

---

# EL CAMINO HACIA LO HALAL: ÉTICA Y SACRALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA VIDA DEL MUSULMÁN EN GUADALAJARA

*Arely Medina*

Universidad de Guadalajara

Guadalajara, Jal., México

Orcid: 0000-0003-0455-7490

## Introducción

La alimentación no sólo es una necesidad biológica, sino también una necesidad sociocultural que posibilita o teje formas de vivir en sociedad. La antropología de la alimentación nos ha situado en reflexiones sobre la importancia de la alimentación, la comida, lo culinario como ejes de análisis para describir sociedades, culturas, religiones, estructuras (Levi-Strauss 1968, 1982, 1984; Douglas 1973; Durkheim & Mauss 1996); en lo contemporáneo para comprender dinámicas políticas, globales, locales, patrimoniales, industrialización, disolución de las culturas, migración, flujos e intercambios, identidad, género, cosmopolitismo, regiones étnicas y nacionales (López García *et al* 2016; Gracia Arnais 2010; Mintz 2001; Mintz & Du Bois 2002).

En el caso mexicano, en los estudios sobre alimentación han primado tres enfoques: 1. Desde un enfoque macro que acentúa el papel político del Estado como garante de políticas para impulsar la producción y abasto de alimentos para crear seguridad alimentaria y autosuficiencia; 2. Desde la economía y la reconstrucción de los patrones alimentarios del mexicano derivados de la industrialización y los estratos sociales; 3. Los hábitos, costumbres y prácticas culturales que caracterizan las dietas de los grupos sociales generalmente poniendo atención en grupos étnicos

o desfavorecidos (Ortiz Gómez, Vázquez García & Montes Estrada 2005). Por lo que no contamos con un estudio detallado de la influencia que tienen las religiones o creencias, que no sean de pueblos originarios, en las normas y hábitos alimenticios. De esta manera, este primer acercamiento busca entender este vínculo entre creencia religiosa y hábitos alimenticios.

Considerando que la alimentación es un hecho social, el objetivo de este artículo es describir el proceso de interpretación de las normas religiosas y el comportamiento alimentario resultado de la conversión al islam en mexicanos, enfocándose en los que radican en la ciudad de Guadalajara. Se analiza cómo en el cambio de profesión religiosa se introyectan nuevos valores y sentidos subjetivos que alcanzan a simbolizarse y ritualizarse en los hábitos alimentarios, expresando un nuevo sentido de identidad que se hace visible en comportamientos y pautas de socialización, es decir, en un marco ético resultado de bases teológicas y contextuales en las que se aplica. Considero que estos cambios y nuevas pautas alimentarias se introyectan bajo un discurso normativo pero que en el contexto social y cultural adquieren nuevas dimensiones, restructurando el qué se come, cómo se come y con quién se come.

Los datos que se analizan son resultado de una trayectoria de diez años de investigación sobre el islam en Guadalajara, de 2010 a 2020, extendiéndose hasta el ramadán de 2021. Varios proyectos se han desplegado en esta temporalidad, donde la alimentación siempre aparecía como un elemento importante en la vida del converso musulmán: con la comunidad Islam Guadalajara se abordaron a diez miembros y cuatro de la Ciudad de México, que en general rondan entre los veinte y cuarenta años, son de clase media, estudiantes universitarios, egresados o con oficios, laboralmente activos (Medina 2014); más adelante, a cuatro migrantes de origen árabe y cinco turcos entre 27 y 38 años de edad, con escolaridad universitaria y que llegaron a México entre 2008 y 2016 (Medina 2020); finalmente, desde la perspectiva de la religión vivida, se aborda el caso Shía a través de un estudio de caso con una conversa de 36 años, con grado universitario y de clase media (Medina 2020a). Se ha dado particular seguimiento a las actividades de los grupos islámicos en la ciudad de Guadalajara, donde se han logrado otras intervenciones de observación de campo, así como otros actores en Ciudad de México, los cuales serán referenciados. También se reflexionó al lado de Romero (Medina & Romero 2018) el caso tzotzil con la comunidad Sunna. Partimos de que el comportamiento comensal está condicionado por normas religiosas o creencias, mismas que se presentan en todas las sociedades y van cambiando conforme nuevos procesos socioculturales se hacen presentes, pero que adquieren sentido en la manera en cómo se viven y significan la vida de los grupos humanos. “De todo ello se desprende la observancia de prescripciones dietéticas cuya finalidad es mantenerse en armonía con los elementos del cosmos y los poderes inmanentes que lo habitan” (Contreras & Gracia 2005:55); de este cosmos se desprende también lo que puede considerarse sano e insano, puro e impuro, mágico, medicinal, afrodisíaco, entre otros significados. Douglas al respecto señala que las religiones expresan su

unidad a través de las restricciones, algunas de estas “están destinadas a proteger a la divinidad contra la profanación, y otras a proteger lo profano contra la intrusión peligrosa de la divinidad” (1973:22). En las religiones abrahámicas, comenta Douglas, el tabú o las ideas de contaminación y prohibición tienen sentido sólo en referencia a su estructura total de pensamiento expresada en ritos de separación que se traducen en reglas disciplinarias que combaten el vicio, sólo así “su observancia atrae la prosperidad, su infracción ocasiona el peligro” (1973:73).

En el islam esta unicidad está expresada en la división entre *halal* y *haram*. Riaz y Chaudry (2004) mencionan que las prohibiciones son estados de impureza y nocividad; separarse de ello es el precepto básico que guía la vida del musulmán, el cual no está ni siquiera obligado a saber por qué o cómo. Y aunque la observancia de estas prescripciones es muy controladora, existe entre lo *halal* y *haram* un espacio de flexibilidad guiado por la necesidad. El musulmán tiene permitido en este caso acercarse a lo *haram* para eliminar la necesidad y la sobrevivencia, por ejemplo, ocultar su creencia o fe (*taquiyya*) o comer algún alimento prohibido: “Pero quien se ve forzado por la necesidad, no por deseo y sin excederse, no comete pecado al hacerlo. Dios es Absolvedor, Indulgente” (*El Corán, sura 2, aleya 174*). *Halal* es entonces aquello permitido y legal aplicable al comportamiento e interacción del musulmán con la comunidad, y en lo personal abarca el cuidado a través de la alimentación, la salud y la limpieza, por lo que involucra el consumo de alimentos, cosméticos, productos de cuidado personal e incluso vestimenta. En palabras de Borzooei y Asgari “*Halal* es una necesidad espiritual de los consumidores musulmanes (Alserhan 2010) que juega un rol importante en su vida, enviándoles una señal para comprar y consumir productos permitidos”<sup>1</sup> (2013:481). *Haram* en cambio es lo prohibido respecto a los mismos elementos. Existen también otros rubros entre lo lícito e ilícito. Aquello que es cuestionable o dudoso, indeterminado es llamado *mashbooh*. *Makrooh* por su parte se asocia a productos que no necesariamente son *haram*, pero son desagradable (Riaz & Chaudry 2004).

Las prescripciones alimenticias están ordenadas en el Corán, los *hadit* y la *sunna* (recomendaciones del profeta). En el Corán son varios los *suras* que aluden a estas prescripciones: *sura 2 aleyas 172 y 173, sura 5 aleyas 3, 4, 5 y 90, sura 6 aleyas 118, 119 y 121*, entre otras. En estos pasajes se lee que lo permitido es el animal cazado y sacrificado en el nombre de Allah, como la oveja, la cabra, el carnero, la vaca o camello, las aves que no sean de presa, con garras y animales acuáticos con escamas, como el pescado. Es lícita la leche de vaca, oveja, camello y cabras.

Su contraparte, lo *haram* o prohibido es el consumo de cerdo, jabalí, animales carnívoros y de presa como leones, tigres, águilas, buitres, aves nocturnas; tampoco se pueden comer perros, burros, mulas, anfibios, insectos y gusanos, el alcohol y derivados, así como cualquier especie de intoxicante o droga (no incluye la medicina

1 El texto original es en inglés, la traducción es propia. Todas las transliteraciones relacionadas con el árabe en este texto son del autor.

alópata). La sangre también está prohibida, por lo que animales muertos en accidentes son prohibidos, así como la muerte por causa natural o golpes; en su lugar, las carnes deben estar bien cocinadas y los animales sacrificados según el rito islámico. Otros ritos quedan prohibidos, excepto de quienes recibieron el Libro, La Torá y el Evangelio (*sura 5 aleya 5*).

En el caso de los *mashbooh*, de aquellos que no existían en la época del profeta y de los cuales no pudo ofrecer una prescripción, es sólo con el derecho islámico y el método del *quiyâs* o razonamiento por analogía, que se puede deliberar si algo es *halal* o *haram*. En este caso se ponen en duda los vinagres, las gelatinas, dulces de goma, algunos dentífricos, prescripciones que se usan también en los cosméticos al ser derivados de productos vegetales y animales. Con este grupo podemos pensar en la relevancia de perpetuar el orden y la unicidad (Douglas 1973), ya que el objetivo es organizar y regular aquellas cosas que quedaron fuera. Pero clasificar las cosas no como mera operatividad o deducción lógica, sino como una clasificación localizada en el pensamiento colectivo y que otorga un lugar, en este caso al creyente, “de manera que la clasificación de las cosas reproduce esa clasificación de los seres humanos” (Durkheim & Mauss 1996:33).

Los mecanismos de clasificación para diferenciar lo lícito de lo ilícito están anclados a lógicas que buscan crear experiencias que protegen contra la profanación (Douglas 1973); a veces no hay lógica aparente, e incluso la explicación es *a posteriori* (Durkheim & Mauss 1996). Douglas expresa que en el caso de la Biblia muchas de estas clasificaciones obedecen a principios que separan prácticas paganas de las monoteístas; pude haber interpretaciones médicas, o identificaciones entre las virtudes humanas y los símbolos encontrados en animales, por lo que la violación de ellos, cualesquiera que fuera, supone el peligro, la ruptura de la unicidad.

En el islam, Riaz y Chaudry (2004) señalan que no son necesarias las explicaciones, puesto que son guías coránicas. Sin embargo, algunos científicos han intentado explicar y justificar las prohibiciones: cadáveres de animales pueden presentar procesos químicos peligrosos para el humano; la sangre contiene bacterias y toxinas que afectan el organismo; el cerdo presenta infecciones (*Trichinella spiralis* y *Taenia solium*) y algunos gusanos que dañan el sistema humano; los intoxicantes dañan el sistema nervioso, afectan los sentidos, y traen problemas sociales y familiares. Durkheim y Mauss (1996) observan que la clasificación de las cosas es tan importante que se extiende hacia los ritos, puesto que permite que las conductas se formalicen en relación con la creencia (Turner 2013). El rito islámico del sacrificio animal perpetúa el orden y la unicidad. Inicia con la intención de sacralizar el alimento, se orienta el sacrificio hacia la Meca recitando el nombre de Allah, se procede con un corte en el cuello para que se desangre el animal, y debe realizarse con el menor dolor.

También se recomienda siguiendo la *summa*: que antes de comer se recite un *Bismillah* (en el nombre de Allah, el Clemente, el Misericordioso), no es recomendable comer carne todos los días, se deberá comer sólo cuando se tenga hambre y nunca

hasta saciarse, tampoco tirar comida (puede considerarse un pecado), deben compartirse los alimentos con los necesitados. Se recomienda el ayuno voluntario como parte de la limpieza del organismo, pero también en un sentido espiritual. El ayuno consta de la intención hacia Allah y la abstinencia de alimento o bebida desde la luz del alba hasta la oscuridad. Se recomienda que estos ayunos se realicen en días alternados siempre y cuando no debilite a la persona, están prohibidos en viernes y los tres días siguientes del *Eid al-Adha*, también funcionan para suplir el mes de ramadán, tres ayunos voluntarios equivalen a un mes de ayuno, pero debe considerarse que cuando no se realiza el ayuno de ramadán sea por cuestiones de salud.

Aunque no hay un día elegible para el ayuno voluntario, muchos prefieren seguir la *sunna* para designarlo, siguiendo el modelo de personajes cercanos al profeta o de él mismo. Por ejemplo, se recomienda que los ayunos semanales sean lunes y jueves, ya que el profeta ayunaba estos días, por considerar que estos días Allah veía las acciones; el profeta también argumentaba que había nacido un lunes y que metafóricamente, ese día recibió la revelación. En general, el ayuno voluntario se guía por la *sunna* y creencia de que quien ayune en nombre de Allah estará alejado del infierno por 70 años, según un *hadit Sahih*. En el año hay otros días específicos para el ayuno, como es el día del año nuevo islámico (*Al-Hiyra*), el día de *Aashura*, el día de *Arafaah* para expiar los pecados del año anterior, el *Id Al-Maulid* que es el día 12 de *rabi'u Al Awwal* (nacimiento del profeta), el *Al Isra Wa Al-Mi'ray* que recuerda el viaje nocturno y ascensión del profeta, y seis días después de ramadán.

Pero los días más importantes para el ayuno y de carácter obligatorio están en el noveno mes islámico, en ramadán, y su culminación con el *Eid al-Fitr* que son los días 1, 2 y 3 del mes de *shawwal* (el décimo mes). El otro es el *Eid Al-Adha* que transcurre durante el periodo del *Al-Hyaah* (la peregrinación). Ha de sumarse a estos días sagrados, en específico al mes de ramadán, el quinto pilar, la limosna (*zakat*), puesto que la limosna no sólo consta de dinero, sino de compartir la riqueza (*nisab*), por lo que el alimento puede ser incluido como parte de la limosna.

Al igual que los ayunos voluntarios, estos se realizan desde la puesta del sol hasta su ocultamiento que coincide con las oraciones de *Suhoor* e *Iftar*. Todos los musulmanes están obligados a realizar el ayuno excepto los niños, mujeres embarazadas, viajeros y enfermos. El ayuno no sólo gira alrededor de la comida, sino que incluye alejar malas acciones y pensamientos. Al romper el ayuno se debe realizar la oración de *Iftar*, se recomienda tomar un vaso de agua o leche con un dátil o almendras, posteriormente sólo comer lo necesario y no en exceso, invitar a quienes poco tienen. Al servir los alimentos es mal considerado dar preferencia a alguien, ya sea por razones de género, nivel económico o social, puesto que este mes también implica la igualdad frente a los desposeídos. Así, el sentido espiritual recae en el supuesto de que todas las personas nacemos sin nada y nos vamos sin nada. Es por lo que el *zakat* o limosna obliga al musulmán a ofrecer un porcentaje de sus ganancias anuales a la comunidad. En el *Eid Al-adha*, que es aproximadamente un mes después de ramadán,

se usa sacrificar un cordero en conmemoración de la obediencia del profeta Abraham al sacrificar a su hijo, luego cambiado por un cordero. En este día los musulmanes usan su mejor ropa, las casas se visten de gala y se preparan grandes menús.

Como se puede apreciar, las normas alimenticias están regidas por principios que ordenan y disciplinan, hay detrás de ellos una función pedagógica que inicia incluso con el ejemplo del profeta y sus allegados, personajes que ilustran la santidad. El acto comensal implica una recreación constante de lo sagrado, donde se separa la impureza e imperfección de la pureza, unidad, integridad y perfección de Dios, un acto de reconocimiento y adoración (Douglas 1973). Como menciona Mintz (2001: 31) el acto comensal es una forma de relacionarnos con la realidad que se encarna en lo que ingerimos, “para cada individuo representa una base que liga el mundo de las cosas con el mundo de las ideas por medio de nuestros actos”.

### Una ética alimentaria en musulmanes mexicanos

La alimentación expresa no solo una necesidad biológica, sino prácticas alimentarias sujetas a normas sociales, culturales y emocionales. Se trata de una gastronomía que en su aspecto material representa, por un lado, aspectos sociales como la producción, distribución y consumo, y por otro lado aspectos simbólicos que recrean mitos fundacionales, imaginarios, sistemas de creencia, lo divino o sagrado y su relación con el cuerpo, los espacios y la forma de relacionarse con los otros. Como menciona Marvin Harris (1989:4), “la comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío”. Los alimentos son parte de la comensalidad ritualizada en la vida cotidiana y en festividades que rompen con ella, son expresados entre la visión de las prácticas, su oralidad y lo que se hace. En las primeras reuniones colectivas de los musulmanes de Guadalajara, entre 2009-2011, se expresaban prácticas islámicas propias de las culturas árabes propuestas por los migrantes. Con el tiempo incurrieron otras acciones locales que fueron tomando su lugar. Conversos expresaban momentos de ocultación de la fe entre familia y amistades, temor al rechazo, por lo que comer *halal* era a veces complicado, considerando que muchos platillos llevan derivados de puerco. Esto llevó a reorganizar los círculos de socialización y a mantenerse más cercanos a la comunidad donde los parámetros eran compartidos. Pero también es notable que se dan procesos de reflexión donde buscan “ser musulmanes” bajo sus propios recursos y contextos socioculturales. En todas estas expresiones hay parámetros éticos sostenidos por una flexibilidad de las creencias y saberes en torno al sentido de la satisfacción, la identidad colectiva, la sociabilidad y el contexto sociocultural. Practicar el islam en México es un proceso de reflexión constante que responde a los contextos de la colectividad y del creyente.

El tema de la alimentación es un tema discursivo en musulmanes mexicanos, es parte de su descripción como creyentes. La conversión, como un proceso de ajuste entre el pasado y el presente, incluye nuevas formas de relacionarse con el mundo,

la comida desde su producción, consumo y socialización es un ejemplo de ello. El converso cuenta con un aprendizaje previo que debe reordenar bajo nuevas categorías; así, atender la clasificación permite perpetuar el sistema (Douglas 1973; Durkheim & Mauss 1996).

Si nos acercamos al *hacer* desde la agencia, es decir, la acción que, “implica de modo intrínseco la aplicación de «medios» para conseguir resultados, producidos mediante la intervención directa de un actor en el curso de los eventos” (Giddens 1993:111) podemos observar que los conversos mexicanos son agentes de una reflexión de sí mismos respecto a las acciones morales, la reproducción de tradiciones u ortodoxia. Los mexicanos conversos al islam están configurando un marco ético hacia la sacralización de los alimentos en su vida cotidiana que dialécticamente se corresponde con su ser y estar en el mundo, donde han tenido que recurrir a la clasificación de las cosas que antes eran aceptadas y que ahora pueden aparecer incluso como controvertidas o dudosas. No se trata simplemente de adecuar las normas morales islámicas, o lo ya conocido y habitual, a lo religioso. Durkheim y Mauss (1996) indican que la clasificación no es simplemente agrupar y aislar, sino crear relaciones definidas para hacer comprensible las relaciones entre los seres; al mismo tiempo, estas pueden variar con el tiempo, por lo que “una vez dados ciertos conceptos considerados como fundamentales, el espíritu experimenta la necesidad de vincularles las nociones que se hacen de las demás cosas” (Durkheim & Mauss 1996:96). Al respecto de las normas morales, Giddens (1993:109) menciona que, “la constitución de la interacción como orden moral puede entenderse como la actualización de derechos y la imposición de obligaciones. Existe una simetría lógica entre ambas, que, sin embargo, puede ser quebrada con los hechos [...] y no se puede aplicar eficazmente ninguna sanción”.

Entre los diferentes abordajes que se han hecho sobre las comunidades islámicas en México encontramos cómo los hábitos alimenticios han tomado un lugar relevante en el proceso de conversión, identidad y la forma de relacionarse con otros. La alimentación como requisito de la práctica islámica toma en algún momento de la conversión un espacio de reflexión, donde algunas cosas tendrán su lugar más rápido que aquellas que necesitan volverse inteligibles en las nuevas relaciones. La incorporación de las normas dietéticas puede comenzar antes del rito de *shahada* o después, y considerando que la conversión no es lineal, sino un constante proceso de ajustes y reflexiones donde hay retornos o pausas, se observan momentos de cuestionamientos intelectuales respecto a las prohibiciones y prácticas.

Estos cuestionamientos y su resolución derivan de la comprensión del nuevo modelo clasificatorio; es decir, en la selección o incorporación de hábitos y prácticas alimenticias que tendrán sentido con el modo de verse situado en el mundo. Estas prácticas funcionan como un eje de identidad que puede ser expresada de diferentes maneras. Por ejemplo, en algunos conversos el alimento es parte de una vivencia cosmopolita que se expresa a través de comida étnica y de experiencias culturales;

o como un proceso de arabización entendido para ellos como tradiciones culturales islámicas (Castro 2012; Medina 2014). El acceso a productos no sólo *halal* sino de origen árabe u extranjero es una marca distintiva que acompaña la construcción de la identidad entre conversos jóvenes. El islam, además de una religión, llega a México cargado de elementos culturales propios de países de mayoría árabe. En recientes años se ha extendido con la presencia de grupos migrantes de origen árabe, turco y paquistaní, por lo que la marca cosmopolita transita entre estos sistemas. El acceso a estos productos no es fácil porque su presencia no es tan demandada por la población y porque en algunos casos puede ser costosa. Su acceso se vincula con la capacidad económica, ya sea para visitar restaurantes de vez en cuando, comprar productos en tiendas especiales, pedirlos a viajeros e incluso para poder viajar.

En su contraparte, también los hábitos alimenticios son expuestos como parte de salvaguardar una identidad cultural donde obra también el sentimiento, pues las cosas no son un simple objeto de conocimiento sino una actitud (Durkheim & Mauss 1996) que permitirá evitar lo *haram* pero incluyendo lo local. Por ejemplo, entre los musulmanes tzotziles de Chiapas la incorporación de alimentos permitidos ha tomado una reflexión sobre quiénes son, qué es lo *halal* y cuál es su identidad étnica musulmana. En este caso, hubo una lucha de poder entre líderes españoles, que fundaron la primera comunidad indígena musulmana a través del movimiento *Taablig al-yaama*, y los conversos tzotziles, un grupo indígena. Los líderes criticaron el consumo de maíz y frijol hasta llevarlo a una prohibición. Para los líderes españoles el maíz y el frijol, alimentos ajenos a su cultura, aparecen dentro de la categoría *makrooh* como aquellos que no son *haram* pero son desagradables, mientras para el musulmán tzotzil pertenecerían más bien a la categoría *mashboo*, o dudoso; por no contar con una norma clara de ese producto, reclasificarlos para llevarlos a la categoría *halal* se logrará mediante el método de la analogía. El rechazo a las prácticas culturales no podía pasar desapercibido, pues recordemos que el maíz y sus derivados traen consigo su propia cosmogonía e historia culinaria en México. Pilcher (2001) por ejemplo cuenta cómo los tamales o el huitlacoche (hongo negro que sale de maíz, conocido como excremento de los dioses) eran considerados desagradables hábitos indios; fue sólo con el tiempo y el creciente nacionalismo que, en un plan de integración, estos platillos y otros se volvieron símbolos nacionales; su aceptación en las clases medias y criollas ha sido un proceso social de diferenciación.

El maíz en México tiene bastantes usos y es base de la gastronomía; sin él no podríamos pensar en la tortilla y sus variados usos: el pozole, los tamales, tipos de pan, bebidas y dulces. La mesa mexicana se hace de este ingrediente y a través de él se expresa la sensibilidad social y cultural, pues, como menciona Sapir (2012), la cultura no sólo abarca los elementos materiales, sino que, en un sentido espiritual, aquellos elementos valiosos, actitudes generales, visiones de la vida y manifestaciones específicas que aseguran a la civilización o pueblo su lugar distintivo en el mundo. En este caso, se da una reflexión en torno a la gastronomía indígena y mexicana,



que pasa de ser una relación afectiva a convertirse en intelectual. El maíz cambia de naturaleza en función del nuevo sistema; para que sucediera esto no era necesario eliminarlo por ser considerado *makrooh*, sino resistir y contestar. Por lo que una parte de los musulmanes tzotziles decidió salir de este grupo y conformar el propio bajo la doctrina *sunna*, manteniendo sus hábitos alimenticios, vestimenta e idioma, separando lo *haram* e incluyendo sus tradiciones habituales como *halal* (cfr. Dunn 2017; Romero 2017; Medina & Romero 2018; Hernández 2009). Respecto a sus alimentos, este grupo refleja sus propios gustos como parte de su identidad y mantenimiento de sus tradiciones. Romero (2017:191) menciona que el sentimiento de cercanía y semejanza toma lugar cuando se mira el origen y se solidarizan, a través de la etnicidad y mantenimiento de la autenticidad de la fe: “la autenticidad que depende de que la fe acompañe a lo que una persona ‘de verdad es y siempre ha sido’”.

También ocurre esto entre conversos en otras ciudades de México. Los conversos buscan mantener sus platillos locales con variaciones islámicas, como el tamal<sup>2</sup> (Castro 2012), el pozole de pollo,<sup>3</sup> la torta ahogada de pollo,<sup>4</sup> o simplemente en la preparación cambian el tipo de carne y grasas para seguir degustando, por ejemplo, los tacos, alimento mexicano por excelencia. Estas adecuaciones pueden resultar de reflexionar la convivencia con musulmanes migrantes de origen árabe, paquistaní o turco, ya sea en la *musallah* o en matrimonios mixtos donde la comida puede ser incluso un eje de conflicto cultural, como García Linares (2020) lo señala. La relación entre converso y migrante trae consigo procesos de reflexividad y agencia. Las posturas cosmopolitas buscan un distintivo de lo local, mientras que las que buscan arraigarse a lo propio pueden ser incluso contestatarias, como el caso tzotzil; se observa una reflexión entre lo propio y lo ajeno, una depuración de la religión de toda marca cultural extranjera, y esto también se da en los casos que mezclan lo propio con lo ajeno. Lo que parece natural para el migrante musulmán, sus hábitos alimenticios y conductas, es para el converso un punto de reflexión y discusión de las diferencias culturales, por lo que, el converso, al tomar su nueva adscripción religiosa, no suelta sus prácticas culturales, puesto que le dan un marco de seguridad ontológica (Giddens 1993; Sapir 2012), pero sí somete a reflexión las propias y las ajenas.

### Lo *halal* llegó para quedarse: apertura del mercado gastronómico

En México los musulmanes a lo largo y ancho del país han tenido que adecuar su práctica religiosa al contexto social, cultural, lingüístico e incluso jurídico si pensamos en los matrimonios. Las comunidades y sus líderes, generalmente conversos, ofrecen espacios flexibles adecuados a las necesidades locales. Estas adecuaciones,

2 Juego de palabras para designar el tamal, un platillo mexicano que se prepara con masa de maíz y manteca de cerdo, el relleno puede ser dulce de fruta, carne de pollo o cerdo, y envuelto en hoja de elote.

3 Platillo típico mexicano elaborado con granos de maíz en caldo con carne de cerdo.

4 Platillo típico de Guadalajara que en su origen consta de un birote (pan característico de la región) relleno de carne de cerdo, bañado en salsa de tomate con chile.

como he mencionado, son resultado de procesos de reflexión, de una lectura de las normas religiosas en un contexto social y culturalmente distinto a países de mayoría islámica. Pero también podemos observar cómo este contexto es al mismo tiempo dialécticamente modificado por la incursión de nuevas prácticas. Se trata de un proceso de transnacionalización del islam, donde las prácticas y los mensajes islámicos que son susceptibles de ser portátiles son transportados, y en su capacidad de plasticidad o flexibilidad, se relocalizan, puesto que la finalidad de movilizar el islam es recrear localidad (De la Torre & Gutiérrez Zúñiga 2017; Levitt 2007).

Los agentes que circulan el islam en lo que consideramos campo social transnacional (Levitt & Schiller, 2004) son variados y con dinámicas diferentes. Son actores que importan o exportan el sistema de creencia y puede ser que su gestión esté sujeta a las dinámicas de la globalización desde arriba o desde abajo; es decir, por formas de socialización vertical y horizontal que al mismo tiempo pueden apuntar en diferentes direcciones. Como apuntan Guarnizo y Smith (1998), la penetración de culturas tiene su causa en fuerzas impulsoras globales desde arriba, como es el capital transnacional, los medios de comunicación globales, las instituciones políticas supranacionales; y desde abajo, las resistencias descentralizadoras, las economías informales, las etnicidades y los activismos. En esta dinámica, la movilidad del islam hacia México es gestionada por estados islámicos o de mayoría islámica, a través de agencias proselitistas, o de vínculos con universidades que ofrecen becas a conversos. Los consulados también han sido participes tanto en los procesos de relocalización para el grupo migrante, como de difusión para la población mexicana. Las industrias culturales y las tecnologías de la información y comunicación han sido soporte de transmisión y socialización entre comunidades y musulmanes en diferentes latitudes; migrantes y conversos han incursionado en la economía informal o venta de servicios que permiten tejer o mantener lazos con localidades islámicas.

Estos actores van deslocalizando el islam, ya sea que se intente llevar el sistema de creencia completo o sólo algunos fragmentos materializados en objetos o prácticas. Cuando éstos llegan a otras geografías, los objetos o prácticas son susceptibles de ser modificados, como se observó arriba con los alimentos. La alimentación islámica para los conversos se observa en sus prácticas cotidianas y cómo la piensan, puesto que, como menciona Harris (1989) no se trata de llenar simplemente el estómago vacío, sino de saciar necesidades sociales y culturales. Implica la posibilidad de recrear lo sagrado, los lugares de origen, los relatos de viaje, incluso sin salir de lo local (Clifford 1999) si pensamos en la recreación sensorial a través de las industrias culturales, el internet o la visita a restaurantes. Y esto es resultado de la acción cultural (Clifford 1999) que permite, a través de las zonas de contacto, la configuración y reconfiguración de sistemas de creencia, donde nada es permanente, pero la pureza se afirma aún en un movimiento transgresor y creativo: clasificar el maíz como *halal*, adecuar platillos típicos bajo los estándares islámicos para que guarden su estado de pureza e incluir lo ajeno. Bajo esta misma acepción, es a través de los migrantes que

se ha observado que su viaje implica también religarse a su cultura, ampliando su presencia en nuevas localidades (De la Torre & Gutiérrez Zúñiga 2017), pues igual que el converso, necesita seguridad ontológica. En el caso mexicano con árabes, turcos o paquistaníes esto ha derivado también en los modos como se han integrado social, económica y culturalmente.

Por ejemplo, entre migrantes de origen árabe o arabo parlantes y turcos el rol social de la bebida es un momento de ritualidad para compartir origen y destino. Para los migrantes varones, que generalmente son de primera generación, salir a tomar café ha tomado una dimensión significativa en su contexto migratorio. Acostumbrados en sus países de origen a encontrarse a lo largo del día en un café para degustarlo o tomar té y platicar en un ambiente masculino, implica en su nuevo destino lograr una extensión de esas prácticas identitarias. Por ello, la necesidad de encontrarse mínimo una vez a la semana con otros migrantes de origen similar, ya sea en un restaurant, café comercial o en una casa, resulta un componente de identidad colectiva. No sólo se trata de tomar un café, sino que repiensen su identidad a través de distinguir cómo perciben lo que toman a diferencia de los locales, de los otros. Hassan<sup>5</sup> coincide con otros migrantes árabes y turcos en que esta práctica ofrece sentido de pertenencia: el café se toma caliente, se toma fuerte, no se usa soluble ni azúcar y no se le sopla para enfriarlo.<sup>6</sup>

Algunos de estos migrantes incursionan también en la venta de productos o servicios originarios de su país, como es: vestimenta, trajes típicos, textiles, decoración, objetos religiosos, maquillajes, clases de idioma y alimentos, como café, tés, chocolates, o bien alimentos preparados con servicio a domicilio, en puestos ambulantes o restaurantes que rememoran el origen no sólo por el alimento, sino por la carga sensorial a través de objetos, música y olores. La oferta de estos productos o servicios no es necesariamente para la comunidad migrante o islámica, sino para consumidores locales, sobre todo de tipo cosmopolita. Esto ha permitido la incursión a un mercado cultural y religioso, es decir aquellos espacios con sentido mercantilista donde se activan flujos culturales y religiosos por medio de la circulación de mercancías o servicios que,

ponen en contacto a culturas lejanas y contrastantes. Gran parte de las mercancías ya no son solamente objetos de consumo inmediato, sino que también se han diversificado hacia la oferta y el consumo de bienes simbólicos por medio de novedosas industrias culturales que ponen en circulación símbolos religiosos, servicios terapéuticos, soluciones mágicas, conocimientos ancestrales, contextos turísticos, arte y folclor. (De la Torre & Gutiérrez Zúñiga 2005:54-55)

5 Hassan, entrevista concedida a Arely Medina, en octubre 2018. Zapopan, Jalisco.

6 Resultados de trabajo de campo en el proyecto posdoctoral CONACYT, CIESAS-Occidente 2018-2019: "Flexiones sobre la gestión de la diversidad: la integración sociocultural en la ZMG de la actual migración del Gran Medio Oriente".

La demanda de productos normados por las religiones o sistemas de creencia abre mercados especializados e influye a empresas o industrias a incorporar productos o adaptaciones para nuevos consumidores. Considerando que una cuarta parte de la población mundial es musulmana y demanda productos *halal*, esto motiva a las empresas a crear un nicho de productos. Industrias o empresas transnacionales han adaptado elementos islámicos, por ejemplo, MacDonal d ´s o Nestle están en el mercado islámico y los supermercados incluyen también algún estante con productos *halal*. Quizás un inconveniente de este mercado *halal* para los compradores es que la lectura del consumo lleva a elevar el costo de ciertos productos por su poca demanda, o bien en vísperas de los días festivos (Ballesteros García & Sierra Moral 2016).

México se inscribe también al mercado *halal*. En 2016, durante la visita del presidente mexicano Enrique Peña Nieto a países de la península arábiga, se lograron acuerdos de exportación de productos con calidad *halal*. Durante ese periodo la SAGARPA<sup>7</sup> y el *Halal Institute of Spain* firmaron un acuerdo, y empresas mexicanas de atún, especias, pollo y carne recibieron certificados *halal* para exportar a regiones del Medio Oriente, Europa, Asia y Norteamérica (Promexico 2017). Algunos de estos productos se encuentran ya en el mercado mexicano.

También están otras dinámicas que comienzan a ser perceptibles en la mercantilización de productos o servicios islámicos que se gestionan a través de actores locales. que leen las necesidades locales, pero que son capaces de vincularlas a dinámicas transnacionales. En México algunos musulmanes, migrantes y conversos circulan en estos lugares, pero también crean otros espacios especializados en venta de productos para la comunidad islámica. Las redes sociales han sido el soporte de preferencia. Conseguir productos islámicos en México, ya sea vestimenta, objetos religiosos, como los tapetes para la oración, decoración islámica y alimentos con certificación *halal*, es complicado. Frente a esta necesidad, viajeros, migrantes o no, desarrollaron un *modus operandi*: quien viaja lleva encargos especiales o intuye las necesidades y trae consigo los productos. Gutiérrez Mueller (2016) detectó que estos mercados se encuentran sobre todo en Facebook, a través de grupos de ventas.

En el mismo escenario se han creado agencias de certificación *halal*, que supone la garantía de que los productos cumplen las normas religiosas. En Ciudad de México se encuentra la Cámara Árabe de Comercio que funciona como un eslabón para hacer negocios en países árabes. También *Halal Quality Mexico* que ha certificado por lo menos a dieciocho empresas de alimentos, y participa en eventos sobre certificación *halal* en otras latitudes del mundo. Viva halal es otra agencia fundada en 1994 en Ciudad de México por Omar Weston, quien además cuenta con el hotel halal Teques Inn, adscribiéndose al turismo *halal* en el mundo. Entre sus actividades, oferta un diplomado sobre el mercado musulmán y la industria *halal*. Ambas instituciones son miembros de varias juntas islámicas y organizaciones que proveen capacitación y certificación.

7 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

En países con minorías islámicas donde hay promotores de productos con el sello *halal*, generalmente van avalados por juntas islámicas de otros países. Este sello no sólo avala alimentos y bebidas, sino hoteles, restaurantes y cosméticos, entre otros productos. El sello funciona como una marca de confianza. Borzooei y Asgari (2013:484) apuntan que “la personalidad de la marca *halal* ayuda a unificar el significado entre los diversos grupos objetivo, musulmanes y no musulmanes” y “encontrar la personalidad de la marca *halal* ayuda al consumidor a sentirse familiarizado con él y recogerlo sin dudar”.

Sin embargo, en México no todos los que ofertan *halal* tienen el sello. El Centro Islámico Amir Al-Muminin, ubicado en Ciudad de México, oferta productos cárnicos *halal*; en ocasiones las comunidades obtienen estos productos y los ofertan con precios razonables a sus integrantes. Para festividades mayores como el *Eid Al-Adha* es usual que la comunidad logre un acuerdo en un rastro para sacrificar un borrego o gallinas. En las festividades importantes es usual que el *zakat* recolectado sirva para ofrecer despensas a personas necesitadas, sean musulmanes o no. Estas despensas traen consigo sólo productos considerados *halal*. La Asociación Mexicana de Mujeres Islámica (AMMI) y el Centro Islámico Ahlul Bayt, ubicados en la Ciudad de México, en cada ramadán ofrecen una caja *Iftar*, que contiene una bolsa de dátiles, leche, té, huevo, arroz, café, azúcar para todo el mes de ramadán. También es usual que a través de su líder se sacrifique un borrego y pollos para ofrecer a las familias shías. Liz Márquez, fundadora de AMMI comenta que estos productos que ofrece son lícitos. Para su consumo habitual, encontrar en México productos *halal* es un trabajo difícil; algunas veces, comenta Liz Márquez, los encuentra en tiendas como Waldo's o en Walmart, o acepta el sello kosher, pero usualmente sus primos en Francia le envían mercancía.<sup>8</sup> Es usual que musulmanes en este contexto consuman productos mercados como el kosher, ya que están en el mercado mexicano desde hace varias décadas y son más fáciles de encontrar.

Pero si se busca seguir la norma islámica, los restaurantes de comida árabe o paquistaní organizados por migrantes suelen usar productos *halal* que son enviados desde sus países de origen. Para seguir la regla, en algunos restaurantes no se cocina con derivados de puerco, pero algunos suelen vender alcohol, ya que la clientela no es sólo musulmana. Al respecto, Chahed el Ouazzani (2020) observó que, para el caso español, los productos *halal* ya no son sólo consumidos por musulmanes debido a la ampliación del mercado *halal* y su oferta. Lo mismo es observable en otras regiones europeas, donde no musulmanes degustan alimentos árabes o turcos que son cocinados bajo normas islámicas.

Los restaurantes merecen especial atención porque no sólo ofrecen alimentos, sino que son capaces de “transportar” al cliente a otros lugares. Los negocios de comida árabe, turca o paquistaní suelen ser espacios que reproducen otras geografías y culturas, ofreciendo sensaciones y experiencias que permiten al comensal “viajar” sin

8 Liz Márquez, comunicación concedida a Arely Medina, en abril de 2021. Cd. de México, México.

salir de su localidad. En Guadalajara existen por lo menos 20 negocios que ofertan comida árabe, de los cuales la mitad son organizados por migrantes. Algunos de estos negocios son restaurantes, pero otros son adecuaciones a la usanza local de comida callejera, que no es tan distinta a la de sus países. Restaurantes o puestos han adaptado los platillos al paladar local –por ejemplo, el kebab al taco árabe–, incluyen salsas picantes estilo mexicano, pero sin perder su toque de Medio Oriente. La decoración incluye *shishas*, camellos, música, videos en árabe, e incluso danza del vientre. En su conjunto propician la movilidad de su cultura y un ambiente cosmopolita.

Por ejemplo, Kabab Cairo es un puesto callejero que ofrece varios platillos a precio accesible. Está ubicado en un andador principal de bares y restaurantes del centro de la ciudad donde acuden jóvenes y es atendido por árabes como una red de apoyo a los recién llegados que poseen dificultad para encontrar trabajo o aun no dominan el español. Aunque es un puesto callejero, cuenta con decoración de Medio Oriente y un reflector hacia el muro donde se proyectan videos musicales en árabe, haciendo partícipe a la población joven de noches de karaoke o danza árabe. También ofrecen servicio a eventos y se han unido a plataformas como *Uber eats* o *Didi food*. Además, pensando en las normas éticas del islam, los productos son *halal* y los martes cumplen con el *zakat* voluntario, ofreciendo comida gratuita a personas discapacitadas.

Otra dimensión para resaltar sobre las prácticas alimenticias son los aspectos pedagógicos. Toda comunidad instruye a los conversos en estas normas, ya sea en la preparación para la toma de *shahada*, o como actividad educativa. La primera comunidad musulmana Tzotzil en Chiapas, por ejemplo, tiene no sólo un centro islámico sino una *madrassa* (centro de educación) para los hijos de las nuevas familias musulmanas. Esta escuela, además de las materias básicas señaladas por la Secretaria de Educación Pública (SEP), incluye clases coránicas y hábitos alimenticios, e incorpora un comedor con servicio de comida gratuita para los niños. En la comunidad Islam Guadalajara, en 2009, para celebrar su primer ramadán, los viernes previos a este mes se instruyó a los conversos sobre las normas del ayuno a través de *hadits* y mensajes coránicos. Estas instrucciones se repiten año a año, ahora también en la mezquita Isan Ibn Maryam de Guadalajara. Es común que en las *musallah* se ofrezca comida como parte del convivio de los viernes, o como parte de las festividades, o rupturas de ayuno. Es en estos momentos donde las resignificaciones pueden ocurrir.

### **Festividades rituales: entre el comer y el no comer para alimentar el espíritu**

Las festividades rituales de los musulmanes son aquellas que están dictadas por las normas coránicas y la tradición. Son puestas en escena que expresan colectividad, hospitalidad, relaciones sociales, jerarquías, poder, orden familiar y social sostenido por el sentido de creencia, que Douglas (1973) señala como reglas que operan para mantener la unidad y divinidad. Corresponden a calendarios lunares como es el caso

de ramadán, *Eid Al-Fitr*, *Eid Al-Adha*, la noche del ascenso del profeta o *Leylat al-Qadr*; para los shías se incluyen los días de *Ashura* y el *Al-Quds*. Otras corresponden a ritos de paso como el *akika* para celebrar el nacimiento de un hijo o hija, un matrimonio, los funerales y para los conversos la *shahada*.

Estas celebraciones son un acto social, se viven en colectividad porque sólo recreando la comunidad se reafirma la pertenencia y la identidad. La pertenencia no sólo es una membresía de voz o un documento, sino que se trata de una representación a través de las acciones normadas y llenas de sentido para el grupo, que además son visibles para los otros.

En ellas los musulmanes recuperan los mitos fundadores de su creencia, y la alimentación es parte de estos mitos fundadores que expresan un orden y una diferenciación social y cultural. Harris (1989:352) observa que “la presencia de la comida en el ritual religioso tiene otra vertiente que se vincula con el sacrificio, abstinencia, ayunos y peregrinaciones”. Son acciones que se consagran como un acto individual y de comunión religiosa (Rouse & Hoskins 2004). En ellos podemos encontrar el sentido de la práctica religiosa y el alcance de las resignificaciones.

En el caso del islam en Guadalajara, compartir alimentos ha sido desde sus inicios en 2009 una actividad que permite construir sentido de comunidad, tanto para conversos para como migrantes. Esta dinámica se explica también desde las necesidades locales y los ajustes que la comunidad ha tenido que realizar de la práctica islámica en un proceso de relocalización. Podemos enumerar algunos. En primer lugar, el viernes de *jumma* queda reservado para la oración comunitaria porque muchos musulmanes deben regresar a sus horarios de trabajo; los días de asueto en México son los domingos y han funcionado para realizar estos convivios. En segundo lugar, en estos convivios cada comensal acercaba con algún alimento, generalmente era un platillo de origen árabe con la intención de recrear las normas islámicas, parámetros de lo permitido, pero que con el tiempo se pusieron en duda. Hay casos de otras comunidades donde dudar es parte del proceso de creación de comunidad (Castro 2012; Romero 2017). Hacia 2011 se convirtieron en platillos locales. También se incluyó la visita a restaurantes de comida árabe donde se ofrecían platillos con carne *halal*. Estas reuniones reforzaban la convivencia colectiva y el sentido de hermandad. En tercer lugar, los domingos fueron llamados “puertas abiertas” con la idea de incluir a no musulmanes, familiares o amigos del converso, con la intención de hacer más amable la conversión. Por último, hacia 2011, se regularon los roles de género: fue perceptible una separación de espacios femeninos y masculinos, con mesas para las mujeres y mesas para los hombres, así como los espacios de oración).

A inicios de la comunidad, la *musallah* solo podía estar abierta en viernes, demostrando que los horarios laborales en México no están acondicionados a la vida religiosa más allá del catolicismo. Para el musulmán el viernes es el día sagrado, donde es imperativo, sobre todo para el varón, asistir a la oración comunitaria. En el mes de ramadán, el *imam* se esforzaba para que los viernes, sábados y domingos la *musallah*

estuviera disponible, sobre todo para romper el ayuno. Todo esto ha ido cambiando conforme la comunidad busca recursos personales y derivados de otras fuentes proselitistas. Tras la división de Islam Guadalajara, se crearon otros espacios de interacción diferenciados por la doctrina. En 2012, Islam Guadalajara quedó como un espacio para la mayoría migrante de origen árabe y paquistaní. En 2015 se creó la mezquita Isa Ibn Maryam donde asiste una mayoría conversa y surge de otro grupo, Dawahlajara, con el propósito de ofrecer *dawah* en el sentido de servicio comunitario a la sociedad. Desde 2010 el grupo shía fue itinerante; tras el fallecimiento de su líder en 2014 se creó un vacío, y en 2019 retoman sus actividades siendo asiduos a ambas mezquitas. Estas presencias trajeron consigo la diversificación del escenario islámico de Guadalajara, como ha sucedido en otros estados de país.

Las dos mezquitas de orientación *sunna*, Islam Guadalajara e Isa Ibn Maryam ahora cuentan con sus puertas abiertas todos los días. Esto ha permitido que el ramadán sea más accesible para vivirse colectivamente. Integrantes de Dawahlajara y los shías por su naturaleza itinerante logran adecuarse a ambas comunidades.

En el 2020 y 2021 ramadán tuvo algunas adecuaciones derivadas de los protocolos sanitarios a nivel mundial por la pandemia del COVID-19. En el año de 2020 ambas *musallah* cerraron sus puertas y en su lugar se activaron las redes sociales como Facebook, con su opción de hacer videos en vivo. Los líderes o guías de la comunidad ofrecían videos con indicaciones u oraciones. Rafael Barajas, líder de la *musallah* Isa Ibn Maryam, explica que, en una situación de pandemia, los musulmanes deben seguir la *sunna* de profeta: “Él dijo (el profeta) que si nos enteramos de que hay un brote de epidemia en algún lugar o ciudad, nadie debe ir allí. Y los que estén allí, deben tener paciencia y no salir de esa ciudad a ninguna parte, la salvación está en quedarse en casa... la ablución la hacemos constantemente, se mantiene y se refuerza la higiene... hay súplicas especiales para pedir a Dios que nos proteja de eso, se toma como una prueba y una señal para reflexionar como comunidad” (Rafael Barajas, comunicación vía digital concedida a Arely Medina, en abril 2020. Guadalajara, Jalisco).

Bajo estas recomendaciones y las instrucciones gubernamentales cerró la *musallah*. En esta dinámica, tanto conversos como migrantes rompieron ayunos en su hogar sin compañía de otros musulmanes (en el caso de familias católicas). Otras familias musulmanas noche con noche celebraron el rompimiento y tanto el *Eid Al-Fitr*, *Eid Al-Adha* no fue comunitario. Por ejemplo, Habibah, quien es conversa al igual que su esposo, en 2020 invitó cada noche de ramadán a musulmanes de la comunidad a su casa, pero también a vecinos y conocidos no musulmanes, en un acto de mostrar sus prácticas religiosas. Ramadán sin duda es un momento especial y Habibah lo demuestra abriéndose a no musulmanes. En esta dinámica, podemos coincidir con Contreras y Gracia (2005:65), quienes encuentran que compartir comida indica compatibilidad y aceptación, se ofrece como un gesto de amistad, y cuanto más elaborada mayor el agrado: “puede pensarse que compartir la comida propia es ofrecer un bocado o un mordisco de sí mismo”.



Para Habibah, como su familia, los alimentos *halal* y la vida religiosa no deben ser tema de exclusión sino de convivencia. Ella narra que en navidad, cuando sus familiares le invitan a la cena, ella asiste, “convivo con ellos, ceno con ellos, pero no me hago partícipe de las cuestiones religiosas, incluso para mí no es problema si yo me meto a una iglesia, si por ejemplo, una amistad me invita al bautizo de su hijo o de su hija, yo no tengo ningún problema por participar, pero no hago todas las cuestiones religiosas” (entrevista concedida a Arely Medina, en julio de 2019. Zapopan, Jalisco).

Ramadán 2021 se mantuvo con restricciones sanitarias. Para el mes de abril el semáforo de riesgo epidemiológico en Guadalajara estaba en verde<sup>9</sup>, pero los protocolos de distancia social se mantenían. Las mezquitas abrieron en viernes solo para el sermón, pero con un mínimo de asistentes. Maggy una conversa explica que en 2020 no tuvo celebraciones con otros musulmanes, rompió sus ayunos sola en casa. En 2021 se vio más optimista porque podría reunirse en algún restaurant con otros musulmanes: para ella no solo es romper el ayuno del día, sino lograr convivencia (comunicación digital concedida a Arely Medina, en abril 2021, Guadalajara, Jalisco).

Para los conversos como Liz Márquez, Rafael, Habibah y Maggy, y los otros grupos abordados, la alimentación religiosa se presenta como una función colectiva. En este sentido, la norma dietética no solo se trata de prohibiciones y preferencias, sino de los sentidos que se le imprimen en el día a día. Para los conversos en México, lograr una alimentación *halal* inicia con un cambio de conductas, así como una lectura del contexto y la resignificación de las formas como se produce el alimento. Harris (1989:4-5) apunta que, “en la medida en que sea posible explicar las preferencias y aversiones dietéticas, la explicación ‘habrá de buscarse no en la índole de los productos alimenticios’, sino más bien en la ‘estructura de pensamientos subyacentes del pueblo de que se trate”.

Si bien es claro que hay un proceso de producción de alimentos *halal*, como es el sacrificio de un animal, o los mecanismos de producción e incluso mercantilización y preparación, en el contexto mexicano estos no logran siempre cumplir los estándares; por ello recurren, si es posible, a la compra en redes sociales o encargos a viajeros, pero lo más usual es sustituir el sacrificio del animal por un *bismillah* antes de cocinar o llevarse algo a la boca. Habibah por ejemplo como parte de la *sunna*, comienza con un *bismillah* y continua con la recitación coránica, y en ella encuentra respaldo frente a lo que es percibido como *halal* o *mashboo*: “para que Aláh también me perdone por ese tipo de cuestiones porque sí es problema, o sea, no digo que no

9 El Gobierno de México creó el semáforo de riesgo epidemiológico con el fin de alertar e informar a la población mexicana sobre el estado de riesgo de contagios en los estados de México. El semáforo es un sistema de monitoreo para la regulación del espacio público de acuerdo con el riesgo de contagio de COVID-19, es de alcance estatal y compuesto por cuatro colores: rojo que obliga el uso del cubrebocas y permanecer en casa; naranja indica un aforo del 50% en espacios de actividad económica y social, reduciendo la movilidad; amarillo implicó una ligera disminución del espacio público con aforo del 75%, el uso del cubrebocas se limita con obligatoriedad en espacios cerrados; y verde, se terminan las restricciones de movilidad y el uso de cubrebocas se reduce a ser una recomendación en espacios públicos cerrados pero obligatorio en transporte público y hospitales.

sea problema, o sea, de verdad sí es problema que nosotros consumamos carne que no es *halal*" (entrevista concedida a Arely Medina, en julio de 2019. Zapopan, Jalisco). Con este ejemplo también se observa la capacidad de agencia y reflexión sobre cómo seguir cumpliendo las normas de un sistema armado, pero con potencial de transformación, lo que puede ser comprendido como una expresión de agencia personal o incluso de resistencia, si nos remitimos al caso tzotzil (Rouse & Hoskins 2004).

## Conclusiones

El islam en México es diverso y cada comunidad o grupo se ha ido relocalizado con éxito en varias ciudades del país; en otras aún se observa un proceso de relocalización no concluido. Al respecto hay que considerar que el éxito de su inserción no depende de una o dos conversiones, y aunque esta religión es minoría entre minorías, su éxito es observable en la capacidad de la comunidad y los musulmanes en México de enraizarse al lugar de acogida. Deslocalizar y transportar una religión no implica la conquista, pero en cambio, si se observan redefiniciones del creer abriendo nuevos sentidos y coherencias a las experiencias subjetivas estaríamos hablando de su relocalización. En este sentido, la práctica del islam reflejada en los hábitos alimenticios es el resultado de su éxito: los conversos como migrantes aquí descritos nos muestran el proceso de reflexión y comprensión de las normas religiosas, así como de su adecuación al contexto sociocultural.

La alimentación, en este caso *halal*, impacta la vida cotidiana tanto del converso musulmán como del migrante. En el musulmán mexicano en el proceso de conversión se percibe una ruptura donde éste identifica las prohibiciones marcadas desde la norma coránica. Comienza identificando las prohibiciones básicas, conforme avanza su proceso hay momentos reflexivos sobre el contexto sociocultural que habita, se ve a sí mismo como un ser religioso pero perteneciente a una cultura que en ocasiones es capaz de separar de las culturas que viajan con el islam. Con su capacidad de agencia aparecen adaptaciones contextuales y las normas se flexibilizan sin perder la sacralidad. En el caso del migrante, su proceso de adaptación al lugar de acogida incorpora la reinención de su lugar de origen, e incluso materializa su cultura para crear un nicho en el mercado cultural y religioso, donde la comida *halal* es el vehículo por excelencia.

## Bibliografía

- BALLESTEROS GARCÍA, Carlos; SIERRA MORAL, Laura. (2016), "Religiones y marketing". In: P. Sánchez González y M. C. de la Orden de la Cruz. Ética, marketing y finanzas islámicas. El consumidor musulmán. Barcelona: ESIC editorial.
- BORZOOEI, Mahdi; ASGARI, Maryam. (2013), "The Halal Brand personality and its effect on purchase intention". *Interdisciplinary Journal of Contemporary Research in Business*, vol. 5, n° 3: 481-491.

- CASTRO FLORES, Claudia Lorena. (2012), *Allah en masculino y femenino. Formas diferenciadas de interpretar y practicar el islam en México*. Tesis para obtener el grado de maestra en Estudios de Género. Colegio de México, Centro de Estudios Sociológicos.
- CHAHED EL OUZZANI, Ismael. (2020), "Sector halal. Conceptos, áreas, certificación y casos empresariales". Trabajo final de máster en dirección de organizaciones en la economía del conocimiento. Catalunya: Universitat Oberta de Catalunya.
- CLIFFORD, James. (1999), *Itinerarios transculturales*. Barcelona: Gedisa editorial.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. (2005), *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- DE LA TORRE, Renée; GUTIÉRREZ ZÚÑIGA, Cristina. (2005), "La lógica del mercado y la lógica de la creencia en la creación de mercancías simbólicas". *Desacatos*, núm. 18, mayo-agosto: 53-70.
- DE LA TORRE, Renée; GUTIÉRREZ ZÚÑIGA, Cristina. (2017), *Mismos pasos y nuevos caminos. Transnacionalización de la danza conchero azteca*. México: El Colegio de Jalisco, Centro de Estudios Superiores en Antropología Social.
- DUNN, Ashley E. (2017), *Desconocido: Conversion to Islam in México*. International Studies Honors Projects, 24, International Studies Department, Macalester College.
- DURKHEIM, Émile; MAUSS, Marcel. (1996), *Clasificaciones primitivas (y otros ensayos de antropología positiva)*. Ariel Antropología.
- DOUGLAS, Mary. (1973), *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI Editores.
- EL CORÁN. Traducción comentada. (2017), Traducción Lic. M. Isa García. Segunda edición, Libro de signos fundación.
- GARCÍA LINARES, Ruth Jatziri. (2020), *El Islam en el norte de México. Los roles de género en la construcción y negociación de la identidad religiosa de las mujeres y los hombres del Centro Islámico del Norte en Monterrey*. Tesis para obtener el grado de doctora en Antropología Social, UNAM.
- GIDDENS, Anthony. (1993), *Las nuevas reglas del método sociológico. Crítica positiva de las sociologías interpretativas*. Buenos Aires: Amorrortu editores.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel. (2010), "Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social", *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, vol. 20, n° 2: 357-386.
- GUARNIZO, Luis Eduardo.; SMITH, Michael Pete. (1998), *The Locations of Transnationalism. Transnationalism from Below*. In: M. P. Smith & L. E. Guarnizo (eds). *Comparative Urban and Community Research*. New Brunswick, N.J.: 3-34.
- GUTIÉRREZ MUELLER, Beatriz. (2016), "Facebook e Internet: ¿Para qué los usan los musulmanes en México? Trayectorias Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Nuevo León, vol. 18, n° 42: 28-58.
- HARRIS, Marvin. (1989), *Bueno para comer*. Alianza Editorial.
- HERNÁNDEZ GIRÓN, Rafael. (2009), *Educación laica y diversidad religiosa. El islam y su impacto en la educación: El caso de la escuela primaria bilingüe "Ignacio Manuel Altamirano"*. San Cristóbal de las Casas, Chiapas. Tesis para optar por el grado de Licenciado en Sociología de la Educación. Secretaría de Educación Pública, Universidad Pedagógica Nacional, Unidad 092, D.F. Ajusco.
- LEVITT, Peggy; GLICK Schiller, Nina. (2004), "Perspectivas internacionales sobre migración: conceptualizar la simultaneidad". *Revista migración y desarrollo*, n° 3: 60-91.
- LEVITT, Peggy. (2007), *Redefining the boundaries of Belonging: The Transnationalization of Religious Life*. In: N. T. Ammerman, *Everyday Religion: Observing Modern Religious Lives*. New York: Oxford University Press: 103-120.
- LEVI-STRAUSS, Claude. (1968), *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- LEVI-STRAUSS, Claude. (1982), *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- LEVI-STRAUSS, Claude. (1984), *Mitológicas III. Los orígenes de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI.

- LÓPEZ GARCÍA Julián; MARIANO JUÁREZ, Lorenzo; MEDINA F. Xavier. (2016), "Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España". *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LXXXI, n° 2: 327-370.
- MEDINA, Arely. (2014), *Islam en Guadalajara. Identidad y relocalización*. Zapopan: El Colegio de Jalisco.
- MEDINA, Arely; ROMERO Gallardo, Michelle Vyoleta. (2018), "Islam en Chiapas: uso de internet en la proyección de la identidad musulmana por parte de indígenas tzotziles en San Cristóbal de las Casas". *Aperturas Digitales: Apropiación y uso de tecnologías digitales entre grupos étnicos minorizados en México*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 72-82.
- MEDINA, Arely. (2020), Migración por matrimonio islámico: de las primeras migraciones árabes y turcas a las contemporáneas. *Revista Estudios Jaliscienses, Diversidad Religiosa en México*, agosto 2020, núm. 121: 47-58.
- MEDINA, Arely. (2020a), Islam vivido: expresiones de la cotidianidad de una musulmana. *Ichan Tecolotl*. CIESAS, CONACYT. Disponible en: <https://ichan.ciesas.edu.mx/islam-vivido-expresiones-de-la-cotidianidad-de-una-musulmana/>. Consultado en 20/7/2022.
- MINTZ, Sidney W. (2001), "Comida e antropología: una breve revisión". *Revista Brasileña de Ciencias Sociales*, vol. 16, n° 47: 31-42.
- MINTZ, Sidney W.; DU BOIS, Christine M. (2002), "The Anthropology of Food and Eating". *Annual Review of Anthropology*, vol. 31: 99-119.
- ORTIZ Gómez, Ana Silvia.; VÁZQUEZ García, Verónica; MONTES Estrada Margarita. (2005), "La alimentación en México: enfoques y visión a futuro". *Estudios Sociales*, vol. 13, n° 25: 9-34.
- PILCHER, Jeffrey M. (2001), *La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ediciones de la reina roja, CIESAS, CONACULTA.
- PROMEXICO. (12 de noviembre de 2017). Exporta Halal. Todo lo que tienes que saber para aprovechar las oportunidades de éste importante segmento. PROMEXICO, Gobierno de México. Disponible en: [www.gob.mx/promexico/acciones-y-programas/exporta-halal](http://www.gob.mx/promexico/acciones-y-programas/exporta-halal). Consultado en 20/7/2022.
- RIAZ, Mian N.; CHAUDRY, Muhammad M. (2004), *Halal Food Production*. CRC Press.
- ROMERO GALLARDO, Michelle Vyoleta. (2017), *La solidaridad entre los musulmanes de las Américas*. Tesis para obtener el grado de doctora en Investigación en Ciencias Sociales con mención en sociología. FLACSO-México.
- ROUSE, Carolyn; HOSKINS, Janet. (2004), "Purity, Soul Food, and Sunni Islam: Explorations at the Intersection of Consumption and Resistance". *Cultural Anthropology*, vol. 19, n° 2: 226-249.
- SAPIR, Edward. (2012), "Cultura: Auténtica e espúria". Traducción de José Reginaldo Gonçalves y Markus Hediger. *Sociología y Antropología*, vol. 2, n° 4: 35-60.
- TURNER, Victor. (2013), *La selva de los símbolos. Aspectos del ritual ndembu*. Siglo XXI Editores.

Recibido em: 23/06/2021

Aprovado em: 20/06/2022

**Arely Medina**\* (arely.torres@cucea.udg.mx)

\* Profesora del departamento de Ciencias Sociales y Jurídicas del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, de la Universidad de Guadalajara, Guadalajara, Jalisco, México. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, nivel I, CONACYT.

---

**Resumen:**

---

**El camino hacia lo *Halal*: Ética y sacralización de los alimentos en la vida del musulmán en Guadalajara**

En este artículo se ofrece un análisis sobre el proceso de interpretación de las normas religiosas en mexicanos conversos al islam que radican en Guadalajara, México, y cómo las prácticas denominadas *halal* (permitidas) se ajustan al contexto y las situaciones que vive el converso. Se analiza a través de entrevistas y trabajo de campo, la importancia de la incorporación de alimentos *halal*, su sacralización en la vida cotidiana y el crecimiento de un mapa gastronómico *halal* traído desde la cultura alimentaria de origen árabe, turco o paquistaní.

**Palabras clave:** musulmán; conversión; alimentos sagrados; *Halal*, México

**Abstract:**

---

**The Road to *Halal*: Ethics and Sacralization of Food in the Life of the Muslim in Guadalajara**

This article provides an analysis of the process of interpretation of religious norms in Mexican converts to Islam who live in Guadalajara, Mexico, and how so-called *halal* (allowed) practices fit the context and situations experienced by the convert. It is analyzed through interviews and fieldwork, the importance of the incorporation of *halal* food, its sacralization in daily life and holy days, as well the growth of a *halal* gastronomic map brought from the food culture of Arab, Turkish or Pakistani origin.

**Keywords:** Muslim; conversion; sacred foods; *Halal*; Mexico

**Resumo:**

---

**O caminho para o *Halal*: Ética e sacralização dos alimentos na vida do muçulmano em Guadalajara**

Este artigo fornece uma análise do processo de interpretação das normas religiosas em mexicanos convertidos ao Islã que vivem em Guadalajara, México, e como as chamadas práticas *halal* (permitidas) se encaixam no contexto e nas situações vividas pelo convertido. Analisa-se, através de entrevistas e trabalhos de campo, a importância da incorporação do alimento *halal*, sua sacralização no cotidiano e nos dias santos, bem como o crescimento de um mapa gastronômico *halal* trazido da cultura alimentar de origem árabe, turca ou paquistanesa.

**Palavras-chave:** muçulmano; conversão; alimentos sagrados; *Halal*; México