they all have difficulties when trying to define it. They agree on that the kind of ingredients used is crucial to make a difference, whereas using the right utensils or cooking methods seems less

important. The two most salient ingredients here being *nixtamalized* corn flour and Mexican endemic varieties of *chiles*, both of which can be imported either from Mexico or the USA. At the same time, in their menus, food items derived from the Mexican tradition in the USA are nonetheless present such as California style burritos and Nachos. Is then possible to talk about a counter-appropriation of Tex-Mex style food by many of the interviewees (RQ4), or as Mino puts it "if you only do traditional food you lose one half of your costumers, if you do only Tex-Mex, you lost the other half, you can't please everyone".

As part of the process of integration these people rely on cooking as a mean not only of earning an income, but also to assert their cultural identity (RQ1). Osado is very proud of the food he makes and goes as far as to "betray your tradition and country" when doing mediocre or "fake" food. Through cooking, a space where they can feel like being part of something bigger than themselves emerges as a topic they recur while speaking about their motivation to go through the hardship of being slightly disoriented in a very different society. As in the case of Tara and Lez, that found each other unfriendly at first, but let aside their differences to become partners and friends to start cooking together, which is now not only at the origin of their friendship, but remains their way to gather and enjoy recreate themselves away from their family duties. Although in some cases a slight grudge against non-Mexican claims of authenticity, for stakeholders the production of Mexican food in the way they remember it creates a link to their past that goes beyond the nostalgic craving of food from a far away land (RQ2).The importance of this rationale for these people is paramount to their well-being as it becomes the most accessible gateway to their own cultural background that can be shared with the community (RQ3).

In the case of Mexican food producers in Taiwan we can observe the relation between two groups, a minority trying to adapt to living in a less and less homogenous community such as Taiwan. Through the creation of these niches of ethnic food, the possibility of achieving integration instead of acculturation, i.e. without compromising their cultural heritage for acceptance sake, is not only possible, but also desirable. These scattered efforts are important in order

to create ‘authentic’ social spaces that provide “meaningful relationships and identifications” (Farrer, 2017). Further studies will elaborate in the role of the symbolic relation between food and identity construction as it takes place in the case of Mexicans in Taiwan, a story that is developing in parallel with other similar ethnic groups.

Conclusions

As stated in the literature review section of this thesis, food is a strong cultural marker and as such it follows that the food we relate to becomes a marker of our identity, in very much the same way our daily habits determine our identity. In a more specific aspect, for the people interviewed Mexican food is not only a taste or dietary preference but also the act of reconnecting with a communal self, a notion of nationality that is more significant than a political attachment to a nation-state.

This intuitive awareness of belonging to an ethnic group is important for maintaining contact with one’s own cultural background and in doing so a sense of belonging can be preserved while integrating into a given host group; this is, of course, possible only when the host community does have a tolerant attitude towards the out-group.

As we saw before, in Berry’s model, the difference between positive acculturation outcomes is that assimilation, -where the individual feels accepted by the host group but has to compromise his or her personal identity in order to fit in- and integration, -where one’s ethnic background is still maintained and preserved-, are both beneficial, but one is nevertheless more desirable than the other. The later is considered better since it demands an effort not only from the individual but from the host group as well, making the ease of integration a trait of a more inclusive and diverse society.

國立政治大學 National Chengchi University

Furthermore, as it happens to any migrant, identity ambiguities emerge when contrasted against another national identity. This idea of belonging to a cultural group that is taken for granted is challenged when we are separated from our place of origin and we're faced with questions regarding who we are. For Mexicans as with many other groups, food preferences are a strong cultural trait and knowledge of how to reproduce this collection of recipes might come as a positive surprise while abroad. The remembrance of familiar tastes acts a vehicle for connecting to people and places that are intimate, yet the experience can also become a gateway to nostalgia and crossed feelings of longing or even rootlessness.

The effects of cultural mediation can have a positive or negative impact and to know which one it is we have to keep in touch with both parties involved. This, in general, is how we develop a sensibility for delicate cultural matters. In the case of Mexican food, the development of a parallel tradition in the US makes it a delicate matter when it comes to representing Mexican food through this lens, often setting stereotypes in terms of flavour ("Mexican food most always be spicy"), or aesthetic themes (Big sombreros, cactuses, maracas, etc.).

As for the elements of Mexican food being appropriated, we can easily encounter these in advertisement and menus, this can go from a simple reinterpretation of a recipe with different ingredients, to appeal to authenticity from franchise restaurants such as Taco Bell. The use of Mexican as a metonym for spicy is also a way of perpetuating stereotypes based on vague notions of Mexican food.

The stories of Mexican food producers in Taiwan tell us about the challenges of reproducing one's heritage within a different cultural setting. At a tangible level we learn from these people about the basic ingredients needed to feel they're doing it in a satisfactory way; the lack of some basic ingredients then makes the food to be Mexican only nominative. From here we get then into the intangible level, where the naming of food as Mexican is made for branding

國立政治大學 National Chengchi University

purposes, where the indexical association is meant to be more attractive instead of describing the actual food. In this way, as Mino tells us, the substitution of ingredients to reduce costs adulterates the original recipe and conveys a different idea of what such a dish should taste like.

Food exudes meaning. It is not a communicative device in itself and yet it tells a lot about the context in which it is made to the keen observer. At a bodily level, food affects our mood and wellbeing in general and it is something we can not only talk about, but that can express and be interpreted in an intuitive way. In the case of Mexican food in Taiwan, we can see from these stories how producers trace their food to their origin stories and how they find in cooking a way to reconnect with their cultural heritage. For these people, food is a way to express their identity.

The relevance of connecting semiotics with food studies comes from the possibility of categorizing food items, depictions, descriptions and practices as a code system. It is then possible to categorize different expressions of embodied intangible heritage even as they shift and turn as we write about them. It is relevant to keep updating the meaning of cultural items and semiosis is the way these otherwise intangible ideas, such as authenticity, come to be significant when talking about a concrete case, such as the case Mexican food.

In this thesis, an attempt to integrate different theoretical frameworks fell a bit short of the mark to be considered a comprehensive research project and still, the use of specialized vocabulary from semiotics serves its purpose to summarize what could be too long to describe within this text. Future research should focus on describing the symbols used in logotypes, depictions and descriptions of food in menus and advertisements. In doing so a better use of a systematic semiotic analysis method to describe how these symbols act as signs that communicate different meanings at different levels could shed light on the transformation of other food traditions.

國立政治大學 National Chengchi University

References

Alcock, J. P. (2000). Milk and Its Products in Ancient Rome. Paper presented at the Milk: Beyond the Dairy. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999.

Anthelme, B.-S. (1826). Physiologie du goût. Paris, Librairie de la Bibliothèque nationale, 3. Barthes, R. (1973). Le plaisir du texte Paris. Seuil, coll.«Points.

Bourdieu, P. (1984). Distinction: A social critique of the judgement of taste: Harvard University Press.

Bourdieu, P. (1993). The field of cultural production: Essays on art and literature: Columbia University Press. Burnett, J. (2013). Plenty and Want: a social history of food in England from 1815 to the present day: Routledge.

Carafoli, J. F. Communicating Authenticity: Hosking. Counihan, C. (1999). The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power: Psychology Press.

Cullum-Swan, B., & Manning, P. K. (1998). Narrative Discourses. Cultural Studies, 3, 119-148.

Dewey, J. (2005). Art as experience: Penguin.

Dietler, M. (2006). Alcohol: Anthropological/archaeological perspectives. Annu. Rev. Anthropol., 35, 229-249.

Douglas, M. (1975). Environments at risk. Implicit Meanings: Essays in Anthropology, 247.

Earthy, S., & Cronin, A. (2008). Narrative analysis. Earthy, S., & Cronin, A. (2008). Narrative analysis.

Farrer, J. (2017). Urban Foodways: a research agenda. Cheltenhan, UK ; Northampton, MA : Edward Elgar Publishing, 2017.

國立政治大學 National Chengchi University

Featherstone, M. (1990). Global culture: an introduction. Theory, Culture & Society, 7(2), 1-14.

Feuerbach, L. (1863). Concerning Spiritualism and Materialism.

Food Studies Programs, (2017). Retrieved from ASAF, http://www.food-culture.org/food-studies-programs/

Furnham, A., & Bochner, S. (1986). Culture shock. Psychological reactions to unfamiliar environments. Culture shock. Psychological reactions to unfamiliar environments.

Gaytán, M. S. (2014). The transformation of tequila: From hangover to highbrow. Journal of Consumer Culture, 1469540514556169.

Goldstein, D. (2004). Food from the Heart. Gastronomica, 4(1), III.

Greco, S. The semiotics of migrants' food: Between codes and experience. Semiotica.

Heldke, L. (2005). But is it authentic? Culinary travel and the search for the 'Genuine Article.'. The taste culture reader: Flavor, food and meaning, 385-394.

Hosking, R. (2006). Authenticity in the Kitchen: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2005.

Hudgins, S. (2006). In the eye of the beholder, on the tongue of the taster: what constitutes culinary authenticity? Paper presented at the Authenticity in the Kitchen: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2005.

Jacobsen, J. K. (2006). Adulteration as part of Authenticity Authenticity in the Kitchen: Prospect Books.

Jeanneret, M. (1991). A Feast of Words: Banquets and Table Talk in the Renaissance: University of Chicago Press.

Kaufmann, J.-C. (2010). The meaning of cooking: Polity.

Korsmeyer, C. (2002). Making sense of taste: Food and philosophy: Cornell University Press.

Latour, B. (1999). Pandora's hope: essays on the reality of science studies: Harvard university press.

國立政治大學 National Chengchi University

Leach, E. R. (1964). Anthropological aspects of language: Animal categories and verbal abuse: MIT press Cambridge, MA.

Lotman, J. (2005). On the semiosphere. Sign systems studies, 33(1).

Lévi-Strauss, C., Weightman, J., & Weightman, D. (1994). The raw and the cooked: Introduction to a science of mythology: Pimlico New York, NY.

Manning, P. (2012). Semiotics of drink and drinking: A&C Black.

Miller, J., & Deutsch, J. (2009). Food studies: an introduction to research methods: Berg Publisher.

Monaghan, J., & Just, P. (2000). Social and cultural anthropology: A very short introduction (Vol. 15): Oxford Paperbacks.

Monsiváis, C. (1999). Tequila with lime and other table talk. Tequila: The Spirit of Mexico, 13-17.

Parasecoli, F. (2011). Savoring semiotics: Food in intercultural communication. Social Semiotics, 21(5), 645-663.

Peirce, C. S. (1931). In C. Hartshorne & P. Weiss. Collected papers of Charles Sanders Peirce, 8.

Pilcher, J. M. (2012). Planet taco: A global history of Mexican food: Oxford University Press.

Plummer, K. (2002). Telling sexual stories: Power, change and social worlds: Routledge.

Pratt, J. (2007). Food values the local and the authentic. Critique of anthropology, 27(3), 285-300.

Shrum, W. (1991). Critics and publics: Cultural mediation in highbrow and popular performing arts. American Journal of Sociology, 97(2), 347-375.

Stano, S. Introduction: Semiotics of food. Semiotica.

Tambiah, S. J. (1969). Animals are good to think and good to prohibit. Ethnology, 8(4), 423-459.

Tannahill, R. (1973). Food in history.

國立政治大學 National Chengchi University

Taylor, C. (1994). Multiculturalism: Examining the politics of recognition, ed. Amy Gutmann: Princeton: Princeton University Press.

Tedlock, B. (2000). Ethnography and ethnographic representation. Handbook of qualitative research, 2(1).

Tequila Regulatory Chamber, (2017). Retrieved from CRT https://www.crt.org.mx/EstadisticasCRTweb/

Ziff, B. H., & Rao, P. V. (1997). Borrowed power: Essays on cultural appropriation: Rutgers University Press.

國立政治大學
National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

Appendix

Interviews transcripts

Tara

Estoy en el otro restaurante donde yo trabajo.

Ahora en el verano ojalá que pueda ir a visitarlos (también es un hostal).

(Explicación del método de entrevista)

Mi nombre completo es Maria Teresa Trujillo Garcia, mexicana nacida en Puebla...

Otra cuna de la gastronomía mexicana...

...si, el mole muy tradicional allá. Tengo aquí siete años. Venimos a vivir hace siete años, han sido siete años difíciles. Pero bueno, aquí estamos y estamos bien. Me gusta, me gusta vivir aquí y comer comida mexicana es algo... no sé... satisfactorio. Por que recién había llegado no sabía donde comprar ingredientes, sólo había COSTCO. Pero ahora con el paso del tiempo he encontrado lugares donde venden la masca, la harina de maíz. Que no es necesariamente Maseca, pero bueno, es maíz. Ahorita ya hay muchos lugares donde venden lo que son los chiles jalapeños, chipotles y muchos ingredientes que con eso ya se puede cocinar.

¿Cómo es que llegaste a Taiwan? ¿Que te trajo aquí?

Conocí a mi esposo en México, trabajaba en una compañía de unos Taiwaneses. Yo era secretaria. Fue ahˆdonde conocí a mi esposo, después de año nos casamos. Fue muy rápido. Tengo once años de casada. Viví en México, mi hija mayor nació en México y después hace siete años venimos a Taiwan.

Entonces vivieron cuatro años en México...

Yo nací en Puebla, pero a los once años me moví al DF. Terminé mi secundaria y pocos estudios de más en el Estado y en el DF. Después comencé a trabajar, conocí a mi esposo, me casé, vivimos en el DF también. Después de cuatro años por cuestiones de trabajo venimos a Taiwan.

Historia curiosa, harina de otro costal... ¿Ya cocinabas estando en Puebla?

Estando en Puebla, claro. En Puebla las niñas desde muy chiquitas nos enseñan. Mis abuelos cultivaban café, crecí entre matas de café, entre la milpa, cosechando el maíz, frijol, chile y todo eso. Y los niños desde pequeños, desde que puedes agarrar un bote o algo estas ayudando; igual y uno lo toma como un juego, pero desde entonces uno esta mirando y esta aprendiendo. Entonces desde ahí mi mamá ya hacia tortillas. Nosotros vivíamos en un Pueblo que no contaba con lo que había en el centro. Si había luz, pero no había gas, estufas de gas, todo era con leña, todo era con bracero, con comal, con molino de mano.

¿Cómo se llama este Pueblo?

Xalpan, Puebla. Esta en la sierra norte de Puebla. Yo vivo como a cinco horas del centro. Y para llegar a mi pueblo, antes, ahorita ya hay carretera pero antes la carretera era de... trerraceria... no entraba transporte, sólo carretas, antes. Y en los tiempos de mi mamá sólo caballo para ir al pueblo. Y poco a poco fue mejorando. Pero ahorita ahorita, hasta nuestra fecha es muy rústico. Es muy lindo, allá hay ríos, hay potrero, arboles de frutas, mangos, naranjas, mandarinas, todo hay ahí.

¿Ahí aprendiste a cocinar?

Allá nací yo. Allá aprendí lo básico, a hacer la tortilla, moler el maíz, echar la tortilla al comal, hacer frijoles, enchiladas... se come muy sencillo, pero se come muy rico.

¿El nixtamal entonces te toco toda la preparación?

國立政治大學 National Chengchi University

Yo le ayudaba a mi mamá a desgranar el maíz, a ponerlo, a atizarle al bote...

...atizarle al bote es cuando se le echa...

...cuando se le pone leña al fuego, que no se te apague, es atizarle. Empujarle los "solitos" (?) pa que se quemen. Para que hierva.

Después...

Se ponía para una semana. No se podía hacer diario. Es un proceso, el maíz no tiene que cocerse por que si no ya no sirve. Tiene un punto, por que si se deja hervir, ese maíz ya no sirve y se hecho a perder y se pierde el bote, lo de esa semana. Las señoras tenían un truco, para saber, agarraban el maíz y con la mano lo despellejaban, y ya el cuerito, que ya estuviera blando, que no estuviera duro, que estuviera medio, se despellejaba el maíz. Entonces ya estaba el nixtamal y se quedaba ahí. De hecho yo me acuerdo que no teníamos refri, el gas no llegaba, si llegaba era una vez al vez, así que mejor no lo usábamos. Aparte la gente se acostumbró a comer las tortillas de la leña, del bracero, los frijoles del bracero. Si se hacían con estufa, los abuelos y las señoras que sabían decían que no sabían igual. Entonces se compraban su estufa pero igual no la usaban. Y para poner frijoles, igual, no se echaban a perder. Hacía calor, donde yo vivía era una zona caliente, por que colinda con Veracruz, un poco. Pero las cosas no se dañaban, no había que meter todo al refri, de hecho, había pocos refrió en el pueblo. Sólo un teléfono había en el pueblo.

¿Entonces ahí aprendiste lo básico que era el nixtamal? ¿y despee´s era hacer comida de cada día?

Ahí aprendí todo lo que yo sé hacer, por que era hacer comida todos los días. Y cuando había fiesta pues se hacia, mole, pollo, arroz, carnitas, nopales, todo eso. En realidad aprendí bastante, mucho, muchísimo...

15:18

國立政治大學 National Chengchi University

En en DF entonces ya cocinabas bastante...

Ya echaba tortillas, socia frijoles, hacia enfrijoladas, enchiladas. Por que mi mamá decía "si ya alcanzas el bracero ya puedes hacer tortillas". Y pues a la edad de como seis años te decía ya "con cuidado, no te vayas a quemar". Igual las niñas a las doce años ya saben hacer comida. Igual se casan bien temprano en ese pueblo, si yo me hubiera quedado en ese pueblo, yo pienso que a los 15 años ya me hubiera casado.

¿A que edad te casaste?

Me casé también muy joven, tenía 20 años cumplidos. Mi cumpleaños es en junio y yo me casé en diciembre. 20 años exactamente. En el distrito federal con un taiwanes.

Esa historia debe de ser muy curiosa, para otra ocasión. Entonces cocinabas en el DF y después de casa todavía cocinabas.

Si, terminé mi secundaria en el DF, allá vivía con mi tía. Mi mamá falleció cuando yo tenía 15 años. Entonces mis hermanos todos casados, quede a cargo de mi tia. Mi tía una gran cocinera también de Puebla. Con gusto. Pero en el DF se encuentran más ingredientes. Con crema, ya lleva más queso, la ponen más rica, tradicional y más rica.

18:04

Más crema a los tacos ;)

En el pueblo es así como simple por que no hay queso, no hay jamón, no hay otros ingredientes que le dan un toque más rico. En la ciudad ya hay refrigeradores, ya hay super. Yo no conocía la crema, en el pueblo la gente hace su crema, de la vaca. Pero es la nata, su queso, el requesón. Eso tiene un sabor diferente del que se hace en la fábrica.

Entonces cocinabas con tu tía.

Con mi tía ya no, allá había tortillerías, ya era ir a comprar tortillas.

國立政治大學 National Chengchi University

19:26

¿Entonces fue en Taiwan donde volviste a hacer tortillas?

Si, aquí en Taiwan, claro. Por el gusto de comerse una tortilla, unos tacos. Empezó por el antojo. El antojo y fue que me mandaron Maseca de México. Por que aquí yo no sabía. Si había compañías pero yo no sabía dónde, entonces me mandaron de México y me hice unas tortillas.

Fue lo primero que hiciste en Taiwan cuando tuviste masa.

Tortillas. Claro. Lo primero que se piensa es tortillas, comida mexicana y tortillas de maíz. Algo que lleve maíz, que sepa a maíz. Esas son las tradicionales tortillas ¿verdad? y pues las tortillas las acompañas con todo. Y ya es un taco!

¿Y cual dirías que fue el siguiente paso? ya que tenías maíz asegurado, ¿qué te hacia falta?

Pues después de las tortillas, pienso que los chiles. Los chiles secos, que aquí casi no hay. Pero teniendo chile ancho, chile guajillo, todos esos chiles. Me acuerdo que alguna vez me mandaron una bolsa de chile seco, chile pasilla, ya no me acuerdo. Hice una salsa de chile pasilla y me la comí con tortillas, me supo a gloria. El sabor a México, el sabor a Puebla. Ese fue el siguiente paso.

22:52

¿Aquí aprendiste a hacer comida taiwanesa?

Aquí comía lo tradicional, arroz, pescado frito, pescado al vapor, verduras salteadas, cerdo y así. Pero había veces que extrañaba el sabor de México y entonces lo hacía con tomates, cebolla y un poco de chile, entomatado.

¿A la veracruzana?

國立政治大學 National Chengchi University

El bistec de cerdo a la mexicana. Que es muy fácil, que solo lleva el tomate, el chile, la cebolla y al final el cilantro. Con arroz blanco, sabe bien rico.

¿y tu esposo que opinaba de la comida?

Si, a veces yo hacía costilla de cerdo y lo hacía con tomate, ajo, chile, y le ponía cebolla y freía la carne. Entonces es carne de cerdo en chile. Con arroz blanco, con pescado o verduras. Siempre había algo con un toque mexicano para mi. A el le gusta mucho la comida mexicana, el adora los tacos al pastor, son su debilidad. Tacos de tripa, tacos de seso, de lo que sea... A mi me extrañaba cuando el me decía "quiero tacos de eso de la cabeza, de entro".

¿y aquí los haces?

No, es que a mi no me gusta mucho la viscera. El la disfruta. Pero a los taiwaneses les encanta lo que es la oreja, la lengua, todo eso, lo que es la viscera, les gusta mucho.

25:13

¿Será por que es más chicoleo?

Más suave, no sé. A mi me gusta lo que es en sí la carne. Pero a él le gustan los cueritos, la lengua, tacos de tripa, de sesos, todo eso le gusta bastante. Si es carne, carne, no le va a gustar mucho. Se lo va a comer, pero le fascina lo que es la viscera. De lo que sea, del cerdo o de la vaca. No, eso no lo come. El otro día hicimos carnitas con Liz y le echamos tripa, lo hicimos con buche, creo que encontró ella, pero quedó bien duro.

Entonces empezaste cocinando para ti.

Si, para la casa, para los antojos. Y después surgió lo de las Adelitas. Surgió por un evento que iba a ser en Pingtung, iba a haber un evento y no había quien vendiera comida mexicana. Había de todos los países, estaba Guatemala, Venezuela, Colombia, pero no había quien vendiera comida mexicana. Entonces yo no conocía a Mónica. Pero Liz tiene muchas relaciones

國立政治大學 National Chengchi University

públicas. Conoce a todos en Facebook. Yo la conocí a Liz y nos dio mucho gusto conocernos. Ella de Michoacan, yo de Puebla, entonces nos llevamos muy bien. Nos conocimos por un evento en Taipei. Pero ese día no nos... de hecho Lucas no me dijo que ella era paisana también, yo no sabía. Pero si la ví. No le caí bien ni ella a mí. Nos hicimos mala cara por que yo llevaba la playera de México, la verde. Estaba Lucas, estaba Richard, había otros mexicanos, estaba Alejandro el de la oficina. Entonces nos íbamos a tomar una foto, entonces le dije "¿nos puedes tomar una foto sólo con mexicanos?" junto con Miriam y entonces nos pusimos todos. Después Liz estaba atrás, yo no la ví. Después todos ya puestos ella dijo, esperen yo también quiero, y yo le eche un mirada así como de "¿y tu quien eres?, colada" (risas) Y me hizo unos ojos. Y entonces yo le dije, yo no sabía que tu eras mexicana, y pues aparte no llevaba nada pues. Llevamos la camisa de Mexico y no la deje tomar la foto. Desde ahí yo no le caí bien, por que no la deje salir en la foto. Después por una amiga de Tainan la trajo a un restaurant mexicano, ahí fue donde la volví a ver y entonces empezamos a platicar más y nos hicimos amigas. Después de eso la invitaron a ella al evento de Pingtung, pero ella sabia que yo trabajaba en un restaurante mexicano que es este. Entonces me dijo, que que me parecía si vendíamos comida mexicana y yo le dije que esta bien. Pero me dijo que es un evento y pues llevamos poquito por que no sabíamos si iba a ver mucha gente, no sabíamos mucho. Y pues me dijo, llevamos algo sencillo, quesadillas, picadillo... despee´s salió que íbamos a vender tostadas.

30:42

¿Con tortillas de harina?

Quesadillas con tortillas de harina, tostadas con tortillas de maíz. Y después como yo tenía tortillas de harina, compré de las de 12, ¿como se dice? de las de burrito. Entonces de ahí fue donde yo empecé a hacer el burrito. Con esa tortilla, pensamos hacer quesadilla, burritos y tostadas, y tacos dorados salieron de ahí. Teniendo la tortilla, tu ya puedes hacer todo.

Entonces pasaron de la enemistad a asociarse.

A asociarnos y bueno, a divertirnos. Y si sobra, pues invitamos a todas las amigas y nos lo comemos, el chiste es pasarla bien. Y nos animamos a ir. Hicimos pollo, cocinamos tinga de pollo, tinga de cerdo y ¿qué más? pollos frito con cebolla para los tacos dorados, salsas. De ahí

國立政治大學 National Chengchi University

nos salió. Teniendo la tortilla de maíz y de harina, nos salieron cuatro comidas diferentes, platos diferentes: tacos dorados, quesadilla, tostada y burrito. Y pues nos lanzamos. Hicimos frijoles, hicimos arroz, hasta llevamos papa molida para hacer tacos vegetarianos. Pensamos en todo, entre las dos nos pusimos ¿y si llevamos esto? ah pues esto lleva tal tal tal. Y si por ejemplo, la tostada lleva lechuga, el taco dorado también lleva lechuga y llevan salsas también. Entonces sólo con la tortilla de maíz, con unos ingredientes, puedes hacer pollo cerdo, infinidad de cosas, salsas y puedes armar los platillos ahí. Queso, aguacate. El aguacate si fue que lo encontramos y se compró una bolsa.

¿Aguacate Hass? ¿O el aguacate local?

Aguacate normal. El taco dorado y la tostada llevaban una rajitas de aguacate por que si estaba muy caro. Así fue como nos lanzamos a ese evento de Pingtung con los ojos cerrados y la verdad que nos fue muy bien en ese evento, vendimos todo, la gente preguntaba si ya se no había acabado la carne. A la gente le gustó mucho. No freímos la tortilla en casa, no la llevábamos hecha la tostada. A penas que llegamos yo me puse a freír las tostadas y la gente se acerco a preguntar ¿qué es, que lleva?, empezaron a salir las primeras ordenes, tostadas tacos dorados... y la gente se empezó a venir.

34:42

Pienso que siempre tienes que estar como en movimiento, com que la gente tiene que percibir el olor, ver como lo haces y también, si, para mi es uno de los puntos más importantes, tienes que estar haciendo. Como por ejemplo si haces las tortillas al instante a la gente le llama la atención. ¿Qué es esto? Si la ven saliendo del comal o si tenemos una parrilla. Y a la gente le llama la atención ver que lo estas cocinando, y el aroma que sale.

En lugar de sólo abrir una bolsa y sacar algo, abrir una hielera y sacar otra cosa....

Si tenemos lo que es el pollo, los frijoles, la lechuga, lo que es la salsa lo tenemos en recipientes. Pero pienso que si hubiéramos llevado las tostadas hechas y todo como hecho para hacer como que la gente no mira que es lo que estas haciendo. Si tu estas mostrando lo que

國立政治大學 National Chengchi University

estas haciendo al instante, si estas poniendo la tortilla, la estas preparando, feliz, a la gente se le antoja. Viene y luego viene más gente y luego gente ve que hay mucha gente, cuando nos dimos cuenta, teníamos una cola de gente y nos quedamos wow!. Yo no pensé que se vendiera todo y eso que llevamos para dos días. Entonces dijimos, si sobra, pues lo vendemos para otro día. Pero ese día se acabo todo, no quedó nada. Para el siguiente día tuvimos que ir al mercado a comprar tomate, cebollas, carne y volver a hacer frijoles. Desde poner frijoles, para el otro día volver a hacerlo.

Entonces empezamos desde las siete. Dejé el frijol remojando toda la noche, por que el frijol, si no lo remojas tarda bastante. Y si lo remojas en la noche, al otro día lo pones y esta rápido. Se ablanda. Es mejor con agua caliente, si lo dejas con agua caliente lo absorbe y se hace más grande. Y al otro día sólo le pones agua, cebolla, sal y lo pones a hervir y en una media hora, 40 minutos ya están.

38:09

Despues de eso se dieron cuenta de que podían trabajar juntas. ¿De ahí salió lo de las Adelitas?

Si, fue un éxito. Dias antes, salió lo de las Adelitas por que Monica nos anunciaba como las "Hot Mamas" y era su idea ponernos a vender tacos. Y yo le dije a Liz ¿Y quienes son las Hot Mamas?, pues nosotras por que somos las únicas mexicanas. Y yo le digo "que horrible nombre, ¿cómo va a ser?" No, le digo. Y bueno, pensamos en un nombre mexicano. Pensamos en las marcas, las no se que. El chiste es que de tanto que pensar en cosas mexicanas, pues a ella se le ocurrió, como éramos dos, pues ponerle Las Adelitas.

Si, por las de la revolución ¿no?

Si, nomas estábamos inventado, le dije, cualquier nombre, lo que sea menos las Hot Mamas. No sé, horrible se escuchaba.

Despise de eso se volvieron buenas amigas...

國立政治大學 National Chengchi University

Si, bueno, ya éramos amigas. Pero después de eso tuvimos otras ideas. Estamos ahora como en esa sociedad, en eventos. Ella tiene su toque, cocina muy rico. Cocina, todo, lo que hace lo cocina bien. Tiene ese toque mexicano.

Michoacan y Puebla son dos pilares de la comida mexicana.

Entonces ella sabe lo que es echar tortillas, no le tenía que decir o ella a mí. Aunque a veces si decimos "es que en Michoacan no se hace así, no es que Puebla no se hace así". Y bueno, pues decíamos, le pones esto y lo otro. Pero por ejemplo, hacer frijoles, hay gente que ni siquiera sabe como hacer frijoles y todo eso. Entonces o guisar un frijole, o hacer un arroz rojo. Ella lo sabe y yo también lo sé. Tenemos ese gusto por la comida mexicana, que decimos, me gusta esta muy rico, o bueno, le falta un poco de sal, o esta muy picante. Una vez no salió una salsa bien picante, pero bien picante. Fuimos a dar una vuelta al mercado de Taipei, encontramos chiles habaneros, que en Kaoshiung no hay. Yo nunca he visto chiles habaneros en Kaoshiung. Había chiles habaneros, chiles guerras y nos compramos una bolsa de cada uno, fuimos a hacer unas salsas y quedaron bien buenas, pero bien pecosas. Pero fue la primera que se acabó. Le decíamos, es picante. Mi esposo decía es MoGui LaJiao. Pero se terminó.

Endiablado

Se le fue la mano y le puso muchos chiles, pero a la gente le gusto y se la comió toda.

Entonces es un éxito y la gente nunca te ha dicho que lo debas de hacer de un modo u otro.

En el evento de Pungtung parece que estuvo bien todo. Después en el evento de Kaoshiung tuvimos dos eventos dos semanas seguidas y nos dijeron que a las tostadas no se les ponía siempre la misma cantidad de carne. Entonces cuando uno esta trabajando muy rápido puede que a una le pongas más o menos. Cuando pusimos el frijol, creo que fueron cuatro bolsas de frijoles de 600g, y se hacen bastante. De hecho para Pingtung solo hicimos dos. Se acabaron los frijoles.

Y a lo

43:58

國立政治大學 National Chengchi University

43:58

Y a los últimos les estuvimos poniendo una embarrada, es que un problema que si tenemos es que empezamos, como que surtidito verdad. Conforme se te van acabando los frijoles, la salsa, entonces si la gente pide, entonces tal vez ya va tan surtidita. Lo primero que voló en pingtung fue el aguacate, y lo primero en acabarse siempre es el aguacate , pero si viene un cliente que fue y que compró otra vez, entonces dice "es que me la dieron como que ya no me la dieron igual al principio". Esas

Bueno, pero esos pequeños fallos técnicos, pero ¿la receta nunca te la han criticado, que no le pongas esto, que le pongas otra cosa?

Pues parece que... mmm... de sal de todo, parece que esta bien. Parece que siempre hemos recibido buenos comentarios, "¿donde esta el restaurant?", nos hasn pedido tarjetas. Siempre nos piden en PingTung, en Taipei, siempre nos dicen "donde esta su restaurant, como las encontramos" y pues nosotros decimos, "todavía no tenemos restaurant". Sólo tenemos pagina en facebook. Y otra cosa, yo no escuche. Me dijeron que al burrito se le estaba poniendo mucho arroz. El burrito le pongo arroz, frijoles, carne, pico de gallo y queso y lo envolvía yo en la tortilla y lo ponia en la plancha.

¿Los burritos los preparabas antes? ¿los preparabas en México o los empezaste a hacer aquí?

Si, aquí, aquí, aquí. En México había comido las "banderillas" que son las quesadillas, las "sincronizadas". Pero se comen de vez en cuando, por que hay mucha tortilla de maiz. Allá. Aquí a excepción de que no había tortilla de maiz, pues la tortilla de harina con queso, con pollo, con jalapeño, con "double cheese", el queso amarillo.

¿Entonces lo conociste aquí el burrito?

Lo empecé a degustar aquí, si.

國立政治大學 National Chengchi University

¿Y qué te parecen los burritos?

Buenos, muy buenos. Ahora ya cambiamos la forma de hacer el burro. Ahora es primero el queso sobre la plancha, después la tortilla. Cambiamos la receta por que a veces partiamos el burrito y el queso no estaba derretido. La tortilla estaba dorada de afuera, calientita y todo, pero al momento de partirla no se había derretido todavía el queso. Por que era grueso. Cómo lleva bastantes ingredientes, queso, arroz, carne, salsas, entonces el calor no era lo mismo adentro y afuera. Entonces quedaba doradito de afuera, pero por dentro no estaba derretido. Entonces ahora cambiamos la forma de hacerlo. Ahora se tira el queso, se le pone en la tortilla, se voltea y luego se ponen los demás ingredientes.

¿Entonces eso también fue un descubrimiento para ustedes el como hacer burritos?

Trabajar más rápido así. Y el cliente no tiene que esperar bastante. Entonces es más rápido.

¿Los burritos los hacian para estos eventos?

Si, para estos eventos.

Fue como una especie de petición del público entonces. ¿La gente esperaba eso, o les pedía eso?

Mmm... Fue una idea que salió. Por qué teníamos la tortilla de harina ya. Y la quesadilla s´ølo lleva queso y pollo, o queso y pollo y jalapeño. Más sencilla, pero igual esta muy rica, esta buena. El burro lleva más, arroz, frijoles, pollo. El burro ya lleva más ingredientes adentro y la tortilla, la quesadilla cuando la haces la tienes que partir. El burro es muy practico para comerse, entonces la gente puede ir caminando y puedo ir comiendo y no se le va a batir, no tiene que agarrarlo con las manos. Los taiwaneses a veces te piden, como que no les gusta, como que les gusta comer fácil, ¿no? Les gusta ir mirando e ir comiendo. De hecho en los eventos en los que hemos estado, el burrito y la tostada tienen bastante éxito.

¿Has comido en Taipei, en Tainan, en otros restaurantes que hagan comida mexicana?

國立政治大學 National Chengchi University

Sólo en Taipei. De hecho pienso aquí en Kaosiung hay varios. Manuel aquí abrió. El había cerrado, pero abrió aqui al lado de este restaurant que se llama, Mi Casita. Este restaurant mi casita empezó igual así bien, casi sin menu. La dueña de este restaurante es una mexicana, que su mamá es mexicana y su papá taiwanes. Sus papás se divorciaron y su mamá se fue a vivir a México. Fue a ver a su mamá después de quince años. Entonces a ella le nació la idea de, siempre ella creció en México y cómo de siete años, fue cuando regreso a Taiwan. Entonces siempre ha tenido el gusto por la comida mexicana también. Entonces ella decía, es que yo he ido a comer a restaurantes mexicanos y no es el sabor que se come en México, dice, yo me acuerdo que mi abuela cocinaba en Veracruz una cosas así y así. Entonces una vez cocinamos arroz con pollo en chile guajillo, y me dijo, esta comida yo me acuerdo de este sabor, este es el sabor mexicano, me decía ella. Y ahí empezó esta idea de ella de hacer un restaurant mexicano . Y ella le puso Mi Casita por el (chino) WoJia. QUe es muy interesante su historia también, de hecho ya salió en las noticias, por que es triste, pero ahorita es interesante también. Y la chava le esta hechando muchas ganas, ella no sabía cocinar. Aprendió y desde que abrió siempre ha estado aquí. De hecho quería que nos asociaramos al principio, pero la verdad es que yo, le dije, sé cocinar para mi y para mi casa, no sé cocinar para un restaurante. Me preocupaba mucho, eso. Pero el gusto mio y el gusto mexicano es...

...importante, valioso...

53:26

(voz en el fondo en chino)

...también. Entonces el toque que ella le ha dado a la comida es un poco para taiwaneses y con, no es 100% mexicano aquí. No es 100% mexicano. Manuel es más tradicional en sus comidas. Aquí ya va más. Ahora estan juntos. Mi Casita esta aquí y Manuel esta al ladito, comparten la pared.

Conviven, que curioso, aunque trabajan separados.

Juntos pero no revueltos (risas).

國立政治大學 National Chengchi University

Es como un pequeño barrio mexicano en Kaoshiung

54:00 Si, le dije a Manuel. Bueno, tu ya abriste al lado. Entonces yo ví el local de enfrente, yo me voy a venir a abrir las adelitas ahí. (risas) Si, me dice, tu vente, aquí ya va a ser la calle mexicana.

El barrio mexicano

El barrio mexicano, por que en el DF esta en Morelos, creo, en el barrio de Morelos...

En el barrio de Dolores

Es una calle de tiendas donde venden cosas, restaurantes. Entonces pues aquí así va la cosa.

Es interesante la posibilidad.

Si, interesante. Ojala les vaya bien, los dos son mis amigos, yo espero que les vaya muy bien a los dos. También Liz y yo tenemos ideas de empezar algo. Al menos los comentarios que hemos recibido de la comida y de todo esto, pues tenemos la base, que es la comida, ¿verdad? Y hemos recibido buenos comentarios, pues entonces con la base y con lo que sabemos hacer y aparte que lo disfrutamos. Pues ahí poco a poco, ahí vamos nosotras, poco a poco.

¿Hay algo que tu dirías que es lo que más disfrutas de cocinar comida mexicana?

Siempre cuando estamos cocinando ponemos música (risas). Nos ponemos a bailar y estamos ahí cantando y hacemos la salsa, ese momento, hacerlo y probarlo y decir "mmm, quedo bueno". Esta rico. De hacerlo y quedar satisfecha con lo que haces. Incorporar la música, por que en realidad no lo vemos como un trabajo. Es decir, nos cansamos bastante, nos hemos dormido bien tarde y levantarnos bien temprano, pero, ese... cuando la gente te dice: esta rico, esta muy rico, o valió la pena la espera de la cola. Esos comentarios de la gente son los que nos motivan y trabajamos y el cansancio es... vale la pena para recibir esos comentarios de la gente. Que le guste lo que hacemos y bueno, que nos digan "echenle ganas, van a salir adelante por

國立政治大學 National Chengchi University

que su comida es buena", eso nos llena de... nos anima bastante. Nos gusta cocina y lo disfrutamos. Siempre estamos cante y cante.

Si, me toco verlas bailar.

Y después de los eventos siempre nos vamos a bailar. Dejamos todo el tiradero ahí en el puesto y pues nosotras a cantar, a bailar y a disfrutar es lo que hacemos después de cada evento. Eso hacemos en todos los eventos. Todos los eventos creo que lo hemos hecho. Nos escapamos, que terminamos y ya nos vamos a disfrutar nosotras. Nos sentimos satisfechas, nos sentimos bien contentas. Y bailamos pues.

¿Y ahora cuando les toca ir a Taipei?

A Taipei nos han invitado, pero esta difícil por que vivimos en Kaoshiung.

Lez

Gracias, esto es una práctica de la escuela, espero que se pueda volver, te explico brevemente de que se trata . La Idea es averiguar lo que piensa la gente que cocina, mexicanos que cocinan comida mexicana.Y pues para eso, lo primero que tengo que hacer es hacer un retrato de los mexicanos que cocinan en Taiwan.Que ya sabes que no somos muchos, pero lo que yo quiero hacer aquí es simplemente escuchar tu historia personal y tu opinan. Esto es confidencia, no lo utilizo para ninguna otra cosa que no sea este estudio. No uso tu nombre, sólo una descripción de tu persona.

¿Quieres que te diga como le hacemos los mexicanos para cocina aquí en Taiwan?

Si, pero sobre todo tu historia, para saber de quien viene todo esto. ¿Cuanto tiempo has estado en Taiwan?

國立政治大學 National Chengchi University

Yo soy muy periquita, de pronto empiezo a hablar y hablar...

(Explicación sobre como hacer la entrevista)

¿Cuantos años tengo aquí en Taiwan? Tengo tres años, cumplidos en marzo. Llevo tres años viviendo aquí en Taiwan, mi primer año lo pasé viviendo en Taichung. Y ahora estoy en Tainan, ya llevo dos años viviendo en Tainan. Soy casada con Taiwanes, tengo dos hijos. Uno nacido en México y uno nacido aquí.

05:17

Los dos niños?

Uno tiene un año y medio y el otro va a cumplir cinco años.

Entonces nacieron uno acá y el otro allá. Te mudaste hace tres años y te casasaste...

No, yo me casé allá en México, viví allá un año y medio más o menos y me vine para acá. De casada ya tengo cinco años. Cinco años que me eché la soga al cuello (risas)

Esa es otra historia muy interesante...

Ni me preguntes como que no sé como lo conocí (risas)

¿Cómo decicideron venirse a TAiwan?

Decidimos venirnos por los prboelmas que hay en México, que estan dificiles, nos habían asaltado ya bastantes veces; ya a mi esposo a cada ratito lo querían secuestrar, (risas nerviosas); y pues mi esposo no quiso esa vida para mi hijo y nos decidimos venirnos para acá.

¿En dónde en México?

國立政治大學 National Chengchi University

Michoacán. Yo vivo en una zona super peligrosa, por que esta en entre Michoacan y Guerrero y son las zonas más peligrosas, yo creo, que de México.

Michoacán es uno de los grandes frentes, ¿no?

Si, esta horrible ahorita.

También Michoacán es importante por que, el registro ante la ONU, es de Michoacán justamente...

Las carnitas de Michoacan son, segun, son las mejores carnitas de México. Las carnitas, el pozole, las enchiladas... la barbacoa...

Hay unas carnitas que son muy famosas que estan en... Quiroga. Esas son unas carnitas de las más famosas; si vas a Quiroga y no comiste carnitas de ahí es como si no fuiste.

Entonces, ¿tu ya cocinabas estando allá?

Si, ya yo allí con mi mamá ella nos enseño a cocinar. Somos siete hermanos y cuatro mujeres y pues a las cuatro nos enseñó a cocinar. Nos levantabamos temprano, a veces nos poníamos a moler en el molino para hacer tortillas (risas nerviosas)

¿Si te toco usar el molino de nixtamal?

Si, me levantaban a las cinco de la mañana a moler, a poner el nixtamal. Ya ves que tienes que poner la mazorca a secar, para que este dura. Y después de que está seca la desgranas y luego la pones a cocer con cal. Se pone a cocer con cal, una noche, si, se tarda creo como unas tres horas o más. Yo creo que hasta más, ya ni me acuerdo por que tiene tanto tiempo que no... (risas nerviosas).

Y te tocaba entonces cuidar por que no la podías dejar de más...

國立政治大學 National Chengchi University

Exactamente, en cuanto ya estaba, "orale" me mandaban al molino. "Vete al molino" y ahí vamos al molino con mis hermanas. Agarrando la cubeta de aluminio.

Pues son momentos bonitos, por que, bueno, ahorita lo valoramos por que estamos ahora en un país donde es difícil encontrar ingredientes nuestros.

¿Aquí has hecho alguna vez el nixtamal?

No, no lo he hecho por que no tengo el molino. Le he querido decir y luego digo bueno "pues tienes que ponerlo en la licuadora", pero no. No, no tengo el molino, pero no acabo. Y la cal, bueno, no sé, no he investigado, tampoco no sé donde conseguir cal. Por qué uno lo compra allá en las ferreterias o en mismo las tortilleras lo pueden vender pero pues aquí pues quien sabe.

Hay que traducir, luego tienes que buscar...

Exactamente, o hay molinos chiquitos que se pueden usar. No se si los hayas visto, se muele el maíz para hacer los uchepos. No sé si conoces los uchepos.

No los conozco, ¿son cómo gorditas?

Son tamales, pero les echas crema y salsa verde y los mueles. El grano es tierno, super tiernito. Y esos se llaman uchepos. Así los conozco. Muchos le echan la nata de la leche. En vez de crema le echan nata. Mira que yo casi soy de rancho (risas)

Entonces ahí aprendiste desde hacer el nixtamal, hasta hacer...

Si, exactamente, hasta el mole sé hacerlo.

QUe es también una tarea de todo un día, ¿no?

國立政治大學 National Chengchi University

Que es bien dificil, bien elaborado. Y el mole, pues es poblano. Pero es super rico, el mole es uno de los platos más famosos de México, el mole y los tacos.

¿Los tacos si los has hecho aquí?

Claro que si, apenas hice, la vez pasada. Y a mis suegros ¡como les gustan!

¿Y tu esposo estando en México... qué le pareció la comida?

El es taquero. *Le encantan los tacos. La barbacoa. La barbacoa de res. Y la barbacoa de chivo. Eso si, no te voy a mentir, no la he probado la barbacoa de chivo. Dicen que es muy rica. Hay una parte en México que la hacen, eso es Arteaga (?) que es muy famosa esa barbacoa esa barbacoa...(inaudible)*

¿Es mucho amor?

Deben de hacerla con mucho amor por que dicen que es muy rica.

El ingrediente secreto... pero entonces tu esposo también extraña la comida mexicana ya estando aquí en Taiwan...

(pausa)

13:45

Si, le gusta mucho.

Aprendiste en casa entonces, ya llevas muchos años cocinando desde chiquita...

Si, ya tiene bastante. Si "uff" desde antes de casarme. Desde niña mi mamá nos enseñó a cocinar.

國立政治大學 National Chengchi University

Y concinabas mexicanos...

Claro

¿Y qué más?

Cocinaba mexicano, claro que si. Sopes, todo lo que es comida mexicana, sopes. Hay un comida Michoacana que se llama morisqueta. No sé si la has escuchado.

Creo que es una mezcla española...

Es arroz con frijol. Bueno, hay quienes en lugar de frijoles le ponen un guiso con carne de cerdo.

Se sustituyen los "moros", como en el caribe, los Moros con Cristianos que es arroz con frijoles...

Es arroz con frijoles.

...pero entonces la morisqueta se vuelve, en lugar de moros, se vuelve cerdo.

Es muy famosa en Michoacán, le echan crema, le echan cerdo y queso fresco. Es muy rico.

Parece que es muy local de Michoacan.

Si.

La preparación me recuerda un poco más a la paella o algo así.

De historia de la comida la verdad que no sé mucho.

國立政治大學 National Chengchi University

Pero te gusta cocinar otras cosas...

Me encanta.
...¿tu dirías que sólo cocinas comida mexicana?

Pues estando aquí he cocinado comida taiwanesa, por que me han enseñado. A mi me encanta cocinar. Ponme en una cocina y yo me pongo a cocina. Yo le hago de todo. Pero no he hecho otra cosa, no. Comida mexicana yo hago más, creo. Al menos no me he aventado a cocinar otra cosa.

Un poco de comida taiwanesa me imagino...

17:02

Si, como esas (inaudible)

Mucho cerdo aquí, si.

Bastante cerdo, si. Es más, le dije a mi esposo "nunca había comido tanto cerdo en mi vida como desde que vivo aquí". No, en mi casa comíamos más pollo, pescado. Y los mariscos de la costa de México son los mejores mariscos de todos.

¿Los de Taiwan que te parecen?

Pues aun no me acostumbro por que mira que a mi se me han antojado muchos mariscos de mi costa, por que yo soy de la costa de Michoacán.

¿Cómo se llama tu...?

Lazaro Cardenas, Michocán. Es un puerto es una costa y allá hay los camarones al mojo de ajo, a la diabla, empanizados, las tiritas, el coctel de camarón, el coctel de pulpo, de todos los mariscos, caldos vuelve a la vida. Un montón de mariscos que venden...

國立政治大學 National Chengchi University

¿Mariscos cocidos?

Si, cocidos. Hay unos que se los comen crudos que son las ... ¿ostiones? que se los comen con limón y con salsa. Yo no los he comido, a mi creo que me hacen daño. Y tuve una experiencia bien fea con un amigo de mi esposo taiwanes que murió en México. Si, por consumir...

¿intoxicado?

Si, si, allá murió en México.

Que fuerte

Si, mi esposo se traumó.

Después de eso ya no comía tanta comida del mar...

Mariscos crudos, no. Lo tiene prohibido.

Y aquí en Taiwan no comes mucho marisco...

No, no. No sé. Todo es empanizado y en (inauduble).

Entonces más o menos, cocinando llevas ya más de veinte años se puede decir.

Ya llevo muchos años cocinando (inauduble)

Dirías que lo cocinas es estrictamente mexicanos, ¿cómo describirías tu cocina?

No estrictamente, pero pues eso me enseñaron a mi, cocina mexicana y es lo que cocino. Yo nunca fui a clases de cocina. (inaudible).

國立政治大學 National Chengchi University

20:20

pero pues solamente así. Pero yo he cocinado sólo comida mexicana. En mi refrigerador nunca falta algo así como una salsa.

¿Y que otro tipo de cocina te gusta? ¿cocinas taiwanes o es sólo curiosidad?

Si, si, si. También me gusta, por que pues mis suegros son taiwaneses y ellos me enseñan y yo les cocino.

¿Y que les parece lo que les preparas?

Ah no, a mi suegro más. Le hecho tostadas, le he hecho sopes, le he hecho tacos y el se ha comido hasta seis tacos. Le he hecho barbacoa y a el también le encanta la barbacoa también.

¿De res?

Si, se res, barbacoa de res.

¿Qué diriías tu que es lo que más les gusta?

Si, cambia bastante. Lo que pasa es que ellos son curiosos al momento de comer, a ellos les gusta comer mucho. Y pues al probar comidas diferentes que no sean taiwanesas como que pues son otros sabores diferentes. Yo me imagino que si les gusta.

¿Les gustará que?

La diferencia, y yo me imagino que tiene picante. Que tiene picante.

Y hablando de picante, ¿como haces para substituir? debe de haber dificultades aquí a la hora de hacer comida mexicana.

國立政治大學 National Chengchi University

Si, la verdad bastante. El primer año para mi fue el peor año de mi vida. Yo creo que a cualquier, a todos los latinos, nuestro primer año fue feo. Se puede decir. Por que decías "donde habrá eso, donde conseguiremos esto". Y pues son muy pocos los ingredientes que hay de nuestra... este... de nosotros. Son bastante muy pocos y dices "hijoles, ahora vamos a tener que , nos la ingeniamos". Decimos "ahora vamos a substituir esto por el otro". Muchos lo que hacen en los restaurantes es sustituyen el chile por el tomate.

¿En lugar de poner chile usan tomate?

Si. O las tortillas de maíz por tortillas de harina.

¿En Michoacán se comen más tortillas de harina que de maíz?

No, nosostros no. Nosotros comemos más tortillas de... hacemos la cola para la tortillas de la máquina.

Entonces no encontrabas chiles...

No, mi primer año no, mi primer años fue horrible, me la pasé en el manicomio.

¿Y qué comias?

Comida de ellos... este... 24:29

que el bambú yo ocupe de cena, pero yo nunca había comido bambú. Yo nunca había comido comidas raras de aquí y el pato yo nunca lo había comido el pato, Para mi todo eso era raro pues yo viía en Michoacan en un pueblito y para mi era, pues, "orale ¿y eso que eso?".

Muy distinto el pato, ¿y te gusta ahora el pato?

Pues si, ahora cuando hace frío, con pato y jengibre pues bien rico (risas). El pato con jengibre y pues eso es lo que comíamos, pero pues...

國立政治大學 National Chengchi University

¿Y cocinabas durante ese primer año?

¿Comida mexicana?

Si

La primera vez que hice comida mexicna aquí fue los chiles rellenos, que en vez e chile poblano use ese chile que se le parece al poblano, pero pues no es poblano.

Si, los que son cómo pimientos, ¿no?

Esos, pero verdes, pero no son pimientos, si parecen chiles rellernos... poblanos, son muy parecidos a los chiles poblanos nomas que son un poco más ligeros.

Pero entonces parte de lo dificil fue que de pronto en México tu cocinabas todos los días...

Si, todos los dias yo cocinaba.

...y de pronto...

Y aparte la comida es bastante diferente y tu decías "uy yo extraño el sabor de mi comida".

Y ese año empezaste lentamente a preparar mexicano, ¿cómo que cosas?

(Ruidos de niños de fondo)

Pues este año, mira, este año fue para mi el mejor año de mi vida, el año que pasó por que fue cuando conocí a latinos. Yo no conocía latinos, duré dos años sin conocer un latino.

¿Los dos primeros años?

國立政治大學 National Chengchi University

Si, y fueron los peores años. El primer año, la verdad no voy a comparar nunca el primer año con cualquiera. Y este... por que no conocía nungun latino y yo decía "¿cómo voy a cocinar? ¿cómo voy a conseguir algo?" Yo salía a los mercados con la esperanza de encontrarme un chile serrano, un chile guajillo, todo eso, pero no, fue dificil para mi. Y creo que para la mayoría de las que nos pensamos quedar aquí, por que los estudiantes pues son diferentes.

Si, es otra experiencia.

Si, exactamente son otras experiencias y pues yo, yo lloraba bastante, mi primer año fue puro llorar y llorar. De que "ya me quiero ir, ya me quiero ir, ya me quiero ir, odio tu país, tu país esto... nombre... apestoso a tofu le decía".

Tofu apestoso. ¿Y ahora ya comes tofu?

Nombre, ya ahora como tofu, no del chou tofu. Poquito ya lo puedo comer un poquito más, pero antes, no.

Entonces lo más dificil fue primero encontrar los chiles ¿no?

Si, lo primero que hacemos, yo creo, es encontramos los chiles.

Y en Taiwán te llevo un año aproximadamente.

Si, un año y a los dos años fue cuando yo conocí a latinos, en una feria latina que hubo en Taipei.

Ah, fue en Taipei donde conociste latinos.

Si, dónde conocí a latinos fue en Taipei.

Y a través de ellos ya encontraste...

國立政治大學 National Chengchi University

Y a través de ellos fue cuando conocí a Lucas, que supe vendía tortillas, cuando el vendía tortillas y chile guajillo. Y yo dije "no, pues es lo mejor, yo ya estoy ¡salvada!"

Entonces conociste a Luca el te dijo dónde conseguir chile y ahí empezaste a...

Si, me dijo "te conecto con unas personas" (inaudible)

Y ya pudiste recuperar el chile, la tortilla...

La tortilla y ahorita la verdad se extraña la comida, si, pero ya no cómo el primer año. No cómo el primer año.

Si, dicen que el primer año es el más difícil.

Es el más difícil yo creo de todos. Y muchos todavía tienen muchos años aquí y no. Yo tengo muchas amigas que no son mexicanas, pero son latinas y ellas no. Por más que están aquí, nomas no.

¿No cocinan?

No, no cocinan y no se acoplan así. (to her son: ya voy hijo)

Entonces fue de la mano cuando empezaste a conocer gente latina y empezaste a cocinar.

¿Cómo?

¿Cuando conociste a Luca empezaste a cocinar más comida mexicana?

Si, cuando compré los chiles guajillos yo cociné barbacoa.

Barbacoa fue lo primero que hiciste.

國立政治大學 National Chengchi University

(habla en chino con alguien)

Fue barbacoa lo primero que cociné, pero no he encontrado todavía un ingrediente que usamos nosotros para la barbacoa.

Lo tienes que importar entonces.

Si, yo creo que si, se llama mejorana. No se si tu las has visto.

Si la he visto.

Chuleta. ¿Si sabes dónde?

Si, si, si. Le dicen marjoram en inglés. Si la he visto, hay un par de tiendas por aquí.

Yo no la he mirado.

La voy a buscar otra vez para identificarla.

Ya les he hecho a mis suegros muchas comidas y pues, gracias a Dios, les gusta me dicen que "ay que cocina bien rico", ay, me levantan el ego.

(Habla con su hijo "tortilla papito")

31:39

Entonces la mejorana sería lo que más te hace falta a ultimas fechas.

Pues por ejemplo hoy que quería cocinar y necesitaba mejorana, pues no se la eché.

國立政治大學 National Chengchi University

Esto es un poco general, pero ¿qué dirías tu que es lo que más te gusta de cocinar comida mexicana estando aquî?

Recordar, fijate que yo digo, "no dice" le digo a mi esposo, "ahora valoro los frijoles que rechazaba en mi casa, ahora valoro que mi mamá me levantaba temprano para cocinar y lo valoro bastante ahora" por que cada vez que cocino yo lo disfruto por que me hace recordar cuando yo estaba en México.

¿Tu que crees que le guste más de la comida mexicana aquí en Taiwán? aparte de tus suegros.

Lo que tiene, sabes, la otra vez estaba platicando con mi amiga Tere. Que estabamos hablando que aquí la comida mexicana no es comida mexicana autentica.

No es autentica. ¿Qué sería?

No por ejemplo, las enchiladas, son tortillas de harina bañadas en salsa de tomate.

Si, si, ¿y dónde las comiste esas?

Se les parecen. Esas yo las comí en mi casita, y también en Taipei en un restaurante que es Eddy's Cantina, por cierto, a mi me gustaron.

Muy famoso Eddy's.

Me gustaron y ahí fue donde yo comí. El primer restaurante mexicano que probé en Taipei fue Eddy's Cantina. Y este... no, son enchiladas, pero no tienen nada de enchiladas por que las enchiladas para nosotros son diferentes

34:15

Son tortillas de maiz.

國立政治大學 National Chengchi University

Son tortillas de maiz bañadas en salsa de chile guajillo.

El guajillo que ya conseguiste por fin.

Si, ya ahorita en lo que me gaste mis últimos chiles guajillos (risas)

¿Y ahora qué? esperar a que te lleguen los nuevos.

Pues una amiga esta trayendo, ella vende chiles guajillo y con ella los conseguimos.

Entonces no te parece autentica la comida mexicana que has probado.

No, de ningun restaurante al que ido, no es autentica. De sabor, no. Muchas veces son taiwaneses los que cocinan y no. No son los sabores. A veces hay una comida, un arroz que se llama sopa de arroz o arroz rojo, que nosotros lo licuamos con jitomate y aquí en vez le echan tomate de lata que es diferente el sabor.

Es más dulce, ¿no?

Aja, esta más ácido, un poquito más dulce. No me gusta mucho. Y el pozole, una vez también aquí lo probé y no, eso no era pozole, era una sopa de tomate con unos cuantos granos de maiz.

Me imagino que no era maiz pozolero.

Si era maiz pozolero, por que era una amiga que vende, en Mi Casita y vende maiz enlatado. Y yo lo he comprado, yo hice pozole, yo hice pozole mexicano. Invité a mis amigas y orale, coman pozole.

Se escucha buenisimo.

Es rico, ¿tu de que parte de México eres?

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

36:23

Soy de la capital, alguna vez traje una lata así enorme, cómo de medio litro, y lo peor es que la dejé, me mudé de casa y la dejé ahí. Alguien se encontró una lata de pozole, espero que la haya aprovechado.

(risas) A la fregada...

Pues más o menos...

He hecho chiles rellenos... he hecho un montón de comidas mexicanas aquí.

Esa es otra cosa, yo supe que cocinabas por tu proyecto de Las Adelitas.

Las Adelitas, exactamente, yo he he hecho enchiladas, enchiladas michoacans, por que las enchiladas michoacanas, por que las enchiladas michoacanas son famosas y yo he hecho las enchiladas michoacanas y bueno... los únicos que las han probado yo creo que son mis suegros.

Pero dices que les gusta mucho cuando cocinas.

Nombre, les encanta. Mi suegro es de que se atasca las manos, se atasca la cara comiendo y yo así de que "que barbaro"

No es por ser cordial, decir "que rico", así...

No, y hasta me pide más, me dice "otra.

(risas)

Y pues a mi me dá gusto.

Entonces Las Adelitas fue en parte para dar a conocer la comida...

國立政治大學 National Chengchi University

Mira, Las Adelitas hicimos por que yo con mi amiga nos daba mucho coraje, decíamos "es que así no se cocina esto, así no se cocina" , por que la muchacha de Mi Casita es nuestra amigay le decíamos, "es que así no se cocina, es que así esto no es, ustedees no estan haciendo la comida autentica, la gente va a pensar que así es la comida mexicana"...

Y ¿de dónde es?

Ella es mitad taiwanesa y mita mexicana, su mamá es de Veracruz.

AH, de Veracruz, por ahí tienen bastantes cosas.

Si, su mamá es de Veracruz. También el de Don Burrito, no se si lo conoces, lo has escuchado, el es Veracruzano.

Don Burrito es Veracruzano, ¿él está en Taipei?

El no, está en Kaoshiung.

Ah, el es Mani.

Andale, Manuel.

Lo conocí hace ya cinco años.

Ah, él apenas abrió otra vez su restaurante y así fuimos, para allá.

Estaría padre platicar con él un día.

Si, también. Y pues yo con mi paisana ya me llevo super bien. Tenemos proyectos, nomas que ahorita no han salido nuevos proyectos, por que empezamos con las ferias latinas y pues nos

國立政治大學 National Chengchi University

gustó. Y dijimos pues hay que montar un restaurante nosotras con comidas autenticas de México. Pero pues bueno, no es nomas decirlo... (risas)

Hay muchas dificultades técnicas, ¿no? encontrar donde hacerlo...

Encontrar el lugar, exactamente. Que encontrar los ingredientes, más que nada. Por que podemos conseguir chiles, si, chile guajillo un kilo dos kilos. Pero cuando necesitemos y ya no haya ahí si va a ser un problema, por eso necesitamos ver bien todo, calcuarle todo y no quedar mal con la gente.

Pues toma tiempo eso ¿no?

aja

Pero entonces es algo que... este... parte del proyecto ese ¿no? que la gente conozca...

Las comidas. Mira a veces en las ferias latinas decimos "hay que levar otro tipo de comida", pero cómo sabemos que van y se van caminando y estan para acá, para allá, nosotros no podemos dar algo, por ejemplo, un pozole, un mole, nada de eso... enchiladas tal vez si, pero por ejemplo, pozole. La otra vez nos dijeron que si podíamos vender pozole. No podemos por que es sopa, es algo caliente, si me entiendes. Y pues van con su platico caminando y corren peligros todos pensamos, por que va quemar a la gente, o se le va a caer, o lo otro. Por eso nosotros no vendemos otra cosa, pero de que tenemos en mente de querer hacer algo más grande, pues lo queremos, pero estamos en veremos...

No solamente quisieras vender donde se vende mucho, cómo los mercado nocturnos, los festivales, sino que te gustaría tener más...

Ya tener un lugar fijo, por lo menos yo, yo quisiera... A mí me encantaría tener y sigo con la idea de un restaurante autentico mexicano. Mira, ya sabemos donde venden harina para hacer tortilla, la maseca, la que conocemos nosotros, la maseca, ya sabemos donde venden la maseca,

國立政治大學 National Chengchi University

ya sabemos donde venden tortillas de maiz, es una fábrica que se llama Fabrica de Tortilla, no se si la has escuchado.

Ah, les compro a ellos, las de harina.

Ah, acabo de comprar tortillas de harina de hecho. Y decir, pues con ellos, nos surtimos de maseca. Ellos venden masa, tortillas de maiz. Eso ya tenemos, pero lo que nos detiene un poco son eso, algunos ingredientes que no encontramos aquí que son chiles... chiles guajillos podemos decir y chiles anchos.... Mi amiga la del restaurante va a mandar ella, por que ella dice que ella va a seguir surtiendo su tiendita, que ya tiene una tiendita de productos latinos, mexicanos.

Uy, en linea o en facebook...

Si, buscala la de Mi Casita, y ella vende desde sopa Maruchan, salsa Valentina...

Sopa Maruchan.

Vende Takis, vende Sabritas, salsa CHamoy, vende Tajin, unos polvitos que se llaman Miguelitos... también vende salsa habanero para los mariscos. Para los mariscos, los cocteles de camarón.

Pero entonces cuando dices autentica...

Si, no cambiarle la tortilla de harina por... por ejemplo, yo he ido a comer tacos y los tacos son tortillas cómo que cortan la tortilla de harina grande, para cómo tacos chiquitos y eso venden.

Y de harina además.

Y además. La otra vez yo dije "estos no son tacos" la otra vez vi un programa en la tele, un comercial en el (ilegible) y me dió tanto coraje verlo que estaban promocionando un queso y decía que era un taco, y el taco estaba en un pan, era un pan; estaba cómo en un pan bimbo que

國立政治大學 National Chengchi University

nosotros lo conozco de Molde. Y lo decía "ese no es un taco (ilegible) y le menté hasta la madre" y la televisión que culpa tiene, decía "es que eso no es un taco, eso es un sandwich".

Pero era ofensivo entonces.

Para mi fue ofensivo, y yo creo que para cualquier mexicano que hubiera visto. De hecho yo vi a un muchacho, un amigo mexicano que comentó algo sobre ese comercial. Y a mi no me había tocado verlo y pues que lo veo y que pues también me dio coraje, que cada quien defiende la patria. Y pues, yo dije "ese no es un taco, eso es un sandwich, cómo crees que le vas a poner pan de molde en vez de tortilla y queso mozarela por carne" le digo, y decía Taco, en español así chiquito abajo.

Entonces, si le pusieran otro nombre, que se yo, "sandwich mexicano"...

Sandwich Taco, intento de taco, no. Esto no, Una vez una señora intentó hacer tacos y usó la tortillera cómo plancha, una argentina, no sé si viste ese video, fue famosisimo.

Es una argentina que está haciendo tacos, ¿no?

Aja, que puso la tortillera para aplastar las tortillas en la lumbre y yo dije "no que barbara".

(risas)

Y taco mexicano, fue donde la cagó. ¡Nombre! que va a ser taco mexicano, taco vegetariano.

¿Y por qué crees que hagan eso?

45:24

Pues por que no saben.

No saben, pero ¿por qué decirle comida mexicana cuando le podrían decir... taco argentino?

國立政治大學 National Chengchi University

Es cómo por ejemplo querer... exactamente, no saludar con sombrero ajeno, o sea no, no sé.

No saludar con sombrero ajeno.

Decir, es cómo por decir, te voy a hacer una comida taiwanesa y yo no la sé hacer, obviamente que los taiwaneses se van a ir sobre mí. ¿Por qué? pues por que están defendiendo su comida, están defendiendo su comida de aquí de ellos, que esto no es taiwanes, que esto que lo otro. A mi me ha tocado verlo, no nomas con la comida mexicana.

También te ha pasado que ves que un taiwanes se ofende por que tu cocinas taiwanes y te sale diferente...

Pues si, yo no me ha tocado, pero yo me imagino que se han de molestar. La otra vez yo vi un video donde todo mundo le esta diciendo a una muchacha por hacer ¿paela? ese arroz de paela...

Si

Que creo que era de... ¿de dónde viene la paela?

Es española.

Y están diciendo "no, eso no es una paela, yo soy de donde se hace la paela y así no se hace, tu le estas poniendo otro tipo de arroz, tu le estás poniendo otros ingredientes que no son" y pues uno se molesta y yo digo "con toda razón" pues por que yo también me he molestado, le digo. Por que dicen que es comida mexicana y nada que ver.

Que raro.

Así como el pozole, yo he comido pozole y eso no era pozole.

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

¿Por qué dirán que es mexicano en lugar de decir...?

Intento de cocinar algo mexicanos, un poco de sabor, o no sé. La verdad. Y vas a ver si es raro, o dime tu si has encontrado restaurantes mexicanos, o 100% mexicanos, que te sirvan sopes, que te sirvan quesadillas doradas, que te sirvan tacos dorados, enchiladas, pozole, mole, birria, nada. No los he encontrado y no va a haber.

En los seis años que llevo aquí en Taiwán no, todavía no. Me toco ver al gallo, pero ya al final.

Y fijate que yo cuando vi a ustedes haciendo el trompo de los tacos al pastor, yo dije que barbaro, es que el mexicano uno se la ingenia, donde sea. Yo dije, no pos querer es poder y que los demás qué. Yo me he salido mal con mi esposo por ir a esos eventos.

¿Si? entonces tu esperas abrir tu restaurante aunque no es tu prioridad, es un placer personal...

Si, nada más para decir "esta es una comida mexicana, no los restaurantes mexicanos que dicen". Es que me dicen mira por ejemplo, mi esposo que es taiwanes "es que tiene que tener un sabor a Taiwán pues por que estás en Taiwán". Le digo, "puede ser que tengas razón", pero imagínate que en México un taiwanes, que haya vivido muchos años en México venga y coma mi comida y me diga, "es que no tiene el sabor de México", le digo "¿pues que voy a decir yo?" pues no, por que estoy viviendo en Taiwán, le digo, no. O los chinos que van a hacer sus restaurantes chinos en México, ¿tu crees que le cambien el sabor por que están en México? pues no, ellos siguen cocinando su comida, con ratitas y todo (risas).

(risas) un perro de vez en cuando.

Un perro de vez en cuando, le digo "¿tu crees que no?", por favor, eso si que no, le digo.

Es todo un tema esto de lo autentico...

Es un debate, yo me imagino, ¿no?

...por que no sólo pasa en Taiwán...

Si, exactamente, y muchos mexicanos. Mexicanos que tienen restaurantes dicen "es que estamos en Taiwán, necesitamos tener sabor taiwanés" ¿qué? que va, no, uno cuando va a un restaurante mexicano es por que extraña la comida, el sabor y comes eso, pues entonces dices "nombre, pues que estoy comiendo" (risas)

Para uno cómo mexicano es ofensivo y para alguien que no la ha comida, pues...

Ellos piensan que así es la comida mexicana.

Engañoso ¿no?

Exactamente, unos piensan que los tacos son con tortillas de harina, unos piensan que los burritos, bueno, los burritos no son mexicanos, o los burritos no sé si sean mexicanos, yo creo que eso es más del extranjero, por Estados Unidos.

Más norteños...

Aja, más norteños exactamente. Pues los burritos si los podemos hacer, nomas queya los mexicanos cómo que les pusimos un toque especial a los burritos, yo me imagino.

También que cambiaron cuando se fueron para el sur.

Exactamente, son cómo las comidas mexicanas, por ejemplo en Michoacan hacemos la barbacoa diferente, en Guadalajara la hacen diferente. Y en otras partes de México la hacen diferente.

Hasta en Xochimilco la hacen diferente.

國立政治大學 National Chengchi University

Exactamente, hay unos que hacen un pozo en la tierra y meten ahí la hoya.

Para un taiwanes debe de ser un poco dificil eso, ¿no?

Exactamente, se les va a hacer raro. Y nosotros cuando vamos a vender a los eventos mexica... a los eventos latinos para mi es un placer oir a la gente que "que rico" y se van y nos toman fotos y... una vez nos tocó una señora que dijo, vengo de... estamos en Kenting y digo que venía desde PingTung me parece. No, no, no, estabamos en Kaoshiung. Y ella decía, vengo desde Keelung, o algo así, arriba de Taipei.

Ah, Kilong.

Algo así dijo, ah, me dice, por qué una sobrina me dijo que la comida de ustedes es muy rica y yo supe que iba a haber una feria latina y me vine para acá, me vine de bajada un fin de semana sólo para comer su comida espero no me defraudan.

Cruzo todo el país.

Y comió y la señora quedó encantada para no creernos que mi amiga y yo dijimos "oye, estamos haciendo ruido ¿no?", y a la ente le gusta.

¿Qué hicieron esa vez?

Ella comió tinga de res, perdon, de cerdo. La res casi no cocinamos por que muchas personas por religion no comen res. Hicimos tinga de cerdo, en tostadas y la señora pues quedó encantada. Que que rico, si y nos tomó fotos y....

Tostadas de tinga.

Tostadas de tinga, es muy cansado pero todo eso se nos devuelve cuando "mmm, que rico".

Es parte del placer, no sólo comerlo, sino que compartirlo.

國立政治大學 National Chengchi University

Exactamente, nosotros le ponemos mucho amor y bailamos mientras cocinamos. (risas).

Y entonces tu si le ves futuro a la comida mexicana en Taiwán.

SI, claro que si y bien. Un buen futuro, claro que si, tener un restaurante en un sitio bueno ubicado y que la cocina sea mexicana.

Aja, ¿no adaptar?

No, nada de que le cambiamos el tomate de verdad por el de lata, nada de eso. O jitomate por chile, no. Que sea mexicano, 100% mexicanos. Es lo que hace falta aquí en Taiwán.

¿Que es lo que lo hace? ¿qué es lo que un restaurante 100% mexicano?

Si, que sea 100% mexicanos, que no tenga... que suplir con condimentos, poner jitomates por tomates de lata, por ahorrar y por... por que micho yo he escuchado que dicen, es que para ahorrar dinero usamos tomate de lata. Ahorramos dinero, pero el cliente se va sin satisfacción.

Se va... decepcionado ¿no?

Exactamente, yo con mi esposo cuando vamos a comer yo he hecho el arroz rojo cómo eso. Y vamos y me dice "este no es arroz rojo", le digo "no, es que lo cocinaron con lata" (habla con su hijo).

Pues si, yo también tengo expectativas con la comida mexicana...

Pues no sé, cada quien, ¿verdad? yo me imagino que, cómo dicen, cada cabeza es un mundo, cada quien piensa diferente y yo así pienso que para mi, la comida mexicana aquí no es comida mexicana es cómo una mezcla de estadounidense con taiwanés.

Es una mezcla...

國立政治大學 National Chengchi University

De Americana, Estados Unidos, Tejana, no sé.

Tejana

Exactamente. Y pues la verdad hasta ahora no hay que haya dicho "este si es un restaurante mexicano".

55:16

Y mira que yo tengo buen sabor de boca, cuando cómo digo "esta comida tiene esto, esto y esto" (risas), "está comida es de lata". Yo soy bien criticona de la comida.

Exigente, cómo debe ser un cocinero.

(Habla con su hijo)

Pues si, ojala. Yo creo que mucha gente también espera con ansias que se abra un restaurante así.

Yo creo que si, que alguien se anima y diga "ah, yo si lo tomo". Y más que nada, atenerse a las críticas, por que ya sabes que cualquier, incluso un puesto. Mira, a nosotros nos han llegado y nos han dicho, "sabes que me han dicho de tu comida que sirven muy poquito o que le sirven mucho arroz al burro, o que no dejan cocer mucho l tortilla". Son críticas que nos sirven a nosotros, que nos sirven para no volver a cometer los mismos. No volver a cometer los errores.

Bueno, pero son errores de ejecución, no son errores de la receta o del uso del ingredientes. No hay críticas a la comida, sino a un error que ocurrió.

Nos dicen, "es que deberían de pesar la tostada y que cada tostada pese igual" y les digo "tu crees que yo voy a andar con la fila y con la gente y andar pesando tostada por tostada, estas bien loca, cómo crees." (risas)

Y tu crees que la gente si estaría más contentas si pusieras todas las tostadas igualitas.

Pues si pero imaginate. Esta vez que fuimos a Taipei, en el evento de Sofie, todavía no estabamos sacando y ya teniamos "¿ya están, ya van a servir?, por que ya tienen la fila acá atrás" y pues no, cómo crees. Me caí, me di un resbalón, me cai de puras nalgas... pero salvé la comida (risas).

Sacrificio.

Lo bueno que no me cayó encima.

Ese día a la gente le gustó mucho.

Mira, la verdad yo no sabría decirte pro que nuestros propios amigos. Tu sabes que cuando un amigo te dice "cocinas bien rico" lo hace por que es tu amigo y no quiere herir tus sentimientos. Pero a mi me gusta cuando a la gente le gusta, o cuando me dicen, "sabes que, le falta esto, o está muy salada o le hace falta lo otro". Esas críticas para mi valen bastante.

Pero, te han llegado a criticar algun taiwanes no por tu receta, no por que se te haya quemado una tortilla, sino por la comida.

Una mujer taiwanesa nos criticó nuestro burrito por que no se había derretido el queso.

Bueno, pero eso era otra vez de ejecución.

Y eso ya era en la noche, cuando estabamos levantando para ir a bailar y nosotros por estar apuradas se lo dimos así. Y la señora se regreso para decirnos que todavía no estaba derretido el queso, que estaba frio, se sentía frio. A

Así que yo con la paisa cuando terminamos nuestros eventos platicamos "que esto no se debe hacer, que a esto le falto lo otro" tenemos muy buena química.

國立政治大學 National Chengchi University

Me estas diciendo que se ponen a platicar después del evento.

Ajá, que si esto se vendió más, vamos a hacer más de esto en el siguiente evento. Esto no se vendió, tenemos que preguntarle a la gente por que no le gusta y cambiarlo. Entonces nos ponemos a platicar ella y yo.

Hay mucho ahí que platicar aparte.

Claro, al buen entendedor pocas palabras (risas).

Pues si, es mucha práctica.

Y aparte por que ella y yo pues, yo creo que nuestras madres nos enseñaron muy bien (risas). Tenemos mucha química con mi paisana, hasta muchos nos dicen que parecemos hermanas, aunque yo estoy más bonita (risas), no es cierto es broma (risas).

Pues mañana a ver que me dice ella, espero entrevistarla a ella, le voy a decir que me dijiste que tu eras la guapa. (risas)

La quiero mucho. Ay, que yo era la guapa de Las Adelitas (risas). No claro que no, somos las dos. ¿Y tu eres casado con taiwanes?

No, no, no.

Dios me libre, (risas)

Pues casi me pasa una vez, pero que bueno que no fue así.

Los taiwaneses son unas personas bien frías ¿eh?

Pues, salvo cuando... no sé, esta experiencia que tuve, se le calentaba la cabeza... y se ponía fúrica.

國立政治大學 National Chengchi University

Son celosos, pero frios en el momento de darte cariño. No se si me entiendes.

Ah si.

1:01:11

No se dicen "te amo", no te dicen "amor" cuando estas enferma "¿quieres algo?". Debe haber, pero no lo he visto.

Yo lo veo un poco cómo decir gracias. Aquí no se dice gracias, por que se asume que lo que haces es tu deber, es lo que debes de hacer, así que no le dices gracias a alguien salvo cuando se sale de la norma.

No me gusta mucho el aspecto de ellos en esa forma, pero de ahí, su cultura y todo es bonita, pero eso de... que la familia esto, si se enferma la hija, no puede ir la mamá a visitarla a la casa por que ella ya salió, es hija, pero ya no es parte de la familia. Ese tipo de cosas a mi no me gustan (risas).

Eso es otro, yo creo que que el semestre que entra te voy a volver a entrevistar, por que ese es otro tema itneresante.

Yo ya estoy diciendo de más entonces.

Esta bien.

Si, exactamente. Yo a mis hijos, mis hijos son latinos. Mi hijo el grande habla español bastante, puro español conmigo, creo que es importante para.... (risas) Ya me estoy desviando... Y que no hay tequila, si hay, pero es muy caro aquí.

Si, importado aquí, si llega, pero a ese precio llega.

國立政治大學 National Chengchi University

Super caro, la otra vez que se compraron uno yo dije, nombre, yo con eso mejor me compro el boleto (risas)

Hay uno, Armando estaba vendiendo un Tequila.

Armando que toca el teclado en una banda. Bueno no sé, es un señor que toca en una banda, chaparrito, morenito, el me regalo una botella. El vive en Taipei, está en una banda. Y el me regaló un tequila en mi cumpleaños y con ese me puse bien peda.

Pues para eso es.

Nombre, esperate, nomas por que viven lejos, por que si no, vamos a tener un KTV, con puros latinos. Puros mexicanos, ya tenemos un barrilito de tequila listo, el reposado.

Ah, pues la mamá de Lisa, creo que él es Ruben. Pero bueno, su mamá tiene un Kareoke y justamente esta...

Pero no se de eso.

國立政治大學 National Chengchi University

Issac

Lo importante es que describas tu experiencia y tu percepción de la comida mexicana.

¿Cuanto llevas en Taiwan?

Ya llevo basicamente 20 años. Llegué cuando estaba en el kinder (jajaja). No antes no había tantos mexicanos. Extranjeros no tanto. En los últimos años empezó una avalancha de extranjeros, pero antes de eso había pocos extranjeros y mucho menos mexicanos. Era rarísimo encontrarse a alguien de México.

¿No había restaurantes mexicanos?

1:18

Había unos restaurantes mexicanos, pero eran más que nada taiwaneses los dueños o australianos inclusive, americanos, canadienses.

¿Cual estaba?

El Sunrise, que sigue ahí todavía. Estaba... había varios, pero muchos desaparecieron rápido. Estaba La Casita que estaba en TianMu, era muy famoso por que la gerente era una filipina que había estado en México o en California y más o menos sabía la comida similar a la TexMex o a la mexicana. Entonces, era muy famoso en TianMu, siempre estaba abarrotado, por que en ese entonces todos los extranjeros estaban en TianMu. Pero hace como 10 años hubo un flujo de extranjeros fuera de aquí [TianMu] y se fueron un chingo. Y en TianMu bajo de nivel, más tranquilo.

2:46

20 años, es una larga historia

La historia de los primeros 10 años es, sigue siendo lo que es Asia, tradicional, no hay muchos extranjeros. Pues yo me dedicaba a trabajar, yo era profesor cuando llegué a aquí, pero como estaba yo muy joven para ser profesor, me aburrió rápido, entonces quise hacer negocios y empecé con un restaurante pequeñisimo en ZhongLi. ¿Sabes donde es ZHongLi?

Esta como una hora de aquí, en tren, después de Taoyuan. Y ahí abrí un restaurante, el primero fue en el 2007 precisamente, casi diez años ya tiene. Y pues como era el primero, según esto más autentico en ese entonces. Me llegaban los embajadores latinoamericanos, el embajador mexicano de aquel entonces. Muchos mexicanos venían desde Taichung, llegaban a comer ahí. Se llamaba el Mexico Sabroso. Fue el primero en si que yo haya escuchado, el primero. Por mexicanos. Y ya de ahí fue tanto el éxito que llamé la atención de la televisión, revistas. Fue así como se hizo la idea de El Gallo. El Gallo inició después de el Mexico Sabroso.

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

¿Qué servias en el Mexico Sabroso?

Pues tenía lo básico que son, enchiladas, tacos, sopa de tortilla...

Pero las tortillas de Tortilla Factory todavía no existían.

No, en ese entonces se podía importar de vez en cuando harina. O se hacían tortillas de harina, por que son las que había. O sea que empecé a traer Minza o Maseca de Méixoc o EU. Y también al principio a la gente no le gustaba la tortilla de maíz, se les hacía raro. A los extranjeros si, por que con eso crecimos. Y pues la gente empezó, se hizo famoso y de ahí surgió la idea del gallo. Ahí si hacíamos de todo, nos metíamos una millonada ahí. Fue en TianMu y la fama de la cocina mexicana creció más y más. Y empezaron a salir más restaurantes, o sea que abrían y cerraban. Y pues al final me agotó eso de los restaurantes guey y me fui de vacaciones unos años tranquilo. Me fui a enseñar de nuevo. Y luego renació la idea de hacerlo, pero más en forma freelance.

Eso es más reciente, ¿no?

Si, en el último año.

¿Como es que llegaste a Taiwan?

Pues yo llegué aquí a estudiar Chino. Y a conocer. Para mi era una cosa muy diferente de lo que había visto, México, luego EU.

Eres originario de...

De la Ciudad de México. Si. Y de ahí me fui a California, bueno, conocí a una taiwanesa (risas), vine a estudiar chino y pues me gustó el ambiente. La gente muy amable, nos trata bien. Me dio mucha curiosidad de aprender más chino. Y luego como me estaba por graduar, pues

國立政治大學 National Chengchi University

regresé acá a enseñar. Era un trabajo muy cómodo, de no muchas horas y bien pagado. Como estaba joven, pues me quedaba bien. Tenía todo, coche, casa... Y así fue como empecé aquí.

(Recordatorio sobre confidencialidad)

En California conociste a una taiwanesa y te casaste, te enamoraste? ¿En donde?

8:27

En San Jose. En ese entonces era cuando empezaba la fiebre de la computación. En el 95.

Después de esto, llegaste a Taiwan, regresaste un momento a Mexico y a EU.

Y luego regresé a enseñar inglés y también español. Y así me pasé casi diez años. Y llegué a un momento en el que me dije "hay que cambiar". Y en sí lo de la cocina. Que en sí en EU yo había trabajado en restaurante por cuatro años. Part time, cuando estaba en la escuela.

¿Aprendiste a cocinar en aquel restaurante?

9:23

En si yo siempre he cocinado. En ese restaurante aprendí las técnicas de como manejar el restaurante, como marketearlo, como organizar la cocina, como manejar a la gente y pues aprender desde cero. Desde lavar trastes hasta aprender a hacer un plato, como cuando llega algún chef a hacer críticas. Banquetes.

Pero cuando cocinabas, empezaste en cocina profesional.

Empecé en un restaurante profesional, grandísimo. A veces servíamos 2,000 personas en un día. Era un restaurante italiano. Y ahí aprendí a hacer todo tipo de salsas italianas y los salad dressings, todo desde cero, from the scratch. Ponemos todo desde el inicio. El dueño es un italiano, ya viejito. El inicio. Tiene una cadena como de 50 restaurantes ahorita. Y pues ahí aprendí a manejar cocina. Y en sí me nació el cariño por la comida, por hacer cosas. Y pues la

國立政治大學 National Chengchi University

comida mexicana eso lo aprendí con la abuela, con la mamá. Antes de de venirme para acá compré una taco truck. Antes de venir. Y anduve vendiendo comida, la primera vez que vendí comida me compré una lonchera o taco truck. Y anduve vendiendo como por tres meses y así es como hice dinero para venirme para Asia. Moverme completamente para Asia. Y por tres meses anduve en fábricas, en festivales, o simplemente en la calle. Y bueno, fue como de marzo a julio y bueno en agosto vendí todo y con los ahorros me vine para acá.

Agosto del 95

Del 95.

Lo que vendías en ese food truck era comida mexicana?

12:05

Era comida mexicana, teníamos hasta quesadillas de sesos. De esas que se avientan al aceite. Esas son fritas. Sesos de puerco se hacen con ya no me acuerdo que. Una vez llegó un gringo. Tenía una asistente muy loca que se llamaba Maria, le gustaba hacer las salsas bien picantes, sobre todo cuando estaba enojada. Casi era puro guero, trabajaba en una fábrica de concreto. Y el encantado, come y come. Y luego pregunto "¿qué es esto?" y le digo, "sesos" y se espantó. Entonces le dije que no eran.

Teniamo burritos, tortas, vendíamos las quesadillas. Y si, una colota de puro mugrosos que trabajan en la fábrica. En aquellos anos teníamos unos 300 dólares en un día, que era una lanota en aquel entonces.

14:33

¿Entonces tu aprendiste la cocina con tu familia?

Si, desde que estaba niño, me ponía yo disque a cocinar. Así aprendí los sabores, la estructura de la comida, todo eso. Inclusive una vez cuando estaba en la universidad si tomé clases de

國立政治大學 National Chengchi University

cocina formal, pero como me enteré que en la cocina tenías que esta caminando casi todo el día. Decidí no estudiar formalmente la cocina, entonces decidí estudiar negocios. Y fue en lo que terminé. Y ahora pues ahora me tardo horas en la cocina y estoy bien, no me afecta en lo absoluto estar parado.

Entonces aprendiste comida italiana y la cocina mexicana.

Si, y cada vez que voy me meto a la cocina. Sobre todo desde que empecé a tener restaurantes. Regreso a México y me pongo a investigar, y veo como hacen las cosas, le pregunto a las tías y a las hermanas. Ellas me dan detalles y luego yo ya le agrego mi toque. Yo le pongo algo menos, algo más. Depende del cliente, y me gusta crear mis propios platillos también. Por ejemplo hay una quesadilla que se sirve, la hago triple, la hago cuádruple, o le doy otra forma. Este... luego cambio algunos ingredientes tradicionales por otros, para probar. En sí, casi diario mi cocina es como un laboratorio, siempre estoy probando, viendo colores, analizando... tratando de que se vean diferentes, sepan diferentes, sin perder el sabor base que debe de tener un taco de carnitas o por decir, una pierna de pollo al horno...

Al principio me imagino que no tenías ni tortillas de harina, tu tenías que hacer todo.

Si, tortillas de harina si había. Había restaurantes TexMex ya en Taiwan, entonces había... no me acuerdo de donde las sacaba.... oh ya, cuando tienes un restaurantes te llegan proveedores que venden todo tipo de cosas. Te venden nachos... no había nachos entonces. Pero había tortillas de harina y con esa base, pues después de vivir tanto tiempo fuera de México pues ya me acostumbre también a comer tortillas de harina. Por ejemplo, puro burro con tortilla de harina. Quesadillas también te las dan con tortilla de harina.

Los burritos los empezaste a comer...

En EU. Si, en México ni lo conocía.

¿Qué hacías con la tortilla de harina?

國立政治大學 National Chengchi University

El primer restaurante hacia quesadillas y enchilada. Ahí fue donde inventé la quesadilla triple, que gracias a esa quesadilla me trajo la televisión local. ¿Si has visto las fotos? que parece un pastel divido en tres.

¿Esta quesadilla es como la que hacen en Macho Taco? es más gruesa, le ponen carne...

18:43
La hago con salsas que yo hago. A diferencia de estos amigos es que ellos le ponen salsa Tabasco, o una salsa muy rara. Por que ellos no saben. Entonces me gusta hacer la salsa, lleno al mercado tradicional, todo fresco y es lo que hace que la salsa sepa así.

Al principio tenías que hacer las tortillas y utilizabas ingredientes locales...

Si, si. Lo básico son los tomates rojos. Chiles, lo único que podía conseguir eran los chiles rojos, esos picantes. Cebollas, ajos, cilantro, todo esto hay. Lo había hace 20 años. Diez anos que empecé. Lo que no había era chiles guajillo, entonces empecé a importar pequeñas cantidades, traje hasta mole. El mole era un cosa exotica y desconocida para los taiwaneses. Terminamos en periódicos, revistas, en la televisión... pues la gente empezó como a conocer. Algunos restaurantes empezaron a ofrecer aquí y allá.

Entonces te toco ver después de que abrieras el Mexico Sabroso, que empezara...

...una explosión de la comida mexicana en Taipei. Por que para ellos lo que era comida mexicana era lo que vendía Friday's, o lo que vendía Chillies. Eso era la comida mexicana, o la de... Tequila Sunrise. Inclusive llegaban algunos taiwaneses a quejarse de que la comida no era como la de Friday's. La de Friday's es Tex Mex, y ya les explicaba y pues decían "ay si". Por que que te daban Friday's, no sé... muchas cosas raras. Pero para los gringos eso es Tex Mex, o comida mexicana. Pero gracias a nuestro trabajo ahora mucha gente ya sabe. Como por ejemplo tu, que sabes cocinarla. Y muchos mexicanos que tratan de cocinar, ellos traen el sabor genuino. Mucha gente dice, no pero es que si le das lo genuino no están acostumbrados. Y pues que se acostumbren, ¿para que copiar? O sea, si tu le vas a copiar al Friday's, no tiene sentido.

國立政治大學 National Chengchi University

¿Tu que crees que entienda esta gente como genuino?

Yo lo que les digo es, esto es mexicano. "Pero pica mucho" ah pues le bajas al picante. Pero muchos ya se acostumbraron tanto que no les pica. "¿Eres mexicano?, pero no pica" . Mucha gente en Facebook , que tenía una salsa, no me acuerdo como le llamaba, pero básicamente una salsa picada. Luego la medio freía, luego le echaba un chile rojo, que le daba un arranque. ¿Sabes? ese sabor fresco y picante. Te invade todo el ser. Y así les picaba el chilito, pero muy pocos podía con esa salsa. Esa broma era una de las cosas que más hacia reviews, todo eso era nuevo, a penas había todo eso.

¿Esa salsa la hiciste para responder un poco a la demanda?

Si, me decían, dame de esa salsa roja. Ahí fue cuando introduci las carnitas. El primer evento que hice por Facebook precisamente, creo que todavía esta la página de Mexico Sabroso y la del chef, que era chef amigo. Tengo una foto de un tamal. Introduci todos eso platos que la gente en sus vidas habían visto. Entonces, me acuerdo que un francés que vivir en Mexico vio el anuncio de las carnitas. Fíjate que les cobre 500 NT, en el 2007... ya estábamos en EU. Les cobre 500 NT y me trajo 25 franceses. Imagínate. Estas en medio de ChongLi, en un pueblo super taiwanes, afuera del restaurante y una mesa así larguísima, llena de franceses. Pero de esos franceses típicos, de eso que parecen de película. Y comiendo tacos de carnitas. No me acuerdo todo que paso. Pero me ponía el sombrero y eran shows que la gente desconocía. Y así es com ose hizo, que creció la voz. Y de ahí nació El Gallo. Finalmente el Gallo fue la cúspide, pero... me cansó, me quito varios años de mi vida, eran esfuerzos tremendos. Estrés. Entonces, hubo muchas reclamaciones de vecinos, por que luego hacíamos fiestones. Hasta traje mujeres.... eso no lo hice yo, lo hico una gringa, ¿te acuerdas de Kelly? una grande. Una rubia casi de mi tamaño. Entonces ella me dijo, vamos a hacer un strip tease, pero tiene que ser discreto. Pero se abarrotó, pero así. ¿Te acuerdas del mundial? Todos estaban en piso, pero parados. Hicimos el strip tease en el jardín y prohibimos cámaras. Y fue un espectáculo. Kelly fue la de la idea y pues le dije, vamos a hacerlo, nunca se ha visto algo así. Iniciamos muchas cosas que pues no existían. Pero ahora ya están en todas partes , se generalizaron las ideas. Ahora lo que estoy tratando de hacer es recrear lo que no hay, hacer algo nuevo, novedoso. Por

國立政治大學 National Chengchi University

ejemplo, el pic nic para perros, cosas así que la gente no hace. Me gusta innovar, hacer cosa que no hay.

27:22

En veinte años has podido innovar en comida, pero ahora estas tratando de innovar en la forma de comer, no sólo en la comida.

Ahora lo que estoy haciendo es innovar el tipo de ambiente en el comes. Por ejemplo, eso del One Table es un concepto nuevo que se me ocurrió hace dos años. ¿Por qué no tener una mesa solamente y que todo el restaurante te sirvan sólo a ti y a tus huespedes? Y así fue como... por que ya me había retirado un poco de la comida, dije "no ya, es una chinga" tu lo sabes. Y hace algunos años dije, "¿por que no de nuevo?" Y empecé a poner fotos de tamales en facebook, y de repente se volvieron locos la gente por que había tamales en facebook. Había mucho más extranjeros y entonces ellos "no, que vendeme tamales" y entonces se le ocurren "oye, puedo ir a tu casa a comer ahí en vez de que me los mandes" y le digo "será nomas una mesa". Y bueno, tu lo conoces, el Alex, es un mexicano. Y le dijo "no, bueno" y yo no quise quedar mal y sólo aventarle los tamales así, y como tengo experiencia en restaurantes pues decoré chingón el living room, por que ya tengo el callo. Y le puse la mesa y todo y estuvo bien contento. Y dije "esto hay que hacerlo" y entonces así fue el One Table. Ponía fotos de comida que yo inventaba. Inventaba platos. Y la gente no, que reservación, hay que reservar. Y luego todo el mundo "que abras un restaurante", pero es que es igual, como regresar a lo anterior, que puede ser ?por que no?. En una esquina, como dices tu, plantate y arrasa con todo. Por lo menos seis meses va a ser un exitazo. Con cualquier restaurante puedes recuperar tu dinero en seis meses por que, sobre todo si es novedoso, es buena comida.

¿Que es lo que crees que le gusta más a la gente de la comida mexicana?

Pues yo creo que el sabor, definitivamente el sabor. Como cualquier otra comida, pero el sabor mexicano es más definitivo. Tiene más substancias, más variedades y colores. Y también es el ambiente. La gente que va a comer comida mexicana, siente que va a llegar a un lugar festivo,

alegre y que los que le van a servir van a ser gentes amables y que van a ser amigos. Y también piensa en tomar, es un ambiente festivo. Margaritas, chelas. Felicidad basicamente. No es como llegar a un restaurante español o francés, más formal, es un ambiente más festivo más amigable.

¿Nunca te han dicho que cambies algo en tu receta? ¿Que lo adaptes al saber taiwanes?

Si, siempre habrá recomendaciones de uno o dos. O en general te pueden decir un día... por ejemplo... a penas era el 2007, no había más que Fridays, Chillis... entonces le dí al embajador mexicano de aquel entonces unas enchiladas con tortilla de harina. Y me dijo "por que no me das de maiz" y pues le digo "pues es que no hay guey". Y de ahí dije, "pues si, debería de servir de maiz" Y desde ahí le busqué y le busqué. Finalmente traje harina de México. Hice mis propias tortilas y las hice tipicamente como las hacen en México. O sea. Las prensas, las fries, las empapas de salsa, les pone pollo deshebrado, las enredas, les pones queso blanco, les pones crema y esas son las enchiladas. Y la salsa tiene que ser hecha ahí mismo ese mismo día. Y si, traje inclusive tomates verdes. Mucha gente en su vida habían visto tomates verdes. Y les traje eso también. Yo he hecho hasta pozole. En el Gallo hice pozole.

¿Tenías en el menú pozole?

No, nomas fue para una ocasión especial. Por que fui a EU un día y me traje unas latas de maiz pozolero. Y un guey me dijo "oye es mi cumpleaños". No sé si lo hayas conocido era un clavadista mexicano... Jorge... se aventaba clavados para Redbull, clavados de 25 mt de altura. Era un atleta ese guey. Y pues "yo quiero un pozole guey" y le digo "y yo, hay guey, tengo unas latas, investigo como hacerlas" Y como sé a que saben las cosas, me acuerdo. Me acuerdo a que saben las quesadillas de calabaza. De flor de calabaza. No he comido una en 25 años, pero stoy seguro de que si tengo las flore y el queso las puedo hacer que sepan igualitas, tengo ese don de saber a que saben las cosas. Y también... pues si, así fue que empecé con las enchiladas.

Con la tortilla ¿no? que es lo que le da la base.

國立政治大學 National Chengchi University

Y para las carnitas se que se hacen en un caso de cobre igual las hago en un cazo de cobre que me traje desde México. Es que es un sabor definitivo que necesariamente tiene que ser parte de la cocina. Me traje una pala de esas grandes, pero uno de mis ayudantes la quemó el guey (risas) "hijo de la chingada" y bueno, ya ni llorar es bueno. Y luego me traje una tortillera que resultó ser un desastre. Una cosa que le dabas así vueltas, bien pinche chafa. Entonces tu la llegate a ver. Y luego hacer tortillas así es una chinga. Entonces ha habido muchos tropiezos, pero ha habido muchas satisfacciones. Todavía tengo todos los recortes del Gallo, y los videos de la televisión estaban en Facebook, pero creo que ya los quitaron por que ya tiene mucho tiempo. Pero salimos en varios canales, varias celebridades llegaron ahí, embajadores llegaban....

¿Y los latinos?

Todos los latinos que había en ese entonces llegaron a pasar.

35:08

¿Cual fue la mayor dificultad de tener ese lugar? ¿de hacer comida mexicana?

El problema más grande es manejar a la gente, que respondan como deben de responder. O sea, que no cambien las cosas. Por ejemplo, había contratado un chef taiwanes que llegó acá, me hizo unos platos que se veían muy bien, pero eran italianos. Naturalmente no sabía a mexicano. Y bueno, lo contrate por que se veía profesional, pero después resultó ser medio guevonazo. Creo que si lo llegas a conocer, no me acuerdo como se llama, era un chino. Así medio alto y siempre vestido de chef. Y bueno, un día que llego y me dice un cliente "oye, tus carnitas saben como a carnitas chinas".

¿Carnitas chinas? ¿qué es eso?

Es una pata de puerco, que le dá un gatazo como las carnitas y te sabe rico si le pones salsa taiwanesa, con arroz y eso. Pero no son carnitas. Entonces me dice "oye, sabe a taiwanes", y fui a la cocina, no se que más le había echado al cazo, pero tenía un como calcetín lleno de

pimienta y no se que otra cosa; pimienta gruesa y no se que más ahí cociendo y le dije "con razón sabe distinto, yo nunca le pongo pimienta" y lo cagué al guey, nunca lo puse de nuevo. Y no puedes estar ahí siempre, puedes, pero igual te mueres. Entonces, si yo hago algo, lo hago pequeño, que pueda supervisarlo. O sea, dejarles algo, dejarles las salsa hechas, dejarle las formulas para que no la caguen. No dejarle las recetas, por que la van a cagar de todas maneras, dejarle las formulas. "Esta es la porción mágica para que esto sepa a esto, ponle la mitad de eso" ¿Quien puede hacer eso? McDonalds. Cualquier restaurante de esos nomas dejan formulas.Tu no lees nada, sólo dicen "ponle uno de estos y dos de estos; ¿que que tienen? quien sabe".

Pero entonces era no solamente enseñar a que sabe sino convencer que se conservara ese sabor, por que el chef lo que quiso fue cambiarle...

Era él, o los nuevos. Los nuevos igual la regaban. Más que nada es por que la gente luego son necios ¿verdad? y luego los clientes, cuando son demasiado exigentes, si no les das lo que quieren, no van regresar o se van a enojar. No puedes tu controlar esas cosas, nadie puede satisfacer a todo el mundo. Tienes que encontrar un lugar medio. Lo mejor del servicio de la comida es ofrecerles algo grande, ofrecerles algo grandioso. Esa es la formula mágica. Pero los empleados son otra formula, hay que tenerlos contentos, pero presionados, no darles demasiadas libertades. Y que quede bien claro que es lo que tienen que hacer; asi es la manera en que un restaurante puede funcionar bien. Siempre hay que tener ideas frescas, la gente se aburre rápido.

Entonces, dijiste que antes lo que empezó a impulsarte a cocinar es que te parecía aburrido dar clases...

No es que estuviera aburrido. Los otros profesores tenías diez o veinte años más que yo. Imaginate lo que hablaban. Yo me entendía más con mis estudiantes, por que eramos más de la edad. Incluso a veces salía con ellos. Entonces una vez vi que mi vida tenía que cambiar. Iba yo en el elevador a clase a enseñar y había un profesor al lado de mi, ya viejito, bien feliz, contento, como perdido ya en ese espacio. Entonces dije, si me quedo aquí, entonces en 20 o 30 años igual y no vi nada. Entonces se dio la oportunidad y fue así como abrí el México

國立政治大學 National Chengchi University

sabroso la primera vez. Y era un ambiente totalmente diferente. Mis propios estudiantes llegaron a ir. Los puse hasta atras. Tengo fotos incluso, parecía como una guerra donde todos habían muerto. Traje dos garrafones de mezcal. Me los dejaron pasar, había menos reglas. Llego con mis garrafones de mezcal de JuanZe DaXue, en NeiLi (?). Ahí esta cerca. Llegaron mis estudiantes, querían probar tequila. Y no, quedaron tendidos, en las sillas, abajo. Tuve que cerrar, los cuidé hasta las tres de la mañana, les di agua, como niños. Y como vivían cerca, pues se fueron solos. Tengo fotos todavía. Una de las chicas hasta se mearon en los pantalones. Imaginate un garrafon de mezcal.

43:10

¿Les gustaba entonces la fiesta?

Era un ambiente totalmente diferente. Llegas a cualquier restaurante en Taiwan, se ve como sobrio, entras y sales, no hay festividad. Pero cuando entrabas ahí, habia sombreros, música. Inclusive Eddy llegaba allá a ver como yo estaba haciendo las cosas. Simpre me ha seguido ese compa. Ya ves como me siguió hasta TianMu, hasta allá me ha seguido. Llego y me dijo, "soy de Guadalajara" y le digo "I don't think so...". Pero bueno. Si, el ha luchado un buen ese compa.

¿Tu viste como abrió él el primer [restaurante]?

Yo he visto todo. Igual, como yo empecé allá en ZhongLi, allá llego el guey, el mismo Eddy. Le gustaba copiarme al guey. Por qué llego a DanShui y estaba pintado igualito que el que yo tenía en ZhongLi, igualito, los colores y la chingada. Y le digo, "no mames", a lo mejor soy su ídolo. Pero es buena gente. Y ya ahorita estoy tratand ode reinventar l servicio que hago, por que ya no quiero dedicarme como antes que era una chinguisima. Por que ahora es una idea que es mi idea, igual si no funciona, ya no tengo que cargar a nadie, me cargo yo sólo.

La cocina de Eddy ha cambiado un poco, ¿no? No había tortillas de maíz.

國立政治大學 National Chengchi University

Poco a poco, tanto él como todos los que están abriendo restaurantes tratamos de apoyar eso. Pero muchos dicen, peuban mole y dicen "pero eso sabe como a curry", pero luego aprenden y piden. O sea tienes que educar a la gente a que le guste. Inclusive seducirlos a que les guste el picante. Por decirte, yo llegaba y tenía. Siempre me invento cosas. Yo tenía el Itza special, era un tequila en un vaso así de grande, quedaban fulminados. Les daba demasiado.

Y si, se han forjado muchas leyendas de eso. Y ahorita quiero reinventarlo, pero no como se acostumbra.

¿Qué es lo que se acostumbra?

Lo que se acostumbra es estar establecido en un lugar. Tener algo fijo, que no varía mucho, a lo que la gente sabe que tienes, y si esta bien, estan bien, van a regresar. Y vas a tener cierta reputación. Tu negocio dependerá de que la gente siempre va a seguir buscando; es como vender drogas. Entonces, si no innovas, te quedarás ahí.

¿Qué es lo que más busca la gente? ¿qué es lo que les gusta más a los Taiwaneses de la comida mexicana?

Los taiwaneses adoran las quesadillas de pollo, o de queso. Por que ya hay una cosa que se llama "QiSiBing". Entonces ya estan familiarizados con el concepto. Son similares a las de Friday's pero tiene el sabor nuestro y los que ya saben, pues saben que no es de Friday's. Los nachos, todo el mundo conoce los nachos. Aunque algunos taiwaneses dicen que se llaman Doritos. Y les digo "no mames". De esos no hay en el 7/11 it's not the same thing. Y la le digo, "come eso" y dicen "ah, ya si".

¿Viste lo de Sofie de los tacos?

¿Y tu que crees que es lo que viene de comida mexicana aquí en Taiwan?

Viene una, yo pienso que viene una. Si lo impulso así como quisiera, una cadena de restaurantes que si son mexicanos. Que te abra en, afuera del MRT, así como un Sushi Express, que eso es japones, eso no tiene nada de taiwanes. Por ejemplo, el night market y agrrate un

國立政治大學 National Chengchi University

sushi, también vete al Sushi Express y agarrate un sushi. O sea, el del nightmarket es taiwanes, el del Sushi Express es taiwanes. O sea. Vete a comer un desayuno en un restaurante taiwanes. Esta rica y todo, pero no es como la de McDonlds, o Burger King. Entonces por ejemplo, si yo abro una pequeña cadena de algo así que se extienda como polvora, yo creo que sería así el próximo paso lógico a seguir. Que empiece en un lugar y que se multipliqué, ya no como 7/11, pero algo así.

¿Qué lo pueda hacer alguien más?

Algo así con un restaurante central, con una cocina que distribuya a otros restaurantes locales. Que le llegue a los puestitos y ya. Entonces sería un buen negocio, si esta bien estructurado, marketeado y manejado por los expertos y quien sepa hacer las cosas como se deben de hacer, sería un exitazo, instantaneo. Tarde o temprano esto va a ocurrir. Si yo no estuviera tan cansado de trabajar en un restaurante 10 o 12 horas, me animaría, pero... el estres es inmenso. Entonces yo ahora hago las cosas por diversión, cuando quiero abro y cuando quiero no. No por que sea guevon.

Por diversión y por placer.

Pues creo que más o menos queda así esto. Son todas las preguntas, hay otros temas, pero para otras entrevistas.

國立政治大學 National Chengchi University

Yoyo

Explicación sobre la comida y la entrevista.

Lo primero que siempore pregunto es "¿Quién eres?", ¿te puedes presentar a ti misma?

Me llamo Yayoi, mi papá es taiwanes...

¿Yayumi?

Yayoi... y mi mamá es mexicana y mi papá es taiwanés.

Yayoi es nombre...

Es nombre japonés, por que a mi mamá le gusta la cultura de Japón, por eso me dio este nombre asiático.

Es asiático y aparte tienes tu nombre taiwanés.

Si.

¿Y es el mismo caracter que en japonés?

No, bueno, tengo otro nombre, me llaman Jia Ling, que es mandarín. Pero me llaman Yayoi.

家人的家？

Tengo una pluma, te lo escribo. Pero por eso mucha gente no sabe mi nombre y me llaman Yayoi como en español.

Tienes entonces tres nombres.

Si, la gente del gobierno me llama JiaLing, pero aquí los amigos que me conoces me llaman Yayoi.

Y este nombre lo usas en Taiwán, ¿pero en México también usas este nombre?

Si, esta en el pasaporte.

¿Tienes los dos pasaportes?

國立政治大學 National Chengchi University

Si, si tengo.

En español entonces utlizas Yayoi, y luego tu apellido Chen...

Si, Chen.

¿Y también pones el apellido de tu mamá?

Ahí no, en mandarín sólo un nombre. JiaLing, Chen Jialing.

¿Y en México?

Si, es que no lo ocupo. Rodriguez. Alina Yayoi Rodriguez de Chen.

Rodriguez...

Si, de Chen.

¿Como Alina...?

Si, tengo otro nombre de la iglesia. Alena Yayoi Rodriguez de Chen.

Ah, me confunde eso entonces, por que pienso que tu mamá...

Es muy largo el nombre, a veces me olvido. Estudiaba antes y por la escuela de México por dos años y ahí me decían así. My nombre es muy largo.

Si, por que pensé que tu mamá era mexicana y tu papá taiwanes. Pero es alreves.

Si, mi mamá es Rodriguez y mi papá es Chen.

國立政治大學 National Chengchi University

La mayoría de matriomonios que conozco son de mujer mexicana y hombre taiwanés.

Pues voy a ver mi pasaporte, por que ya no me acuerdo (risas). En la escuela me llamaban Alena Yayoi Rodriguez de Chen...

Ah, entonces escogieron el Rodriguez por que les sonaba más conocido, pero le añadieron el Chen para marcar que era apellido materno.

Si, mi mamá es Rodriguez, mi papá es Chen.

Entonces hiciste la escuela dos años en Taiwán.

Si, dos años.

¿La escuela primaria?

Si, en la primaría.

¿Entonces cuánto tiempo viviste en México?

Nací en México y cuando tenía dos años regresamos a Taiwán. Y hasta los ocho años regresé otra vez a México y después estabamos cuando tenía diez años y entonces ya me quedé en Taiwán. Y hasta el año pasado... no, dos años antes, regresé a México. Y ahí fui a buscar a mi mamá.

Entonces ¿has estado volviendo a México?

Si, pero ya casi como 15 años no regresé a México. ¿Cómo se dice? Después de estos dos años ya regresé otra vez. Pero antes de estos dos años ya no regresé a México por que estaba estudiando, por quince años no regresé a México, estabamos estudiando y trabajando.

¿Eso fue...?

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

Desde la última vez hace 26 años, este tiempo estuve en Taiwán estudiando.

¿Y entonces regresaste a los diez años, tu...?

Mi mamá, mi hermano y hermana.

Interesante historia. Es una historia para escribir un libro yo creo. Cómo familia de Garcia Marquez. Pero te quería preguntar como llegaste a Taiwán...

Por avión. Yo nací en México.

Entonces, naciste en México, dos años después...

...regresamos a Taiwán.

Pero luego regresaste otra vez a México.

Si, cuando tenía ocho años regrese a México a estudiar por dos años a estudiar español y después regresé a estudiar en Taiwán.

Y como dijiste, a los 27 años regresaste otra vez a México . ¿Y cuanto tiempo te quedaste allá más o menos?

Un mes, sólo por un mes. A visitar.

Yo estaba por allá. ¿A qué parte de México fuiste?

La ciudad de México, a Puebla y Veracruz. Y Oaxaca. Pero sólo me quedé por un día. Mi amigo me llevó a pasear pero sólo por un día y después regresamos a Puebla. La ciudad de Puebla y después los pueblitos chiquitos. Muy interesante.

國立政治大學 National Chengchi University

¿Los pueblos de la sierra o de donde?

Cerca de la ciudad, los pueblitos. Esta muy lindo México, muy grande.

10:14

Y es poquito más diferente que cuando estaba chiquita, pero mi... Veracruz casi no cambio nada en la ciudad. No esta muy difícil para...

¿No cambio de lo que recuerdas cuando tenías ocho años?

Si pero, para México está un poquito triste por que ya pasó algo en 15 o 16 años, pero casi que, este se va algo contra el gobierno, pero yo creo que la gente... la vida no es muy bien. Por que antes cuando regresé a México, toda la... los baños estaban bien y ahora que regrese otra vez los baños ya están muy viejos y no hay papel. Y algo muy triste, la gente, hay muchos... ¿cómo se dice department store? y cuando estaba chiquita yo me acuerdo que había, pero ahora en Veracruz, casi, bueno en Coatzacoalco casi no hay muchos negocios, no se que pasó.

Ah, eso es en Coatzacoalco.

Si, Coatzacoalco. Pero bueno, toda la ciudad está bien. Pero las ciudades chiquitas tiene poquito problema. Creo que el gobierno no cuida muy bien a gente, está triste. Cuando estoy en Taiwán también estoy preocupada por México, por qué es mi otra casa, bueno es mi casa, es mi país, tengo dos paises. Lo que estoy pensando para un futuro, cuando esté creciendo puedo regresar a México, puedo ayudar unos niños, una gente, la educación es muy importante para los niños. Por que cuando regresé a México vi la educación de los niños no es tan bien, no es como... algo que le enseñe lo correcto a los niños. Fui a la escuela a ver, por que regresé a la escuela.

Fuite a visitar tu antigua escuela.

國立政治大學 National Chengchi University

Si, si, si. Algo que necesita más para ayduar a los niños grandes. Por que cuando están grandes pueden ayudar más a México. Pero bueno, lo primero que podemos hacer es primero crecer en Taiwán y después ayudamos a México. Eso es lo que estoy pensando desde que estaba chiquita, después hasta ahora regreso otra vez.

Entonces tu sentias que podías, o lo que te gustaría hacer es un puente entre Taiwán y México.

Si, si, si. Bueno, eso es a un futuro.

Si, hay muchas cosas en México que se podría aprovechar.

Si, y la gente que trabaja. Me asuste por la gente. Estoy muy triste por que la gente no gana bien. Vi a mi mamá que trabaja mucho y no gana bien. Y pues la familia, estoy triste, no se cómo hacer y pues todos los días estoy pensando "¿qué podemos hacer en el futuro?".

Entonces, ¿tu madre está en México?

Si, está en México. Y pues no quiere regresar a Taiwán, después le dije que si quiere regresar y dice que estos dos meses va a regresar. Ya preparé un casa, pero yo creo que está preocupada por su familia. Por que nosotros necesitamos a... bueno, los mexicanos vamos aayudarnos, en el futuro, poco a poco y va a cambiar poquito.

¿Entonces regresarían tu papá y tu mamá?

Mi papá ya está en Taiwán, y mamá allá en México, por que se divorciaron, después de que tenía doce años, se divorciaron y así me quedé en Taiwán. Por eso me quedé. Cuando ya tenía más poquito de dinero regresé a Taiwán... no, a México.

Interesante historia. Me imagino que siempre te llama la conexión con México. Entonces, aprendiste a cocina, ¿cómo es que aprendiste a cocinar?

國立政治大學 National Chengchi University

Si, bueno. Es que primero cuando estaba en Taiwán mi mamá cocinaba y la verdad que mi mamá no cocinaba fijoles. Me acuerdo desde mi abuelita cuando estaba en México cocinaba frijoles, pero los frijoles que casi no tiene mucho sabor. Y pues yo pensaba, si los frijoles les puedes echar un poquito de carne, un poquito de sal, un poquito de más sabor está más rico. Después cuando tenía 15 años me fui a aprender cocina de chef en Taiwán, pero no tenían cocina mexicana, yo busqué en muchos libros del internet.

Aprendiste a cocinar en una escuela de cocina.

Pero, no es mexicana. Sólo hay de EU, comida de EU y la comida de China, taiwanesa. La escuela enseñaba toda la comida, sólo faltaba la comida mexicana, y tu debes de buscar toda la comida y debes de probar. Por que yo gustaba cocinar desde chiquita, y estaba buscando las recetas, mi mamá entonces le gustaba comprar muchos libros y siempre estoy viendo esos libros y cuando estaba chiquita ya estamos probando cómo hacer la comida mexicana. Y sólo un poco fácil, la comida mexicana fácil. Tenía este restaurante no sabía cocinar verdadera cocina mexicana, mi amiga Teresita ella me enseño más correcto cómo cocinar cocina mexicana y cuando regresé a México fui a ver muchas tiendas negocios y mis amigos me...

...a retomar todo...

...más o menos, pero...

...en la escuela aprendiste sobre la comida taiwanesa y la comida americana, ¿y cómo que era la comida americana?

Es cómo... bueno, hamburguesa es muy fácil, sólo es espageti y la sauce, sauce, la salsa, la salsa de la crema y el arroz, cómo se cocina diferente los americanos, y los pollos, las sopas, lechugas, algo así, steak. Y los chinos, de la comida china es más dificil, por que hay muchas salsa de preparar y el fire, todo debe estar de su tiempo.

Hay mucha atención a la temperatura...

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

...por eso para mí la comida mexicana no es tan difícil. Por que la comida mandarina china, todo está más difícil, necesita preparar mucho.

¿Si? pero entonces aprendiste comida mexicana primero por ti misma...

Por mi familia primero, primero de chiquita, después los amigos, los amigos me enseñaron. Después otra vez, regresé a México, los negocios, los amigos que tienen negocios en México, regresé y ellos me enseñaron. Me dieron sus recetas y me enseñaron cómo hacer el taco de pastor, pozole...

Qué curioso, por que es muy común en México desde muy chicas, sobre todo las mujeres que las tienen en la cocina, desde que pueden levantar cosas las tienen en la cocina. Entonces me imagino que a los ocho años ya estabas ahí.

Ah no, mi mamá es una persona que no, cómo me cuida mucho me dice, "vayate a estudiar, vayate a estudiar", a aprender algo. No me deja ir a la cocina, y mi abuelita me dice "ah, vienes a la cocina a estudiar" y mi mamá "no no no, que se vaya a estudiar", por que mi mamá le gusta que, no sé, siempre me compra libros. Me acuerdo más que estoy estudiando la escuela, me dejado en la escuela en la mañana y en la noche debo de ir dos escuelas diferentes, cuando estaba chiquita. Por que mi mamá quiere que en estos dos tres años que debo de aprender español más correcto, y no me deja hacer muchas cosas, no me lleva a pasear (risas). Por eso para mi, cuando estaba chiquita a dos años, sólo estoy en la escuela, pero así estaba bien por que cuando regresé a Taiwan ya casi no hay muchos libro de español, en ese tiempo. Después busque unas maestras que están estudiando español.

¿Aquí en Kaoshiung?

Si, cuando tenía 14 años, le pregunté a una maestra que si me puede regalar libros de español y estudie sola, para que no se me olvide el idioma, por que es muy difícil que en Taiwán nadie pueda hablar español contigo, tu familia, nadie puede hablar español, por que mi mamá ya regresó y hasta mis amigas de mi mamá ya estan trabajando y tu cómo puedes hablar con una

國立政治大學 National Chengchi University

tía "¿me puedes enseñar español?" no. Por eso debes de aprender por que tu sola, en ese tiempo yo aprendí sola y la idioma la que me olvidé un tiempo, casi casi todo. Cómo hablar bien.

No practicabas hablar el idioma.

Si, pero casi puedo leer, yo entiendo las letras, pero no se como comunicar con la gente, de alguien por que ya cómo diez, quince años no hablas español.

Bueno, el idioma no tienes problema, lo aprendiste muy bien, pero la forma en la que habla la gente es una forma más especifica. No es ni correcta, ni incorrecta, es sólo una forma.

Si, si, si, y después... eh.... si es algo muy triste de que no pueda hablar español en ese tiempo. Por eso después cuando... este restaurante es cómo una amiga, cómo un amigo, cuando empecé en este restaurante sólo mi amigo me preguntó que tiene un landlord que me va a rentar y busqué una tía que hablaba español. Yo hablaba con ella y aprendí con ella y hablabamos más, ya me acordaba más poquito español.

¿Una tía de México?

No, de Ecuador.

Ah, Ecuador.

Si, si. Antes este restaurante se llamaba Lupita, Lupita Mamá. Después ya cuando ya no podemos trabajar juntas, yo abrí otro restaurante. Yo cambié el nombre y vendía comida más mexicana. Por que ya después ya nos separamos para el negocio, y así empezamos.

Este era un restaurante latino digamos.

Si, latino.

¿Y había otro restaurante mexicano en Kaoshiung antes de Lupita?

國立政治大學 National Chengchi University

Oh, si, si, si. Bueno, en Kaoshiung tenía dos. Smoking Joe, ese tenía más. Después otro es Don Burrito.

Ah bueno, el vecino.

Ah, si, no. Pancho y después Don Burrito. Otro restaurante son americanos, el pancho es el segundo, Y el tercero es Don Burrito y yo soy la última.

La más joven.

Si.

No creí que hubiera tanta comida mexicana en Kaoshiung. ¿Pero dices que Smoking Joe es un americano el que lo abrió?

Primero el dueño era mexicano, pero después cómo se divorciaron y el se fue a México y la esposa se quedó. Por eso tenía chef de otros países. Que estaban en EU y regresaron a Taiwán, chefs de EU, saben muchas comidas diferentes. Por que yo, nosotros restaurantes conocemos negocios diferentes, los dueños conocemos, sabemos algo de ellos.

No hay tantas, a pesar de que para el tamaño de la ciudad es mucho,en realidad no hay tantas y se conocen todos.

Si

Entonces dices que Smoking Joe es el más viejo de todos. ¿Cómo cuanto tiempo tendrá?

Yo creo que cómo veinte años, por que cuando estaba chiquita ya tenían en este restaurante cómo veinti tantos años.

Cómo el Tequila Sunrise en Taipei, la misma generación.

國立政治大學 National Chengchi University

El Frog en Taichung, es el Mex. Pero bueno... fui a buscar otros restaurantes de... tenía 19 años, fui a buscar en Taiwán todos los restaurantes mexicanos y no sabía cual es la comida más ricos, por que ya me olvidé del sabor, poquito me olvidé del sabor, hasta este restaurante que abrimos, sabemos cual es mejor y vamos a hacer más mejor para los taiwaneses para que conozcan más cultural mexicana.

¿Y mejor dirías en terminos de sabor o de autenticidad?

Debes de pensar lo que tu quieres. Para mi hasta ahora estamos cambiando vender comida más autentica, pero, por que yo creo que las comidas autenticas de México, el sabor no es muy salado, para los taiwaneses le van a gustar, yo creo. Y el sabor yo creo que está bien, por qué yo soy también taiwanesa, cuando regresé a México el sabor está bien para los taiwaneses. Por eso yo creo que la receta la vamos a cambiar más auténtica.

¿Si?

Y vamos a meter más, importar más producto mexicano, por que el año pasado nosotros importamos muchas comidas, chiles, maíz pozolero, tomatillos.

Si los ví.

Nosotros somos en Taiwán primero que importamos esas cosas, por qué en Taiwán no hay esas cosas. Las aduanas dicen que nosotros en Taiwán primero. Por eso tardamos cómo dos meses en ir a las aduanas a recoger nuestras cosas.

Cuando fuiste a aduanas a recoger tus ingredientes te dijeron que nadie más había traido ese tipo de cosas, tuvieron que abrir un caso nuevo.

Si si si, pero no costaba mucho dinero para... bueno, es la primera vez, pero yo creo que en un futuro vamos a importar más. Por que es muy importante que la cultural entre en Taiwán.

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

La fecha, ¿cuando fue que trajiste por primera vez ingredientes?

Igual, el año pasado, llegaron en enero. En febrero lo cogemos y vamos a pegar los tickets, la compañía es mi compañía. Por que nosotros importamos los productos.

Productos mexicanos, no de otros países. Por que es importante traer los ingredientes.

Si. Para que puedas cocinar comida más autentica, o podemos cambiar más esos chiles hacer comida nueva. Por que los jovenes entran pueden pensar más comida diferente y pueden pensar más comida y va a estar más rico, diferente.

¿Entonces tu estas convencida de que más autentico es más rico? ¿y lo dices también por que el sabor que le gusta a los taiwaneses se parece más al sabor de la comida mexicana que, digamos, cualquier cosa?

Si, por que la comida de Tailandia es muy picante, el sour huele muy fuerte. Pero en la comida mexicana todo es muy suave, suavecito todo (risas) y algunas comidas que si pican, no pican mucho. Y aquí en Taiwán los chiles no pican mucho. Si la comida de Tailandia ya es muy famosa en Taiwán, por eso yo creo que la comida mexicana no tiene mucho problema para ser autentica. Si. Y ahora estamos... sólo faltan los productos que debe de podemos comprar, fácil de importar y de comprar.

¿Qué dirías tu que es lo más difícil de preparar comida autentica aquí?

Lo que más difícil aquí los productos es difícil de encontrar. Por eso necesitamos importarlos. Pero importar los productos necesita gastar un gasto muy grande. Por eso, la próxima si voy a importar más, yo voy a preguntar los otros restaurantes si vamos a importar juntos, es más fácil. Bueno, no es más fácil, pero es más... no gastas mucho. Cada restaurante quieren su propio productos y nosotros podemos comprar juntos y ya separamos. Es que lo que estoy pensando ahora. Por que unos americanos que tenían productos americanos, ello venden un poquito comida mexicana y necesitan unos productos que no pueden encontrar y me buscan a mi. Y yo digo, bueno, pues entonces vamos a importar y nos vamos a importar juntos. Hasta los

國立政治大學 National Chengchi University

restaurantes que son en Taipie, que en parte podemos buscarlos. Si y conocemos unos restaurantes en Taipei, Kaoshiung, entonces la próxima vez le voy a preguntar si quieren importar juntos, para que el gasto que no está más.

Para que valga la pena traer un contenedor.

Si, claro.

Entonces si te relacionas con otros cocineros y restaurantes de comida mexicana.

Los restaurantes mexicanos yo creo que se ayudan mucho, si se conocen se ayudan mucho. Por que en verdad que los productos son un problema grandes. Los ingredientes.

Entonces cuando tu empezaste a cocina comida mexicana en Taiwán no había ingredientes, ¿cómo hacias?

Si, pero es muy... sólo había chipotle, de lata. Y bueno, entonces ni había guajillo, ni chile ancho, el guajillo es muy importante. No había eso y nosotros importamos. Después maíz. Pero si, en Taipei había una compañía de maíz y ahí buscamos. Una compañía que se llama tortilla. La compañía de tortilla estaba en Taipei. Bueno, entonces lo pedimos la tortilla.

¿Cómo se llama? ¿Florida Bakery?

Si, si. En Kaoshiung había otra compañía, pero no venden maíz, harina de maíz. Venden tortillas de... que ya están listas.

¿Y cómo fue que empezaste a vender comida mexicana?

¿Cómo?

Si, cuando empezaste...

國立政治大學 National Chengchi University

Por que amigo me preguntó si quiero rentar el primero, el este, por qué arriba es hotel.

¿El Lupita?

No, no. Bueno, era mi novio que tenía hotel arriba y abajo quería tener un restaurante chiquito y me pregunto si puedo trabajar el primer piso, puedo hacer un restaurante. Primero busqué una tía se llama Lupita y ella es de Ecuador, ella también cocinaba comida latina y bueno, así empezamos.

¿Hace cuanto tiempo fue eso más o menos?

Tres años, ya pasó cómo cuatro años. er ling yi qi, er yi ling san. 2013. Esté es el tres años y medio.

¿Entonces aprendiste a cocinar en la escuela y después aprendiste a cocina aquí?

Pero la escuela es cómo de americanos, después de comida taiwanesa y después de los amigos, cuando empecé el restaurante y Teresita me ayudó mucho, me ayudó a cocinar.

Después fue que te fuiste a México.

Y los amigos de los negocios, que tenían negocios, que tenían tienda me enseñaron la receta, que tenía el pozole, taco al pastor.

Bueno, más directamente, ¿qué valor encuentras en cocinar comida mexicana?

¿Que valor?

Por que piensas que es un buen negocio, o no, también te gusta por que eres mexicana pero...

¿negocio? no entiendo.

國立政治大學 National Chengchi University

...¿por qué empezaste a cocinar comida mexicana?

Oh, por que, por que... en Taiwán, en Kaoshiung casi no hay mucha comida mexicana y quiero vender, quiero que los taiwaneses sepan, conozcan más cultura. Sólo quería que los taiwaneses sepan más cultural mexicanas y que tenía un restaurante verdadero mexicano y puedo empezar poco a poco. Aunque no sepa mucho, pero puedo empezar poco a poco. Sólo es muy fácil, me extraña mucho la comida mexicana y aquí en Kaoshiung no hay. Por eso quería un restaurante verdadero mexicano.

Entonces, después de 17 años aquí en Taipei, ya estaba este lugar el Smoking Joe.

Por que el Smoking Joe es más americanos, no hay frijoles, no hay tortilla de maíz, no hay... y después, es más americano, steak.

Y después Teresa Rocha es una tía que tenía un restaurante, si. Pero los tacos son fritos y, la primera vez cuando tenía doce años me llevaron a comer y los tacos son fritos y yo me acuerdo que los tacos son suaves. Por eso, este no es... cuando estaba chiquita por que estaba en México. Después cuando estaba más grande...

(ruido en el fondo)
(Teresa explica que son hard shell tacos)

Son hard shell, de los americanos y cuando estábamos en México comemos suaves, de maíz. Y aquí no hay, cuando estaba chiquita no había. Hasta los frijoles, en ese tiempo casi no había.

Entonces hasta que aparece mi casita en realidad no había tacos sauves...

En ese tiempo...

(Teresa dice que si había, en Taco Rico)

國立政治大學 National Chengchi University

Pero después ya, por que la compañía de tortilla importaba la harina de maíz, entonces cada restaurante puede hacer su propio taco.

Entonces abres este restaurante no sólo por negocio, querías tener comida mexicana por que creías que a la gente le iba a gustar y también por que...

Por qué extraño la comida.

...por ti misma, querías también, este, dejar de extrañar la comida mexicana tanto...

...y quería buscar a mi mamá por extrañarla, por que en ese tiempo, cómo 15 años, yo separé de mi mamá. No sabía a dónde estaba, y yo estoy pensando si puedo abrir un restaurante y la puedo encontrar. Por que bueno, si tengo un restaurante mexicano, vamos a conocer muchos mexicanos y si puedo tener un amigo mexicano me van a ayudar, la verdad que si me ayudaron a encontrar a mi mamá.

(Teresa explica que encontró a su mamá por un cliente de Puebla y que su madre es de Veracruz)

...por este restaurante.

(Teresa continua explicando que su amigo tenía contactos en el registro civil de Puebla y la rastrearon gracias a él gracias a lo cual pudo ir a visitarla)

Si, el año pasado. En septiembre, en septiembre, en 2015.

(Teresa explica que se reencontraron después de 15 años)

No, 12.

Entonces el restaurante funcionó sólo por eso, fue un primer éxito.

國立政治大學 National Chengchi University

Si (risas).

(Teresa continua explicando que fue un cliente quien le ayudo y acompañó a México)

Y regresamos juntos a México y entonces vi mi mamá.

Entonces son una comunidad poblana aquí en Kaoshiung.

Y me llevó a muchos restaurantes, negocios.

Es la persona que me dijiste que tiene un restaurante allá en México.

No, tiene muchos amigos y tienen un restaurante, me llevó a muchos restaurantes, conocer cómo trabajan.

Y en Puebla que tiene muy buena comida.

En la ciudad de México también. Y cuando estuve en Coatzacoalcos, mi familia me llevaron a unos restaurantes a ver, a unos amigos que tienen restaurantes. En Coatzacoalco.

(Tere comenta sobre la comida)

No probé mucho por que tenía alergia. Si, por que ya tanto tiempo que ya no regresé, la comida, bueno, lo frijoles ya no puedo comer mucho.

¿Alergia a los frijoles?

Si, y los chiles, tampoco puedo comer mucho y me da triste. Los chiles también me da alergia, poquito.

(Tere pregunta "¿qué te da?")

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

La venganza de Moctezuma.

La Duzi, diarrea. No se por que y estaba triste por que no podía comer mucha comida mexicana. Sólo probé. Pero no estaba pesada, el sabor está bien.

(Tere comenta que es por haberla dejado de comer por mucho tiempo)

Le pregunté al doctor por que no puedo comer y el me dijo que por que tengo alergia, no puedo comer mucho y debo de llevar medicina.

Pero aquí en Taiwán si comes chiles, si comes frijoles.

Ya no como. Si como frijoles me va a dar alergia mucho, pero si pruebo poquito. Un día probé frijoles por que quiero comer y después me llevaron al doctor (risas), me quedé dos días. Si cuando estaba con Lupita, en año nuevo.

Cómo deporte extremo entonces.

No sé por qué. Cuando estaba chiquita no tenía ese problema, no sé que cambiamos. Pero la comida toda esta rica. Si. ¡Ay!

(Tere comentá sobre como esta entrando l comida mexicana)

Están entrando en Taiwán, hay muchos restaurantes. La gente.

(Tere comenta sobre Panchos, Smokie Joe, Lupita Mamá, "todos latinos, mexicano mexicano Manuel fue el primero")

Manuel fue el primero entonces.

(Tere cuenta sobre como el restaurante de Manuel se fue a pique antes por la ubicación).

國立政治大學 National Chengchi University

(Tere comenta sobre cómo Yayoi tiene buena publicidad para vender su comida y cómo la admira por poder llamar a la gente)

¿Tu creerías que funcionó para ambos que se juntaran en un mismo lugar?

(Tere: Manuel vino hace unos meses a penas. Ella ya tiene unos...)

...tres años. El año pasado el negocio estaba bien y bueno, entonces nosotros nos ayudamos al lado. Por que había mucha gente y la gente le gustaba a veces... la gente estaba esperando y entonces Manuel dice, me puedes ayudar y yo te puedo ayudar. Bueno, pues podemos trabajar juntos y pues abrió su restaurante cerca de... al lado. Y no tenía mucho problema.

Pero son distintos, ¿no? la comida no es igual.

Bueno, yo creo que su comida tiene su propio sabor y es rico. Y bueno, luego a veces muchos extranjeros le gusta más su comida por que su comida es más como... creo que es más rica y yo necesita aprender más.

(Tere comenta: te has mantenido, a pesar de tener un restaurantero, bueno, un chef mexicano)

Podemos a crecer más, cuando abrió mi amigo ahí al lado yo puedo tener más tiempo de pensar si vamos a cambiar mejor. Si, mejorar la comida.

O sea están juntos, pero no revueltos.

No por que es diferente la comida.

(Tere comenta sobre la importancia de la publicidad y cómo a algunas personas les gusta un estilo más taiwanés))

Que la gente que le gusta. Dulce, un poquito, por que en Puebla el sabor es dulce. Después que regresé me gustaba la comida de Puebla por que es dulce, "ay que bueno".

國立政治大學 National Chengchi University

(Teresa comenta sobre cómo hay recetas con frutas, sobre el mole y cómo Yayoi le da su propio sabor por ser taiwanesa)

Entonces lo que dices es salsa de soya con dulce, por que eso es cómo mestizaje.

No, no uso salsa de soya. Aunque a mi familiar le gusta, hay unas salsa de soya, no se cómo se llama

(Tere: Maggie)

Maggie, no se si parece soya, pero creo que en México ya ocupa unas salsas asiaticas. Se puede mezclar poquito pero no se va a quitar el sabor, no puedes echarle mucho por que se quita el sabor.

(Tere comentá sobre el sabor de la comida con soya)

La lengua de los taiwaneses van a comer y van a pensar, está comida se parece cómo a la comida taiwanesa, cómo las carnitas que la prueban y dicen "esto se parece es cómo una comida que se llama roushaofanlurou" y van a pensar que esto se parece. Cómo las quesadillas, le dicen pizza y después dicen "me gusta esta pizza", pero es quesadilla (risas).

Le dicen algo así como pizza mexicana.

Si.

(Tere comenta sobre una quesadilla dulce que tienen en el menu)

Esas tiene un bombones y es una quesadilla y pizza mezclada.

Y es dulce.

國立政治大學 National Chengchi University

Si.

(Tere: tiene platano, chocolate...)

Y los mariscos. De este lado les gusta comer mariscos. La próxima semana vamos a vender una nueva comida que se llama piña rellena y vamos a vender más marisco, tacos de pescado, algo así, pozole de marisco.

(Tere: son sus creaciones, haixian... y la ví y se ve bonita, se ve agradable).

Arriba lleva tocino, camarones, calamara, pico de gallo con pimientones...

(Tere comenta sobre la quesadilla, que se ve bien y ella la inventó)

Cómo dices, a la gente aquí le gustan mucho los mariscos.

Por eso quiero que la gente que... quiero vender más cosas con mariscos, cómo la piña rellena. Ya la estamos haciendo la próxima vez. Y la verdad estamos probando nopal con pollo.

¡Tienes nopales!

Si, con mioxiotes y no sabiamos. Pensamos que la gente no le iba a gustar, por eso estamos probando y fuimos a vender en un evento que fuimos con ella y lo metí en el, la próxima semana van a salir todo el nuevo menu. Por que dice que está suave y que tiene un sabor diferente.

(Tere: "la gente no sabe, lo compra y funciona")

Por que la comida mexicana es mucho más grande. ¿Quieres probar los tacos o el pozole?

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

Ernesto

I'm recording just so I can transcript later. I'm just using this for anything other than my thesis. It's basically because I'm trying to write about Mexican food in Taiwan, I'm making this ethnographic picture about of Mexican food in Taiwan. What's the status, who makes it... so the most important part from where I've collecting data is from the producers, so I've interviewed a few of the people. The first question would be about your story, about who you are, we know you're Eddy but...

So basically I was the first one of my family to be born outside of Mexico, I was born in Canada, but when I was growing up, my dad could speak english, but my mom couldn't so at home everyone spoke Spanish and when outside of course, english, in Canada.

You name is...?

Edgar Enrique,Edgar Enrique Gonzales. But no one can say it here, Gonzales Navarro. Edgar Enrique Gonzales Navarro. So when I would teach, an english class, the first thing that I write is my Mexican name on the board, to see if anyone can read it (laughs) They couldn't. So I was the first one to be born outside of Mexico, we would go back to Mexico to visit family every summer and...

Where in Mexico?

In Guadalajara. My family is all in Guadalajara, I love it, O love the food in Mexico. At home in Canada, one of the good things with, lucky for me being in Taiwan, is of course we're mising a lot of ingredients to make a lot of stuff for Mexican food, but on Canada of course we're missing the same ingredients almost. A lot less in Canada than of course the States or Mexico. So in Canada where we are, we're very north north west, British Columbia, small town called Kitimat (?), about 8,000 people, no other Mexicans. There's about five or six latino families, one from Bolivia, one from Chile, one from Colombia, so all the latinos get together and everybody has their own kind of, like a buffet culture, everybody brings their own piece of culture, but everyone speaks Spanish, so it's always really fun.

國立政治大學 National Chengchi University

So you were the first?

Yeah, I was the first one, my parents immigrated to Canada, my older sister was also born in Guadalajara and my parents moved out to Canada when she was one, one and a half.

How long was that?

OMG, I'm going to be 39 soon, so that was, borned in 1979, so I would say, they immigrated in 1975, around there. I actually don't know, but it was around that time. Few years before I was born. So yea, I was the first one, and the plan was that my mom wanted to stay there for a little while, but it's a small town and my dad worked like a aluminium factory, aluminium smelter and pay is and was pretty good, it was probably like 25 or 30 canadian an hour, and you know, full benefits, full pension and this was forty years ago and it was still 25-30 an hour, so my dad was like 19-18 making good money in Canada, so we stayed. So we tried to go back to Mexico every summer but you couldn't go every summer, but most summers we'd go for two months, so that was when my Spanish improved more. But now here, for 15 years in Taiwan not using Spanish very much, is getting rusty.

15 years in Taiwan?

15 years man in Taiwan, yeah.

How did you came to Taiwan in the first place?

I was coaching soccer in Canada and in Mexico for the summer, I sort of was couching this group of kids they went to college, and actually was applying for police in Canada, RCMP, so I went to college I went for policing actually, they call it criminology in college. And I passed my written exam for police, and I got physical, passed all the test, failed eye exam, so I had to get laser eye surgery, they said "ok, you wanna just give up? or you wanna get surgery?" so I said "shit" I had to get eye surgery, so then I passed my eye exam and then I went to the final interview and they told me I was too young and to reapply in two years. Yeah, so I said "oh

國立政治大學 National Chengchi University

shit, what do I do in two years?" and they said "whatever you want, get more life experience" they said. So I had some friends that have come over here, said it was good and I planned to come for a few years, but I came here, I loved it and it's now 15 years man.

You don't really miss the winter, uh?

Well, where I live there's so much snow, from end of octuber, to early march you're shoveling snow. So I don't miss that at all to be honest.

So you came first 15 years ago, 200...

December 2002, I was couching soccer and then it's not a very popular sport here, so I taught english, I taught a little bit of Spanish, but english is easier for me and more in demand I think. So when I did teach basic Spanish I actually had to prepare a lot, because I never studied any Spanish, I only know it from speaking with my family.

Did you know any other Mexicans in Taiwan when you first got here?

WHen I got here there was almost none man, I mean, now there's more and more, right? But when i came I didn't know any. I started to meet them when I opened the restaurant. Because actually nobody knew I was Mexican, because I don't look Mexican and then, my accent is a Canadian accent.

Yeah, I've a bit of that too.

Oh yeah, because you're supposed to be dark, right? you know, my first restaurant in Danshui, we had one Taiwanese customer came and, I cannot remember if he spoke english or chinese, but he said "oh, you're Mexican?" and I said "yeah", he said "oh, you're family is, or your father is?", I said, "my both parents are Mexican and I was born in Canada" and he said "oh, you don't Mexican" I said "ok, I've heard that many times" and he said "if you want to look Mexican you have to grow the moustache". I was like "uh... thanks man... enjoy your meal". (laughs)

國立政治大學 National Chengchi University

That's when you first starting meeting Mexicans when you opened the first Eddy's, I think I went there, in Danshui.

Yeah, we started with a stand, in Danshui laojie, the old street for one year and then we moved to a restaurant. Because actually the stand in a market, well, you've done markets right? I don't know what the prices are for the markets, but Danshui is one ping and it's 33,000 a month, so it's high, it's very high and you get your one little ping, and you have to cook the food somewhere else and that's what I did, for a year we did that. It was one ping, every day. Actually, that was for me one of the busiest times, because my wife quit her job, I was teaching kindergarden from 8:30 to 11:30, then will go home and prepare the masa, and all, the rice the bean, the chicken. Then let my wife sort of finish it off and then I would go from 2 to 4 to teach english, then at 4 I would take my wife and the food to Danshui, we'd setup and we'd start to sell and about maybe, 6:30 I would go couch soccer for 2 hours and then come back and sell food till about midnight and then the next day do it again. Everyday, so that was about a year, it was a lot of work for one year, but we wanted to see if people would like the food, but for a lot of people when they try to open a restaurant they would just open a big restaurant, invest a lot of money, but we don't know if people are going to eat the food, so it was ok, we did not bad. I think tacos is more popular, if I were to do it again it'd be tacos, for sure. We did burritos and qusadillas, quesadillas is pretty popular, burrito with the beans is 50-50. But tacos work well. But I think tacos work well. If we look at our sales, even now of all restaurants, still the tacos enchiladas are still in the top, burritos are still lower, so it's only maybe American, or any Taiwanese that has been to the States, those are the ones that will specifically ask for a burrito, but in Taiwan moxige juanbing, that's what people know, so some first timer Taiwanese this is what they want. We try to guide them to something like fish tacos, or enchiladas or something because there's more of chance that they would like that than frijoles, right?

How was the reactions at the nightmarket? both from the local people...

From local people, I guess it was like , quesadillas and all that stuff with horchata they liked it. The burritos with the beans was like 50-50, which is not good. 50-50 is every second person

國立政治大學 National Chengchi University

doesn't like it, right? I remember specifically, it was a slow time and we had a big plate and we cut up a quesadilla, and burritos and we gave them up as free samples and people say the burrito is big and the quesadilla is small so, I remember an old grandma she came and she took the burrito and she stuffed in her mouth she chewed it, then she looks at me and she (pff, pff) spits it all out and she's just looking at me like... and just walked away. I was like woah!, I'm scarf, I was scared, I mean I can't believe it. She just spit the food out and she looked at me...

No complains...

No, anything.

...just disdain.

Yeah, and another thing. Because at that time there was a lot of Indian, like stands with wraps and they'd make the nam and wraps and a lot of people they'd come by and they're see the horchata and the tortillas and stuff, and they said "we tried before, we don't like Indian food". And said "this is not Indian food" and they were like "chabuduo" and I'm like "no, no no, it's diffferent food" so a lot of people thought Mexican food was Indian food for a long time. Because Indian food has been in Taiwan, I think, longer. Like there's a few restaurants but I think there's more now.

Then, but was there any other Mexican stands?

My first weekend that I opened my stand, I though, hopefully it won't be too busy, because we're just starting, right? and so, we're waiting, kind of slow, kind of a bit busy. Then one guy comes up and he's a Mexcian guy and I said "oh shit, a Mexican guy in my first day", so we start chatting in Spanish, so he orders food and he eats it, he says it's good and we chat. And we get to know each other a bit better and turns out it's actually Isaias, right? And that's actully how I met him, and he said "ey, I'm going to open a restaurant in Chongli" so we actually kept in touch, since when up until now, yeah. In ChongLi, and he's done a couple of different restaurants, yeah. So that's how I met him, OMG, my first day and a Mexican guy came!

國立政治大學 National Chengchi University

That's probably the only two Mexicans back then...

Yeah, probably the only two Mexicans at that time, I think so, yeah.

I remember he told me about this other place, opposite to NTU, Tequila Sunrise.

It's closed?

Yeah, I just went.

Because Tequila Sunrise I think it was the first one, when I got here Tequila Sunrise has already been around for like 20 or 30 years. So there's another one called Amigo, but they also closed down, I think they had two. I met the owners, they're were pretty nice, Taiwanese guys, I never tried the food. But they actually contacted me when they were closing and they said "ey, come look at our equipment", they were very nice, I think they still have something in one of the universities, somewhere, I don't know where. I never met the owners of Tequila Sunrise, but there was also another place called Mi Casita, a lady named Amy, I used to eat there all the time it was really good food. It was close to the computer market, in one of the alleys by the computer market. Yeah, WanHua, that place. Those were the only three places, Tequila Sunrise, Amigo and Mi Casita. So for a long time, that was the place to go. The reason why we started is that I got married with my wife and I was, my main thing was coaching soccer bu I was also teaching, and I'm a pretty easy going guy, I like coaching, I like teaching, but she was teaching and they weren't really too good to her, so I asked her, well what do you want to do? and she said, her dream is a coffee shop, there are so many coffee shops. And I actually, I'm not a big coffee guy, I'd have coffee like social, but I can go six months no coffee without problem. So I told her that "if you're doing a coffee shop is hard because I don't know anything about coffee, people are going to come in and they're going to see the foreign guy, owns a shop he must know about coffee" and I know nothing, and she said "well, do you have an idea?" and I told her "well, I know a little about Mexican food, because I cooked with mom, with my grandma at home" this is how we learn that, just cooking back at home with mom and grandma, and making tortillas at home and... at the beginning I wasn't very... I didn't think I'd use this for anything but I told her, "well, I know a little bit about this, I don't cook a lot" but I called my

mom every once in a while and told her, what is happening, about a recipe, what is happening with this, what is happening with that and so a lot of help from my mom. Some I got from Mexico, like horchata and stuff like that. So we decided to try it, had the stand and we did it for a year. It was ok, it's not easy to make money in a stand, it was ok, not bad. The main thing it aht 33,000 a month on the main, busy busy street, but this next street over there maybe it's half busy, we got a restaurant for 36,000 a month, where the second floor is an apartment and the third floor is like a rooftop, we got the whole building for 36,000 a month.

That was a corner, near the MRT.

That one, yes. So we had not the best location, but we had the whole building for 36,000 a month, we lived there on the second floor and so, Mexican style, you live upstairs, downstairs in el tienda and upstairs is where you live. We did that for 3 and a half years in Danshui, yeah. Then we got lucky with this location. This place used to be a Sababa, like a mediterranean, a pita, middle-east. So at that time, Sababa had maybe ten branches, it exploded. But this one, the owners lived in Danshui, so they used to come to our restaurants to eat and they said, wow, the food business... they actually, the husband retired and this was like his retirement fun project, a restaurant! And so, he said it's a lot of work, and the pay is not really great. And the work for reward is not much so I said "well, that's in the restaurant, it's tough business" so they say, "come and look at the restaurant and if you like it, I'll give it to you for cheap", and I tought "really? well Tianmu, ah, expensive, we can really afford that" and he said,"come and look man, we'll give it to you cheap" and we came and we looked and the outside seating, I loved it and I said "this is great" and actually, it's exactly the same as before, I just painted it, I painted it myself, it was all like a really brown color, like clay-brown. So I painted the colours, the same coulours as the Danshui restaurant and it took me a few days, all day painting, and then we did a very small renovation in the back, but then we opened. It was good, we got lucky. They want it to get out and we wanted to get it. We were not really thinking to expand at that time, so we had Danshui and this but the business in Danshui was not unstable, because the staff we had was not so good at the time, so eventually we closed that one and we just focused on this one. And yeah, this has been open for almost seven years, six or seven years.

Did you keep the menu?

國立政治大學 National Chengchi University

Mostly the same, I mean, I don't have that many tricks, you know like, every time people come here the one thing of being one of the Mexican restaurants here is people that have been to Mexico or the States, everybody has their favourite dish, like if you go to Mexico there will be one lady making tamales, you know, there's one guy selling tacos al vapor> But when they come here, everybody wants pozole and menudo and like everything. And I'm like, woah, man I can't make everything. Mole, they want everything but I can't make it all, so I try to cover as much as I can, but you know like, we used to do tortas ahogadas, and it was really good man. But most people don't know what it was, so it doesn't sell, right? It didn't sell. I even had one lady, she came here to eat with her family, Taiwanese lady. This is another story. They came here to eat a lot, and they came in for lunch and they had enchiladas, tacos and one lady has a nachos and the mom get's una torta ahogada and they take one bit and they say "I want to talk to the owner". So I come out and said "how's everything?" they go "we come here all the time, we love the tacos and the enchiladas and whatever, but this sandwich this is not Mexican food" and I said "oh, sorry, my family is from Guadalajara and it's a very popular dish in that area", but she says "that's not Mexican". Ok, so, "how about I just take it away, take it off the bill?" and she says "well, you need to take it out of the menu" and I said "in Guadalajara this is like a very popular dish, it's like a very popular kind of street food, it's one of the first things I get when go there, you know?" The only thing I change is that I don't make it so spicy, because otherwise here people can't eat it. And she says "No, no, I went to San Diego for three months, I know Mexican food", so I said "ok". So when you try to introduce something that is really really authentic, it's tough, it's a little bit tough though.

So she was expecting something....

Yeah

...and it was like that other person who said "you don't look Mexican", they have a preconceived idea of it.

Exactly, so they're expecting... a lot of people are expecting taco bell. Because that's what they know. There's a lot of people that expect Taco Bell. When I had my Danshui shop, people

國立政治大學 National Chengchi University

loves that, or love this. Then one guy comes later and says "everything tasted very good but you need to add one thing to the menu to make it very authentic" and I asked "what's that?" and he said "carne asada fries" and I said "ok, I'll think about it, thank you".

Where do you think he got that from?

California, for sure. I think, I mean. Also, another time one lady said "everything is fine, but it's too bad that you don't have tacos" and I said "oh we have flour tortillas we make, we have corn tortillas", and he's "no, the hard shell tacos" and I said "oh, Ok" and he says "my favourite is the chalupa" I had to google it, I don't even know what that is, some kind of Taco Bell invention, but again, all Taco Bell marketing is very good all over the world and it's tough when you want to introduce something authentic or new, so it's definitively tough but when you do, like many years I didn't want to do the hard-shell tacos and people just kept asking and asking and asking, so eventually I said "ok, I'll make a little mold and we use the tortillas, the corn tortillas, the fresh one, we put them in the mold and fry them and it's a hard shell, it's like a tostada, just like a tostada. But if you say tostada nobody buys it, but if you say tacos hard-shell taco then people buy it, and then it's still a good seller, so it's weird, it's a tough thing, a tough thing and then people will say "oh man, this is very authentic" and I'm like, what do you say, it's a hard thing to try and educate everybody, but ey, you're happy, I'm happy, everybody is happy, ok, right?

So the strategy is to change the label, right?

Yeah, naming is very important, when you name something I think the name is very important. Like I said, we had tostadas for a while and they didn't sale, but we shape them a little bit differently and we call it the hard-shell taco and everybody is like "oh yea, this is it, the hard shell" and sometimes tortillas, we sell tortillas and people wants to take their tortillas home and you know, use them for their food and they won't even say tortillas they will call them "soft shells". They say "ey, you sell soft-shells" and I'm like "you mean the tortillas? you want the soft, corn, flour?" and they will be "the soft-shell". And that one I'm not going to change tortilla to soft-shell, but this is what people would ask.

國立政治大學 National Chengchi University

Does that exists?

I think Taco Bell when you get it they ask you if you want it hard or soft, I guess. So they make the connexion with soft-shell, because hard-shell and soft-shell. So another story, when I was in college, I was missing the food from home and my mom would send me empanadas de mole, de pollo y mole. Frozen, I'll keep them in the freezer, I'll reheat them it's great, really good. So, I was missing the food and my friend say ok.

In California?

No, no, in Canada, in Vancouver Island. I said "I'm missing the food" and my friend is "ey let's go, I'll take you to eat some Mexican food" and I said "oh great, let's go" and he takes me to Taco Bell. So I've seen the commercials when I was a kid, with the Chihuahua, but I didn't know the food. So they take me to this is place and it's Taco Bell, right? and they say "this is Mexican food" and so I go in and ask for a couple of tacos and you know, whatever, I'm just happy to get it and I look at this and I said "are you sure these are tacos?" because this is my first hard-shell taco and I was in college and I said "what is this?" and they say "this is a taco" and I said "this?! is a taco?" and I was like ok, I ate it and they're like "how is it?" and I'm like "it's ok" and they ask "so it's authentic?" and I said "it's authentic what?" and they said "is it authentic Mexican food?" and I said "this is Mexican food?! this is supposed to be Mexican food?" and they said "yeah". But wow, "I don't think this is Mexican food" and they said "this is authentic". But the end of that story was that, there was another little Mexican cafe, for me also that was not very good, but my friends they liked it at the club that night I met some latinos, and one of them his family had a restaurant and so the next day I went to the family restaurant and it wasn't Mexican but it was like latino, they have a lot of the similar stuff. It was beautiful, food was amazing man, great food, I walked there, everybody spoke Spanish, it was great I loved it and I said "I'm going to bring my friends here". And I brought my friends there, and they liked the crappy sort of cafe food more than the real, authentic latin food. So my mind was blown because it was so, homemade and rich and really good.

But it was too different.

國立政治大學 National Chengchi University

They didn't like it, they liked the other stuff, it was really like cardboard sort of tasting food they liked that more. So I was shocked, I couldn't believe it.

Where were you friends from?

They're Canadians, for sure, they're Canadians guys so...

What were they expecting?

I don't know, they were expecting something very different and they ate it like "this is very weird", I was like "this is very rich, very nice flavour" and they didn't like it. So it was crazy, it was my first lesson on that, you know? people have different tastes and doesn't matter if it's a real authentic flavour, people have their different taste buds man.

It sounds also a bit the case of expectation, they were not expecting to try something different...

Yeah, maybe that. Yeah.

...they wanted what they know so they were disappointed.

Yeah, they were disappointed, but the crazy thing is for me, even if I try something new and it's good, like "oh man, this is good I can taste real ingredients and real flavours" but I don't know. It didn't sell them and they never went back, I went back all the time, yeah. Alone, because nobody wanted to go.

You used to cook when you were back in Canada?

I did, but not as much as now. Like now, of course we do it all the time, but like when I was in college and was like single guy I hardly ever cooked. But, yeah I did know how, but not, you know? when you cook with your mom or your grandma, they do all the hard part and you do the finishing touches, the easy part and they said "mijo, lo hiciste muy bien", but actually they

國立政治大學 National Chengchi University

made most of it, so, when you make for yourself you have to make everything. It's lot more work.

But you already absorbed all the flavours, and the smells just by being in the kitchen...

Exactly, that's one of the main things when you grew up with a certain kind of food and you can try it and you can say this has the real flavour, the real taste. This doesn't, this is missing, this and this and this. So for me, definitively the food that we had in Canada is different that Mexico Mexico, right? because again, missing a lot of ingredients, but, we did what we had, because, what we are I mean, there's one very small filipino store, that occasionally would import Maseca, occasionally.

Maseca? Filipinos?

Yeah, very very very rare. But when they did, we'd cleaned them out and we'd take all of it. So they loved us, yeah. But I mean, whenever we'd go to Mexico we'd have to get all the chiles and everything dry, becasue in Canada, nobody even knows what it s, it's the same as here. You go to the market and ask for tomatillos and they give you green tomatoes, and they tell you it's the same, here I ask for masa, like Maseca, corn flour and they give me corn starch and they go "oh chabuduo" and I go "this is not going to work, chahenduo" and they're like "just take this" and I'm like "mew". I actually met an American guy, who likes to make his own tortillas, and he said that he was actually successful in making some seudo-tortillas with corn starch, and I said "wow, you're a better man than I because I didn't even try".

Very creative.

Very creative man, but we actually started to import our own Harimasa and then, now we work with a guy named Ted, you probably know Ted. He imports stuff from Mexico, I can introduce you if you want. Funny thing about him is his birthday is exact same as mine, 1979, same birthday, July 26.

Brother from different family.

國立政治大學 National Chengchi University

Exactly man. The funy thing about him is he was importing Mexican products and latin, mostly Mexican from the States and at the beginning I don't think he did his research too much because he was bringing like those dulces de tamarindo and all that stuff which I love. But any none Mexican doesn't like it, you know. I'd bring them home when I would go back to Canada to visit half of my suitcase was this stuff and in two days my family would just wipe it all out. But I gave it to Mexican customers and they love it. But even like Latinos, because you know is chile, is spicy and salty and sweet and sour, all of it in one, so must of the people that tried it go "what is this?". So I said the guy, did you do the market research to see if people are going to like it?" and he's "yeah yeah yeah, my Mexican friends they love it", That was his first product and then he slowly started to do other things and I think, I don't know if he still has that product, I doubt it, but it's possible. Basically we did our first batch of Harimasa from Mexico, and it's such a pain in the ass to import. So he's been importing, I talked to him and now he imports it. And he's like "well I'm going to import it for you guys, but I'm going to bring a lot and if it's ok I'm going to sell to Isaias and the others" so I said, "of course man, sell it to everybody". We started and he's the one that imports that now. I'll introduce you to him.

You mentioned that you first started to import by yourself, masa? to make tortillas, but when you first started I guess there wasn't much around, right?

No there wasn't and here's the story. When I first started there was no corn flour, no tortillas. Of course we made our own flour and we started our own flour tortillas from the beginning. And people always asked me for enchiladas and I said, "I can't I don't have the corn tortillas to do that" and that's one thing like being the Mexican saying "no I can't do it, I'm not going to do it because you need corn tortillas" and people just kept asking and asking and asking, and they said, your flour tortillas are pretty good, they're home made so just use those and I said "no, no, no". Because we still make the flour ones. And they eventually I said, "ok, I'm just going to make them with flour and it's going to bomb, people are going to hate it, people are going to laugh, whatever" and people loved it it's actually or top seller dish.

Why were you thinking that people will hate it?

I just taught. Because, I'm thinking "it's not corn, it's not right". It has to be corn. So I said, I did it and put it out in this special menu, and people tried it and people liked it and slowly it grew and it's out top seller actually. It's out top seller by far.

Today?

Today, enchiladas and the fish taco and the chicken enchiladas are the tops sellers at both places. The funny thing is that, when I was finally able to get the masa and make the corn tortillas I switched the enchiladas to corn tortillas and the sales went down, I'm not going to say that nobody liked it, but everybody would say, oh man, it's much better with the other tortillas and I was like mind blown because in Taiwan they put corn in pizza and salad and everything has corn. So I said the corn tortillas everybody is going to love them, but actually people like better flour. But the enchilada still to this day, the flour is the top seller. We still do get people that come in and they laugh and they say "enchilada is supposed to be corn" and so actually in the menu I actually that little story over here, because I can't explain it all the time. So I have the story of the enchilada over there. Whole page man. Because some people... (inaudible).

It's hard to see what people are going to like. Taiwanese they don't know about Mexican food, we like to ask Taiwanese people is it the first time trying Mexican food and some say "I had it before", I'd ask "really where?" and "at KFC", because they have the wrap, so anything in a wrap they will say it's Mexican, and the Chinese they'd say "Moxige juanbing, moxige something", so we're definitively doing alright, it's just it's a new thing, we're introducing something. I didn't know that Tequila Sunrise and all those original places were gone, I didn't know that.

I just learned that last month.

I actually went there during my first day in Taiwan.

I went there for my first birthday here.

國立政治大學 National Chengchi University

Did you? (laughing)

How about the public? that was the Taiwanese public, but how about the Mexican public? I have found myself experiencing that they're the most difficult...

To deal with it? well, it depends. We get a lot that we'll say that... tacos in Mexico are cheap, very cheap, so we can't compete with that, right? so, sometimes we get complaints about that from Mexican from Mexico. It really depends, a lot of them have been here for a while, or they're travelling, and from my experience, Mexican people have Mexican food, they can have tacos every single night, for their whole life. In Guadalajara is like that. So, I mean, I have had people, a lady who was marrying a Mexican guy they met ech other in L.A. They brought the family here, so there was a Mexican grandma, and their Mexican parents. They lived in downtown and they came to Danshui every second day, eating the food, they liked it, they said they didn't like any Chinese food, they didn't want to try anything else, they said they only want Mexican food and so, we get a lot of that. When the people are really missing it, but we also get "this is not authentic" or "this is different from what I'm used to". So actually in all of our advertising I took the word authentic out because, you know, it's hard. Everybody's idea about what authentic is different, I mean, when I was a little kid, you know when you're a kid. When I came back from school and I'd open a can of chef Boujardi Ravioli. You like it! you're a kid and when you try it you think "oh, this is great". But when I was older, this one time I went to a fancy Italian restaurant and "oh" I ordered ravioli, I'm thinking "oh, chef boujardi ravioli, I love that", probably know it's probably awful, but when you're 18 and you open the can and you heat it up and you think "wow, this must be very good", so I had the ravioli in high end restaurant and I was like "oh, not too good" (laugh) but, it's just I don't think I've ever had and authentic ravioli, but the first thing I think it's me being a kid and having like canned chef boujardi, which is probably really bad, it probably is. If I had it now, I would probably think, "this is awful" I haven't eaten it since I was a kid so I had that like nostalgia of that, it's more of a memory. But the the actual flavour is probably awful, but I haven't had it in like... I'm 38, I haven't had it in 20 years, 25 years, I don't even know if it still exist. I have never looked for it, you know? but yeah, the Mexicans we do have a lot but, in the beginning we really wantd to cater to the Mexicans but there's no that many and it's tougher, it's a tougher thing because we don't have all the chiles, we don't have all that stuff and the price is higher that what you're

going pay in Mexico, so.... But with a restaurant and rent and staff and air conditioning, you know. We have to factor everything in.

45:47

So, authenticity, that's a topic...

That's a tough one.

...and it's part of the main topics of my thesis...

Great, we could talk about that for a long time (laughs)

...I'll give you a copy. But yeah, we've been talking a bit around it and it's very complicated because it is very subjective, right?

It really is.

It's some sort of sum of subjectivities defining somethings.

Exactly, like the torta ahogada. In Guadalajara they're everywhere, but maybe in San Diego they're not, but this lady is like "this is not Mexican food".

Or even insult Mexico, when they won't recognise it.

Yeah, yeah, maybe. Where we are in Mexico in Guadalajara, there's this last time I went to see a machine to make tortillas It's the first time I had a flour tortilla in Guadalajara because, everything is corn! everywhere we go, what we eat is corn. But I've heard that maybe in the north there's more flour, I don't know, because I only know Guadalajara, every time we go, Guadalajara, Puerto Vallarta, I don't know Monterrey or even el DF. I just know this little area, and I know only where my family is. So everything there is always corn.

國立政治大學 National Chengchi University

Whereas in Chihuahua is the other way around. You can't really find tortillerias in every corner.

For me, my authentic feeling of Mexico is Guadalajara, where in every corner they're making tortillas de maiz everywhere and I just think, well that's just Mexico. But Mexico is big, so yeah, if I went somewhere else, I'd be like, it's different. So what can you that is authentic? what can you say? right?

You have to say many things, because you have to explain...

Yeah, exactly.

...and I think that's something I saw in your menu, you're trying to...

We're trying to, yes.

...explain your rationale. But also, you have encountered the first version of it, that's what you described in Jalisco and you also had an encounter with that in Canada, where it's a different version with a different story.

Exactly, because my friends said "It says Mexican food, it's Taco Bell" and I said "this is a taco?, no, this doesn't look like a taco to me, but I guess". So I ate it, and I said, it tastes kind of like a hamburger, and you know, it's different. I mean, l love hamburgers, it's one of my favourite things, but it's kind of a different... it's very different. And I mean, no beans or rice there, they've french fries on the side, with ketchup and they have like a hot ketchup and I said "uh, how is it?, mmm, ok". Because I don't know it's supposed to be Mexican until `they said, this is a Mexican chain.

You said you really didn't go back?

To Taco Bell? no. No, in my life I went maybe twice. Once after that, I don't even know why. Maybe just that one time. Because in Canada the Taco Bells are connected to KFC, I don't

know, it must be the same owner. So I just had KFC. It's kind of one place, just cut in half, all the food is made here, but it's just like this side is purple for Taco Bell and this side is red like KFC. So I just go in there and I used to like KFC until I came here, until I came to Taiwan. I mean, I don't really eat that much fast food, but I did like KFC when I was younger, probably from the nostalgia, because my home town is very small. This was what my family would do, Just about twenty minutes out of town, there was a dump, like a municipal dump where they throw the garbage and stuff and bear... Canada has lots of bears, so the dump is just full of bears eating the garbage, right? so my family this is my dad's favourite thing, we'd get in the car, we'd go to KFC, pick up the drive-thru and we'd go to the dump, and we'd park and the dump, eating our chicken, watching the bears eat the garbage (laughs). This is my dad's like, it's so ghetto, but it's so much fun. Cheap African Safari, eating your KFC and I like KFC, I think because of that. Now, I try KFC... we had a staff meal a couple of weeks ago, it was busy, so someone swigged around and grab some KFC and it wasn't good, it was very different. I don't know if that is because of Taiwan, or just, I don't know, my taste buds might have had evolved. I don't know but it tasted better. But when a children, eating your KFC, and you're watching the bears ripped the garbage bags open and they're eating at them and it's great. I loved it, we used to do that like every weekend. Everybody thought "that's weird" but that's all we did. Drive out of town to the dump.

In Taiwan they have the Mexican wrap, why do you think they need to label it? when I wrap is just a wrap.

I think when they say "Mexican wrap, moxige juanbing" I think they can wrap anything in there, well, even like a pizza. You can just go to a pizza place, they can have a regular pizza, just put jalapeños on and they'd say Mexican pizza", or they also say "a hamburger, here's your regular hamburger, you put jalapeños on top, pickled jalapeños from a can and Mexican burger". This is how it's done here, I've been here for 15 years, so I don't really remember that much about Canada or you know, I do know there's Mexican pizza and Mexican this and that, and it's usually similar, but most of my adult life I've been here, which is really weird, but like, yeah. I've been here for 15 years and I'm 38 almost 39, so most of my adult life has been here, so it's kind of, I mean, yeah customers would say "yeah, I've had Mexican before at KFC" so I

國立政治大學 National Chengchi University

think anything that is just wrapped in a tortilla they would just assume that is Mexican, or they would say it is Mexican.

But they don't really need the authenticity.

Exactly, no, they don't. I mean, I haven't tried it, but I've seen the picture, it's just like chicken strips, with lettuce and a sauce, maybe tomatoes and that's it, that's a Mexican wrap.

Jalapeños

Maybe. Authenticity is a tough one, yeah.

It's a long topic, but it's very sensitive spot. (laughs) You can reproduce it over and over and to trace back to ingredients. I've been here for 7 years now and I've seen ingredients coming now. But in 15 years you probably got to see that from the beginning there was nothing.

There was nothing, nothing, nothing. So, now there's more like chipotle, pretty easy to find. Before it was, no way. I had an American friend that would go back every couple of months and he would like smuggle chipotle for me, like little cans and that was it. I'd be like "we have a chipotle salsa, some special" because that's all, when it's gone, it's gone. We have a guy in Danshui who grows chiles, so he grows habaneros for us, not for us, but whenever he grows them, he calls us and he says "ey, I've got x amount of kilos, how many do you want?" and usually we'd take them all. Because we can freeze them, it's best if you can get them fresh, but we have a big freezer and now it's almost empty, but it's usually full of packages of fresh frozen habaneros, because...

I've seen them at the market, the one near Songshan...

It's coming now. It's starting to come, there's a guy down south. A Mexican guy came here and he was working with the military at Kaoshiung, like it was really random and we started chatting and he introduced me to a guy who has a really small farm in PingDung and he's got a very small amount of jalapeños that he grows. Sometimes when I sell them that's where I get

them, from Kaoshiung, again, 5 or 8 kilos batches. He'd say "I have this many kilos, how much do you want?" and I'd say "if it's ok, we'll take all of it" you know. And then the other day he contacted us as he says "I have a few kilos of Carolina reapers" and I said I haven't even heard of them so I googled them, it's a more spicy strain than jalapeño and habanero. So I said "sent me", that was more expensive though, at that time we could make a very hot salsa out of it, it was ok, it was pretty good. So this stuff is coming. There's a guy in Ilan called the Ghost Hunter. If you google...

...he's got a big shop in JiaoXi.

Yeah, exactly, he's got a farm in Ilan, where he grows all the chiles, all the different kind of chiles, he won't sell them though, because he uses it to make his own sauces. I tried to but he's like "if you want it, then you buy the sauce". But I don't like his sauce that much, because it's very... very taiwanese, so it's very oily and really salty.

I have seen it.

Have you tried that? I don't know, what do you think of that?

Have you seen his mole?

Yeah, I tried his mole, I was blown away. Because I'm thinking, like really nice and rich and chocolately, there's different moles but, I'm thinking of the mole that I'm used to but his is just "whoaw". I've tried it. It was just... it wasn't mole at all, it was really, I don't know, it was very different.

He used to get the green tomatoes from La Costeña importer, and I used to buy one or two cans on the side. Usually the shipment was all for him, and he has some sort of exclusivity arrangement with the importer because the importer wouldn't sell it or tell me the MOQ.

Well now, I don't know if you're planning on staying or whatever but, I'll introduce you to Ted, he's bringing like Harimasa, now we just do it with Ted. Because that's his job, that's what he

國立政治大學 National Chengchi University

does, instead of us trying to import. Doing this and that, the import, we did it the first time and it was like "oh man", it was a hassle. But that is exclusively what he does. He's got different, more and more stuff, he's a good guy. I'll message you his info, you could be interested in the stuff he brings.

Do you know the Ghost Hunter?

If I have visited his farm? No I met the guy at the Ilan, he's got a store. One thing that he does well, that I really like is kind of like chile de arbol, but it's like the kongbaojiding chilli peppers. I don't know if he grows them, but he dice them and stuff them like with a cracker, some kind of a cracker material... it's like a popper, but with a cracker. That's pretty good. That's the only thing, I think, in his store that I really like. He's got habanero ice-cream, that I've tried and was like "OMG".

(laughs) it's avant-garde

It's crazy weird, but you're sweating because it's your burning from the habanero, right? it might even be ghost pepper. But he's got... it's easy to find. But again, he won't sell us his chiles. And he's like, there's video of his workers picking chile from the farm and then... it looks like a pretty good operation, but he didn't invite us in, he didn't want us to... he wasn't rude, but he was kind of like, protective about his stuff. So I haven't really met him but only that one time, those little chillies were good. He also has aboriginal, or sea salt, or poweder flavours, like chops, like powder cheese. It's good. The rest and the actual salsas that he makes, he makes an actual alcohol, a chiles alcohol. He's got some sort of flask, ghost pepper clear alcohol. I didn't try that, I mean, I shot of ghost pepper alcohol? wow man, I don't know about that. But those crackers they were good, I definitively give him that, those were very good. Every time I'd be around that area I'll definitively pop in and I'll grab a bunch of those. I don't know if you like Kongpaojiding, the chiles, the chiles on the side. You eat the chicken, but you also eat the chiles. So it's kind of those chiles, but he makes his own dough and then stuff them and fries them, they're pretty good.

I saw him on a youtube video.

I'm sure he's into youtube videos. So he's got a pretty good sized farm and he's growing ghost peppers and habaneros and jalapeno and serrano and everything, but he's not sharing. (laughs) So, you know? what can you do? Also, who else is making salsa? Anita's Cantina, have you ever meet those guys? I've met them recently, I have some of their sauce.

Yeah, I was supposed to interview him but I think he went to California, and then on the way back... I need to double check because last time he got completely drunk and he even challenged me to fight...

Oh man, really?

...but I think it was because he was drunk and...

He's Canadian, right? he's a Canadian guy?

...yeah yeah...

I've meet him a couple of times he's a nice... well to me he was a nice guy.

He was, he was very nice the first time I met him.

But I mean, when people drink, they change a lot, yeah. I've got pretty drunk at the tequila tasting (laughs).

I think we all did.

All those tequilas man, it's just like "you want to try the silver, or the reposado, or añejo, or like the extra 35 years extra añejo" and I was like "yeah, that's what I want, I've never tried that one before". It's like 300 dollars, USD, a bottle. So I was like "ok". I'm sipping on that and I was like, OMG, this is great.

國立政治大學 National Chengchi University

That was the Tequila tasting event.

Yeah, that was great. Did they do that again this year? Are they going to do it? Do they do it every year?

That was the first time they do it.

You know Ernie, Don Ernersto?

I've met him once, yeah.

He's also got a little bar in... uh...

Linkou

Linko, yeah. Called Cheers, he does some Mexican dishes, but from what I heard, he also has a Mexican lady, making exclusively Mexican dishes. I think you might interview him as well. Yeah. I can introduce him if you want.

We we're going to do a festival together. But it was moved, so... oh, now I connect it. That's why the Anita guy got pissed. I think Monica and him had some problems from that event, so I was having a beer there and talking to her. When she walked in, I started speaking in Spanish and he felt kind of left outside... but yeah, I haven't seen Ernie since.

I haven't seen him lately but I order Tequila from him, it's good, it's good stuff. Have you tried it? The price is good, it's really good and the quality for the price is really great.

I just read something on your menu about how he has it produced in Mexico...

He has, in Tequila. Yeah. He... actually I had this idea as well, but he went to Tequila and went into one of the small distilleries and he pre-ordered and bought a bunch of agave and they

國立政治大學 National Chengchi University

made like a really premium nice tequila and it's his own brand and, in Mexico is cheap, right? so he gets it cheap.

It's cheaper if you don't do it in Tequila.

I thought you have to make it in Tequila so it can be called Tequila... it's like Champagne. Right? So in Tequila he's doing it there, he imports it himself, his own label, so his cost is quite good. You want to try some? You like Tequila?

Yeah. I like Tequila. I think that's about it with the recording.

Mino

08:24

(Aclaración sobre el objetivo de la tesis)

Primera la presentación, ¿quien eres?

Mi nombre es Manuel Hernandez Zuñiga, originario de Poza Rica, Veracruz, Estado de Veracruz, tengo 41 años de edad, sexo masculino. Este...

Eres vecino de Puebla...

Bueno, mi historia está muy larga, pues yo desde los 16 años salí de Poza Rica hacía Florida, ¿sabes?, uno siempre buscando mejor condiciones de trabajo. Esto ya te lo sabes ¿no?, entonces llego a Florida y me dice "ya tienes trabajo cuñado" y le digo "¿qué trabajo tengo?", "lavaplatos". Bueno, es lo más que se puede hacer, pero pues de alguna manera nunca me gustó ser lavaplatos. Entonces le dije, "no, no es lo mio", "entonces ¿lo quieres de manager", "no, tampoco de manager". Bueno, la cosa es que estuve en Florida aproximadamente 16 años. Afortunadamente tuve la oportunidad de meterme a una escuela, no así a una escuela grande

國立政治大學 National Chengchi University

artes culinarias, en Miami, se llama Atlantic Culinary Art School. Que no se si exista ahorita, no sé, el dueño era un cubano... Javier Serrat.

¿Eso fue en un restaurante?

Cuanto llegué fue en un restaurante italiano

Es muy típico que llegas a Estados Unidos, te asomas así a la cocina, un restaurante italiano y...

...puro mexicano. Pero nada más tarde tres meses, por que nunca me gustó lavar platos. En un año o dos años estuve cortando grama, en la construcción, lavando carros, otras cosas, limpiando casas y escuelas. Hasta que ya me metí a esta escuela de artes culinarias, en que pues lógico yo no tenía el dinero yo para pagar la inscripción y todo eso, entonces me podían dar una visa de estudiante. Entonces yo me fui por la visa de estudiante. Entonces la forma en la que yo pagaba es que ellos me consiguieron un trabajo en un restaurante japones que se llama Benihana. Me consiguieron un trabajo ahí con la condición de que lo que pagaran de un salario, ellos me iban a descontar una cantidad cómo pago de las clases.

Cómo aprendíz.

Exactamente, ahí no me toco lavar platos, me toco nomas recoger las mesas al principio, limpiar mesas. Después ya me pusieron a practicar y en esta escuela de artes culinarias te dan a entender que si te vas por la comida italiana le ganas un cierto porcentaje a la comida. En ese tiempo era de que si inviertes diez dolares, tu ganancia son 60 en comida italiana. En comida tailandesa, si inviertes siete dolares, le ganas diez dolares. Diferentes tipos de comida, lo qu etu puedes ganar de acuerdo al food cost y...

Más cómo administración.

國立政治大學 National Chengchi University

Y me fui por mi major que es comida japonesa, por que me dijeron en la comida japonesa si inviertes un dolar y ganas veinte. Entonces me fui por la comida japonesa, por que se le gana más billete.

Es entonces por el trabajo adicional que le metías al producto.

No, lo que pasa es que en la cocina japonesa, el pescado es el mismo, los ingredientes son los mismos en todas partes, pero tienes que tener... ¿cómo se llama?... skills.

Técnica

Exactamente, técnica. Tu pagas por la técnica del chef, no pagas tu por el pescado de pescado. Independendientemente de eso, que es un arte, ¿verdad? la cocina es una arte, cómo el pintar, es un arte. Deja de ser un arte cuando lo haces por... este... por dinero. El dinero viene después. Primero te tiene que gustar, si te gusta lo haces por amor, el dinero viene después. El artista cuando pinta no esta pintando cuanto va a ganar, esta pintando por que le gusta, por que le inspira. Entonces yo encontré en la cocina una inspiración. Aparte del dinero. Yo dije "dinero, arte y algo que no tenía idea que era"

Entonces eso que sería, ¿a los dieciocho?

Fue desde los 19 a los 23 que estuve estudiando y trabajando. Yo todavía no me graduaba, yo no era nadie, yo era un estudiante en comida japonesa. Pero estaba en un restaurant en que vendía comida japonesa. Estabe en el lugar exacto, estudiando lo que para eso estaba trabajando. Salgo de la escuela y me dicen que si quería conseguir trabajo en Benihana pero ya con una visa de trabajo. Entonces Benihana firmamos un contrato de cinco años para que yo pudiera tener permiso de trabajo. Entonces salgo de la escuela con un título que parecía copia en artes culinarias japonesas y llego a Benihana "ahora ya quiero ser cocinero, ya no quiero ser lavaplatos o limpiamesas". Me agarran me quitan el título y me dicen "si, tu aquí no eres nadie" y empeceé a aprender, no lo que me enseñaron, empecé de cero y el que me enseño fue un japonés. Giro se llamaba, un señor que yo creo que ya murió, tendría como unos 68 años el señor en aquel tiempo. Giro quiere decir el último hijo de la familia en japonés. Ahí fue donde

國立政治大學 National Chengchi University

me enseñaron que el sstema tiene que trabajar para ti, tu no tienes que trabajar para el sistema. Dónde me enseñaron que es estandarizar.

Oh, de cocina, no de politica el asunto.

Si, si, si. Eso es lo más dificil de un restaurante, estandarizar, ¿verdad? y el estandarizar tienes que aprenderlo de alguien. En la escuela te dicen, pero cuando alguien te lo demuestra con hechos, un japones si te dice "corta de derecha a izquiera", pero yo entonces corto de izquiera a derecha, pero el te dice "no, de derecha a izquiera". Entonces tiene un por que, porque si tu cortas de izquierda a derecha, o de derecha a izquiera, quiere decir que lo que va a recortar tiene que estar del lado izquiero, y del back tiene que estar del lado derecho. Ellos tienen un sistema, que al principio dices tu "no sirve, yo por que lo hago", pero con el tiempo te das cuenta que si funciona. Me ponían a cortar las colas de las langostas, la cola de la langosta que tiene así cómo espinitas, cómo de rosa. Entonces si lo agarras así de una mano y hay que cortarlas y abrirlas para sacarle la carne, cada vez que haces esto, se te entierran aquí. Yo mis manos parecían piedra pomex...

Agujeradas.

...agujeradas, por que tenía que cortar, sacarlo de la cascara, más o menos 80 langostas por día. Después, ya no tenía yo... ya no sentía.

Por el callo.

Y vienen después y me sacan unos guantes cómo de aluminio, que ya no te lastiman esos, pero primero tienes uqe aprender cómo debe de ser sin protección. Luego ya me di cuenta que era más rápido para mi sin guantes. Por que los guantes me hacían más lento. Llegaba alguie nque yo tenía que entrenar, si le daba los guantes, siempre toda la vida va a ser lento. También la cebolla. Me daban un cuchillo y quería que cortara la cebolla para el miso soup, que querían que quedara cómo un papel de esos transpartentes y con un cuchillo. Ese cuchillo me lo proporcionaron ellos, un cuchillo japones, muy bueno, que se afila de un lado. El otro lado

國立政治大學 National Chengchi University

siempre tiene que ser plano porque es el que te va empujando los dedos hacía atrás. Por que si es así cómo el que afilaba la abuelita de dos lados, mira lo que te pasa...

Te llevas un cacho de carne.

Si eres izquiero, tiene que ser alreves, el filo del otro lado. De esta parte plana y del otro lado con filo. Izquiero o derecho tiene que ser del lado contrario.

Si, si, si.

Entonces te dicen, aquí tienes y te enseñan a afilar. De un lado es plan y del otro lado tiene el edge, tiene el filo. Eso cuchillo te puede durar diez años, entonces ese es el punto. Y no necesitas afilarlo, más que cada mes. Y los japoneses utilizan diferentes tipos de piedras para poder afilar. Primer es el quitarle toda la rebaba, después el darle el filo és es _y después es el dar el último final, para que quede finito cómo una hoja de rasurar.

Limpiarlo.

Si, y siempre nos lo probabamos en la uña, por el puro peso lo probobamos en la uña, si se te quedaba enterrado en la uña estaba bien. O con un pelo. Entonces ya. De ahí me di cuenta que los japoneses tienen un sistema que si funciona, te voy a decir por que, esto de la cebolla. Estaba yo cortando una arpilla de cebolla y yo llorando, y me tardaba mucho y que apurate, apurate, apurate. No te dejaban que estuvieras cerca de la mesa, por que llega un momento en que esto te hace sentirte más relax, entonces te hace más lento. Tenías que estar separado de la mesa unos ciertos centimetros y cortar, por que si hacias esto, creeme que si te hacias más lento, yo lo descubrí. Entonces, cuando me tocaba entrenar a los nuevos "eh, no te pongas ahí, no eres prostituta". O esto. entonces, una arpilla, yo recargado en la mesa, me tardaba, ¿qué será? una hora. Si me recargaba ahí, me tardaba cerca de tres horas. Yo no se, había algo o no.

Si, si el gesto te tomaba tres segundos en lugar de dos, ya con eso.

國立政治大學 National Chengchi University

Exactamente. Y después que yo aprendí ya vienen y me sacan la máquina esa para rebanar. Con eso lo haces rapidito cómo haces para el jamón, ¿no? pero despues me di cuenta que yo me sentía que era más rápido con mi cuchillo.

Te quedaba mejor el corte.

Si, y era menos de estar limpiando la máquina, cambiarla de aquí para allá. Entonces, te enseñaban lo tradicional y lo de ahora. entonces un cocinero tiene que trabajar con sus herramientas. Tienes que ver la manera.

Y con la comida mexicana ¿encuentras esas diferencias?, por ejemplo, la manera tradicional de hacer una salsa y la manera moderna.

Si hay.

¿Tu podrías diferenciarlo?

Lo que pasa es que la comida mexicana, nuestra comida es una comida prehispánica. Es una mezcla prehipánica donde se ocupaba el metate, se ocupaba el molcajete, pero por que en ese tiempo no había las cosas que se ocupan, cómo una licuadora, un extractor, mucha...

Electricidad.

...electricidad. Pero bueno, en un molcajete no sabe igual. Posiblemente no sabe igual. Pero en si lo que le daba el sabor o lo que le dá el sabor a la comida mexicana es asar los tomates y lo haces en una licuadora y te hago una en el molcajete, con los tomates asados y el mismo procedimiento y te pongo las dos muestras, a ver si tu me sabes diferenciar cual es el molcajete y cual es la licuadora. Muy dificil.

Si, es muy dificil.

O en un extractor.

國立政治大學 National Chengchi University

Pero eso en México, las salsas de molcajete...

Te voy a decir cual es la diferencia por que las salsas de licuadora posiblemente va a saber diferente de las salsas de molcajete. Por que la licuadora tiene aspas, y al girar las aspas se calientan. Y al calentarse con un tomate asado, y al moler los ingredientes que están calientes, cambia el sabor de la salsa. Cambia el sabor por que, por que ¿sabes tu que ahora hay cuchillos de cerámica?

Si

¿Y sabes por qué hay de cerámica?

¿Por que son más baratos? ¿más fáciles de afilar? ¿más duros?

No, te voy a decir por que. La cerámica, pongamos que es esto. Y el cuchillo tradicional, de acero, es acero es metál. Corta una lechuga con un cuchillo de metál y se oxida rápido, por el metal. Agarra uno que es de cerámica y no se te va a oxidar. O sea, por que no es metal. Te va...

No había pensado en eso, ya veo por que tienes razón. No es lo mismo acero inoxidable que...

Te va a durar más el vegetal cortado con uno de cerámica que con uno de metal.

(Interrupción)

25:40

Me voy a ir más rápido. En la comida mexicana si se pueden hacer cosas diferentes, desfortunadamente, la mentalidad del mexicano es de que nosotros queremos ahcer las cosas cómo nuestras abuelos, nuestras abuelas, cómo mi mamá me enseñó. Desgraciadamente venimos de diferentes estados, y lo que tu mamá te enseñó a hacer a ti es lo que no le enseñó a

國立政治大學 National Chengchi University

ella y lo que a mi me enseño no es lo mismo que hacia la buela de ella. Entonces ahí hay variaciones.

Si, de región a región, de familia a familia.

La comida mexicana tiene más de 6500 platillos, tal vez más.

Bueno, trazando un poco de regreso, ¿en que momento llegaste a Taiwán? ¿o cómo fue que decidiste?

Llegué a Taiwán en el dos mil... uh... lleguá hace nueve años, casi diez años... eh.... yo estando en Florida fue dónde conocí a la que fue mi esposa, ¿no? a la mamá de mi hijo, fue en Florida. Estaba estudiando hospitality and managmente business en la universidad de Florida. Yo ya estaba trabajando en el restaurante ese japonés. Entonces nos conocimos. Nos enamoramos, nos gustamos y este... yo dejé todo, vendi todo lo que tenía en Florida por venir a probar suerte a Taiwán. Regresé a México, estuve cómo dos años, estuve enseñando un poco de comida japonesa y después me vine a Taiwán. Me vine con la idea de abrir un restaurante japonés, hace nueve años. Pero el primer año estudié Chino en FuRen DaXue.

Ok

Si, yo soy de la idea de que si tu vas a un país que no es tuyo, aprende un poquito la lengua para que te puedas desenvolver. Si no te haces dependiente, te haces un minusválido para toda la vida.

Pero entonces dices que originalemente querías abrir un restaurant japones.

Pero tipo japones-americano.

O hasta cómo el Sushitto, ¿no? creo que eso pegaría aquí.

Si, si, andale.

國立政治大學 National Chengchi University

Algo que no hay.

Si, algo que no hay. Pero en el tiempo que estuve en FuRen, fui a Eddy's Cantina que estaba en TianMu... no no no, el que estaba el DanShui.

El primero.

Después fui a Tequila Sunrise.

Que ya cerró.

Bueno, no sé. Y luego Amigos.

¿Que estaba...?

Cerca del Hootters, en Brase Monkey.

Ah, FuXing.

Después había uno que se llamaba Mi Casita, no se si ya cerró. Que su pared era blanca, con un montón de...

Si lo había escuchado, nunca lo conocí pero me dijo Eddy de ella.

Aja. Y después fue a dar a TianMu, al Gallo, que fue ahí donde te conocí.

Hace siete años, bueno, eso fue hace ocho años. No se cuanto tiempo tenía El Gallo allá.

El Gallo ya estaba abierto.

Ya tenía tiempo, eso fue hace ocho años.

國立政治大學 National Chengchi University

Entonces yo llegué y conocimos al mismo Isa. Yo fui a pedir trabajo por que fui a renovar mi pasaporte y me dijeron, oye hay un chavo que anda buscando ayudante, cocinero. Y yo fui, más que nada yo fui pues para ver cómo era el negocio en Taiwán. No te diría que tenía mucho dinero, perola verdad en este tiempo no tenía necesidad de estar trabajando. Bueno, yo iba por lo que me dieran. La comida. Entonces Isaias me dice que quería que le cambiara el menu, pues el menu no estaba muy bien, era muy caro, ¿te acuerdas?

Eh... no.

350 una quesadilla!

Ahora ya esta al precio eso, ¿no? pero hace ocho años.

Entonces yo le hice el cambio al menu pequeño. Tu llegaste a ver el menu pequeño. Primero tenía un menu grande, después le metí un menu pequeñito, así chiquito, cómo tipo libretitas que tenían el aro de este lado, de las Scribe, bueno... Ahí en ese menú le metí ceviche, le metí... eh....

Llegó a meter mole, yo lo recuerdo.

Mole ya lo tenía. Metí también fresas con crema. Metí también el pescado chimichurri, Mexican steak, que era bistec a la mexicana...

¿Qué era? ¿con cebolla, cilantro y tomate?

Si si si, la pechuga de pollo empanizada milanesa. Y después le hice un breakfast aparte, que eran huevos rancheros. En aquel entonces estaba Noe, un nicaraguense, de lavaplatos...

Si lo conocí.

國立政治大學 National Chengchi University

...que después me lo traje a trabajar conmigo. Bueno, y pues el negocio empezó a subir guey. De breakfast, lo que teníamos, huevos rancheros, taquitos, flautas y eso, se vendían en la mañana de once de la mañana...

Perdon, ¿eso fue todavía en el Gallo?

Si. Entonces ahí fue donde aprendí cómo era el negocio aquí un poquito y vi que si habia futuro aquí para la comida mexicana. Pero en TianMu, fijate que ahi es donde me equivoqué. Esa experiencia que tuve en El Gallo, las ventas eran de 35 a 45 mil por día el viernes. Fue el tiempo en que Isa se volvió medio loquito, agarraba dinero y se iba a tomar y se metía en problemas, una vez yo lo fui a sacar de barandilla, no se si te toco hacer eso por el...

¿barandilla? ¿que es eso?

Que lo metieron a la preventiva, por darle un madrzo a un taxi y le metió la puerta de un madrazo.

Ah, el si le pegó duro.

Entonces, después empezó a tener problemas con la socia.

Yo no conocí a la socia.

Winny, una taiwanesa. Y pues yo me tuve que ir por que la socia quería que yo pusiera comida taiwanesa así como de que...

¿Cómo es eso? ¿comida mixta o totalmente taiwanesa?

Pues quería que pusiera vegetales, arroz blanco y que se les diera después un poco de fruta y que le metiera un poco de soy sauce a algunos platillos y cosas de esas. Entonces yo le dije a Isa "eso yo no lo voy a hacer", pero el me dijo "es que lla tiene el 80%". Y pues me voy y me

國立政治大學 National Chengchi University

llevo mi menu. Después cambiaron todo otra vez, abrieron tres cuatro meses y cerraron. Y ahí fue cuando Isa empezó a andar por la calle de la amargura.

Se cerró El Gallo.

Y Yo me vengo para Kaoshiung.

¿Cuanto tiene que veniste para Kaoshiung?

Ocho años o siete. Abrí hace más o menos siete años. Bueno, ahí en El Gallo yo estuve unicamente ocho meses, por que llegando yo al siguiente mes se cambió el menu, yo estaba de mesero y de manager en ese tiempo que andaba atendiendo todo bien.

Si, tenías tu acto, yo recuerdo.

Si si si, fijate que yo me iba hasta con corbata guey.

De Maitre D

En ese tiempo tu andabas de hippy, asi, que amor y paz y que...

Todavía crecía el cabello.

Y pues este... ahí fue donde me di cuenta más o menos cómo estaba y me vine a Kaoshiung. Pero antes de venirme a Kaoshiung me hice un stop en... ¿conoces Nankan? bueno en Nankan hice un stop por que se abrió un hotel que se llama Novohotel, que está pegado al aeropuerto internacional.

¿Por Songshan?

El dueño es el de China Airlines. Pero bueno, un hotel. En aquel entonces mi esposa trabajaba ahí cuando se empezó a abrir, entonces estaban buscando cocineros para abrir el restaurant.

國立政治大學 National Chengchi University

Entonces conocí al manager y me dijo, "oye, ven a ayudarnos" y le dije "¿de que se trata?", "queremos hacer un menu internacional de all you can eat" entonces yo hago un stop ahí de nueve meses, me pagan 90 mil mensuales. Y empecé a cocinar un poquito de todo, comida japonesa, haciá pizza, espageti, no metí comida mexicana por que no sabía donde conseguir los ingredientes. Mi idea era más japonesa, ¿no?

¿Qué había en aquel entonces?

No había ni chiles en vinagre guey.

Había... tortillas de harina.

Yo cuando encontré la primera lata de chiles en vinagre fue cómo ver la gloria, se me apareció la virgen. Y me quería llevar todas.

En Jason's me parece, las primeras latas de jalapeños en conserva.

36:35

Yo casí no conocía acá, no tenía amigos. Pero entonces hago una estancia en Novotel, hacemos un menu, internacional, no comida mexicana porque no sabía donde encontrar los ingredientes y empezaron a contratar filipinos. Yo me dormía en ese hotel, pero me salí por que me iban a tocar la puerta a las doce, una de la mañana por que un cliente quería room service. Y yo tenía que ir a hacer una hamburguesa o algo y pues era molestoso. Dejo el menu, llegaron filipinos, el menu se siguió, le fueron cambiando poquito a poquito, cosas, por que es un buffet. Por que es un buffet, que incluye la estadía, B&B o algo así.

Si, con desayuno universal incluido.

Me vengo acá a Kaoshiung y empiezo a buscar donde abrir restaurant japonés, inclusive el nombre iba a ser... cómo yo trabajaba en una compañía Benihana, que es una compañía que si lo googleas lo vas a encontrar, es una world wide company de comida japonesa en los Estados

Unidos, tiene 182 restaurantes, fue el primer restaurant japonés en los Estados... eh... el dueño que ya murió es el papá de la única japonesa que sale en Fast and Furious, la Aoki, Aoki se apellida la chava. La única japonesa que aparece en Fast and Furious la primera, esa es la hija del dueño del restaurante donde yo trabajaba.

Tenía linaje en Estados Unidos.

Aja, entonces vengo acá ya no la idea de abrir un restaurante, se iba a llamar Manyhana, el restaurante donde yo trabajaba se llamaba Benihana. Que hana significa flores.

Entonces en Kaoshiung querías abrir originalmente un restaurante japonés.

Y empecé a buscar lugar para abrir, entonces vi un restaurant que se llama Hola, que lleva 15 o 20 años abierto. El dueño se llama Angel, el es de Madrid, lleva cómo 45 años de chef, en hoteles de cinco estrellas en España y abrió su restaurante. Entonces, cerca de ese restaurante estaba un lugar en renta y dije "¿que mejor lugar que aquí de una persona que ya lleva abierto tantos años?" y pensaba abrir ahí el restaurant japonés. Llego y rento el localy se viene lo del Tsunami en Japón. Que se destruyeron las bases nucleares y la chingada y eso.

[Tere] ¿eso no fue hace dos años?

No, eso ya tiene rato.

Dos tres años, yo me acuerdo que no estaba aquí.

Lo del Tsunami tiene más tiempo.

[Tere] El último tiene dos años.

Yo digo el primero. Que la gente empezó a tener miedo por comer pescado, pero yo ya tenía rentado el local guey. Plan b, comida mexicana. Digo, mi mamá desde que yo tenía seis años,

國立政治大學 National Chengchi University

hasta la fecha que cerró hace cómo un año siempre ha tenido fondita, de ahí que me nació el querer cocinar "Doña Chana comida económica"

[*Tere] comida económica*

Cocina económica. Entonces mi mamá tenía lo que son las cazuelas, guisos vamos. Se hacía seis guisos, todo te costaba lo mismo y pues cuantas tortillas quieres papá.

¿Cómo taquiza?

No no no, de hecho estaban las cazuelas y con la cuchara, tu agarrabas el plato y te aventabas la presa que quisieras y mi mamá decía "acá nomas hay puras piernas con mole". El menú era uno de estos, un pizarrón. Mi mamá con falta de ortografía, por que no estudió ni la primaria...

La comida corrida.

...mole de olla, con i griega. Costillas de cerdo en salsa verde, tortitas de papa, pollo entomatado. Y yo andaba con el picahielos, cortando el hielo para los jarritos, para las coca colas y nomas me decían "ey chamaco, traeme una coca" y ahí voy con la coca cola , o "más tortillas" y ahí voy con las tortillas. Mi mamá me llevaba al mercado, con unas bolsitas de esas del mercado, de esas de plástico así. Y mi mamá me llevaba al mercado a comprar y ahí fue donde me di cuenta que le ponía a la comida, digo, no me daba cuenta.

Y pues por la comida.

Si, yo iba a ser delivery caminando. Y hasta los 14 años de edad.

Luego, bueno por que para hacer mole, ¿cómo empezaste a lidiar con la falta de ingredientes? ¿qué te faltaba?

國立政治大學 National Chengchi University

Aquí... al principio mi mamá me los mandaba de México. Que chile guajillo, todos los ingredientes ella me los mandaba y me salía super caro. El menú que yo tenía en Don Burrito en HeTi road cuando yo acababa de abrir, era más caro que el que tengo ahora.

Por costos de ingredientes.

Si si si. Y mucha gente me decía, "oye, ¿lo traduciste a dolares o que?" y yo decía "no, es que los ingredientes", "es que está muy caro" y si, era muy caro. Yo vendía un burrito a 290 hace seis años, una enchiladas 350, casi estaba cómo... Vendía muy bien. Claro, yo daba un plus, yo daba unos nachos con salsa grátis, que en ese tiempo los nachos eran más baratos que ahora.

¿Qué era tu menu en aquel entonces?

Pues enchiladas, tenía enchiladas de mole cuando empezaba abrir, después las quité por que salía carisimo traerse el mole y la gente no lo pagaba. Me toco hacer para San Valentín mole y traía... este, era un set, 500 NT. Se me quedaron todos casi. Por que para el taiwanés un mole es un curry y el curry es barato. Entonces tenía también cochinita pibil, no se si recuerdes, cochinita pibil, que traía todos los ingredientes, era mission imposible. Y nadie pagaba 350 por un plato, ese era el peor. Aparte que la comida mexicana no se conocía en aquel tiempo, no se conocía tanto todavía. La comida mexicana esta en pañales.

350 es el precio de... este... ni siquier aun costillar.

Ahorita me menu bajo, por que en ese tiempo mi mamá me los mandaba, vamos a suponer, si me mandaba mole le costaba 600 nt y pagaba mil quiniento de envio.

¿El mole preparado?

La pasta de mole que mi mamá la hacía en México. Me mandaba un kilo de pasta de mole, que posiblemente costaba 600 NT y pagaba 1500 de envío. Entonces queda en 2100, dividio entre los platos que salía de ese kilo, ese costo se lo tenías que adherir al cliente, más tu profit y entonces salía caro, eso era lo más dficil. Ahora en la actualidad mi menú es más barato por

國立政治大學 National Chengchi University

que yo te decía que el burrito costaba 290 a 300 el de beef, por que yo ocupaba salsa de achiote y todo eso. Pero también al taiwanes no le gustan los sabores fuertes y todo eso. Entonces yo ya cambie al burrito, wet burrito que es este, con una salsa tradicional de tomate, chiles ceboola, frijoles y eso. Y te das cuenta, el que cuesta 280 que costaba 300, el que costaba 280 cuesta 240, cómo ya hay más ingredientes, es más fácil encontrarlos, también la comida va a bajar un poco el precio.

Y ¿cómo ves que la gente reacciona? dices eso de los sabores fuertes, ¿pero a lo demás?

Pues el taiwanés local, piensa que la única comida mexicana son quesadillas y burritos. Pero no saben que yo soy de Veracruz y tenemos buen marisco. Entonces el taiwanés piensa que el marisco es mucho más caro que todavía que el mole, que la cochinita pibil, que las cosas que se hacen con ingredientes y hacer mariscos en Taiwán es más fácil que hacer nuestros platillos, por que los ingredientes que ocupamos en Veracruz se encuentran aquí. Entonces le ponen más valor agregado al sea food que a las quesadillas y eso. Y aún así me dicen, "esto no es comida mexicana" entonces yo le digo, "si es?. Yo te diría que vendo más sea food ahorita que platillo mexicano. Y no les estoy mintiendo. Camarones al mojo de ajo, camarones a la diabla, pescado a la veracruzana.

Entonces hay dos cosas interesantes. Una que los clientes taiwaneses sientes que si la aprecian más.

El seafood y los gringos aprecian todo, excepto lo tradicional. estas dos cosas no las vendo con los gringos.

Los tacos dorados.

Si, si. Yo lo hice así de esta forma. Estos son los soft tacos gringos, que es tortilla de harina, estos son los tradicionales. Esto es lo agringado, de los tacos flautas salió el hard shell, de los tacos suaves salió el de harina.

Te complica el menu tener, por ejemplo, hard shell y luego tener los fried taquitos.

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

Hay taiwaneses que les gusta comer los fried taquitos, los taiwaneses comen todo frito.

Las fritangas.

Los gringos son más cómo estilo Taco Bell, no cambian sus sabores. El gringo se va a ir por quesadilla y burritos que lleven papas. El taiwanes se va a ir por eso, por que tiene arroz. Que en México no te vas a comer unas enchiladas, tal vez no con arroz, pero te lo comes con frijloes o ensalada.

O el arroz rojo.

Yo le añadí el arroz para que el taiwanés diga, bueno tiene arroz.

[*Tere] es cómo el burrito que el tradicional no lleva arroz.*

Este no lleva arroz. El wet burrito no lleva arroz.

Tienes uno con arroz y tienes otro sin arroz.

[Tere] este es seco el otro es mojado.

El wet burrito es cómo una enchilada y un burrito.

Es cómo un burrito enchilada más o menos. Pero ¿por qué lo hice así?, por que para la gente del norte en la experiencia que tengo del norte y del sur, si te das cuenta, tu que vienes de Taipei. La gente en Taipei le gusta comer más seco y más salado, por qel clima. O siempre esta medio lluvioso o medio feo, aquí en Kaoshiung siempre está caluros entonces andan cómo que más deshidratadones. Y les gusta comer algo más XiXide. Algo más mojado. Inclusive si te das cuenta, los frijoles refritos no son así de aguados, pero yo los hice así a proposito para que tengan mas agua. Si te fijas, los taiwaneses jovenes siempre andan cómo con dos galones de bebidas en la mano caminando.

國立政治大學 National Chengchi University

Andan con su termo.

Por que se dehidratan. Entonces el taiwanes necesita tener algo que tenga jugo, porque toda la comida taiwanesa ocupan el MSG, yo no lo ocupo, el MSG te deshidrata. Te absorve el agua de tu cuerpo, por que lo que hace el MSG es para resaltar sabores, el MSG si tu se lo avientas a un camarón que ya fue congelado, le saca lo último de jugo que tiene para darle ese sabor que tiene para darle ese sabor que tu te estás comiendo. Cuando entra a tu organismo te quita toda esa agua que tiene tu organismo y por eso tienes necesidad de andar tomando tantas cosas.

Te obliga a pedir algo de tomar. Luego... este... pero por ejemplo, este cambio no lo he visto en muchos menus. Pero es adaptación no al gusto local sino una adaptación a...

A mi estado, aquí está.

Entonces, fue una adaptación ¿de que?

Lo que pasa es que cambié el menú 26 veces, en seis años. Tal vez más. Tratando siempre de complacer al paladar de todos los clientes y eso me llevó a un fracaso total. El fracaso fue que tenía clientes nuevos y se me iban los viejos. Cambiaba el menú para recuperar a los viejos y se me iban los nuevos. Me decían que el precio, muchos me decían "que bajo has caido, yo tengo dinero para pagar esto". Entonces tuve... hasta que dije, bueno, voy a hacer lo que yo quiero hacer, lo que a mi me gusta hacer y no es que haya adaptado el menu, es que un menu debería de ser así. Un menu, te tiene que ofrecer proteina, que la protenia tiene que ser carne de res. Yo tengo cerdo, res, pollo, mariscos, vegetales, pasta, arroz frito, chicken parmesan y los tradicional, chipotle steak, bistec enchipotlado y chilaquiles de pollo.

Entonces la adaptación fue de esa mezcla de menus que ya tenías antes, lo nuevo que haces aquí en Kaoshiung y es cómo recrear la comida del estado de Veracruz.

Y pensando en los gustos de los clientes. Cuando un cliente te regunta "¿que me recomiendas?" tu le vas a recomendar lo que más vendes. Yo no le digo eso, yo le pregunto "¿cómo que se le

apetece? ¿pollo, cerdo, carne de res, vegetales, pasta o arros?" y "pues es que no sé por que no he comida y traigi mucha hambre". Entonces yo le voy al marisco por que no es pesado, por que es más light y viene con una ensalada que le da un relieve y no te sientes tan pesado. Pero al mismo tiempo hago que ordenen un appetizer, que son los nachos con pollo o queso. Lo que más vendo entre los locales te dire que es marisco y pasta, entre lo que más vendo entre los gingos y extranjeros es lo tradicional, lo conocido por todo mundo, tacos quesadillas, burritos. Entre los latinos vendo menos, vendo bien poco. Aquí mi clientela no son los latinos, aquí vienen uno cada tres meses.

55:53

Yo estoy hablando de latinos en general.

Latinos en general, no mexicanos.

Latinos. Entonces yo digo que la gente se tiene que enfocar en la gente local, pero la gente local tiene que creer en ti. Y la gente tiene que saber que no unicamente son los tacos y burritos lo que existe en la comida mexicana. Yo pongo el mapa de ahí y cuando a veces se dan cuenta, ven que dice Veracruz y luego ven ahí que está Veracruz y entonces se dicen, "mira el es de aquí". Y les digo "si, por eso tenemos los mariscos, por que estamos cerca del golfo", es cómo Kaoshiung. Si yo le digo, si miren, esto tengo tacos con diferentes tipos de salsas, soy del DF. Entonces, hay que educar al taiwanes a nuestra comida, a lo que hay, hay que enseñarle.

Luego ¿que es lo que consideras más importante de hacer comida auténtica?

¿Qué es lo que considero más importante?

¿Y que piensas que es la comida autentica?

[Tere] *¿Te consideras el más autentico de Kaoshiung? mi pregunta.*

Esa sería otra pregunta, eh...

國立政治大學 National Chengchi University

Esa no la respondo por que...

Creo que el problema con esa pregunta es que primero tienes que decir que es lo que piensas que es la comida autentica.

La comida auténtica para empezar, yo creo que tiene que ser aquella que se hace en pequeñas porciones. Manteniendo siempre un estandar y con los ingredientes reales. No ingredientes. La comida autentica es en la que se ocupan los ingredientes reales. En nuestra cocina mixta, que acabamos de hablar, que era una mezcla prehispánica...

...y española.

Lo autentico es la comida que se cocina con los ingredientes originales para cada tipo de comida, eso va a ser autentico. Pero si yo te digo, mi paladar, posiblemente es diferente al de ella, pero las bases son, chipotle, chiles secos en general, vinagre y muchas especias. La comida autentica es aquella que lleva los ingredientes originales y la cantidad necesaria en cada platillo.

La receta.

Una receta, si. Y aquella que siempre mantiene el mismo estandar.

Por ejemplo, no existe una medida estandar para el burrito ¿no? de pronto el burrito...

En si, cuando hablamos de comida autentica, estamos hablando que si le avientas un chorizo a un burrito, ese chorizo tu lo haces, con guajillo, o todos los ingredientes. No deja de ser un burrito, pero es autentica comida, autentica receta dentro del burrito.

Otra vez, ¿por los ingredientes?

國立政治大學 National Chengchi University

Por los ingredientes. Afuera la vestidura puede ser distinta, pero adentro es la escencia. La escencia es dentro de la comida, no lo que ves afuera. ¿Cuantas veces te ha tocado ver unas enchiladas que no son de verdad y no saben a las enchiladas que comias en la calle?

Me han quedado mal, las he hecho mal a veces, si. Pero del lado de la escencia, ¿que es lo que crees que sea lo más importante? y eso puede ser no importante en general, sino para tí. ¿Cual es el valor que tu le das a la comida autentica?

La comida autentica, lo que yo creo (pausa) que el valor de la comida, de nuestra comida mexicana es este... pues son muchas cosas caon. Por decir, yo crecí comiendo mi comida, yo sé lo que es comer algo, rico, yo soy de un estado donde... y crecí en los ochentas. Tal vez un McDonalds ni lo conocí, no sabía que era McDonalds. Donde realmente la gente que creció conmigo en aquel tiempo probamos lo que era una comida pues más tradicional. Ahorita si me dices que un chamaquito de 20 años, 25 años te va a hacer comida autentica, lo voy a dudar. Lo voy a dudar. Por que ya no tiene ese paladar, ese toque. La comida autentica es para la persona, yo te puedo decir que es comida autentica por que lo sé, ¿verdad? pero para mi sería algo... la comida autentica mexicana sería algo que te transporte a tu infancia, algo que te refuerde a algo. La comida abre tus sentidos a los recuerdos, ahí es donde dices "esto me recuerda a un buen mole que hizo mi abuela en tal parte". La comida autentica para alguien que sepa de comida mexicana es que te transporte o te traiga recuerdos de tu infancia o de algunos momentos de tu vida que... a mi me pasaba, en los EU, cuando yo llegue a los EU. Yo me sentía muy solo, vivía solo en la casa, llegué muy joven. Iba a comer solo, era de esos que les gustaba dar a las meseras más propina para que platicaran conmigo. En serio. Que les dejaba cinco dolares para que se pelearan por mi cuando yo llegaba a comer, por esos cinco dolares. Y un día llego a un restaurante mexicano, que se llamaba Antojitos Mexicanos y entro yo a la cocina y me llegó un olo a un mole, pero no ese tipo de mole el poblano, o ese mole que viene el bote. Me llegó un olor así, que yo me sentía así y me dije "mi abuela está en la cocina ahorita" Me recordó. Y dije "traeme un mole" y me dicen "es que tenemos nueva cocinera y vien de Veracruz" y dice "ah", ese olo me recordó. Para eso tienes que tener, no experiencia, sino que hayas comido bien comida mexicana.

[Tere] *Creo que cualquiera puede aprender el sazón.*

Pero el sazón no es lo mismo.

[Tere] Por eso, el sazón hace el sabor, es el que le da el sabor.

Desgraciadamente la comida mexicana puede ser más rica. Debe de haber un cambio en nuestra comida mexicana, ese cambio es por que, te lo vuelvo a repetir, anteriormente pues no había tantas cosas. Ahorita estoy tratando de inventar, ¿que te dije? que quiero que, no lo he logrado, pero ¿has hablado de la comida molecular?

He escuchado de ella, si. Hay un cocinero...

Adriá.

...que trabajó con Ferran, fue uno de los que trabajó con él y abrió un restaurante en Taipei. Que no he ido, por que bueno...

Es carísimo.

...me imagino que así lo vale, pero bueno, es uno de los que está haciendo la famosa cocina molecular de Ferran Adriá.

¿Que es lo que hace? Hace humo de zanahoría.

Jugar con la comida, es lo que hace.

Es un pedo de conejo. Entonces, la comida mexicana es muy rica, lo que hace falta es, que yo he querido y no encuentro la forma todavía es pasar eso a la comida mexicana. Hacer algo de que yo lo quiero probar.

[Tere] *La comida mexicana tiene un nivel en el mundo, ¿por que los hondureños le ponen "taco rico mexican food"? ¿por que una filipina le pone mexican food?*

國立政治大學 National Chengchi University

Lost in Translation: Mexican food in Taiwan, food as a cultural marker of identity.

Por que de todo Latinoamérica México es algo que... nos patrocinan muy bien los gringos. En todas las películas de Disney siempre va a salir alguien que está comiendo comida mexicana. Si, que alguien dijo taco. Inclusive en Minions.

Si, pero es un poco la versión caricatura.

Entonces dicen, Mexico, Moxige. Y de alguna manera, gracias a Holywood, Mexico es conocido por niños y grandes, nunca he visto que digan, es de Honduras vamos.

[*Tere] Por eso tiene su nivel. Que haya personas que traten de hacer comida mexicana, que traten de que se hagan pasar cómo, eso ya es diferente que alo que nos referimos que es el sabor o el sazón.*

Bueno, ok. Yo a lo que voy aquí, es que hay gente sin escrúpulos. Gente mentirosa, gente que unicamente le interesa ganar dinero a costas de la mentira. Y te voy a decir algo, si yo te hago... yo hago tacos de carnitas viernes y sábados, me hago unas carnitas que me tardo cuatro o cinco horas, por que hay que hacerlas despacito, que si todo y toda. Pero el resultado al final de cuentas quedo satisfecho, las venda o no, estoy satisfecho por que hice un buen trabajo. Las tortillas las hago a mano, ahorita ya compré una máquina para hacer tortillas.

Con manivela

1:08:54

Es la misma, marca Gonzales. Bueno, entonces a lo que voy. Haces una comida que te cuesta trabajo y quedas satisfecho, una, por que sabes cómo hacerlo, dos vete aquí a El Patrón que por eso yo no te recomiendo, hacen sus carnitas en olla de vapor. Después la deshebran, le revuelven papas frijoles y unas tortillas que le compran ahí a fábrica de tortilla, que le ponen aceite y la ponen ahí. Y la quieren vender cómo auténtica, ¿dónde está el trabajo de estos cabrones? ellos quieren ganar dinero nada más.

國立政治大學 National Chengchi University

Pero ahí es claramente, no lo autentico, no algo que recuerden haberlo aprendido.

Por que es gringo.

[Tere] O lo buscó en Youtube.

Es una marca, es cómo decir es esto.

Yo empecé con Don Burrito Mexican cuisine. Por qué cocina, cuisine es una cocina donde tu necesitas sartenear, dónde tu necesitas realmente cocinar, no es de microwave, envuelvelo y ponlo en el plato. Cocina es cocinar.

Eso es sólo preparar.

Yayo cuando abrió decía.... s si si. Eso es preparar, fast food, convinience food. Cuando Yayoi abrió decía Mi Casita Mexican restaurant, de repente dice ahora Mi Casita Mexican cuisine. Le cambió y eso de hace cómo un año le cambió. Patrón, cuando el abrió sus tacos ahí pedorros por allá, El Patrón. Ahora que ya abrió uno de un mono que fracasó que vendió el local ahora ya es Patrón Autentic Cuisine. Digo yo, la ignorancia de poner un nombre así, es cómo si yo voy cómo mexicano, esto no es de verdad, "¿por qué engañas a la gente? tu eres un ladrón" por que es robarle el dinero a la gente. Si yo pongo ahí tacos, ah chingao, tacos, yo en ningún momento estoy diciendo que son autenticos. En ningún momento estyo diciendo tradicionales, yo estoy diciendo que vendo tacos, estilo mexicano. Entonces.

Bueno, pues también está el asunto de que, pon tu, tu creces en California, Texas en cualquier lugar y creces comiendo eso y para tí eso es la comida mexicana. Y lo dificil, o la confución con la que juegan es a poner "autentic Mexican cuisine", pero no...

Si le ponen Tex Mex está bien.

...autentic Tex Mex cuisine. Suena cómo una contradicción pero si.

國立政治大學 National Chengchi University

Mexican Tex Mex. Entonces, otra de las cosas que a mi me molesta es que, por este tipo de gente, que trata de ganar dinero a costa pues del taiwaneés ignorante, por esta gente que vende su comida baratisima. A los restaurantes que si pagamos impuestos, que pagamos renta, que pagamos empleados y todos los gastos que tu le quieras agregar, nos dicen que somos careros. Por que ese es un negocio informal, este es un negocio formal. Dónde hace unos tacos en que te los da en un plato de plástico, rellenos de papa y frijoles y poquita carne. Vengo aquí y te doy tres taquitos, de este tamaño, de tortillas hechas a mano, con unas buenas carnitas y una salsita aparte y me dicen "allá están más baratos".

Ese es un problema no sólo de la comida mexicana....

[Tere] Yo vendí comida, vendí en el mercado y me dicen que por que los daba tan caros, dandolos a cien. Y pues les digo que los puedo dar a 80 pero ya no puedo bajarlo más. No se puede, aunque no te salga tan caro.

Por los ingredientes que ocupaste.

[Tere} No no no, es que en el nightmarket lo venden a 70 o a 60 y los indús y los no se quienes. Pero yo le digo, no voy a bajarlo por que estoy poniendo el burrito en un nivel bajo. Vas a un restaurant y tiene que tener un estandar.

Por decir aquí mi mejor satisfacción es que el cliente se acabe mi comida, el ver el plato limpio es mi gran satisfacción. Y yo hago esto por que me gusta, por que quiero, por que amo la cocina. O sea el dinero si lo pongo cómo parte, pero yo creo que si haces algo que te gusta el dinero viene por consiguiente. O si piensas que lo estás haciendo bien, pero tu comida siempre se queda en el plato, algo hay que cambiar, algo hay que el plato. A mi me pasó que al principio hacia toda la comida picante. Perdí clientes. Clientes que agarran, comen, dejan media comida, se iban y no regresaban. Estamos en Taiwán, ya si quieren picante me pueden decir y les hago una salsita con picado y todo esto. Ahí es donde tienes un poquito que apretar las cuerdas, pues estamos en otro país, desafortunadamente, los taiwaneses piensan que todo lo que tiene chile es mexicano. Vete al 7/11 y dice Mexican ReGou, hot dog, ¿por qué? por que es picante. Y después, vete a una tienda que vende cajitas de arroz y dice Mexican JiPai, por que

es picante. Entonces se mete el cliente así, "¿esto pica? ¿pica poquito". Y pues no, so quiere le pongo salsa al lado.

¿Y no le has pueto codigo al lado de cada plato?

No le pongo nada po que nada pica. Yo siempre pongo la salsa aparte, aquí, matate solo. Y ya va de acuerdo a tu paladar, entonces un plato satisfecho. Si te das cuenta todos los reviews, yo sólo busco los malos, no veo los buenos, ¿para que los quiero? Y los veo cómo constructivos.

1:16:58

Osado

(Dame diez minutos)

Entonces ¿te salió el tiro por la culata?

Y un día me enojé, mi papá un día se enojo cabrón un día conmigo¿no? y este... los dos somos de un temperamento muy fuerte, no de que, los chicharrones más crujientes...

Chocaron ¿no?

...se puso buena la plática y le dije "¿sabes qué? pues ya estuvo no, ni un dolar para acá, ni un dolar para allá, y pues orale, ahí muere". Tenía yo 17 años, mi papá pensaba que iba yo a hablar y a decir "oye sabes que disculpame, este, mandame otra vez dinero", y pues no, que dejé la escuela. Pero cómo llegué de 17 años, pues me renovaron las materias y me pasaron con mi poco inglés que tenía yo y este, mi intentención era ir al college, pero pues me tope con que las colegiaturas allá son muy elevadas. Y no me agüité, ¿sabes?, me puse a trabajar, pero pues era yo joven. Rapidamente me compré un carro en EUA y andaba yo manejando en Estados Unidos y pues imaginate, las chicas allá uno cómo mexicano que casi ni les gusta uno. Y pues empecé a ganar dinero, pero me lo gastaba yo en ir al cine también. Y pues así me la

國立政治大學 National Chengchi University

llevé. Y pus al inglés no le entré mucho porque cuando conseguía yo trabajo en EU era normalmente con los paisanos, por qué allá hay empresas que la mayoría que si tienen 20 trabajadores, 15 son latinos, 4 o 5 americanos ahí. Entonces eso me afectó al inglés, y luego allá hay mucha gente que no quere aprender inglés. Independientemente de que estén allá y eso, cómo allá hay tiendas para latinos, o sea mucho mexicano, antro mexicano, centros comerciales mexicanos, todo eso pues ya, sobreviven bien chingón. Entonces pues eso me afectaba un poco, pero yo aún decía "no, no mames", por eso me tarde un poquito en aprender el inglés. Entonces conocí a mi esposa y con ella es con la que más aprendí el inglés, no tuve mucha experiencia con el americano de EU. Y luego regresé a México, me regresé cuatro años, terminé mis estudios en México y cómo a las tres meses me vine para Taiwán. Mi carrera, pues la carrera la terminé, honestamente no por mí. Yo quería tener el certificado y ponerselo enfrente a mi papá. Y ya, cuando lo logré, pues ... (risas) a lo otro. Y ya estando aquí, conseguí un trabajo. Y me iba bien, me pagaban bien, pero el idioma me estaba limitando. Has de cuenta, yo tengo muchos conocimiento en ese ramo de la soldadura de la tlapalería, todo eso, entonces pues yo sentía que no podía expresar todo lo que yo sabía, me limitaba a hacer cosas muy sencillas. Me ponían a hacer cosas muy sencilllas y entonces eso me estaba pegando en el orgullo feo y aparte que yo les decía, hablenme en chino, no sean cabrones, y los cabrones mezclaban mucho el taiwanes con el chino. Yo me iba a la casa, estudiaba chino, pero ya llegando al trabajo...(risas). Entonces mi esposa, es maestra ella, bueno, era; se hartó y entonces "¿ahora cómo vamos a sobrevivir?" Entonces se dió lo del restaurante, por eso andamos por aquí. Y pues no ha ido bien, nos está llendo bien, no nos podemos quejar. Ahorita esta el negocio bajo, summertime, muchos de nuestros clientes son estudiantes. Aquí a 50 metros tenemos una secundaria de americanos, al lado. Ahorita todos ellos estan de vacaciones. Y los que vienen aquí son extranjeros, si, muchos. Entonces, en summertime, se van a sus paises o aprovechan para ir a conocer otro país. Ahorita ha estado un poquito bajo, yo creo que ya dentro de poco, unos días o un mes.

¿Y no has abierto a catering o asI? servicio de banquetes o algo así.

Si, ¿que más quisiera yo, pero no puedo. Es mucho trabajo con todo esto y solamente somos tres. Mi esposa, yo y mi cuñado. El tomo el día por que su gato esta enfermo. Y pues ni modo, cómo decirle que no.

國立政治大學 National Chengchi University

Tiene futuro este lugar.

Ojala.

El gran enemigo es la renta.

No, si no sólo la renta. Es que yo, no sé. Yo si me siento mexicano, me siento latino. Pero más que latino mexicano, ¿no? Entonces este, esto para mi no solamente es negocio, no solamente es bisne, es algo... más personal.

08:19

Pues justamente de lo que te quiero hablar. Y pues nada, lo grabo para que quede registro y lo pueda transferir.

¿Ya me estabas grabando?

Si, (risas) por que no sabía si ibas a recordar.

Pero salieron las groserías.

Eso nadie lo escucha. Pues justamente eso es otra cosa, esto es confidencial y no lo uso para nada que no sea la tésis. Y pues es eso, es un estudio de la cocina mexicana en Taiwan y esta es una serie de entrevistas de gente que hace la comida. Para preguntar la gente que hace la comida mexicana, "¿qué eso?" ¿Qué es para ti? Va por ahí ese tema, eso que me platicas, que es algo más para ti y es eso un poco donde quiero llevar la entrevista, pero también quiero que me digas lo básico, ¿cómo te llamas?, ¿de dónde vienes? y ¿cómo llegaste a aquí?

Ok, bueno, mi nombre es Oscar. Mi nombre completo es Oscar Ramón Constantino Diaz Leal. Soy originario de la ciudad de Toluca, aproximadamente a 40 minutos de la Ciudad de México.

國立政治大學 National Chengchi University

Como lo pones ahí en el menú.

Exactamente.

Me dices que te fuiste bastante joven a EU.

Si, y estuve ocho años por allá. Aprendí algo de inglés, conocí a mi esposa.

¿En dónde fue?

En Phoenix, Arizona.

Por ahí esta mi ex cuñado... ¿ocho años?

Me fui casi a los dieciocho años. Y después me regresé cuatro años a México, pero solamente yo. Mi esposa y yo seguiamos, eramos novios, todavía no estabamos casados. Entonces, ella como es maestra, cómo era maestra. Ellos tienen jornadas largas de vacaciones. Que les dan dos semanas, tres semanas, o cómo ahora que tiene casi dos meses de vacaciones. Entonces casi siempre que tenía vacaciones, pues me iba visitar a México. Yo en un par de ocasiones regresé a EU, solamente para visitarla, porque la relación seguía. De hecho yo me regresé a México por que en esos tiempos, comenzaron a pasar algunas leyes anti inmigrantes. Aunque a mi en lo personal nunca me hicieron nada, o sea, nunca me discriminaron así feo. Pero yo veía la situación, cómo trataban a la gente, cuando yo llegué a Arizona pues todo era muy bien, todo estaba tranquilo, sentías que estabas en EU. Pero de un tiempo a adelante, comenzaron con sus leyes anti inmigrantes, entonces había un sherif llamado Arpaio, Joe Arpaio, una persona muy racista. Entonces se estaban ensañando con la gente latina. Entonces provocaron, como te estaba comentando, yo pasaba mucho tiempo con la sociedad latina...

Muy grande...

¿la ciudad? si, es grande.

國立政治大學 National Chengchi University

...y la comunidad latina.

Oh, la comunidad latina es grande en Arizona es grande. Allá una persona latina puede sobrevivir perfectamente sin inglés. O sea, allá encuentran de todo, de hecho hasta lugares muy anglosajones ya tienen gente que habla español, ellos están sobre el negocio y ponen a gente que hable español. Entonces yo cómo vi que la situacion ya no me gustaba, dije pues "estoy joven, estoy soltero, tengo muchas ganas de terminar mis estudios". Platiqué con mi novia, la que es ahora mi esposa, y le dije "pues sabes que, me regreso y mi principal objetivo es terminar mis estudios" y eso fue lo que hice. Nos regresamos, duré cuatro años y decidimos ya casarnos. Nos casamos en México para que el trámite migratorio para mi aquí en Taiwan se facilitara con la residencia. Es más fácil si lo haces allá en México, por que si te casas aquí en Taiwan de todas formas tiene que ir a México a hacer trámites. Nos casamos en México, hicimos los trámites allá y pues obviamente yo ya quería regresar. Y pues ahí no era de ir y regresa, ahí era de hacer los trámites allá, volver a Taiwán y ya quedarse.

¿Entonces no has vuelto a México desde que llegaste?

No, no he regresado.

¿Cuanto tiempo tiene?

Dos años y medio.

¿Contando desde que abriste el restaurante?

Si.

¿Y aprendiste a cocinar en Arizona? ¿o en dónde?

Mmmm. Pues fijate que soy de los úlitmos que cuenta con la satisfaccion de ser educado un poco a la antigüita. De que a mi todavía me toco jugar al trompo, jugar canicas, me toco jugar a las escondidillas, que al yoyo, que a la patineta... entonces este, mi madre ella estudió para

國立政治大學 National Chengchi University

secretaria. Entonces cuando ella se casó con mi papá, obviamente, decicidió ser ama de casa. Entonces, pues era de que tenías que hacer la tarea, pues la hacías en la cocina porque la mamá estaba ahí cocinando. Y pues que ya, que pasame la sal, que pasame la pimienta, que ve al refrigerador y pasame los tomates. Entonces mi mamá siempre fue de que "saben que, cuando un día yo no este aquí, cuando necesitemos ir a otra parte" -que luego llegaban a visitar a algun familiar- "pues necesito que aprendan aunque sea a hacerse un huevo". Y pues ella fue la que nos enseño, mi mamá es una excelente excelente cocinera y de ahi, de ahí viene. Principalmente la familia de mi mamá, ellos siempre son de "saben que, ya es el cumpleaños del abuelo, venganse a la casa a cocina, o se ponen a cocinar ellos por ahí". Y pues así es como uno va a aprendiendo, y cómo yo ya traía esa idea de México, pues ya estando viviendo solo en EU, pues de repente había cosas que no encontrabas en los restaurantes, que extrañabas el sabor exacto de tu mamá. Entonces, pues era cosa de hablarle por teléfono a mi mamá. A veces era también como excusa, no, por que a veces ya pasan diez o veinte minutos y a la mejor ya no sabes ni que pregunarle a tu mamá. Entonces era un buen pretexto para marcarle por teléfono a mi mamá y decirle "oye sabes que, me dieron ganas de cocinar esto, ¿me puedes decir cómo le hacias y todo eso?" Y has de cuenta que hablando con mi mamá por teléfono y cocinando al mismo tiempo, o escribiendo la receta. Y así.

¿Me dijiste que trabajaste en cocina en Arizona?

No.

Entonces empezaste a cocinar en grandes cantidades hasta que llegaste acá.

Exactamente. Bueno, de hecho, antes de abrir el restaurante, pues yo renuncié al trabajo que tenía yo aquí. Y me ponía a hacer burritos, solamente burritos. Entonces como mi esposa es maestra y la mayoría de sus co-workers son este, son americanos o de Canada, pues conocen de la comida mexicana. Pues me ponía yo a venderles a sus compañeros de trabajo de mi esposa. Y pues todo se empezó a dar. Aparte tengo que reconocer que se me da esto de la cocina, no es algo que este practicando, bueno si, lo estoy practicando todavía, pero se me da pues tengo el toque, me siento bien al cocinar, no tengo ningun problema... cuando yo estaba soltero allá en

國立政治大學 National Chengchi University

EU, no tenía ningun problema, o sea, yo lo hacia. Yo lo hacia con gusto y ya sabía que al terminar mi platillo iba a estar al perfecto y mis enchiladas iban a estar buenisimas y así.

Entonces si tienes experiencia cocinando en casa o para amigos.

Si tu sabes, en EU, eso de estar de novio, de querer quedar bien con la novia, "sabes que, te veo en mi departamento a tales horas, voy a cocinar algo para ti". Y le cocinaba ya a mi esposa. Y pues a veces le cocinaba a los vecino, tenía una vecina de Republica Dominicana que me decía "oye, que cocinaste, olía muy bien" y le dije "sabe que, disculpeme, esta vez sólo cociné para mi, pero la próxima vez voy a hacer un poco más para usted y sus hijas". Era cómo un pasatiempo para mi, era cómo... cómo estaba yo solo, cuando estas sólo tienes demasiado tiempo. Necesitas.... tienes tiempo si no lo utlizas. Yo trataba de crear una distracción, que me iba al parque, con los amigos, pero cuando no hacia nada de eso, que tenía yo que hacer algo, pues no tenía ningun problema en poerme a limpiar mi departamento, por que era algo que disfrutaba. Por que mi mamá siempre era alguien que tenía que tener su casa limpia, no exageradamente, que desinfectada, ni nada así por el estilo, pero su casa siempre tiene que star limpia y pues, cocinar. Entonces, era cómo terapia para mi, para pasar el tiempo, para no entrar en depresión, por que ser un inmigrante no es fácil, tienes que lidiar con muchas cosas sentimentales, psicológicas. Entonces este, pues lo hacia también por eso, por esa razón.

¿Y en Taiwan por ejemplo? Ya tenías toda esta experiencia lidiando con esas dificultades que dices. Pero cuando llegas a Taiwán no es inmediato, ¿no? que encuentres la misma facilidad para cocinar. ¿Cómo te adaptaste a eso? ¿cómo empezaste a cocinar?

Bueno, para empezar, yo soy una persona super fácil, a mi me gusta de todo. Yo no le hago feo a nada. Yo lo pruebo y normalmente no hay nada que no me guste. Puede haber algo que no sea mi favorito, pero decir que esto es horrible, no, yo no soy de esas personas. A mi, disfruto mucho del sabor de la comida y cuando yo como algo, comida de otros paises, yo ya sé que no va a ser algo que es familiar a lo mio, a mi comida. Entonces pues no critico ni digo nada, "si si me gustó" o "no mucho" pero es algo que me puedo comer. En cuanto a los sabores mexicanos, desde la primera vez que vine aca traje algunas cosas de México, por ejemplo,

mole y les cocine un mole a la familia de mi esposa a sus amigas y pues ya. Y otras cosas, este... aquí mismo con la comunidad latina. Y uno como ya sabe cuales son los ingredientes, pues vas al supermercado y dices, esto lo puedo utilizar en tal platillo. Empiezas a jugar con todo eso y a satisfacer tus necesidades.

Ha aumentado bastante la comida mexicana de aquí a unos años, pero cuando llegast aún todavía estaba menos desarrollado.

Si, esto empezó a crecer a penas uno año y medio, o posiblmente desde que yo llegué empezó a crecer, si me he dado cuenta y me dá mucho gusto. Obviamente me da mucho gusto.

¿Todavía recuerdas cuales fueron los primeros encuentros que tuviste con comida Mexicana aquí en Taiwan?

Si, fijate que... ¿cómo encuentros?

Si, restaurantes, o en casa de alguien, o en algun supermecado un ingrediente.

Si, fue precisamente eso, que yo me animé a cocinar más en mi casa. Que yo llegué a comer en algunos restaurantes mexicanos y tu vas con la diea, ellos son profesionales, va a estar más o menos bien, o aceptable. Y si, fueron algunas decepciones, me daba cuenta de que yo podía mejorar eso. Por qué es importante que si vas a vender algo, se acerque mucho a lo auténtico. La comida no es solamente proteína y energía, sino que es cultura, es si, cultural, tradición, estas representantdo también. En este caso, yo estoy representando a México y si yo vendiera una comida que estuviera mala, pues yo le doy una mala impresión a la gente que nunca ha probado la comida mexicana y pues si llegan aquí y no han probado la comida mexicana pues van a decir "esta horrible, los mexicanos comen muy feo, no me gusta". Si hay gente que ha viajado a México y que ellos si saben cual es verdadero sabor de México y llegan a mi restaurante y mi restaurante es muy malo, dicen "este restaurante es muy malo" pero ellos saben que no es el sabor de México, que es mi restaurante el malo. Pero si llega una gente que nunca ha comido la comida mexicana y viene por primera vez a mi restaurante y es muy mala

pues es mala influencia que le estoy dando a mi país y no le voy a hacer eso a mi país, no le voy a hacer eso a mi bandera, no le voy a hacer eso a mis ancestros.

Mencionaste esa otra razón, me dijiste que este restaurante no era sólo importante para ti por que era un negocio, sino también por algo más.

Yo dejé EU por exactamente por el racismo. Por la gente ignorante que se dedica a hablar mal de alguien que en realidad no es así. Entonces ahorita en la actualidad el presidente de EU está hablando barbaridad y media de los mexicanos, y que la gente que en verdad conoce a los mexicanos que en verdad ha ido a México, o que ha convivido con gente mexicana sabe que no somos así. Esto posiblemente sea muy pequeño lo que haga yo de mi parte, pero por lo menos llega a gente y dice, no es totalmente erroneo lo que estan diciendo, sabes que, este chico es trabajador, su comida es buena, no le hace daños a nadies. Dar un buen aspecto a la gente que no... darle a entender que no es cierto lo malo que hablan de México. Cómo todo, hay cosas buenas y cosas malas en los paises, en algunos paises más cosas buenas que malas, pero siempre hay de todo ¿no? Y pues, para mi esto es una oportunidad de ayudar. Por que no simplemente lo estoy haciendo como negocio por que, cuando tengo oportunidad, ues hago turismo aquí en l restaurante, les pongo videos de México. Si, fijate que es en tal lugar, esta super padre, si algun día quieres ir, me dices y a lo mejor yo te puedo dar un poco de información y así por el estilo.

¿Has tenido contacto con la oficina de México?

Ellos han venido, yo no he ido para allá, ellos han venido para acá. Y si, solamente un par de ocasiones vinieron. Todo muy bien, trajeron a su esposa. Tengo entendido que es uno nuevo, cambian cada cuatro años. No recuerdo su nombre, vinieron dos. Trajeron a sus familias, amigos y pues me felicitaron precisamente por que estaba haciendo turismo.

Es no lo hacen oficial todavía, pero es reconocimiento, ¿no?

Si, bueno. Yo lo hago porque... fijate, cada quien hace de su vida lo que quiere, ¿no? entonces yo me he topado con paisanos que se ponen a hablar mal de México y me digo, "o hablas bien,

國立政治大學 National Chengchi University

o me callo". Por que ¿para que estar echandole más sal a la herida? y pues a mi no me gusta... yo entiendo, no soy ignorante. Soy consciente de cual es la problemática de mi país pero no por eso tengo que hablar mal de mi país, si voy a hablar de mi país voy a hablar de lo mejor que tiene, por qué, es más lo bueno que lo malo.

Y mucho lo que hay que hacer.

No, bueno. Es que es tanto, México es... para mi es un verdadero orgullo ser mexicano. Esto no es nada, tu y yo sabemos que mi menú, mi restaurante no es nada. La cultura mexicana tenemos tanto que enseñar, tanto que mostrar que es simplemente demasiado. Nuestra cultura es muy bonita, muy bella, muy grande.

Y en terminos de comida, ¿como ves tu el panorama? ¿crees que vaya a crecer?

Si, creo que Taiwan puede ser un lugar bueno para la comida latina.

¿Cual es tu impresión de los taiwaneses cuando prueban la comida?

Principalmente los jovenes son los más curiosos, más aventado a intentar algo nuevo. Gente mayo posiblemente gente que se ha animado a salir del país. Aquí han llegado muchos taiwaneses que han estado en California, entonces tu bien sabes que California está lelno de cultura mexicana. Y eso es lo que te digo, la comida no es solamente energia, no solamente proteina, es cultural, es tradición, todo eso. Entonces, esto que estoy haciendo aquí, estoy trayendo mi cultura, estoy trayendo mis tradiciones, entonces este, es algo que mostrar.

Por ejemplo, está anecdota que me platicabas de esta mujer que llegó y como habiá comida en California te dijo como tenía que ser una salsa y le tuviste que explicar un poco.

Ella llegó a decirme, "sabes tu comida esta muy bien, tu quesadilla, exquisita deliciosa, pero tu salsa no me gustó, creo que puedes hacer un trabajo mejor." Fijate, algo que no te dije. Me dice "es que necesitas tener una salsa verde", entonces le dije "bueno, si tu me dices donde consiga los tomates verdes y los jalapeños, te lo juro que yo hago la salsa verde, por que los

únicos jalapeños que yo puedo conseguir son los que están en vinagre" y se los enseñe por que son los que tengo aquí en el sald bar. Me preguntó "a ver enseñamelos" y agarró y los olió y me dijo "¿sabes que? es que has una salsa de chiles jalapeños en vinagre" y le digo "¿en serio?" en mi vida, yo he recorrido muchas partes de México, me la paso viendo videos de comida mexicana y jamás en mi vida he visto una salsa de jalapeños en vinagre. Y luego me dijo "es que tu salsa no la moliste completamente" es que la salsa debe de ser así como que más watery. Y entonces le dije "disculpame pero creo que estás en un error, si, hay salsa así cómo tu dices y en Tijuana, es muy bonito, pero ahí la comida mexicana esta muy guiada al anglosajón", por que ahí llega mucha gente de EU a Tijuana, llegan al doctor, o simplemente a hacer turismo, entonces la comida de Tijuana está dirigida a ellos. Pero si ya nos vamos a algo más tradicional, yo le expliqué "la forma más original de hacer una salsa es en un molcajete" no sabía era ella que era un molcajete, le tuve que explicar que era una piedra volcanica diseñada con un orificio para poder hacer la salsa y le digo "si tu haces la salsa en un molcajete, nunca te va a salir así totalmente rústico, así es una salsa", entonces yo no tengo un molcajete, yo tengo que ver la manera de hacer las cosas rápido y bien. Entonces yo utilizo la licuadora, blender, y trato de hacerla que se vea cómo si fuera de molcajete. O sea...

Nunca discutieron por el sabor, lo que discutía era que viera una variedad, que existiera aunque supiera distinto, que no fuera lo que en realida probó cuando estuvo allá.

Si, ella nunca me dijo "tu salsa sabe mal", me dijo "es que tu salsa no se ve bien". Bueno, y ayer nos llegó un vegetariano, que nosotros tenemos un menú vegetariano, pero para mala suerte de él, se nos acabó la comida. Y pues le dije "te puedo hacer un burrito vegetariano, pero solamente va a llevar crema, lechuga, arroz y frijoles refritos" normalmente se los vendo con carne de soya, la marino cómo si fuera carne al pastor. Entonces eso es lo que les vendo, eso lo vendo en tacos, entonces los tacos pueden ser vegetarianos. Pero el llego así y se enojó, que "¿por que no teníamos un menu vegetariano?" y le digo, "si, si lo tenemos, solo que no tenemos espacio para ponerlo" pero cuando la gente llega le digo que si tenemos, tenemos esto, les explicamos de que se trata, si no, pues no hay ningun problema. Yo entiendo que ellos quieren comer más sano. Pero ayer, este chavo era de San Francisco, me explicó que había un barrio donde tenían comida oaxaqueña y que llegaba a un salad bar cómo con veinte tipos de salsa, que pus, si nosotros como mexicanos sabemos que no tenemos veinte tipos de salsa;

tenemos algunos cientos, docientos tipos. Entonces el me dice, "yo estoy completamente seguro que México no necesita tantos tipos de salsas" y yo le digo "bueno, tu entras a un buffet y tu ves exageradamente mucha comida, yo estoy seguro que tu no necesitas tanta comida, pero simple y sencillamente vas y escoges lo que te gusta y te lo comes" entonces, no me gustó por que criticó mi cultura y quiso darme a entender que él puede decidir lo que un país puede tener o no tener, entonces, tampoco voy a permitir eso. Es cómo si yo llegara aquí a Taiwan y les dijera, los dumplings saben bien así sin nada, no necesitan salsa de soya, o sea, yo estoy completamente seguro que ustedes no necesitan salsa de soya. Siento que no es correcto, vas a un lugar y haces lo que vieses. O simple y sencillamente no te gusta, pues no lo hagas, no hay necesidad de andar diciendo cosas malas de algo.

¿Tu crees que la comida mexicana se tiene que adaptar al paladar taiwanés?

Para nada, para nada, para nada. Bueno, en mi caso yo siento que no, pero si ya existen adaptaciones y este, con mucho exito. Entonces, si hay alguien que hace eso y quiere hacer eso y se anima a hacer eso, perfecto, yo no le voy a hacer eso a mi país. Yo no le haría eso a mi gente, a mi país y a mis tradiciones, no hay por que. No hay necesidad, los platillos ya saben bien, entonces no hay necesidad; no quiero echar a perder algo que ya esta viejo. Y bueno, yo si quiero ganar dinero, obviamente, por que me esfuerzo en hacer todo esto, tengo que pagar cuentas, pero no solamente es eso, es personal, yo quiero hacer las cosas bien.

¿y que es ese gusto taiwanes? es una invención, ¿no? no existe la cocina mexicana para taiwaneses.

Si, las reglas son así de sencillas, si te gusta le lo comes, si no, pues no te lo comas. O entras a un restaurante creyendo que vas a encontrar lo que buscas, y pues si no lo encuentras, simplemente te vas y buscas en otro lugar. No como la persona que vino ayer, que ya me quería decir lo que yo debo de hacer con mi restaurante, A mi me daban ganas de decirle, "sabes que, la cosa es fácil, ¿por que no mejor abres un restaurante vegetariano? lo administras tu, tu decides que es lo que hay, lo que no hay y está bien, o si no encuentras lo que a ti te gusta, pues aprende a cocinar, ve al supermercado, compra lo que tu quieras y cocinate lo que a ti te gusta,

國立政治大學 National Chengchi University

pero no vas a un restaurante a decirle lo que tu quieres que haya ahí". O sea, una opinión es buena.

Por que eso sucede, hay gente que ha abierto sus restaurantes así y por eso hay comida Tex-Mex, o comida adaptada. No sé si las has probado.

Si, de hecho la comida mexicana aquí en Taiwan es más así, más Tex-Mex. Yo si tengo que adaptarme, no en la comida, pero en la forma de vender al tipo americano. Por que son mis mayores clientes y la mayoría de los taiwaneses que conoce la comida mexicana no es por que han ido a México, es por que han viajado a EU y allá es donde han probado la comida mexicana, entonces precisamente por eso.

Esa es una forma de hacer negocios.

Si, pero en cuanto a las recetas no. Si por mi fuera trajera cosas más autenticas, posiblemente en un futuro, pero por el momento me tengo que limitar a esto.

Creo que es todo, después de transcribir igual te pregunto para rectificar.

國立政治大學
National Chengchi University