

BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

INSTITUTO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

"ALFONSO VÉLEZ PLIEGO"

POSGRADO EN ESTUDIOS SOCIOTERRITORIALES

LA COMIDA DE CALLE COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE PUEBLA

TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

DOCTORA EN ESTUDIOS SOCIOTERRITORIALES

TERMINAL: PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO

PRESENTA:

MTRA. YATZEL ROLDÁN LÓPEZ

DIRECTORA DE TESIS:

DRA. CITLALLI REYNOSO RAMOS

PUEBLA, PUE. MARZO 2022

AGRADECIMIENTOS

Hago manifiesto mi agradecimiento al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por su apoyo en esta etapa de mi vida académica; sin duda fue fundamental tanto para mi crecimiento académico como para el desarrollo de esta investigación que considero una deuda histórica con mi ciudad de origen.

Asimismo, agradezco profundamente a quienes conforman el Posgrado en Estudios Socioterritoriales del Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélez Pliego" de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, tanto a la extraordinaria planta académica que compartió su conocimiento, ímpetu, interés y compañía en mi formación durante el doctorado; como al personal administrativo, especialmente a la Sra. Ruth, con cuyo apoyo siempre contamos de manera incondicional. Entrar a este programa de doctorado me mostró una manera diferente de concebir el proceso enseñanza-aprendizaje, además, me regaló una familia académica entrañable, que se consolidó con la organización del "1er. Encuentro Territorio, paisaje y ciudad" en el año 2019, en el que la querida compañera Marisa dijo: "Iniciamos la semana como un posgrado y terminamos como una familia". Gracias infinitas por mostrarme que el mundo académico tiene el encanto del compañerismo, la solidaridad, la compasión y muchas cosas más.

Quiero agradecer también la paciencia, acompañamiento y apoyo de los integrantes de mi comité tutorial, con quienes sin duda comparto el amor por esta ciudad y por su deliciosa comida: Dr. Mariano Castellanos Arenas, Dr. Carlos Montero Pantoja, Dra. Teresa Ventura Rodríguez y Dra. Jiapsy Arias. Agradezco de manera particular a mi directora de tesis, la Dra. Citlalli Reynoso Ramos, quien siempre tuvo una palabra de aliento para la realización de esta investigación; además de una mirada crítica pero empática hacia mi trabajo, lo que me permitió enriquecer este trabajo y pensar en otras posibilidades y horizontes: esta investigación sin duda la comparto con ella.

Sin duda esta investigación no hubiera podido realizarse sin el interés y apoyo de todos aquellos quienes accedieron a contar sus vivencias y recuerdos sobre el tema investigado; o quienes tomaron un poco de su tiempo para responder

una encuesta: ¡gracias infinitas a esas personas que compartieron su tiempo y sus memorias!

Finalmente, pero no por eso menos importantes, agradezco a mi familia y a mis amigas y amigos por alentarme en los momentos difíciles, por darme ánimos y apoyarme; ustedes saben quiénes son, no los enlisto, porque como dicen los que lo dicen: seguro alguno faltará. Como dice mi gurú, Silvio Rodríguez: “Hay locuras para la esperanza / Hay locuras también del dolor / Y hay locuras de allá / Donde el cuerdo no alcanza / Locuras de otro color / Hay locuras que son poesía / Hay locuras de un raro lugar / Hay locuras sin nombre / Sin fecha, sin cura / Que no vale la pena curar”. Gracias por sostenerme en la locura y por dejarme compartir las suyas. Las/los amo.

Puebla, Pue. a 11 de marzo de 2022

Memorándum

Uno llegar e incorporarse al día
dos respirar para subir la cuesta
tres no jugarse en una sola apuesta
cuatro escapar de la melancolía

cinco aprender la nueva geografía
seis no quedarse nunca sin la siesta
siete el futuro no será una fiesta
y ocho no amilanarse todavía

nueve vaya a saber quién es el fuerte
diez no dejar que la paciencia ceda
once cuidarse de la buena suerte

doce guardar la última moneda
trece no tutearse con la muerte
catorce disfrutar mientras se pueda

~Mario Benedetti~

ÍNDICE

LA COMIDA DE CALLE COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE PUEBLA 7

INTRODUCCIÓN 9

PLANTEAMIENTO 16

La cocina mexicana como patrimonio inmaterial 22

Retrospectivas de los estudios socioculturales de la alimentación 39

CAPÍTULO I. CONSIDERACIONES TEÓRICAS 47

1.1 Patrimonio 47

1.1.1 Activación patrimonial 49

1.1.2 Indicadores del patrimonio: memoria, identidad, permanencia histórica y territorio 53

1.2 La comida de calle como sistema, identidad y memoria en el territorio 58

1.2.1 Patrimonio alimentario 64

1.2.2 La comida de calle como sujeto de construcción teórica 70

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA 81

2.1. Propuesta metodológica 81

2.1.1 Observación flotante en la etnografía virtual 86

2.1.2 Cuestionario 87

2.1.3 Observación semidirigida 88

2.1.4 Entrevista semiestructurada 89

2.1.5 Grupo focal 90

CAPÍTULO III. EL CORAZÓN DE LA CIUDAD: CENTRO HISTÓRICO DE PUEBLA 93

3.1 Puebla y su centro histórico 94

3.2 Reflexiones sobre la categoría centro histórico 109

CAPÍTULO IV. LIMPIA PALADAR: TÉCNICAS Y HALLAZGOS GENERALES 116

4.1 Cuestionario 116

4.2 Revisión de Archivo 124

4.3 Etnografía virtual: Observación flotante 125

4.4 Entrevistas y grupos focales 125

CAPÍTULO V. BIENMESABE: PLATILLOS, ROSTROS, HUELLAS Y LUGARES DE LA COMIDA DE CALLE 128

5.1. Tamales 129
5.2. Chalupas 133
5.3. Molotes 141
5.4. Cemitas 149
5.5. Tortas 157
5.6. Chanclas 162
5.7. Tacos árabes 165
CAPÍTULO VI. EL CENTRO HISTÓRICO COMO CONTINENTE DE SABORES Y SABERES: LA COMIDA DE LA CALLE COMO FENÓMENO SOCIOESPACIAL 175
CONCLUSIONES 195
ANEXOS 203
ANEXO 1. CUESTIONARIO 203
ANEXO 2. ENTREVISTAS A PERSONAS QUE HAYAN VIVIDO EN EL CH 205
ANEXO 3. GRUPO FOCAL 206
REFERENCIAS 208
DOCUMENTOS DE ARCHIVO 217

LA COMIDA DE CALLE COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE PUEBLA

Muchas vidas y años en un pequeño y deteriorado espacio físico que, por el tiempo transcurrido y la permanencia sostenida, le pertenecía y al cual él pertenecía, para tranquilidad de su espíritu siempre en trances tormentosos. Y respiró sosegado el aire en que se mezclaban los efluvios coloridos de un flamboyán con los escapes oscuros de los autos y el olor indefinible de las bolas de harinas innobles recién horneadas del presente que en nada recordaban el perfume de las flautas que, alguna vez, en un pasado casi perfecto, habían salido de las entrañas del mismo horno panadero. Un olor perdido y cariñoso que solo sobrevivía en su empecinada memoria afectiva.

Leonardo Padura, *La transparencia del tiempo*

INTRODUCCIÓN

Esta investigación, titulada “La comida de calle como patrimonio alimentario en el centro histórico de la ciudad de Puebla” tiene por objetivo enfocar la mirada en el fenómeno pluridimensional de la comida de calle, enmarcado en un territorio específico, el centro histórico de la ciudad de Puebla, llamado e identificado de esta manera desde 1987, año en que Puebla recibe el nombramiento de Patrimonio de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). Es necesario analizar el fenómeno propuesto desde un enfoque tanto sociocultural como socioterritorial por su propia naturaleza de investigación.

La comida de calle es el centro histórico de la ciudad de Puebla, es la historia de un territorio, son las miles de mujeres que han tenido que preparar comida en un puesto ambulante o semifijo a horas tempranas de la mañana o a altas horas de la noche, para satisfacer una necesidad o un antojo; son las historias familiares que se cuentan alrededor de una cemita con mucho pápalo y chipotle en vinagre, de un el esquite o un chileatole de las siete de la noche, al que se le agrega “todo”; es el recuerdo de la sensación del papel estraza en las manos en el que se envolvían los molotes “para ir comiendo”; es el aroma del aceite chisporroteando al contacto con la masa mixta de los molotes; son las esquinas en donde el tamalero se estaciona para esperar a sus clientes, o las calles en las que uno lo corretea, para conseguir ese delicioso manjar de mole, de dulce o de manteca; son las filas que se hacen en el Parián mientras se esperan las chalupas o las pelonas; y también fueron, los muchos zaguanes que abrían sus puertas, por la mañana o la noche, para acoger a todas las personas que preparaban, y siguen preparando, estas exquisiteces.

Una de las aristas importantes de esta investigación son los estudios socioantropológicos de la alimentación, cuando se busca en ellos, mucho se habla de los ingredientes y alimentos que se consumen en casa, aquellos a los que desde una muy corta edad tenemos acceso (por intersección de alguien, regularmente la madre, la abuela o la persona cuidadora). No obstante, varios de estos estudios

vienen de países europeos o de escuelas estadounidenses, por lo que no se considera la comida de calle, con la que muchos mexicanos establecemos una fuerte relación, y que forma parte de nuestro abanico culinario: somos un país que come en la calle desde hace mucho tiempo.

La comida de calle de la ciudad de Puebla es tan variada que no se encuentra un ejemplo igual en el país, esto no quiere decir que sea la única urbe en la que podemos identificar este fenómeno, más bien cada ciudad tiene particularidades: a pesar de que pueden compartir nombre o similitud en ingredientes y preparaciones, los alimentos que podemos considerar en este conjunto son tantos como gente que los prepara. Desde nuestra educación sentimental, muchos poblanos tenemos una fuerte relación de identidad con esta comida: más allá de los platillos monumentales, icónicos, reconocidos y que son referencia incluso de la cocina nacional, como el famoso mole poblano, los molotes, pelonas, memelas, chalupas, chanclas, etc., tienen un lugar muy especial en nuestras historias personales, familiares y como poblanos. La imperiosa necesidad de su estudio tiene que ver tanto por el olvido académico hacia ella, al menos hasta hace algunos años; y el riesgo en el que se encuentra de ser expulsada de uno de los sitos en los que nació y se reprodujo durante siglos: el centro y, aún para muchos habitantes de Puebla, el corazón de la ciudad. Esto fue uno de los motivos fundamentales por los que se eligió este tema.

Otro de los factores que jugaron un rol importante en la elección de este tema fue la necesidad de explicar el proceso mediante el cual un bien cultural, como la comida, es considerado de manera oficial como patrimonio de la humanidad; y este interés viene de tiempo atrás: cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés), había hecho la declaratoria de patrimonio para la comida mexicana, la francesa y la mediterránea. Esta declaratoria me parecía innecesaria en tanto que la comida de una región, una localidad, un grupo sociocultural era, hasta cierto punto, de quienes la conocen, la enseñan, la preparan y la comparten; esto es, desde mi perspectiva no había necesidad de que un agente externo dictara la manera en que se valora la comida propia. También llamaba mi atención el hecho

de que no todas las cocinas fueran merecedoras de ese nombramiento, ya que entendida como fenómeno social cada cocina regional es la manifestación cultural e histórica de un grupo; entonces, toda cocina debería ser considerada patrimonio.

Me parece importante detener la mirada en la comida de calle dentro del centro histórico, porque forma parte de una identidad, se enmarca en un territorio particular que está en riesgo de ser sobre explotado como atractivo turístico justificado en la idea de turismo cultural, tratado cual parque de atracciones, y que pudiera estar en riesgo de perder sus rasgos históricos y culturales originales. Además, desde mi punto de vista, la comida de calle merece ser reivindicada como una expresión sociocultural que ha acompañado la historia de este país (y posiblemente mucho antes), que también es consecuencia de relaciones sociales desiguales, que se ha relegado debido a percepciones clasistas; pero que ha sobrevivido a costa de todo.

Hay que recordar que el centro histórico por sí mismo forma parte de la lista del Patrimonio Mundial que coordina la UNESCO. Los criterios de selección que consideraba este organismo internacional son 10; para los sitios que entran en la categoría cultural se consideran seis. En el caso del centro histórico fueron los criterios II y el IV, los que le permitieron ser inscrito en la lista, que engloban su valor cultural, así como su unicidad alrededor del mundo. A pesar de que los criterios mencionados hacen hincapié en los valores culturales, lo que más se premia es la traza, la arquitectura y la historia virreinal de la ciudad, es decir, el patrimonio material, edificado y monumental; más allá de los valores simbólicos inmateriales que perviven en este territorio. Por lo anterior, expresiones como la culinaria local, entre otras manifestaciones socioculturales que le dan al centro histórico la característica de patrimonio vivo, quedan relegadas en el imaginario que envuelve al centro histórico como producto cultural ofrecido a turistas y residentes: así, la monumentalidad de sus bellos edificios virreinales queda separada de la historia, la significación, la relación íntima pero compartida de la culinaria poblana, y más aún si es de calle.

Entre los hallazgos más significativos de la presente investigación están la identificación de siete alimentos que forman parte de la identidad colectiva y que son considerados patrimonio alimentario por la población local entrevistada y son: tamales, chalupas, molotes, cemitas, tortas, chanclas y tacos árabes. Además, se presenta como relevante la discusión de la elitización del centro histórico a favor del turismo, lo que trae como resultado la reubicación tanto de población local como de puestos de comida de calle que, en otro tiempo, fueron parte significativa de la vida cotidiana de este territorio. Asimismo, como parte de dicha elitización, se han identificado lugares de restauración (restaurantes, bares y demás negocios relacionados con la comida) que han ido modificando las comidas de calle tradicionales a versiones que se pueden comercializar, modificándolas de formas que significarían una reinvención completa de dichos platillos.

Otro de los hallazgos es la abundante y significativa información recabada a partir de entrevistas, grupos focales y etnografía virtual en lo referente a los recuerdos y la importancia que esta comida tiene en la identidad de los habitantes de esta ciudad: se le relaciona con fechas específicas, personas determinadas y, lo que la hace especial, el espacio público y los lugares en los que se puede preparar y consumir. La comida de calle es desde su nacimiento una expresión cultural que ha pervivido en el corazón de esta ciudad: no hay centro histórico sin comida de calle, la comida de calle es un elemento fundamental en la construcción de la idea de centro histórico.

Un hallazgo más, relacionando con el anterior es que, el centro histórico de Puebla es un territorio que resguarda patrimonios dinámicos, vigentes y que van de lo material a lo inmaterial. Así, es necesario cuestionar la conceptualización de la categoría centro histórico que, a últimas fechas, pareciera que se usa sólo como marca turística y producto para el mercado inmobiliario. Lo mismo sucede con la categoría de patrimonio cultura, que inicialmente (al menos en la teoría) buscaba la revaloración y conservación de bienes socioculturales en riesgo; pero que ahora funciona como una marca que explota la industria turística, en muchos casos, en perjuicio de la población receptora.

En términos esquemáticos, este trabajo está integrado por siete apartados cuyo propósito es mostrar la densidad e importancia del fenómeno de comida de calle en un territorio particular: el centro histórico de la ciudad de Puebla. A lo largo del “Preámbulo” se hace un recorrido de los antecedentes encontrados desde los estudios socioantropológicos de la alimentación sobre la comida de calle. Lo que se evidencia en este apartado es la necesidad de fijar la atención en este fenómeno tan complejo, que, podemos afirmar, ha acompañado a la ciudad de Puebla desde su fundación como territorio utópico novohispano.

En el primer capítulo se presentan las diversas herramientas teóricas elegidas para analizar, interpretar y entender la comida de calle, tanto en su dimensión antropológica como patrimonial; además, se lleva de la mano al lector por los diferentes indicadores que hacen de un bien cultural, un candidato a ser patrimonializado por los agentes locales. Las categorías elegidas sirven como punto de reflexión acerca de la necesidad de hablar de la comida de calle.

El segundo capítulo detalla los elementos metodológicos que sirvieron de base para la recolección de datos, así, se consideran técnicas utilizadas regularmente en los estudios cuantitativos, como lo es el cuestionario; además de diversas técnicas cualitativas que tienen como base fundamental la etnografía. Cabe mencionar que se hace uso de una técnica de la etnografía virtual conocida como observación flotante, debido a que se vio un área de oportunidad en grupos virtuales pertenecientes a la red social Facebook.

El tercer capítulo está destinado a conocer el centro histórico, lugar de fundación y desarrollo de la ciudad, y en donde la comida de calle ha sido una de las manifestaciones locales más importantes en el tejido social. Además, en este mismo capítulo se hace una reflexión sobre la categoría “centro histórico”.

El cuarto y quinto capítulos son aquellos en los que se muestran la variedad de datos encontrados tanto a partir de las técnicas elegidas como en el Archivo Histórico Municipal y en diversas fuentes documentales que ayudan a entender el origen y complejidad de la comida de calle. Resulta significativa la experiencia vital

que representa comer en la calle, en la que la memoria, la herencia cultural e histórica y el placer juegan un papel fundamental.

Finalmente, en el capítulo seis se presentan una serie de reflexiones e interpretaciones a partir de los datos expuestos en los dos capítulos anteriores. Si bien esta investigación ha sido ardua, porque, como se ha dicho, el fenómeno resulta complejo y, en ocasiones, difícil de manejar; ha sido uno de los temas más interesantes y satisfactorios de investigación. Así que, disfrute de este recorrido gustativo a través de los ojos.

La historia de la mesa está llena de injusticias, manipulación y esnobismo; también está llena de placer, compañerismo y gozo. En definitiva, es un reflejo de la propia sociedad. Ignorar su poder es negar nuestra humanidad.

Carolyn Steel

PLANTEAMIENTO

Si rastreamos los antecedentes del tema propuesto, desde el aspecto teórico, un primer acercamiento a la definición de comida de calle es el que se hace desde la lengua inglesa, al hablar de *street food*. En un documento de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), realizado por Winarno y Allain (1991) en el que, tratando de hacer una diferenciación entre *street food* y *fast food*, si bien a ambas les dan la característica de ser preparaciones "listas para comer", en algunas ocasiones son preparadas en espacios públicos, especialmente la calle, cuyo último paso de preparación ocurre en el momento en el que es pedida por el cliente, ambas tienen bajo costo —comparadas con el cheque promedio en un restaurante— y ofrecen una alternativa atractiva para la comida casera; difieren en la variedad, el ambiente, las técnicas de mercadeo, e incluso en la calidad alimenticia.

Por lo pronto, no se problematizará la descripción de la FAO, pero sí es importante mencionarla; puesto que es una referencia para la construcción y definición del interés de investigación de este trabajo. Además, es necesario decir que la comida de calle poco se ha estudiado desde la academia; a pesar de que, según el blog culinario *The Foodie Studies* (2017), la comida de calle ha existido desde el auge de las civilizaciones griegas y romanas, y es un efectivo medio de socialización; además de que es una muestra de la cultura alimentaria de una región, es una ventana de conocimiento para propios y extraños.

En el caso de la cocina mexicana, hay estudios que se pueden denominar clásicos, puesto que sus textos e investigaciones forman parte de cátedras dedicadas a este tipo de cocina, y que son referentes obligados para el estudio sociocultural de la alimentación; por ejemplo, Pilcher (2001), Flores y Escalante (2003), Novo (2010), Taibo Lavilla (2012), Iturriaga (2013), entre otros. La comida poblana ha sido un tema de estudio recurrente para los investigadores dedicados a la cocina conventual, consecuencia del proceso de Conquista y Colonización sucedido en este territorio, así tenemos los trabajos de Salazar (1945), Loreto

(1995), Flores y Escalante (2003), Guerrero (2004), Castelló y Martínez (2000), Lavrin y Loreto (2006), Iturriaga (2013). Pero para la comida de calle, hay muy pocos textos y estudiosos a los que se pueda recurrir, entre ellos están Pilcher (2012), Arellano (2012) y Farley (2015), aunque ellos han aportado información y reflexiones desde el contexto estadounidense.

La comida de calle no es privativa del México, pero sí es un elemento identitario ancestral que se ha mantenido a lo largo del tiempo, y que incluso puede incluso considerarse como un asunto político en contextos de migración contemporáneos. Por ejemplo, en el estado de California, Estados Unidos, lugar en donde habita el mayor número de migrantes sin documentos y de los que gran parte son mexicanos, seguido de Texas, Illinois, Arizona y Nueva York (Alvarado I. , 2017; Notimex, 2013); la comida de calle es una práctica cotidiana, pero, hasta hace algunos meses, ilegal y penalizada.

Como ya se ha mencionado, autores como Pilcher (2012), Arellano (2012) o Farley (2015) han registrado las vicisitudes que este tipo de comida ha tenido a lo largo de la historia en zonas metropolitanas de Estados Unidos, habitadas por un número representativo de mexicanos o de sus descendientes. Así, por ejemplo, Farley (2015) registra que los primeros vendedores de comida de calle en Los Ángeles se hicieron evidentes hasta la última mitad del siglo XIX. Hay que recordar que el territorio del actual estado de California, perteneció a México hasta la firma del Tratado Guadalupe Hidalgo en 1848, conocido también como *Tratado de Paz, Amistad y Arreglo Definitivo entre los Estados Unidos Mexicanos y los Estados Unidos de América*, en el que se cedió más de la mitad del territorio mexicano y se estableció el Río Bravo como frontera entre los dos países; además, California como el 31° estado del vecino país del norte se fundó en 1850.

Es alrededor de la década de 1920 que el paisaje de la comida de calle en Los Ángeles creció exponencialmente; si bien Farley habla de los vendedores de tamales en esa época, quienes fueron los primeros en ofrecer comida en la calle de manera significativa; también aparecen los taqueros para la década de 1930 (Farley, 2015). Este autor hace una afirmación muy interesante para un país en el que la

comida de calle ha sido un problema legal: Los Ángeles tiene la mejor escena de comida de calle, esta incluye la comida mexicana, guatemalteca, salvadoreña, *food trucks* y las variadas cocinas asiáticas que se conocen bien en Los Ángeles: china, coreana y thai. Y con la penalización de la comida de calle, se agrega otro problema: muchos de los vendedores de esta comida son indocumentados; pero, "debajo de esa oscuridad jurídica, hay una subcultura latente que abriga realmente a esta ciudad [Los Ángeles]" (Farley, 2015: 13).

Como consecuencia de la presencia de comida de calle en este estado, de la cantidad de migrantes mexicanos y latinoamericanos, y del hecho que "la comida de calle, como siempre, perteneció a la gente y esa gente no dejaría que desapareciera" (Farley, 2015: 29), hace unos meses se aprobó su despenalización: AB626 fue el nombre que se le dio al proyecto de ley que haría de California el primer estado de la Unión Americana en aprobar y regular la venta de comida casera a pequeña escala en las calles (Redacción La Opinión, 2018). Fue el asambleísta demócrata Eduardo García quien propuso esta iniciativa, uno de los objetivos es "evitar que los inmigrantes indocumentados terminen en la lista negra del Servicio de Inmigración y Control de Aduanas (ICE) por ganarse la vida como comerciantes callejeros" (Alvarado, 2017: párr. 1).

Al firmar esta iniciativa, el gobernador Jerry Brown:

> valida a miles de vendedores de las banquetas que son parte importante de nuestra economía, quienes trabajan duro para apoyar a sus familias y dan a California un sabor único […] en la actualidad, la organización East L. A. *Community Corporation* (ELACC) que ha abogado por años por la legalización de los vendedores, calcula que hay alrededor de 50 000 vendedores ambulantes en el condado de Los Ángeles, y en todo el estado podría haber unos 100 000 (Martínez, 2018: párr. 4 y 6).

Los datos que se muestran a continuación son expuestos en la página de *Cook Alliance*:



Imagen 1. *Cook Alliance*, quién prepara la comida. *Nota.* Cook Alliance, 2018

En los Estados Unidos, una aplastante mayoría del 84% de las personas que venden comida de calle son mujeres, y casi la mitad de los vendedores son descendientes de africanos, hispanos o se encuentran en la categoría de multirracial.

Parece extenso el espacio dedicado a la despenalización de la comida de calle en Estados Unidos, pero es uno de los países en los que se evidencia este fenómeno, por su característica multicultural. Además, de inicio han sido escritores, blogueros, cocineros o columnistas que residen en Los Ángeles los que se han dado a la tarea de reflexionar sobre este tipo de comida de la que poco se había hablado en los ámbitos académicos y formales.

A partir del caso de la legalización de la venta de comida de calle en California, se puede ejemplificar y argumentar la importancia que esta comida tiene tanto en el plano sociocultural, como económico y político: esta comida representa sí una herencia cultural, parte del patrimonio alimentario de un grupo, un elemento de identidad; aunque, al mismo tiempo, es un medio a partir del cual mucha gente obtiene los recursos económicos para su supervivencia, es un factor que ha enfrentado a gobiernos con ciudadanos por su práctica (en muchos lugares no permitida o restringida), y a últimas fechas, es un fenómeno que se ha querido *elitizar* y blanquear (hay quienes hablan de expropiación cultural) para adaptarse a las demandas de mercados turísticos que tienden a la *folklorización* y despojo cultural de las poblaciones locales para presentarlas como espectáculos.

Aunado a lo anterior, la comida de calle se ha vuelto un foco de interés gastronómico y turísticos en años recientes por diferentes eventos, entre ellos festivales, muestras gastronómicas e, incluso, reconocimientos otorgados por guías de restauración tan reconocidas como la Guía Michelin. En 2016, esta guía galardonó con una de sus estrellas al chef Chao Ho Meng, quien tiene un local de comida de calle llamado *Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice And Noddle*, ubicado en una calle de Singapur (Animal Político, 2016); sin embargo, a la lista se han agregado los puestos *Tai Hwa Pork Noodle* en Singapur y el *Raan Jay Fai* de Bangkok (Agencias, 2020).

Los propietarios de diversos puestos que han sido reconocidos por esta famosa guía han contado en diferentes medios que, los alimentos que preparan y venden forman parte de su cultura, varias de sus recetas han sido aprendidas de generación en generación; aunque, algunos de ellos se han arriesgado a modificarlas para darles un toque particular. Además, buscan materia prima de calidad, que también les otorgue un valor agregado; pero una constante es la narrativa que hace énfasis en lo tradicional y en lo familiar (Ruiz-Canela, 2018).

Diversos medios de entretenimiento han dirigido su interés a la comida de calle, por ejemplo, en 2019 la empresa *Netflix* dio a conocer una serie llamada *Street Food*, que en su primera temporada dedicó nueve capítulos a la comida de calle de ciudades y países de Asia como: Bangkok, Tailandia; Osaka, Japón; Delhi, India; Yogyakarta, Indonesia; Chiayi, Taiwán; Seúl, Corea del Sur; Ciudad Ho Chi Min, Vietnam; Singapur; Cebú, Filipinas. Para la segunda temporada se enfocó en América Latina, y los países visitados fueron: Argentina, Brasil, México, Perú, Colombia y Bolivia. Anteriormente, hubo dos series que mencionaban someramente algún tipo de comida de calle mexicano: *Ugly Delicious* (Chang, 2020), en el que se habla de diversos tipos de tacos, y aparecen los tacos árabes poblanos; y *Las crónicas del taco* (Cruz, 2020), en donde se muestran diferentes tipos de tacos: suadero, cochinita, cabrito, americano, burrito, birria y pescado.

En México, se han puesto en marcha desde hace algunos años, espacios de difusión y revaloración de esta comida; hay una iniciativa llamada *México con las*

manos. Es un festival que se realiza en Tlalnepantla, Estado de México y que reúne "lo mejor de la gastronomía de calle de nuestro país, en un solo lugar" (México con las manos 2017, párr. 1). Los organizadores de las tres ediciones de este evento han sido el Gobierno del Estado de México, Banorte, Sidral Mundet y W Radio (NOTIMEX, 2017).

Entonces, se puede afirmar que la comida de calle es un fenómeno que se identifica en diversos países y tiene, por tanto, características peculiares dependiendo del lugar que se quiera observar. Asimismo, es un rasgo externalizado de identidad de la cultura alimentaria de estos lugares; sobre identidad, Giménez (2005) la define como:

> la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales que se encuentran en nuestro entorno social, en nuestro grupo o en nuestra sociedad. Lo cual resulta más claro todavía si se considera que la primera función de la identidad es marcar fronteras entre un nosotros y los otros, y no se ve de qué otra manera podríamos diferenciarnos de los demás si no es a través de una constelación de rasgos culturales distintivos. Por eso suelo repetir siempre que la identidad no es más que el lado subjetivo (o mejor, intersubjetivo) de la cultura, la cultura interiorizada en forma específica, distintiva y contrastiva por los actores sociales en relación con otros actores (p. 1).

Además, la identidad está cobijada tanto por la memoria individual como por la colectiva; que la mantienen vigente en la construcción temporal y espacial de un grupo. La comida de calle en México y en los países en los que se encuentra, ha creado memorias y narrativas que expresan significaciones, y que se pueden rastrear a lo largo de la historia. En Puebla, un factor relevante a considerar es quién y en dónde se vende la comida de calle: los vendedores informales, también llamados ambulantes, aunque también hay comercios formales que la ofrecen. Se hace mención de esto, ya que en diversas ocasiones esta comida ha sido satanizada, por ser un producto "no regulado" y que podría poner en riesgo la salud del consumidor; como veremos más adelante, esta idea se exacerbó en la década de los 60s cuando la visión nutricionista se hizo muy fuerte.

Hay que decir también que, el centro histórico de la ciudad de Puebla fue proclamado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, el 11 de noviembre de 1987; además, es esta zona de la ciudad la que ha sido elegida para la presente investigación. En tiempos recientes se ha dicho que el ambulantaje, entre otros factores, podría ser motivo de pérdida de dicho nombramiento. No obstante, el representante de la UNESCO en México, Frédéric Vacheron, ha dicho que este fenómeno no pone en riesgo la declaratoria, puesto que, en diversas ciudades se ha hecho posible una colaboración con este sector ciudadano-comercial; desde su perspectiva, los ambulantes "tienen la responsabilidad en la gestión y preservación del patrimonio" (E-Consulta 2019, párr. 5).

La cocina mexicana como patrimonio inmaterial

Ya se consideraba líneas arriba el proceso de patrimonialización o activación patrimonial, por el que diversos elementos culturales son identificados de manera oficial como patrimonio. Como se sabe, la UNESCO es el organismo especializado de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) que lleva a cabo este proceso a partir de la recepción de propuestas por los países miembros; además ha creado listas de Patrimonio Mundial (tanto material como inmaterial). Esto no quiere decir que sea el único medio de patrimonialización de bienes culturales, como se verá más adelante, son varios los actores sociales que pueden realizar dicho proceso (Hernández, 2018); sin embargo, al ser parte de las listas de Patrimonio Mundial, los bienes culturales inscritos reciben mucha atención e, incluso, son motivo de visitas turísticas y de campañas de promoción para su protección.

En la primera parte de esta investigación ya se ha hablado del patrimonio inmaterial, cuya identificación y reconocimiento por parte de este organismo inició en 1999 con la "Proclamación por la UNESCO de las obras maestras del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad"; (Medina X. , 2017) pero que se institucionalizó con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en 2006. Además, en 2010 la UNESCO hizo la primera declaración de patrimonio culinario como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad: la cocina mexicana, la francesa (*le répas gastronomique des Français*), las tradiciones culinarias

japonesas —específicamente aquellas vinculadas a la celebración de Año Nuevo (washoku) y la dieta mediterránea (Fusté-Forné, 2016). Según Medina y Solanilla (2013):

> Esa declaración es también un reconocimiento de la necesidad y urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas. Su salvaguarda afecta a las comunidades y colectivos que sustentan ese patrimonio; a formas de vida y de organización social; a la permanencia de muchos individuos a sus lugares de origen; a ecosistemas amenazados y espacios naturales con un alto valor patrimonial; y a la diversidad genética y cultural de la alimentación (p. 60).

México presentó una primera candidatura para la inclusión del arte culinario, que fue rechazada en 2008, puesto que, según UNESCO, había una serie de problemas intrínsecos en su formulación, considerando el marco oficial de la UNESCO; además de “la perplejidad y el rechazo inicial de UNESCO de incluir como PCI aspectos de la cultura tan vivos y cambiantes como la alimentación” (Medina y Solanilla 2013, 59).

Si bien la culinaria mexicana ha sido reconocida, este título no necesariamente expresa y pone énfasis, como dicen Medina y Solanilla, en la diversidad cultural de la alimentación; puesto que, la comida de calle, elemento fundamental de esta investigación no se considera en su amplitud y complejidad; tampoco en su papel histórico y político en el país, y en la ciudad de Puebla, específicamente. Incluso, se puede suponer que esta comida, también ha sido una manera de organización y una forma de vida para muchas mujeres o familias de bajos recursos, que han encontrado una fuente de ingresos en la elaboración y venta de esta comida. Asimismo, en el escenario actual es un elemento representativo de un territorio amenazado por la turistificación: el centro histórico de esta misma ciudad.

Para hablar de los antecedentes históricos de la comida de calles es importante decir que ha formado parte de la vida cotidiana de diferentes grupos sociales.

Históricamente en México, esta comida ha sido una práctica común; piénsese, por ejemplo, en la descripción del gran mercado de Tlatelolco realizada por Bernal Díaz del Castillo (2009), en donde se hablaba de una sección en la que se vendía comida preparada para aquellos que asistían a tal lugar. El soldado cronista dice:

> […] fuimos a Tatelulco. Iban muchos caciques que Montezuma envió para que nos acompañasen; y desde que llegamos a la gran plaza, que se dice el Tatelulco, como no habíamos visto tal cosa, quedamos admirados de la multitud de gente y mercaderías que en ella había …en cada calle están sus mercaderías, por sí, así estaban en esta gran plaza, y los que vendían mantas de henequén y sogas y cotaras, que son los zapatos que calzan y hacen del mismo árbol, y raíces muy dulces cocidas, y otras rebusterías… Pasemos adelante y digamos de los que vendían frijoles y chía y otras legumbres y yerbas a otra parte. Vimos que vendían gallinas, gallos de papada, conejos, liebres, venados y anadones, perrillos y otras cosas de este arte, a su parte de la plaza. Digamos de las fruteras, de las que vendían cosas cocidas, mazamorreras y malcocinado, también a su parte. Pues todo género de loza, hecha de mil maneras, desde tinajas grandes y jarrillos chicos, que estaban por sí aparte, y también los que vendía miel y melcochas y otras golosinas que hacía con nuégados […] (pp. 292-293).

En otro documento de la época, la historiadora Long-Solís (1998) identifica la descripción de diversos platillos acompañados con chile, y afirma que los puestos de comida que se encuentran en las calles y en los mercados, a los que regularmente se apela con el nombre de antojitos, vienen de mucho tiempo atrás y, según Long-Solís, más allá de ser resultado de las presiones de la vida moderna y la falta de tiempo para comer en casa, son un eslabón sociocultural que ha sido identificado en documentos de los cronistas, como el Códice Florentino, compilado y traducido por Fray Bernardino de Sahagún quien los describe “en las calles del siglo XVI, en las que los vendedores ofrecían toda clase de antojitos y platillos sazonados con chile y tomate. No faltaban los elotes con chile que se siguen vendiendo en algunos sitios de la ciudad, aún ahora (Long-Solís, 1998: p.37).

En el códice mencionado, en el apartado “Relación de las cosas que se ofrecían en el templo de los mexicanos”, Sahagún (1829), también habla de la comida que se ofrecía afuera de los Calpulli, templos de los barrios: “aves, mazorcas de maíz, chian, frisoles [sic] y flores: esto ofrecían las mujeres o doncellas por casar; pero en los oratorios de sus casas: no ofrecían más que comida delante de las imágenes de los dioses que allí tenían” (p. 211).

Los referentes históricos expuestos dan cuenta, como ya se mencionaba, de que la comida de calle es un fenómeno y una práctica que va más allá del momento de la Conquista y la imposición cultural; es un fenómeno de larga data que ha acompañado la historia de la vida cotidiana del territorio que ahora conocemos como México. En la ciudad de Puebla, la comida de calle ha sido un fenómeno de todos los días, desde, pareciera, la fundación de la ciudad; y que tiene relación con el establecimiento del tianguis o mercado en la plaza mayor en 1536 (Dyckerhoff, 1978). En principio, en la ciudad se estableció una evidente separación entre la población española e indígena, puesto que la traza (en donde actualmente se ubica el zócalo de la ciudad) estaba destinada a los españoles y los barrios pasando el Río Almoloya (después llamado Río San Francisco) fueron destinados para los indígenas; al pasar del tiempo las tradiciones y costumbres de las diversas comunidades, española y los diversos grupos originarios, que habitaban el antiguo Valle de Cuetlaxcoapan fueron interactuando e influyéndose. Aunque también había prácticas similares por dichas comunidades, como los mercados o tianguis, que, según los testimonios de Díaz del Castillo (2009) eran comunes en, por ejemplo, Medina del Campo, su tierra natal. Según Cuenya (1999) la plaza o zócalo de la ciudad se utilizó desde la época Colonial como un centro de abastecimiento, en el que se podía comprar frutas, verduras, y diversas mercancías; no obstante, un incendio de los cajones del mercado (hechos de madera) provocó que se reubicara en el Parián. Entonces, no sería extraño encontrar vendedores de comida en el zócalo; puesto que, como se ha dicho, la elaboración y venta de comida de calle está ligada a los tianguis y mercados desde hace mucho tiempo.

La comida de calle es tan propia y común de la culinaria mexicana, que poco se piensa en su representatividad y su valoración. Cuando se habla de la comida "típica" de Puebla, primero se consideran los diversos platillos que se han hecho de fama debido a que están en el imaginario popular como máximos representantes de la comida mexicana por los mitos, leyendas y origen que se les imputa, que han servido para homogeneizar la idea de "lo mexicano"; y después se habla de aquellos que nacieron y que, en muchas ocasiones, continúan en la calle. Al ir a documentos históricos que perviven en archivos, específicamente, en el Archivo Histórico Municipal de Puebla, podemos identificar algunos que datan de 1872, en los que se presentan desde quejas, hasta peticiones y solicitudes de diversos personajes de la ciudad involucrados en la preparación y venta de comida de calle: moloteras, vendedores de tortas y/o cemitas, de dulces y semillas, de tamales, etc.; además de espacios en los que no se permite venta de determinado producto, o la falta de pago de algún permiso al Ayuntamiento para dicha actividad. Es decir, esta comida es una constante en la ciudad, y ha sobrevivido en una permanente tensión entre disposiciones del Ayuntamiento y las prácticas de venta y consumo.

Existen algunos trabajos en el que se habla de los diversos locales en los que se vendía comida y de las personas encargadas de ellos, aunque no están enfocados en la comida de calle en específico. Uno de ellos la investigación de Zenteno Roldán (2014) titulada *Una comparación de género en el trabajo de figones, fondas y restaurantes. Ciudades de Puebla y México. 1910-1920*. El objetivo fundamental de dicho trabajo es rastrear el papel de las mujeres en el trabajo de restauración; además que compararlo en dos ciudades. De la misma autora se encontró el artículo *Mujeres y el precio de la comida de las ciudades de Puebla y México 1915-1917*. Como se mencionó, el tema principal no tiene que ver con comida de calle, pero hay algunas referencias a pulquerías y vendedoras de molotes e, incluso, de taquerías.

Según el historiador Jeffrey Pilcher (2006), diversas comidas que iniciaron su historia en la calle por necesidad de las clases trabajadoras se han acodado desde el inicio con "el trabajador y el sibarita". Pilcher (2006) toma el caso del taco en la

ciudad de México, pero bien se puede pensar en las tortas, tamales, y más platillos que se venden en las calles del Centro Histórico de la ciudad, y que han tenido comensales de diversos estratos socioeconómicos. Piénsese que el centro, como se puede identificar en al menos una de las entrevistas realizadas para esta investigación, ha sido un lugar en donde se va a trabajar, y en el que se encuentran desde oficinas gubernamentales, bancos y comercios varios; hasta trabajadores ambulantes: la gama de sujetos que caminan sus calles y, seguramente, han comida su comida es variado.

Al mismo tiempo, desde hace ya varias décadas, la comida mexicana ha sido blanco de estudios de nutriólogos y médicos, un ejemplo de estas prácticas es la primera encuesta de nutrición que realiza el prestigioso Instituto de Nacional de Nutrición Salvador Zubirán (INNSZ) a principio de los años cuarenta; y de 1958 a 1974 se realizaron encuestas muy detalladas en 58 comunidades rurales (Rivera Barragán 2007). No obstante, en el discurso sobre la culinaria, es decir, lo que se dice sobre la alimentación, el sanitario-nutricionista se identifica desde la década de los años treinta del siglo XX (Juárez 2013): se iniciaron diversos servicios hospitalarios y especialidades médicas, así como campañas sobre una correcta alimentación; a partir de éstas se dio una controversia sobre el valor nutricional de la cocina mexicana. Además, fue alrededor de estos años que se elaboró un código sanitario, en el cual se expresaba una de las grandes preocupaciones de salud pública: “los sitios insalubres y desordenados donde se vendían comestibles y comida preparada” (Juárez 2013, p. 119).

Desde hace un par de décadas, las cifras de obesidad en México se han elevado, y la comida de calle se considera una de las causas de esta afección. No obstante, hay diversas investigaciones, como la de la Facultad de Nutrición de la Universidad Popular Autónoma de Puebla (UPAEP), que muestra los beneficios de diversas comidas de calle, como las llamadas gorditas o memelas poblanas (Méndez, 2019). Es decir, se puede afirmar que, a lo largo de la historia de la ciudad, a la comida de calle se le han imputado una serie de características negativas que

han derivado en un conjunto de predisposiciones y estigmas, que no necesariamente son verdaderas.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) informa que, de manera cotidiana, aproximadamente “comen por la calle unos 2500 millones de personas en el mundo. El actual contraste se encuentra en que mientras en los países en desarrollo constituye una parte esencial de la nutrición diaria de la población, en los países supuestamente ricos, se considera como un estilo de vida deliberado o incluso una verdadera moda” (Torres Siller 2017, párr. 5). Esta información refuerza el planteamiento de que la comida de calle es una práctica cotidiana que, actualmente, puede verse modificada por cuestiones de moda y élite: los centros históricos (como el de Puebla) tienden a la turistificación, lo que provoca que se expulse tanto a los habitantes como a los comerciantes locales; lo que pudiera traer como consecuencia la pérdida de prácticas como la preparación y consumo de comida de calle. Como ya se mencionó, su registro resulta imperativo, tanto como una fuente de la memoria urbana e identitaria; como una revaloración y reconocimiento de esta práctica y de todos los actores que participan en ella.

A partir de los antecedentes mencionados, se puede plantear que la comida de calle en nuestro contexto inmediato es una práctica cotidiana, y tan común, que parece que ha pasado desapercibida para la academia; además, pareciera que por eso mismo se le da un estatus bajo en la categorización culinaria, Juárez (2012) comenta que esta percepción fue resultado de su origen prehispánico o popular. Así, no se considera una comida formal, no forma parte necesariamente de la comida regular o de alguno de los tiempos de comida, se considera más como un antojo o como una comida para “salir del paso”, que se consume “a prisa” para saciar una necesidad inmediata. Hay que considerar que comer fuera de casa ha sido, también, una manera de adaptar necesidades primarias (como es la alimentación) a un sistema económico que impide, muchas veces, el bienestar básico del individuo; por lo que produce y reproduce prácticas que llegan a desestructurar núcleos de convivencia, tales como el familiar.

Asimismo, se está hablando de una práctica sociocultural que se enmarca en un territorio particular, específico, construido física y simbólicamente; que está anclado en la memoria y la identidad de los sujetos que lo han habitado y lo habitan: el centro histórico de la ciudad de Puebla. Los estudios realizados sobre la relación entre comida, identidad, memoria y territorio son aún pocos; además la particularidad de la comida de calle, como una expresión culinaria que se manifiesta en un territorio presenta, actualmente, una serie de factores de riesgo en cuanto a su pervivencia: pensando en que los centros históricos latinoamericanos se están gentrificando o turistificando, una de las consecuencias que esto trae es la desaparición de los puestos de calle, para dar una sensación de limpieza y una experiencia estandarizada, así, grandes cadenas como Starbucks o, la hamburguesería, McDonald's forman parte del escenario urbano al que los turistas llegan.

Entre los pocos estudios en los que se prioriza el lugar y las prácticas alimentarias se encuentra el de Bourdieu (2007), publicado en *El sentido práctico,* en el que propuso un esquema en sociedades rurales africanas cuyo eje central es el año agrario, y su interés radica en los ingredientes, alimentos y prácticas que se llevan a cabo. El autor identifica dos tipos de cocina: en el interior y en el exterior; y es esta dicotomía la que le permite clasificar los alimentos por técnica, textura, grado de cocción, época del año, tipo de proteína a utilizar y su uso. Esta clasificación posibilita la definición de la alimentación como un fenómeno socio-espacial.

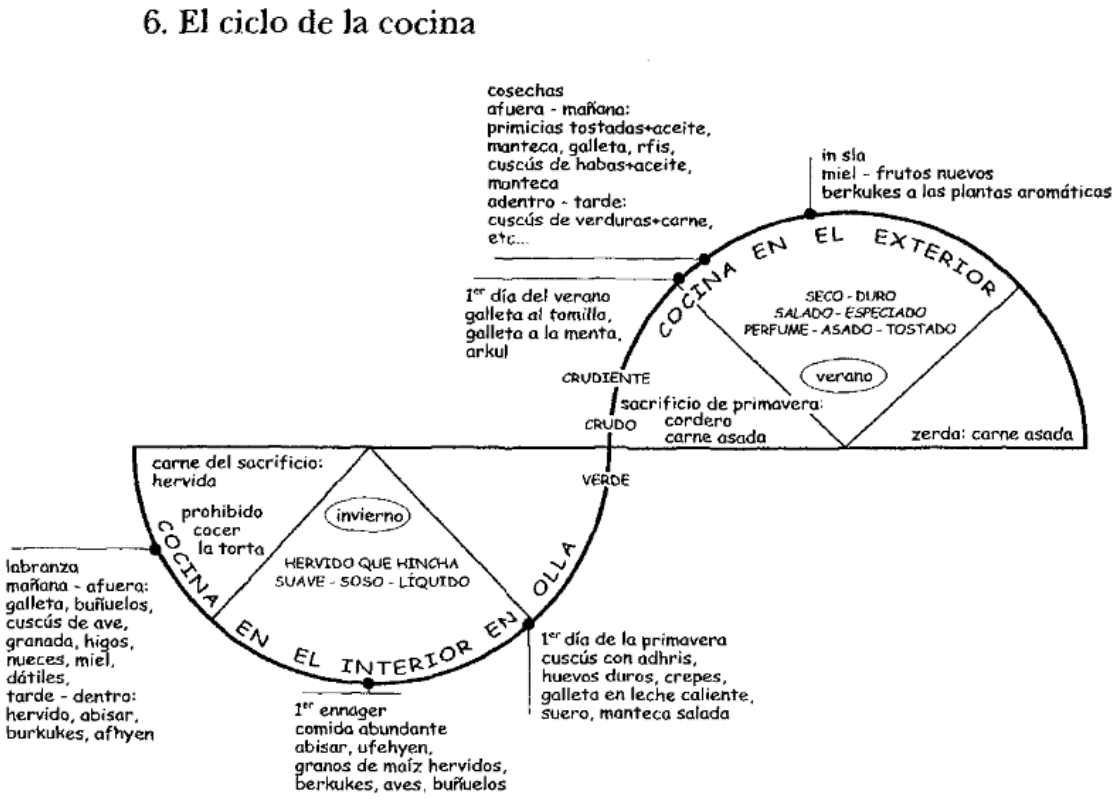


Imagen 2. El ciclo de la cocina *Nota:* Bourdieu, P. (2007) *El sentido práctico*, Barcelona: Anagrama

Este esquema es una herramienta útil para reflexionar las diferencias y las semejanzas de las cocinas interiores y exteriores; puesto que la disposición de los elementos que la componen cambia y se adapta a los factores mencionados. Es decir, en el esquema de Bourdieu, el lugar es el punto de partida para la clasificación y diferenciación de la comida; si bien no está directamente relacionado con la comida de calle, si es importante notar que este autor ya identificaba diversos escenarios de la preparación de la comida, y una complejidad derivada de las temporadas, las técnicas, los ingredientes y el lugar de preparación; además de la dicotomía que representa el binomio dentro/fuera para la práctica culinaria; así Bourdieu es de los primeros investigadores que espacializa la alimentación, elemento fundamental en esta investigación al tratarse de un fenómeno que se desarrolla dentro espacio público urbano.

Para el caso de Puebla, hay casonas cuyos zaguanes eran utilizados durante algún momento del día (de mañana o de tarde-noche) para la venta de quesadillas, gorditas, molotes, pelonas, etc. No obstante, de unos 20 años a la fecha, incluso tal vez se puede pensar que desde hace más tiempo, desde la declaratoria de Puebla como Ciudad Patrimonio de la Humanidad (1987); dichos zaguanes han cerrado sus puertas, los habitantes de estas antiguas casonas han migrado a otros puntos de la ciudad, en donde han podido comprar su vivienda; por lo que las casonas y sus zaguanes han quedado deshabitados: los puestos de comida que en ellos existían han desaparecido, o se han desplazado a otras zonas de la ciudad. Hay mucha gente aún que recuerda parte de su vida en el centro histórico, que relata su diario andar y habitar por él haciendo referencia a puestos de comida y personas que los atendían (muchas veces, los mismos vecinos): la memoria se va construyendo a partir de la experiencia y de aquellos elementos significativos en la vida del sujeto, la comida, podemos decir, es un elemento fundamental para la reconstrucción de la memoria; y de la vivencia de una ciudad como Puebla, en la que los puestos de comida de calle es un fenómeno que se puede rastrear desde su origen.

Cuando se menciona el acto de habitar, si bien, se puede concebir de manera literal (vivir en, tener residencia en, ser vecino de un lugar); también se está considerando de manera psíquica y simbólica, y como un elemento que confiere identidad urbana, como menciona Lefebvre (1978, 2013): se habita en tanto que se interioriza un lugar, se hace parte de una vivencia (ya sea físicamente cotidiana o simbólica): porque se acude a trabajar, a estudiar, se camina y se crean mapas mentales a partir de la experiencia individual y social, se identifican y marcan lugares, etc. En esta investigación se habla del centro histórico de Puebla como el territorio en el que el fenómeno de comida de calle se vive y se enmarca; no obstante, también es necesario discutir la categoría Centro Histórico, puesto que, si bien ayuda a limitar un espacio, su definición deja fuera muchas expresiones culturales inmateriales o procesos socioculturales, como el que nos atañe.

A pesar de todo lo anterior, no ha habido un registro y estudio concreto sobre ella en la ciudad de Puebla que pueda dar luz a la importancia que existe entre territorio, identidad, patrimonio y permanencia histórica en este lugar. Si se revisa la literatura sobre la culinario poblana, se encontrará que existen vastos testimonios de los platillos patrimoniales, emblemas de la culinaria nacional, los platillos reconocidos a nivel nacional como poblanos, y que incluso están enlistados en el rubro “gastronomía” de muchas páginas y guías turísticas. Se puede hablar especialmente del mole poblano que es emblema de la cocina mexicana, a partir de los años veinte del siglo XX (Juárez, 2013). Juárez (2013) afirma que es en 1926 cuando surge la leyenda de la invención de este platillo, lo que lo dota de un halo místico por sus orígenes conventuales, y lo limpia de toda herencia indígena. Además, en los años 60s el Estado de Puebla se llega a considerar un baluarte culinario, debido a su cocina refinada:

> Según una publicación turística de 1968, Puebla era la tierra de la genuina tradición gastronómica mexicana, cuna de origen del mayor número de platillos regionales […] Puebla recibió el título de *Azulejo mexicano*, su cocina se calificó como una de las más exquisitas del mundo y se afirmó que el mole pertenecía a la gastronomía internacional. Es gracias a las leyendas de origen que se escribieron en torno a Puebla que pasó de ser considerado el Relicario de América por su belleza arquitectónica a la Atenas culinaria de México, hogar de la cocina nacional. Allí está la cocina mexicana en sus supuestos orígenes (Juárez 2013, pp. 152-153).

Pero es poco y reciente el registro y la revaloración de la comida de calle (junto con sus técnicas, procesos de elaboración, actores que participan en su elaboración y su consumo, las relaciones que se crea entre ellos y su relevancia en la construcción de un patrimonio culinario), que tiene una raíz profundamente urbana y popular. Esta falta de interés, valoración y registro encuentra su explicación en la herencia que se tiene desde el siglo XVI de menospreciar la cocina de origen indígena (de la que mucho abreva la comida de calle), y valorar las tradiciones culinarias allende el mar; como la francesa o la española. Juárez (2013)

afirma que “la relación comida-pueblo-identidad que desborda en una cocina nacional para el caso mexicano comenzó con la construcción de un discurso nacional” (p.16). Entonces, a lo largo de la historia de este territorio que ahora identificamos como México su dio una serie de invención de tradiciones culinarias, para crear un concepto de lo mexicano.: “tal creación se convirtió en una pieza fundamental del gran relato que es la historia de México, y provee a los miembros de un grupo, los mexicanos, de una noción general de un pasado común” (Juárez, 2013: 16).

En la historia de la cocina mexicana se identifica el año 1872 como fundamental, puesto que es en ese año en el que aparece en el recetario *La cocinera poblana y el libro de las familias* un apartado llamado *cocina mexicana*, esta mención fue importante para la creación de un discurso de la culinaria nacional. Para 1896 Vicenta Torres de Rubio añadió a su libro, *Manual de cocina michoacana*, un apartado consignado como “cocina indigenista que incluía tamales, pozole y gorditas” (Juárez, 2013: 74); así, se puede afirmar que este es el momento en que estas preparaciones de calle empiezan a ser consideradas como parte importante de la culinaria mexicana. Si bien, habían sido parte de la vida cotidiana de diversos territorios, posiblemente desde antes de la Conquista (piénsese en la mención de los puestos de comida del Mercado de Tlatelolco por Bernal Díaz del Castillo), es hasta este momento que se oficializa su existencia en un recetario.

Ya para la década de 1930 se hablaba de “antojos”, como preparaciones similares a los *hors d’euvre*, esto es, aperitivos, entrantes o entremeses; sin embargo, este término resultaba muy ambiguo por la cantidad de preparaciones que se consideraban en él:

> “En primer lugar cositas de maíz como quesadillas, chalupas y sopes, principalmente acompañadas con carne o simplemente con frijoles y los indispensables queso, crema, lechuga y salsa picante. Aquí los antojos hacían referencia a algo muy sencillo. El maestro Pardo, por ejemplo, utilizó algunos en calidad de entradas y estableció que éstos eran un tentempié

> para empezar a comer, calmar el hambre y pasar a cosas más sustanciosas. Los chilaquiles también eran considerados antojos, lo mismo que las garnachas, tamales, pambazos, enchiladas y hasta quelites en chile verde." (Juárez, 2013: 100-101).

A pesar de la ambigüedad, los antojos entraron rápidamente en el imaginario popular de la cocina mexicana. Incluso, en un recetario prologado por Amado Nervo se despreciaban las preparaciones de la cocina francesa y china, y se elogiaban las quesadillas y el guacamole. De antojos se pasó al diminutivo, antojitos, y esto puede explicarse en lo lingüístico por una influencia náhuatl que es rico en diminutivos (Dávila, 1959); y en lo cultural, por la supervivencia de esta lengua y las preparaciones que interesan a esta investigación. Entonces, como se puede ver, su consideración en el amplio espectro de la culinaria mexicana es relativamente reciente; y más el interés de la academia por la comida de calle, que es heredera de tradiciones de las culturas originarias.

Desde la perspectiva sociocultural, poco se ha profundizado sobre la comida de calle reconocida como patrimonio culinario. Se podría pensar en que es una expresión culinaria sencilla, y que no amerita mayor atención; también podría afirmarse que carece de alguna significación y que no crea identidad en sus comensales y en quienes la conoce de toda la vida. No obstante, al hablar de comida de calle se expone un fenómeno complejo que conjunta diversos ámbitos: social, económico, político, cultural. Además, sus características de ubicación (puestos fijos, semifijos y ambulantes), de variedad de alimentos, de horario (comida para la mañana, para la tarde, para la noche; desayuno, almuerzo, comida, cena) y de calendario (festivo y ritual), también expresan estas ideas de complejidad, que se ha relegado o se ha omitido en su estudio y caracterización. Asimismo, es necesario considerar estos saberes y sabores cotidianos, que generalmente no se registran o documentan, y que, como ya se mencionó anteriormente, se encuentran en riesgo de ser desplazados de la zona reconocida como centro histórico, que también es, en buena parte, el territorio en el que la ciudad de Puebla se fundó, que es identificado como un territorio de memoria e identidad.

También se hace necesario discutir qué se considera patrimonio, quiénes son los agentes de su identificación y nombramiento, qué proceso siguen un bien material o inmaterial para considerarse tal, cuál sería se importancia en una sociedad. Para Prats (1997), Castellanos (2014), D'Eramo (2021), Bak-Geller y De Suremain (2019), Medina (2013, 2017) o Velázquez y Kuri (2020), el nombramiento como patrimonio de algún bien se traduce en su "expropiación" del contexto en el que nació; para otros más como González-Varas (2014) o Hernández (2018), la patrimonialización representa la revaloración de bienes culturales que han sido relegados e incluso discriminados por algún motivo. La comida de calle es un bien cultural que forma parte de la identidad, historia y topografía emocional de un conjunto poblacional,; es un patrimonio vivo que se encuentra en constante revitalización por los diversos factores externos que lo influyen y lo impactan; que además muestra su arraigo y su importancia en el territorio en el que nació y en el que ha sobrevivido durante siglos: el centro histórico de la ciudad, es una de sus herencias y de los procesos históricos, económicos y socioculturales que este territorio ha experimentado.

Finalmente, a pesar del nombramiento del centro histórico de Puebla como Patrimonio Cultural de la Humanidad por parte de la UNESCO, éste no considera prácticas socioculturales como el fenómeno de la comida de calle. El nombramiento se sustenta en el patrimonio edificado, excluyendo un sinfín de patrimonios tangibles e intangibles, por lo que pone en peligro a la comida en la calle, puesto que, en aras de volverse una ciudad patrimonial atractiva para el turismo, como un cascaron bien conservado que muestra la belleza externa, pero está muerto por dentro; el centro histórico, como muchos otros, corre el riesgo de quedar despoblado y desconectado de la vida sociocultural de quienes habitan la ciudad de Puebla.

De lo anterior se deriva una reflexión sobre patrimonio vivo, idea con la que originalmente se consideró al patrimonio inmaterial; así, en primer término, se puede afirmar que la comida de calle lo es: el fenómeno alimentario se considera dentro de este tipo de patrimonio. Además, como se ha dejado ver anteriormente, el centro histórico *per se* carga esta etiqueta de patrimonio cultural desde hace mucho

tiempo; pero es imperante sacudir las características que ensalza la oficialidad para (gobiernos —municipal y estatal—, empresarios, turistas, etc.) para su venta, y subrayar que es un patrimonio de vida y para la vida, justo como lo podría ser la comida de calle: la necesidad de dotarlos de este halo vital, dinámico, arraigado en la memoria e identidad tiene que ver con un posición política que valora a los sujetos sociales que reproducen el fenómeno de comida de calle como agentes creadores y creativos, portadores y reproductores de prácticas socioculturales; y que el patrimonio (en este caso, alimentario) funciona como un marco “en el cual los agentes desarrollan, dan sentido a sus vidas y generan una continuidad histórica de sí mismos como un grupo diferenciado” (Velázquez y Kuri, 2020: 83). Entonces, en esta investigación se piensa la patrimonialización desde la población local —los “portadores de cultura"(Velázques y Kuri, 2020: 83)—, enfatizando que el patrimonio alimentario que se rastrea en esta investigación sí ocupa un lugar significativo tanto en la identidad como en la memoria de los sujetos; así como en su vivencia y actuar en un territorio determinado, el centro histórico: la comida de calle sería un patrimonio alimentario de vida y para la vida.

Entonces, la pregunta guía de esta investigación es: ¿Cuál es la relación identitaria, histórica, patrimonial y mnemónico que mantiene el centro histórico, como espacio vivo, con la comida de calle que aún pervive en sus calles y que puede ser considerada patrimonio alimentario por la población local?

Algunas otras preguntas que surgen para sustentar la pregunta principal son:

¿Qué puestos, personas y comida en las calles del centro histórico se encuentran en la memoria, identidad e historicidad de las personas y de la ciudad que puedan ser consideras patrimonio alimentario?

¿Cuáles son las características de la comida de la calle en el centro histórico de Puebla?

¿Qué recuerdos y emociones evoca la gente sobre la comida de calle en el centro histórico de la ciudad de Puebla que la hacen significativa en su experiencia de vida?

¿Cuáles son los puestos y la comida de calle significativos para la gente que la consume?

Se puede suponer que, existe determinada comida de calle en el centro histórico de Puebla que reúne las características necesarias (identidad, memoria, permanencia histórica y territorio) para ser considerada patrimonio alimentario.

Así, el objetivo de la investigación es: Identificar la relación existente entre el territorio específico que es el centro histórico de Puebla, considerado un espacio vivo y con una fuerte identidad cultural, y el fenómeno de comida de calle que pudiera ser considerado patrimonio alimentario por la gente local.

Para cumplir con dicho objetivo, se plantean los siguientes objetivos particulares:

1. Ubicar la comida de calle, las personas y los puestos significativos por su permanencia histórica, arraigo al territorio e identidad en el centro histórico de Puebla; indicadores que la hacen susceptible a considerarla patrimonio alimentario.
2. Identificar la comida de calle en el centro histórico de Puebla que reúne las características necesarias para ser considerada patrimonio alimentario.
3. Reconocer las características de la comida de calle en el centro histórico de Puebla.
4. Indagar la memoria colectiva sobre la comida de calle en el centro histórico de Puebla
5. Argumentar que la comida de la calle es un fenómeno socioespacial

Esta investigación resulta relevante, puesto que no existen antecedentes concretos sobre el tema en Puebla. Como se ha mencionado anteriormente, mucho

se ha escrito, dicho y publicado sobre los platillos estrella de la culinaria poblana; pero poco sobre la comida de calle, las personas que la han elaborado, los puestos que han sobrevivido en el centro histórico, etc. La omisión de esta expresión culinaria de nuestra ciudad nos otorga una visión fragmentada de nuestra identidad alimentaria; que, si bien ha acompañado la vida de sus habitantes, no ha recibido la atención y valoración que merece.

Asimismo, como se mencionó con anterioridad, la FAO ha registrado a la comida de calle como una práctica viva: muchas personas en diversos puntos del mundo consumen comida de calle diariamente. Si bien la división que hace sobre el tipo de países en donde más se consume (por un lado, están los países en desarrollo, y por otro, los supuestamente ricos, en palabras del propio organismo de la ONU), cabe mencionar que la comida de calle poblana se puede encontrar incluso lejos del territorio que hemos escogido para la investigación. Lo anterior tiene su explicación en las rutas migrantes que muchos habitantes de la ciudad y el estado de Puebla han creado y mantenido con el país vecino, especialmente la ciudad de Nueva York (no por nada en el habla coloquial en ocasiones se le llama *Puebla York*). Esto nos da una idea de la relevancia del consumo de la comida de calle poblana, de la cual, como ya se mencionó, no hay estudios enfocados sólo a ella.

Además, esta investigación pretende abonar a otras que se están llevando a cabo, cuyo fin es desmitificar la idea negativa que se tiene de la comida de calle: se piensa que es un tipo de comida que, por sus ingredientes (especialmente el aceite en el que se fríe), resulta perjudicial para la salud de aquellos que la consumen. Además, se cree que las condiciones en las que se preparan son insalubres; de hecho, desde el siglo pasado se ha tratado de regular su elaboración y los lugares de venta, ya que se piensa que son focos de infecciones y enfermedades.

Como se puede empezar a visualizar, el fenómeno de comida de calle es complejo, puesto que involucra a actores diversos, lugares variados, comidas o platillos que no caben en una sola clasificación, motivos de consumo distintos; además de luchas por territorios, falta de reconocimiento del trabajo de las personas

que la elaboran, etcétera. Es un fenómeno con diversas aristas, que debe ser estudiado a profundidad.

Sobre la lucha por los territorios, al elegir el centro histórico de la ciudad de Puebla estamos haciendo un reclamo desde la academia acerca de un tema que nos concierne a todos los habitantes de alguna ciudad que posea un Centro Histórico: la turistificación desmedida, que expulsa a la población y comerciantes locales en pro del turismo (nacional o extranjero), con el objetivo de beneficiar solo a un sector particular, que no necesariamente está implicado en proyectos sociales, en beneficio del centro y la ciudad; así como en la valoración y el respeto de prácticas culturales tales como la elaboración y consumo de comida de calle, que ha acompañado a este territorio desde la fundación de la ciudad de Puebla.

Esta es una investigación primordialmente cualitativa, a partir de la cual se observarán las interacciones en espacios específicos; además de que se preguntarán y se rastrearán las memorias de los participantes de esta investigación sobre la comida de calle de la ciudad de Puebla. También se considera exploratoria, ya que, si bien el tema de la comida de calle (o callejera, como se encuentra en algunas fuentes documentales) poco a poco ha tomado un lugar importante en investigaciones de corte académico, en Puebla no es mucha la información sistematizada que se tiene sobre ella; así, esta investigación es de las primeras que, con un enfoque desde los estudios socioterritoriales, se acerca a este fenómeno sociocultural.

Retrospectivas de los estudios socioculturales de la alimentación

En este apartado se exponen diferentes momentos por los que han pasado los estudios socioculturales de la alimentación, lo que permite entender la complejidad del fenómeno alimentario en general, y de la comida de calle en particular; es por lo anterior que se requiere hablar sobre la Antropología de la alimentación. La alimentación es un fenómeno que va más allá de lo biológico. El acto de comer “es un fenómeno social y cultural, mientras que la ‘nutrición’ es un asunto fisiológico y de salud” (Contreras y Gracia 2005, 33). No obstante, no era evidente para muchos

estudiosos de la alimentación y la nutrición. Así, los estudios socioculturales han enfatizado esta característica que fue obviada: la relevancia sociocultural de la comida y el acto de comer.

Al hablar sobre los estudios socioculturales de la alimentación se está pensando especialmente en aquellos realizados desde la Antropología de la alimentación y la sociología. Si bien en los últimos años ha habido un interés mayor en el tema de la comida, los estudios sobre alimentación datan de la primera mitad del siglo XX. Estos dieron pie a ver la alimentación y los alimentos no solo como un tema de la nutrición o la bioquímica, incluso de la medicina; si no como un fenómeno que tiene influencias socioculturales. Es bien sabido que los seres humanos necesitamos alimentos con el fin de conseguir los nutrientes necesarios para la supervivencia; los estudios socioculturales de la alimentación han permitido mostrar que diversos factores sociales y culturales delimitan gustos, aversiones, hábitos, prácticas, creencias, simbolismos y elecciones alimentaria de los grupos sociales.

A partir de lo anterior, y después de décadas de estudio, se puede afirmar que, los alimentos siguen una especie de gramática culinaria que les da determinado estatus, importancia dentro del grupo; se han establecido horarios específicos de comida, maneras y utensilios que históricamente se fueron agregando al momento del consumo; elementos simbólicos tales como aquellos alimentos que solo se consumen en ocasiones específicas por tener un significado particular, etc.

Los temas específicos de esta área de estudio se han desarrollado según su contexto. Específicamente en el caso mexicano, aún hay pocos compendios y libros que contengan un panorama general de lo que se ha hecho. No obstante, Aguilar (2016) identificó a Bertrán (2005, 2009, 2010), a Good et al (2011) y al Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación. El mismo Aguilar (2016) afirma que si se sigue investigando como ya se ha hecho hasta ahora, se podrá hablar de conclusiones y consensos sobre el tema de la alimentación en México desde la perspectiva antropológica. Cabe mencionar que se tiene registro de investigaciones

sobre alimentación poniendo énfasis en lo cultural, pero en dichos trabajos se tomaron los marcos teóricos de otras disciplinas, especialmente los de las ciencias de la salud.

Uno de los estudiosos más conocidos del ámbito de los estudios sobre la alimentación, Igor de Garine (1988), ha insistido en que este objeto de estudio propio de la antropología de la alimentación debe ser abordado desde una perspectiva inter y pluridisciplinaria; puesto que, como se mencionó al inicio de este apartado, se trata de un fenómeno complejo, que no se puede limitar a una sola ciencia o disciplina.

Sobre lo que han identificado Aguilar (2016) y Vargas (1993), se expondrán aquellos enfoques y particularidades que sean pertinentes con el tema elegido. Se dice que es desde los años 40 que se han llevado a cabo investigaciones que tienen relación con la comida, específicamente con los hábitos alimentarios; el Dr. Alfredo Ramos Espinoza dirigió los *Estudios geográficos de la alimentación* cuyo objetivo principal era indagar la alimentación en México y en el mundo, fundamentados en que a partir de una división geográfica (relativamente arbitraria ya para ese momento de la historia), se encontrarían datos particulares, propios de cada región asignada. Si bien resultaba un tema que podría exponer datos interesantes, fundado en una visión geográfica de la alimentación y el consumo, pasó desapercibida.

Después de ésta, se identificó la obra del antropólogo Gonzalo Aguirre Beltrán, quien se interesó por la salud, la alimentación y las manifestaciones culturales de diversos grupos indígenas. Aunque el objetivo principal no era el estudio de la alimentación de estos grupos, sí se obtuvieron datos; por ejemplo, del maíz y su implicación nutrimental; así como su reivindicación como un elemento importante en la dieta mesoamericana y, por supuesto, mexicana. Aguilar (2016) afirma:

> De este modo, el doctor Aguirre Beltrán logra inaugurar una vertiente *reivindicadora* de las tradiciones alimentarias (solo consuntivas) de los grupos indígenas de nuestro país, sobre todo vinculado con la procuración

> de un mejor estado de salud de las poblaciones indígenas marginadas y las reconfiguraciones de los valores heredados de las tradiciones indígenas precolombinas frente a los valores, patrones y prejuicios alimentarios de la sociedad occidental moderna (56-57).

A finales de 1976 se publicó el trabajo *Tortillas for the Gods. A symbolic analysis of Zicatenco rituals*, de Evon Z. Vogt. Éste ha sido considerado uno de los trabajos más significativos en cuanto a simbolismo en la alimentación se refiere; los alimentos fueron vistos como elementos importantes en rituales, así como constituyente de ofrendas de prácticas que se ligan a lo prehispánico. Sin embargo, esta investigación no hizo de las prácticas alimentarias, los alimentos y la alimentación cotidiana su objeto principal de estudio; por lo que no se obtuvieron datos que profundizaran en estos elementos.

Un trabajo que fue consecuencia del de Vogt fue *Comida, cultura y modernidad en México*, compilado por Good (2011); Aguilar lo califica como "un buen ejemplo de continuidad de los trabajos involuntariamente iniciados por Vogt" (58). Su punto de reflexión tiene que ver con la comida y la modernidad; considerando este último término dentro de la idea de industrialización que propuso Mintz en sus trabajos.

Hubo en 1997 un proyecto para la publicación de nueve cuadernos de trabajo titulados *Presencia de la antropología en los estudios sobre la alimentación*, que serían compendiados por el antropólogo Manuel Peláez Casabianca, con el apoyo del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM y el Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. No obstante, solo salió a la luz el primer cuaderno.

También es necesario mencionar a Vargas y a Long, los trabajos de esta última, si bien tienen un enfoque histórico, han ayudado a la comprensión del fenómeno alimentario a lo largo de la historia de México. Vargas, médico de profesión, estuvo rodeado de diversas disciplinas a lo largo de su formación; así, al investigar sobre la alimentación en México, se dio cuenta de que poco se había hablado de la situación contemporánea de este fenómeno. El relata que:

> […] En 1971 […] no tenía trabajo; me acerqué a la Universidad Iberoamericana, que en ese año se estaba creando la carrera de nutrición. Mis clases fueron sobre la parte cultural de la alimentación. A los pocos meses empiezo a trabajar en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, y al buscar en las bibliotecas del instituto y de mis colegas no miento si le digo que encuentro un máximo de 10 libros sobre antropología de la alimentación; eso me abre una puerta: comienzo a trabajar mucho el tema de nutrición; hago de los primeros trabajos en México sobre indicadores del estado de nutrición, el uso de las mediciones del cuerpo, etc., para ver si las personas están delgadas, obesas, qué carencias tienen, y eso me abre otro filón: esos dos caminos se juntan cuando hace más de 20 años entré al Comité Editorial de Cuadernos de Nutrición (Senties 2014, párr. 6).

En sus palabras, la antropología de la alimentación fue considerada como “el patito feo” (2014), y esto se puede apreciar si se toma en cuenta la poca producción de artículos, investigaciones y libros sobre este tema desde los 60 hasta los 80.

En lo que respecta a Long, desde la perspectiva de Aguilar (2002), su contribución radica en “la documentación histórica de los intercambios América-Europa; así como el papel que ciertos alimentos, particularmente el chile (*Capsicum)*, han tenido en el desarrollo de la cultura de la alimentación en México”. Hay que decir que Vargas y Long publicaron un libro en coautoría llamado *Food Culture in Mexico*, en el cual se habla del papel que han jugado los ingredientes más importantes en la alimentación mexicana (maíz, frijoles, chiles, etc.); además, se trata el tema del contacto europeo con Mesoamérica; así como los cambios de la alimentación en 1950, debido a cambios tecnológicos, comunicacionales, de transporte, de trabajo, etc.

A nivel nacional, el tema de la alimentación en el campo de la Antropología se ha trabajado de manera constante en el *Seminario Permanente del Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación* que coordina el mismo Vargas, respaldado por el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la Universidad

Nacional Autónoma de México (UNAM) y la Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). Dicho grupo se conformó de manera formal en mayo del año 2000.

Actualmente, hay diversos grupos en el país, además del mencionado en el párrafo anterior, que se dedican al estudio de la comida, la cocina, la alimentación. Tenemos, por ejemplo, el Laboratorio Antropológico de Gustemología, dirigido por el Dr. Steffan Igor Ayora Díaz, cuyo objetivo es, según su página de Facebook, "proyectar cursos, talleres e investigaciones relacionadas con los estudios socio-culturales sobre la cocina, la comida y la gastronomía". Dicho laboratorio se inauguró el 7 de junio de 2016, como parte de la Facultad de Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán; y tiene como base teórica la propuesta del Dr. David Sutton sobre la gustemología. Algunos de los temas que se propone investigar el laboratorio son:

- Códigos sensual-sensoriales de las cocinas ligadas a identidades étnicas, locales, regionales o nacionales.
- Papel de las distintas religiones en el establecimiento de las dietas, y consecuencias para le experiencia sensual y sensorial de la comida.
- Producción de una cocina o una gastronomía étnica, local, regional o nacional, y sus consecuencias para la experiencia del gusto.
- Transformaciones en el gusto de las recetas, y recuperación de prácticas, técnicas y gustos culinarios.
- Consecuencias de la emergencia y proliferación de escuelas de gastronomía (Ayora Díaz, 2016).

Recientemente, en abril del 2018, se creó un grupo de investigación en el Colegio de Antropología Social (CAS) de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), este tiene el nombre de *Seminario Permanente de Estudios Socioculturales de la Alimentación*. Según su documento de presentación, es el resultado de los trabajos en el Seminario de Antropología de la Alimentación, de la

Maestría en Antropología Social del CAS. En este mismo documento se expresa la intención de este seminario:

> El Seminario Permanente de Estudios Socioculturales sobre la Alimentación se constituye como un foro de análisis de propuestas investigativas y de diálogo entre estudiantes y egresados de diversos niveles de posgrado, y de investigadores jóvenes y consolidados, quienes individualmente o en grupo, realicen actualmente estudios de índole sociocultural sobre algún aspecto del fenómeno alimentario, como por ejemplo, los vinculados a la cultura y la identidad, el patrimonio, desarrollo tecnológicos, gastronomía, salud y nutrición, política pública, economía, alimentación como derecho humano, exclusión, discriminación y marginalidad. Si bien, los espacios de interés han predominado en la región Puebla-Tlaxcala, no existen limitaciones en este sentido (Seminario Permanente de Estudios Socioculturales de la Alimentación 2018, párr. 2).

Sobre el panorama nacional de los estudios socioculturales de la alimentación se puede afirmar que, si bien se iniciaron desde el ámbito de las ciencias médicas y biológicas; pronto se dieron cuenta que era un fenómeno mucho más complejo, que se necesitaba un enfoque multidisciplinario para su estudio y explicación. Hubo un periodo después de la mitad del siglo XX en el que este tipo de estudios se consideraron irrelevantes y no había quien se dedicara a ellos. Actualmente, es una tendencia fuerte que ha ido tomando un lugar importante en las respectivas disciplinas que voltean la mirada a este fenómeno.

Entonces, a partir de las fuentes revisadas en el estado del arte propuesto como parte del trabajo de investigación, se puede afirmar que existe una necesidad de investigar sobre comida de calle, puesto que no se han hecho suficientes investigaciones para conocer su complejidad y riqueza, así como su impacto en territorios específicos y su implicación patrimonial.

Manger, c’est incorporer un territoire

Jean Bruhnes

* * * * *

Comer es incorporar un territorio

Jean Bruhnes

CAPÍTULO I. CONSIDERACIONES TEÓRICAS

En este capítulo se expondrán los conceptos y referentes teóricos que darán soporte a la investigación empírica. Así, se tratan los conceptos de patrimonio cultural, activación patrimonial y patrimonio culinario. Además, se tratan algunos conceptos relacionados a ambos temas: memoria, identidad y territorio. Puesto que estos tres forman un eje transversal para el entendimiento, la vivencia y la apropiación tanto de la cocina como fenómeno sociocultural como del patrimonio. A partir de la reflexión de estos conceptos se puede hablar de sus características, de los agentes que participan en el proceso de activación, y la importancia de las prácticas alimentarias en el llamado patrimonio inmaterial de la humanidad. Asimismo, se considerarán conceptos relacionados a los estudios socioculturales de la alimentación, ya que se ha propuesto investigar un tipo de comida que forma parte de las prácticas socioculturales alimentarias en nuestro país: la comida de calle.

1.1 Patrimonio

En primera instancia, es importante hablar de patrimonio; así, para Prats (1997), los parámetros a partir de los cuales se define el patrimonio pueden ser varios; no obstante, existe un factor determinante: “su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad. Esto es lo que explica el cómo y por qué se movilizan recursos para conservarlo y exponerlo” (22). Además, González-Varas (2014) complementa, tomando como referencia a Prats, diciendo que el patrimonio se puede considerar una herencia del pasado que, de manera consciente o inconsciente ha sido seleccionada para su supervivencia; además de que puede presentar modificaciones; y remata diciendo que aquello que englobamos en esta categoría se estima valiosa para la conservación del pasado y la historia.

Además de lo ya mencionado, el patrimonio como conjunto es un elemento de conflicto, puesto que al mismo tiempo que es un símbolo de identidad, también es fuente y campo de confrontación (Prats, 1997), reclamado por diversos actores y por motivos que no necesariamente son compatibles. Asimismo, el patrimonio cultural tiene un lazo inalienable con el territorio y la memoria; así como con el

binomio espacio-tiempo, todos ellos elementos fundamentales para la construcción y mantenimiento de identidades (González-Varas 2014).

González-Varas (2014) considera elementos fundamentales del patrimonio tanto a la memoria como a la identidad, además de la historia. Él puntualiza que las sociedades modernas y posmodernas se han dedicado a considerar por separado la memoria colectiva y la tradición de la reproducción social; al disociarlas las han vuelto patrimonio lo que, según él, provoca que la memoria ya no se experimente de manera espontánea, y el único medio de representación e invención que queda es el patrimonio, en esos objetos, inmuebles, narraciones y tradiciones que se pueden registrar en una lista, para después, en el peor de los casos, dejarlas expuestas al mejor postor.

El mismo autor considera que el patrimonio cultural se nutre tanto de la historia como de la memoria, puesto que ambas narrativas hacen que el pasado cobre sentido y, con él, también los bienes patrimoniales; sin esta característica serían sólo materia inerte, sin significación. Así, la memoria y la historia son una condición necesaria para la creación y la manutención de la conciencia individual y colectiva (González-Varas, 2014).

Asimismo, además de la memoria y la historia que son reproductoras de la identidad, otro elemento que da significado al patrimonio cultural es el territorio; “en cuanto arraigo y pertenencia al lugar que resulta del hecho de *habitar* y *vivir* el lugar y también de participar en la historia o de hacer historia a través del ejercicio de la memoria, rememorando y recreando los diversos aspectos cotidianos de la cultura” (95)

Consideramos que la propuesta de Castellanos (2014), otro especialista en patrimonio nos da una idea acerca de la implicación de esta categoría más allá de los enfoques culturales:

> […] no sólo la apropiación, la transmisión, la pertenencia, la memoria colectiva, la tradición y la identidad son los rasgos históricos/culturales fundamentales en la dinámica de los bienes culturales. También los ámbitos

> social, político y económico, aunado a las actividades derivadas de éstos son los que determinan al patrimonio cultural y sus bienes (52).

Derivado de lo anterior se afirma que, esta categoría presenta una ambivalencia en su construcción teórico-empírica que hay que evidenciar, puesto que, si bien se habla de un conjunto de elementos simbólicos de un conjunto social; no necesariamente son los integrantes de este quienes otorgan tal nombramiento a las expresiones culturales que se (re) valoran. Además, la consideración de un conjunto de bienes culturales como patrimonio también los hace susceptibles de ser blanco de intereses de diverso corte, que en muchas ocasiones los puede desvincular de su contexto local y de su función original. De hecho, considerando la propuesta de Castellanos (2014), hay que tomar en cuenta que la idea de patrimonio es reciente, como construcción social, implica una selección tanto simbólica como reflexiva de bienes culturales del pasado, que se pueden adaptar, reinventar, revitalizar mediante diversos mecanismos: el conflicto, la mediación, la negociación; y en este proceso participan diversos agentes sociales.

Es decir que, la categoría de patrimonio cultural no es un abstracción inocente y neutral; en la teoría y en la práctica hay contradicciones y diversos intereses, que se origen del, por y para el patrimonio. Asimismo, se concluye que sus elementos fundamentales son: identidad, territorio, permanencia histórica y memoria. Pero, ¿cómo se lleva a cabo una activación patrimonial? Es decir, ¿en qué momento y bajo qué parámetros se decide nombrar patrimonio a un bien o un conjunto de bienes culturales?

1.1.1 Activación patrimonial

Para responder la duda planteada al final de apartado anterior acerca de la manera, el momento y los parámetros para iniciar un proceso de patrimonialización, hay que recurrir a Prats (1997) y a su propuesta de activación patrimonial. El término expresa la elección de determinados referentes de todas las posibilidades que se tienen en una cultura, para poder mostrarlos de alguna manera. El elemento primordial tanto

para la activación como para la manutención del halo patrimonial es el discurso “que quedará avalado por la sacralidad de los referentes” (32). Entonces, convertir un elemento cultural en patrimonio, es dotarlo de una significación sagrada.

Según Prats (1997):

> Este discurso dependerá de los referentes escogidos, de los significados de estos referentes que se destaquen, de la importancia relativa que se les otorgue, de su interrelación (es decir del orden del conjunto que integren) y del contexto (en un proceso no exento, a veces, de burdas pretensiones de reducción de los símbolos a signos). De todo ellos se deduce que ninguna activación patrimonial, de ningún tipo, es neutral o inocente, sean conscientes o no de esto los correspondientes gestores del patrimonio (32-33).

En teoría, cualquier agente social puede llevar a cabo un proceso de activación patrimonial; sin embargo, en la práctica se ha visto que “no activa quien quiere, sino quien puede” (33). Al ser el patrimonio un elemento utilizado para la exaltación de la identidad, en muchas ocasiones puede ser usada en aras de un grupo o de un interés específico; por lo que lo que se ajuste a tal interés, será aquello que se nombre, se narre y se defienda como un elemento patrimonial. Prats considera que hay agentes específicos interesados en la activación patrimonial: el poder político (principal agente de activación patrimonial), y dentro de este toma en cuenta el formal o el informal (la oposición); la sociedad civil es otro agente de activación, y en esta categoría se pueden identificar diversos actores con intereses varios. Cabe mencionar que, actualmente, la iniciativa privada, esto es, empresarios e inversionistas, ve en el patrimonio una fuente de explotación comercial que sirve para sus fines e intereses.

Hernández-Ramírez (2018) es otro de los estudiosos del patrimonio, él afirma que la patrimonialización de la cultura es “un proceso socialmente construido por el que las sociedades revalorizan elementos materiales e inmateriales en un ejercicio de reinterpretación de la memoria y la tradición” (155). Entonces, entiéndanse los

términos activación patrimonial y patrimonialización como sinónimos, puesto que ambos hablan de un proceso a partir del cual existe una focalización de intereses sobre elementos materiales e inmateriales de una cultura, para exaltar factores culturales que llegan a integrar identidades y elementos de la memoria colectiva.

El proceso de patrimonialización ha sido referido en fechas relativamente recientes a la puesta en la escena turística del patrimonio en cuestión, esto ha sido un negocio buscado tanto por los agentes políticos como por iniciativas de intereses privados, con el fin de sacar dinero de dicho patrimonio. Prats (1997) afirma que, como recurso turístico, el patrimonio tiene tres causas:

a) El patrimonio puede constituirse como un producto turístico *per se*, capaz de integrar, junto con la oferta hotelera básica, un motivo de compra autónomo.
b) El patrimonio puede presentarse asociado a un producto turístico integrado (un paquete).
c) El patrimonio finalmente —el caso más frecuente y que más ha proliferado durante estos últimos años—, puede constituirse en un valor añadido para destinos turísticos que no tienen el patrimonio como principal atractivo, como motivo de compra básico (42).

Asimismo, los nombramientos de la UNESCO de bienes culturales como parte de sus listas de patrimonio mundial ha sido recientemente criticado por D'Eramo (2020), quien ha reflexionado sobre el peligro que significa para las ciudades portar el nombramiento de patrimonio, y que este sea usado como marcador turístico: los centros de estas ciudades se van despoblando, y con ello se tiene como resultado una gran Disneylandia, un gran cascarón que es aprovechada por la industria turística, pero que es una ciudad muerta, ya que las prácticas socioculturales que en ellas se realizaban, sus actores sociales, la han abandonado. Esta idea nos lleva a su vez a la *escenificación* (Méndez, 2016) que se puede llevar al límite provocando una *trompe-l'oeil* o trampantojo, que consiste en una "ilusión pintada para engañar al observador" (Méndez, 2016: 110).

Además del nombramiento como patrimonio de determinadas ciudades, el apelativo "Centro Histórico" también parece ahora una marca turística que la

industria busca para vender una experiencia en zonas antiguas de ciudades que cuentan con esta demarcación territorial; y que también generan especulación inmobiliaria así como procesos de elitización y gentrificación que, en muchas ocasiones, trabajan en detrimento de la accesibilidad de la población local a vivienda y esparcimiento en estos territorios conquistados por el libre mercado.

¿Para qué se patrimonializa? En México, como en otras partes del mundo, era necesario crear una identidad nacional que homogeneizara las diversas identidades socioculturales que convivían desde la época virreinal; así, fue indispensable crear un pasado común que permitiera reunir la diversidad en un grupo único, con una única cosmovisión. Así, hablar de patrimonio, significó considerar todo aquello que se heredó de épocas anteriores para conformar "lo mexicano". Entonces, expresiones materiales e inmateriales como la arquitectura, la literatura, las expresiones culinarias y más, se enarbolaron como estandartes de un orgullo nacional.

Según Davallon (en Velázquez y Kuri, 2020) existen cinco gestos de patrimonialización que se consideran importantes antes, durante y después de un proceso de activación patrimonial:

> 1. El reconocimiento colectivo de que un elemento cultural tiene más valor y que hay interés de un grupo por conservarlo; 2. El estudio exhaustivo de ese elemento, por parte del grupo social que propone conservarlo; 3. La declaración oficial del elemento como patrimonio; 4. Exposición o acceso al patrimonio por parte del público, y 5. El mantenimiento del elemento y su transmisión como patrimonio a futuras generaciones. (p.80)

Además de estos gestos, también hay que considerar que el proceso de activación patrimonial se pueda generar en dos vías: patrimonialización externa o exopatrominialización y patrimonialización interna o endopatrimonialización. Según Hernández-Ramírez (2018), la exopatrimonialización se promueve desde fuera del grupo social al que pertenece el bien cultural, esto genera una reinterpretación de la herencia e, incluso, una invención, ajustada a los valores e intereses del sector empresarial, grupo gubernamental o segmento social que impulsa el proceso de

activación patrimonial; se considera una “patrimonialización institucionalizada” (Hernández-Ramírez, 2018: 82). En tanto que la endopatrimonialización son resultado de procesos internos, a partir del interés de los miembros de grupos sociales “depositarias de la herencia cultural y de los procesos globales que introducen lógicas, narrativas y prácticas novedosas en relación a los elementos de patrimonialización” (Hernández-Ramírez, 2018: 82); asimismo, éstos son gestionados por sus promotores, puesto que el interés de la activación patrimonial radica en el fortalecimiento de una identidad colectiva y de una realidad cultural compartida. Desde esta última propuesta, que es la postura adoptada por la autora de este trabajo, se considera a las personas como sujetos de derechos humanos y colectivos, agentes interesados en su herencia cultural; y el patrimonio, entonces, es un elemento vivo, que otorga sentido e identidad a su vida y su accionar social; para generar una continuidad histórica que resiste a los procesos de mercantilización y explotación cultural (Hernández-Ramírez, 2018).

Ahora, bien en el proceso de activación se considera una serie de factores que fungen como guías para proponer que un bien sociocultural es susceptible de activación patrimonial o patrimonialización, de estos factores se hablará en el siguiente apartado.

1.1.2 Indicadores del patrimonio: memoria, identidad, permanencia histórica y territorio

En este apartado se ahondará en los indicadores que dan la posibilidad de llevar a cabo un proceso patrimonialización, estos son: memoria, identidad, permanencia histórica y territorio, mismos que ya se han mencionado anteriormente. En esta investigación, la memoria no se está pensando desde el ámbito neurológico, sino desde los estudios socioculturales de la memoria. Así, la memoria se define como la facultad que nos permite tener un conocimiento de la identidad, tanto en el sentido personal como colectivo (Assman, 2008). En cuanto al tema estudiado, según Arnold (2001), un investigador es capaz de evocar costumbres y comportamientos conectados con la comida, a partir de verosimilitudes sociales o históricas.

Los estudiosos de la memoria han elaborado diversos conceptos dependiendo de los intereses de las investigaciones. Después de una revisión de la bibliografía, se ha decidió utilizar el concepto memoria intersubjetiva, cuyas características son las siguientes:

a) Se genera en la socialidad, por lo que depende de una interacción entre subjetividades. Por ello, su construcción y su transformación se da en el espacio de la vida cotidiana.
b) El acervo intersubjetivo de conocimientos, que se construye a partir de la exteriorización y la objetivación de aquellos recuerdos, valores, ideas o conocimientos, que los sujetos intercambian en la vida cotidiana.
c) El individuo y la sociedad son dos partes de una misma cosa, no se oponen, sino que se construyen mutuamente. Por lo tanto, la memoria individual y colectiva son dos cosas distintas, pero siempre entremezcladas.
d) El olvido y la transformación del recuerdo son el resultado de la manera en la que los sujetos rememoran el pasado a partir de su presente; en este proceso influye el contexto intersubjetivo, que abarca, entre otras cosas, a las necesidades, los valores, las percepciones y las proyecciones a futuro (Rivaud 2010, 110).

Desde la propuesta de Rivaud (2010), de la que se ha tomado el concepto de memoria intersubjetiva, se considera importante hablar de la exteriorización u objetivación de la memoria; lo que le posibilita ser compartida, hacerse intersubjetiva y ser identificada y apropiada por uno o varios grupos. Lo anterior, debido a que, es a partir de la objetivación que los saberes, recuerdos, pensamientos y sentimientos son traducidos en signos: “La memoria puede ser objetivada en diversos símbolos —en el espacio, en el cuerpo, en los olores— pero su medio fundamental es el lenguaje” (Rivaud 2010, 104). Entonces, también se podría decir que la comida es una manera de exteriorización de la memoria; y la narración sobre ella (elaboración, consumo, puestos, ubicación, desapariciones, enseñanza, etc.) es lo que ayuda a

que se mantenga como una expresión sociocultural viva, compartida, y que forma parte de la historia de vida de los sujetos.

La memoria da un sustento espaciotemporal a la identidad, piénsese esta última como:

> la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales que se encuentran en nuestro entorno social, en nuestro grupo o en nuestra sociedad. Lo cual resulta más claro todavía si se considera que la primera función de la identidad es marcar fronteras entre un nosotros y los otros, y no se ve de qué otra manera podríamos diferenciarnos de los demás si no es a través de una constelación de rasgos culturales distintivos. Por eso suelo repetir siempre que la identidad no es más que el lado subjetivo (o mejor, intersubjetivo) de la cultura, la cultura interiorizada en forma específica, distintiva y contrastiva por los actores sociales en relación con otros actores (Giménez, 2010: 1).

Además, Giménez considera que las identidades deben tener al menos los siguientes elementos:

1. La permanencia en el tiempo de un sujeto de acción.
2. Concebido como una unidad con límites.
3. Que lo distinguen de todos los demás sujetos.
4. Aunque también se requiere el reconocimiento de estos últimos (Giménez 2010, p.3).

La identidad resulta un elemento fundamental en tanto que es un factor de cohesión, en el que se identifican prácticas e ideas compartidas; así, se crea la idea de un conjunto de fenómenos y expresiones socioculturales compartidos, propios de un grupo. Aunque, la identidad viene aparejada con la diferencia, el proceso de comparación y contrastación también forma parte de la identidad: pertenecemos a una colectividad en tanto que compartimos determinados códigos; y somos diferente por cuanta más distancia hay entre dichos códigos y los de otras colectividades.

El tercer indicador patrimonial del que es necesario hablar es el territorio, según Arias (2013):

> El territorio es un constructor de identidades en una dimensión simbólica, dentro de su espacio y tiempo. El territorio desde la perspectiva etnohistórica, puede construir componentes ontológicos, abarcando de manera diacrónica o sincrónica aspectos histórico culturales, para la reconstrucción de los mismos (3-4).

Desde la propuesta de Vergara, el territorio es definido como:

> […] *red de lugares* que *itinerarios, trayectorias* (ambos como prácticas de actores) e *instituciones* (lo definido por el poder), habría que agregar que el territorio surge de la inscripción del *tiempo en el espacio,* ya que ambos "constituyen la *urdimbre* en que se halla trabada toda la realidad" (Cassirer, citado en Vergara 2017: 24).

Como se puede notar, ambas definiciones consideran el tiempo como un elemento fundamental en la construcción del territorio; puesto que, si bien el tiempo es un ente abstracto y relativo, también es un elemento que se concreta en la percepción de los lugares y las identidades: un territorio se modifica a lo largo del tiempo, de su historia (ya sea micro o macrohistoria); además los sujetos que habitan y significan ese territorio se identifican con él y lo aprehenden como resultado de sus vivencias a lo largo de su historia de vida.

Hay que hacer énfasis en que el territorio como categoría de análisis es un espacio socializado y culturizado, "de tal manera que su significado sociocultural incide en el campo semántico de la espacialidad y que tiene, en relación con cualquiera de las unidades constitutivas del grupo social propio o ajeno, un sentido de exclusividad, positiva o negativa" (García, 1976: 29). El campo semántico de la espacialidad, como lo nombra García, es para esta investigación la posibilidad de nombrar y relatar el territorio; lo que da la posibilidad al sujeto de identificar e identificarse en él desde la construcción mental que de él se hace.

Además, se agregará para esta investigación un elemento del cual ya se ha hablado en el apartado anterior: la memoria, la condición mnemónica del territorio, la cual da la posibilidad de dar una imagen mental acabada, manejable y narrable para aquellos quienes viven, transitan y experimentan un territorio. García (1976) afirma que, el proceso de semantización del territorio se conforma tanto de la memoria como de la imaginación, pasando todas las veces por los sentidos; así, el territorio adquiere perspectivas propias de cada colectividad o grupo cultural; esto es lo que lo transforma de espacio a territorio.

En lo que se refiere a la permanencia histórica, está contenida tanto en lo que se considera memoria en esta investigación como en lo que Castellanos (2014) nombra como *tradición*, sobre la cuál dice que "buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su reproducción, lo que implica automáticamente una continuidad con el pasado" (51). Cabe mencionar que la tradición se considera una invención de los sujetos y las sociedades, hay que evitar pensarla como un ente místico, cuyo origen es imposible de ubicar. Además, las tradiciones también son elementos de legitimación y cohesión en diversos niveles (Hobsbawn y Ranger, 2002). Sobre el mismo concepto, Castellanos (2004) afirma:

> Así, lo más habitual es que el patrimonio se configure en forma de objetos materiales, espacios, prácticas o representaciones considerados como cosas a los que se les confiere la propiedad de permanencia, de modo que las evocaciones en las que nos introducen duren, si es posible, 'para siempre' (51).

Entonces, la permanencia histórica son aquellos bienes y expresiones socioculturales que se identifica como inherente a la realidad y contexto de los sujetos; que regularmente son dotados de simbolización, y que junto con los otros tres indicadores del patrimonio les otorgan una valía especial, tanto así que se busca preservarlos en su expresión más pura, en su originalidad; aunque en muchas ocasiones no se conozca la manera en la nacieron o se convirtieron en elementos representativos de la colectividad.

Vistos ya los indicadores del patrimonio, expuesta su importancia en el proceso de patrimonialización. En el siguiente apartado se trata el tema de la alimentación como fenómeno sociocultural, así como del patrimonio alimentario, que es motivo de reflexión de esta investigación, y un punto nodal en la misma propuesta.

1.2 La comida de calle como sistema, identidad y memoria en el territorio

Entre los investigadores que han aportado al estudio de la alimentación a nivel internacional se puede hablar del antropólogo Marvin Harris, conocido por defender un enfoque materialista cultural. Uno de sus libros emblemáticos sobre este tema se titula *Bueno para comer*, en el "sintetizó una estrategia teórica completa para estudiar el fenómeno de la alimentación en sus particularidades. La premisa explicativa fundamental radica en intentar dar cuenta de los fundamentos prácticos de la optimización en el consumo alimentario de diferentes pueblos" (Aguilar 2002, 18-19). A pesar de que sus estudios toman la materialidad como base, Harris consideraba que había una "lógica intrínseca funcional en los criterios con los que cada cultura moldea sus regímenes alimentarios específicos" (Aguilar 2016, 69).

Otro de los estudiosos que han aportado reflexiones para el campo de los estudios socioculturales de la alimentación es Jack Goody, cuyo libro *Cocina, cuisine y clase* (1995) es una referencia obligada; e incluso se considera un parteaguas en los estudios de la comida y la alimentación (Mintz y Du Bois, 2002) No obstante, su estudio, cuyas preguntas de investigación son es: "¿Por qué las culturas tradicionales africanas carecen de una *cuisine* diferenciada, incluso en grandes Estados con estructuras políticas diferenciadas? ¿Cuáles son las condiciones para la emergencia de una cocina alta o baja?", tiene un sesgo debido al tipo de cuerpo teórico que elige para la interpretación: el estructuralismo y sus conceptos binarios (crudo/cocido, cotidiano/festivo, etc.). Este enfoque muy acotado (estructuralista) reduce la posibilidad de ver al fenómeno en un espectro mucho más amplio, y su discusión se enfoca en el contenido simbólico que se obtiene del discurso sobre la alimentación.

El estudio de Goody está permeado por la influencia de Claude Lévi-Strauss, quien propuso la ambivalencia metodológica crudo/cocido; además de que consideró las transformaciones culturales y naturales, y la oposición civilizado/primitivo. Este antropólogo francés y su enfoque estructuralista se dedicó a la "búsqueda de oposiciones binarias en el ámbito social" (Aguilar 2016, 64).

Algunos elementos importantes en la cultura y las prácticas alimentarias, que deben considerarse en esta investigación; puesto que no se habla de comida en general, sino de la comida que se produce y consume en la calle, aquella que da las condiciones de la convivialidad en el espacio público; y que se pueden insertar en un sistema alimentario particular. Se puede considerar de entrada que esta comida forma parte de un sistema de alimentación, el cual se piensa como:

> Un sistema puede ser definido como la interacción de un complejo de elementos mutuamente relacionados. De esta suerte, el sistema de alimentación es un conjunto de elementos y operaciones vinculadas por el proceso de alimentación, interactuando unos con otros de manera orgánica, confirmando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos. En la medida que un sistema está vivo, intercambia materia y energía con el medio circundante, abriendo así, la posibilidad de admitir innovaciones, sea cual sea su naturaleza. El sistema de alimentación funciona a partir de la interacción de dos factores que constituyen su fundamento: los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres; y los componentes objetivos, cristalizados en los alimentos mismos, instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los mismos (Aguilar 2002, 17).

Así, por ejemplo, para el tema de esta investigación, la comida de calle forma parte de las prácticas tanto objetivas como subjetivas que hemos heredado cultural e históricamente: no es solo el consumo de alimentos específicos, también existe una variedad y clasificación dependiendo la hora del día, la disponibilidad de ingredientes, si la comida forma parte de algún tipo de fiesta o celebración, etc.

En el proceso de alimentación descrito arriba hay elementos (tanto objetivos como subjetivos) que en esta investigación se hace necesario evidenciar, puesto que servirán más adelante para reflexionar, analizar e interpretar el fenómeno propuesto: la comida de calle. Pero de ellos hablaremos en el apartado teórico.

También hay que tomar en cuenta la variable territorio que está compuesta por un entramado de elementos materiales y subjetivos anclan a los sujetos a través de la memoria y la identidad. Así, por ejemplo, Vackimes (2017) (Vackimes Serret, 2017)tiene un trabajo que sirve de antecedente, en su artículo “El paisaje en un bocado: la comida catalana y el patrimonio intangible” usa como primer marco de referencia las *comunidades imaginadas* de Benedict Anderson; lo que quiere plantear en un inicio es la idea de la nacionalidad y la pertenencia a un territorio, debido a un imaginario construido a partir del discurso y las subjetividades. La comida forma parte fundamental de la identidad, memoria y narrativa de una sociedad, en sus palabras:

> La comida claramente refleja tradiciones locales, y costumbres compartidas; es por ello que es importante considerar cómo es que se formulan conexiones culturales y sociales alrededor de ella especialmente porque es un instrumento para la comunicación.
> Las tradiciones gastronómicas ya sea que se generen en restaurantes de lujo, fondas populares u hogares privados resultan en creaciones culinarias que incorporan sabores, olores y texturas que echan mano de una raigambre culinaria extensa (p. 130).

Vackimes (2017), además de identificar a la comida como una expresión cultural, también evidencia la relación entre alimentación y territorio; habla especialmente de la comida catalana y la identificación de sus ingredientes y preparaciones como “comida de mar y comida de montaña”; planteamiento que si bien ayuda a pensar la comida en relación con su escenario de obtención, queda limitado para nuestro tema de estudio: en la comida de calle, se prima el lugar de producción y consumo, más que el origen de los ingredientes.

Aterrizando el tema en la cultura alimentaria y la construcción de una identidad a partir de ésta hay que tener en cuenta que, la comida y los hábitos alimentarios se aprenden por una "herencia colectiva", esto es, es el grupo social quien, históricamente, ha elegido lo bueno y/o malo para comer, así como la manera en la que se debe preparar, servir y consumir. Si bien, el ser humano es omnívoro, no quiere decir que comerá todo lo que pueda:

> En ocasiones, la selección de alimentos que una determinada sociedad realiza de entre los diferentes recursos accesibles y "comestibles" se explica por razones técnicas y económicas. En otras, se considera una cuestión de "gusto" o "sabor" y, muy a menudo, se explica por las "creencias" relativas a la bondad o maldad atribuidas a tal o cual alimento. También puede explicarse por el "estatus" de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y funcionamiento de la naturaleza que las sociedades humanas han elaborado a lo largo de su historia (Contreras y Gracia 2005, 33).

Esta elección va otorgando una serie de características particulares a los hábitos alimentarios y al tipo de alimentos que una sociedad considera como propios. Contreras y Gracia (2005) afirman que éstos han servido para establecer diferencias socioculturales, ya que son un camino de clasificación y jerarquización tanto para las personas como para los grupos, y para las formas de entender el mundo; además, como ya hemos dejado entrever, la comida y el acto de comer constituyen un marcador de pertenencia, y con esto hay que tomar en cuenta el binomio inclusión y exclusión.

Además, Uma Narayan afirma que:

> […] pensar sobre la comida nos ayuda sobremanera a revelar cómo entendemos nuestras identidades personales y colectivas. Según parece, el simple acto de comer está condimentado con complejos y muchas veces contradictorios significados. Pensar sobre la comida puede ayudarnos a revelar las ricas y complicadas texturas de nuestros intentos de autoentendimiento al mismo tiempo que la interesante y problemática

> comprensión de nuestra relación con los otros (citado en Álvarez 2002, pág. 11).

Entonces, la comida es un elemento identitario con una fuerza incuestionable, incluso los mismos autores se arriesgan a decir que la cocina es incluso más conservadora que la lengua, la religión o cualquier otro aspecto cultural; ya que hay elementos de ella que persisten a lo largo del tiempo. Asimismo, Poulain (2007) afirma que la comida y el acto de comer sostienen una identidad colectiva, que representa, al mismo tiempo una alteridad, en un juego de distinción-identificación. Las prácticas alimentarias que conforman dicha identidad-alteridad son, para dicho autor, las vitalmente esenciales y cotidianas.

A propósito de lo mencionado por Poulain en la paráfrasis anterior, cabe precisar que una cocina, desde el ámbito sociocultural, es definida como:

> Una estructura que incluye cuatro elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al "status" simbólico de los alimentos, el número de cocinas diarias, que alimentos se consuman individualmente o en grupo, etc.). A su turno, un cierto número de "indicadores gustativos" afirman una identidad alimentaria y pueden delimitar vigorosamente la pertenencia a un territorio determinado. (Álvarez 2002, 14).

Tanto para la cocina, como para los alimentos y la identidad, el medio físico, a partir del cual se adoptan características específicas, es un elemento fundamental; puesto que es este el que ha proporcionado los ingredientes que en un inicio dieron pie a las primeras preparaciones. Cabe mencionar que las cocinas se han enriquecido por las adopciones de ingredientes de otros territorios. Además, Contreras y Gracia (2005) apuntan que en los medios urbanos ha habido

modificaciones en los hábitos alimentarios que resultan significativos para la identidad. Así, estos autores exponen:

> Se dice que la ciudad, suponiendo una nueva y diferente disposición del espacio y del tiempo de trabajo, disolviendo sus vínculos con el campo y los antepasados, ha modificado profundamente nuestro apetito y ha transformado, aunque solo relativamente, el rol doméstico de la cocinera en beneficio del restaurador y de la industria y ha sacrificado el reencuentro de la familia en favor de los compañeros de trabajo o estudio o, sencillamente, de las comidas en solitario […] Existen numerosas presiones económicas y políticas para que los comportamientos alimentarios de las poblaciones industrializadas converjan y se asemejen cada vez más entre sí, a pesar de que, por otro lado, ese mismo tipo de argumentos sea utilizado por otros sectores para reivindicar el mantenimiento o la restitución de las cocinas regionales autóctonas (220-221)

Hay que decir que los alimentos también crean identidad a partir de la sensorialidad y la memoria. En palabras de Vargas (1993): “la comida es causa y consecuencia del modo de vida. Refleja los sentimientos y pensamientos más profundos de las personas y las comunidades” (31). Si bien la elección de la comida en ocasiones tiene que ver con el estado de ánimo o las necesidades de la persona; también hay que hacer hincapié en que la comida puede evocar emociones en el comensal, fundadas en su memoria y en la de su colectividad.

Esto es, la comida es mucho más que solo el olor, el sabor, la presentación o la textura; o las vitaminas, proteínas, hidratos de carbono que entran al cuerpo. Estos elementos sensoriales y nutricionales se combinan con el simbolismo, con los niveles subjetivos que forman parte de la cultura de la alimentación, y lo vuelve un fenómeno complejo en su totalidad. Si bien, el tema de las emociones y la sensorialidad en relación con la comida son mucho más evidentes en temas de migración, debido a la nostalgia provocada por la lejanía del lugar de origen

(Vázquez Medina, 2015); hay investigaciones que hacen hincapié en la emoción como característica ontológica de la comida.

Las emociones y la memoria, por ejemplo, están representadas en la literatura de Proust, en el primer tomo de la novela *En busca del tiempo perdido*. El personaje principal describe, a lo largo de varias páginas, el momento en el que moja en té una madalena (un bizcocho francés): los aromas y la sensación que le provoca lo retrotrae a su infancia. De hecho, en algunos programas de radio, televisión y en obras escritas francesas, se hace mención de *la Madeleine*, para hablar de los recuerdos culinarios de la gente[1].

En el contexto mexicano no hay una metáfora que hable sobre la relación memoria-comida; no obstante, es un fenómeno que existe y que se hace presente en una persona o en un grupo, baste pensar en los recuerdos que trae el aroma de las tortitas de camarón, la sopa de haba o algún otro guiso propio de Semana Santa; el olor a pavo horneado en Navidad; el picor en la nariz de los chiles asados para alguno de los moles, pipianes, adobos o salsas que se preparan en las cocinas mexicanas, etc. Todos estos estímulos (aromas, sonidos, sabores…) hacen que la mente viaje a un momento determinado, de manera involuntaria; y es de hecho, la memoria y el elemento emotivo algunos de los factores que permiten pensar a la comida como parte de un patrimonio cultural compartido, que se cree necesario identificar para poder defender. A continuación, se hablará de patrimonio alimentario y la construcción de su conceptualización.

1.2.1 Patrimonio alimentario

En este apartado es necesario mencionar que el patrimonio relacionado a la comida ha recibido diversos nombres, esto se puede deber a la reciente atención que ha tenido por los especialistas y estudiosos; así, se puede encontrar como patrimonio culinario, patrimonio gastronómico, patrimonio alimentario. Pero, cualquiera que sea

[1] *Les bonnes choses* es una emisión semanal de France Culture, en el que tienen una sección precisamente llamada "La Madeleine de…", y en ella se trata algún recuerdo culinario de una persona conocida.

la denominación, podemos tomar como punto de partida para la reflexión la siguiente afirmación de Poulain (2007):

> El proceso de transformación de las costumbres alimenticias en patrimonio, característico de las sociedades modernas, se basa en el temor de ver desaparecer lo que se distingue como signos o símbolos de un modo de vida pasado […] El proceso de transformación de las costumbres alimenticias en patrimonio consiste en una transformación de las representaciones asociadas al espacio social alimentario. Dicho proceso caracteriza a los productos alimenticios más o menos transformados, los objetos y el saber hacer utilizados para producirlos, transformarlos, conservarlos y consumirlos, así como los códigos sociales "las maneras de cocinar" o "las maneras de comer y beber" —que occidentalmente llamamos "los modales en la mesa"—, por una parte, como objetos culturales portadores de la historia y la identidad de un grupo social, y por otra parte, como objetos que conviene preservar como testimonios de identidad (18).

Cuanto se habla de patrimonio gastronómico o alimentario, y en general de gastronomía, es común que se haga referencia al mismo tiempo a la industria turística. Por ejemplo, Poulain (2007) considera que, la comida es un elemento fundamental en un viaje o práctica turística, porque permite conocer la cultura o las culturas del lugar que se visita. Es el mismo autor quien cuenta que, la investigación sobre los patrimonios turísticos se ha desarrollado en Francia desde los años 80 del siglo pasado.

También existe la propuesta de Hernández-Ramírez (2018) sobre el término *patrimonio cultural alimentario o gastronomía*, él afirma que la patrimonialización de la alimentación tiene como punto de partida la llamada gastronomía, la cual comprende:

> […]saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias asociadas a la alimentación, que son seleccionados, integrados y activados por determinados agentes sociales como símbolos representativos y

> sobresalientes de un grupo concreto. Este repertorio de elementos heredados es reinterpretado de acuerdo con ideas contemporáneas (valores, conocimientos e ideologías globales) desarrollando además nuevos usos y funciones (155)

Como se puede observar, el concepto de gastronomía, propuesto por este autor, es muy similar a los conceptos generales de patrimonio que se presentaron en un apartado anterior. Para esta investigación se propone utilizar el término patrimonio alimentario, puesto que tanto patrimonio cultural alimentario o gastronomía, propuesto por Hernández-Ramírez, como patrimonio gastronómico, propuesto por Poulain; hacen referencia a un término que de origen es problemático y solo refiere a la comida aceptada por un grupo o clase social: regularmente el grupo con mayor poder económico y social.

Si se rastrea el origen de la palabra gastronomía, se identifica una de las primeras propuestas hecha por Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, un abogado francés, aficionado a la comida y la bebida, quien es reconocido como el primer editor de una publicación gastronómica *L'Almanach des gourmandes*. Este almanaque se publicó de 1803 a 1812, y en él se plasmaban críticas a los restaurantes parisinos en boga. En él decía que "todo en la gastronomía conduce a normas precisas contenidas en las recetas; como a normas precisas que se deben respetar en los banquetes y las comidas" (Brando, 2012: párr. 11)

Es Grimod de la Reynière quien da la significación del concepto gastronomía como el fino arte del buen comer. Además, es él quien propone las bases para la creación de instituciones que fomentaran dicho arte: escuelas, sociedades gastronómicas y sistemas de "legitimación" (él pensaba en la necesidad de verificar que los productos utilizados en los restaurantes, una de sus grandes preocupaciones; para tener una oferta de la más alta calidad). También hay que mencionar a otro personaje reconocido en el campo de la cocina francesa del siglo XIX: Brillat-Savarin, conocido por su tratado *Fisiología del gusto*. Él fue quien, terminantemente, concibió la gastronomía como una práctica social distintivamente

moderna; con esto quería dejar atrás la idea de la Francia medieval, de la cocina tradicional campirana (Parkhurst, 2006).

Parkhurst (2006) al hablar del trabajo de Brillat-Savarin, *Fisología del gusto*, afirma que el subtítulo “Meditaciones sobre gastronomía trascendente”, confirma que estos lazos no son incidentales y singulares, sino estructurales y genéricos. La gastronomía es tanto comprensiva como fundacional, desde el momento que se fundamenta en las ciencias naturales —física, química, fisiología- y hasta el momento en que decide aprender de otras ramas, incluyendo, la cocina, el comercio, la política económica y la medicina. Brillat afirma que la ciencia más joven ha nacido cuando los químicos, la academia y la política económica tomó la cocina fuera del espacio en el que se concina y la llevó a un laboratorio y a la librería: nunca antes la cocina había sido confundida tanto con un pecado como con una simple función corporal.

A partir de la reflexión de Parkhusrs (2006), se puede afirmar que, el concepto de gastronomía surge como respuesta de una corriente filosófica identificada como positivismo, en el que había necesidad de validar el conocimiento a partir de la experimentación, y las ciencias que eran reconocidas eran las llamadas ciencias naturales (como la física, química o medicina). Además, tiene un contexto muy específico: la modernidad; que, desde la filosofía también, es vista como una propuesta contra el pensamiento oscurantista de la Edad Media; y a partir de la cual también se piensa la industrialización y se afianza por completo el capitalismo como modelo socioeconómico. En la Era Moderna o en la modernidad:

> La sociedad se vuelve altamente competitiva e individualista. Muchas veces los espacios de trabajo reflejan esta actitud: los competidores avanzan apresuradamente tratando de sobrepasar a los demás e intenta, en la medida de lo posible perjudicarse. Hay ventajas culturales, y sobre todo sociales, que permiten a algunos mantener las primeras posiciones y obliga a otros, incapaces de mantener el ritmo, a marginarse del resto (Parra, 2004).

Por lo anterior, y tratando de alejarnos de la idea de marginalidad que resulta del concepto de gastronomía considerando, por ejemplo, las cocinas regionales, campesinas, etc.; en esta investigación se hablará de patrimonio alimentario; puesto que el adjetivo alimentario, si bien hace referencia a la cocina y a la comida —técnicas, ingredientes, etc.—, también tiene una implicación cultural, y es más amplia que el término patrimonio culinario o gastronómico o gastronomía.

Se toma la noción de patrimonio alimentario, propuesta por Xavier Medina (2017), quien hace hincapié en la idea de "conversión" y "construcción"; esto es, se trata de tomar aspectos culturales, en este caso la alimentación que se eligen y erigen como patrimonio, por ser algo heredado de un pasado reciente o remoto que debe ser conservado. Asimismo, el patrimonio debe estar vivo, debe pertenecer al "presente" y tiene que estar en uso, a pesar de la idea de que debe hundir sus raíces en el pasado.

Cabe decir que, el patrimonio alimentario (como cualquier otro patrimonio) está atado al discurso autorizado (Smith, 2006), "que es hegemónico, y que está ligado con las reivindicaciones de poder/conocimiento de expertos técnicos y estéticos, e institucionalizado en las agencias culturales estatales" (Medina, 2017: 107); por lo que deben observarse las connotaciones políticas que carga y su relación con los poderes o contrapoderes en turno.

Es importante considerar que los patrimonios alimentarios oficializados corren diversos riesgos. En primer lugar, al ser un patrimonio cambiante, vivo, en constante modificación, plantea un problema de mantenimiento, así como de gestión: ¿cómo hacer que algo en permanente movimiento no se estatice y muera, al ser objeto de una serie de regulaciones que le impedirían seguir con su característica de expresión viva de la cultura? En segundo lugar, los "productos patrimoniales, los contextos de producción y de consumo, y sus formas de expresión", pueden verse afectados por los intereses de las sociedades actuales, que pueden llevarlos a la modificación extrema y, entonces, a su distorsión o

descontextualización; o al alejamiento de las tradiciones, de sus memorias y, por tanto, de sus identidades (Medina, 2017).

Las propuestas de reconocimiento de los patrimonios alimentarios por parte de la UNESCO, que es el organismo internacional al que recurren los estados nación para las declaratorias mundiales de patrimonios materiales e inmateriales, se aprobó hace sólo una década, en noviembre de 2010; cuando se declararon Patrimonio Cultural Inmaterial tres propuestas presentadas en ese momento: la Culinaria Mexicana, la Gastronomía Francesa (*le Répas gastronomique des Français*) y la Dieta Mediterránea. Para Medina (2017), la aceptación de estas candidaturas a ser declaradas patrimonio cultural inmaterial es:

> […] un reconocimiento de la necesidad y urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas. Su salvaguarda afecta a las comunidades y colectivos que sustentan el patrimonio; a formas de vida y de organización social; a la permanencia de muchos individuos en sus lugares de origen; a ecosistemas amenazados y espacios naturales con un alto valor patrimonial; y a la diversidad genética y cultural de la alimentación (109).

Una de las ventajas de este tipo de declaratorias internacionales o de la elaboración de inventarios alimentarios, es la reivindicación de ingredientes y alimentos poco valorados históricamente y hasta menospreciados (Medina, 2017); lo que también promueve la discusión de la exclusión o desvaloración de quienes los han mantenido vivos, y de los territorios en los que se encuentran; en el caso mexicano se ejemplificaría con los pueblos indígenas, las clases populares y los territorios en que éstos han habitado. Además, la comida de calle también se inserta en la urgencia de su reconocimiento y reivindicación, principalmente por parte de la comunidad en la que se vuelve significativa; no obstante, hemos visto desde el inicio de esta investigación que el término comida de calle como concepto y recurso académico de reflexión es relativamente reciente, por lo que se ahondará sobre esto en el siguiente apartado.

1.2.2 La comida de calle como sujeto de construcción teórica

Existe en cada sociedad tiempos definidos para las comidas formales, estos se pueden compartir; aunque en ocasiones los horarios varían. Así, se puede pensar en el desayuno, comida y cena, y en los diversos alimentos que se consideran propios de cada tiempo, con su secuencia respectiva. Vargas (1993) afirma que, además de éstos, existen las 'entrecomidas', que, si bien no son consideradas obligatorias, son recomendadas por nutricionistas y demás especialistas en salud. También, hay que considerar las estaciones del año o las fiestas; puesto que a partir de estas dos también hay una condicionante para el consumo de los platillos, ya sea por la disponibilidad de los ingredientes o por la preparación de platillos en fechas excepcionales, a partir del peso simbólico que tales platillos tengan.

Además de la temporalidad o el ritmo, se hace importante considerar también el lugar en el que se realizan los diversos tiempos y modos de comida. Vargas (1993) afirma:

> Tiempo y lugar con frecuencia coinciden, pero existen casos en los que aquello que se come guarda estrecha relación con el lugar […] También se distingue la comida del diario de la de un día de campo. Son abundantes los llamados *antojitos* que se prefieren fuera de casa y en puestos callejeros, como el pollo en plaza en Morelia, las tortas de tamal en las esquinas de la ciudad de México, la barbacoa en los mercados, los tacos al pastor y los elotes tiernos en puestos especiales, los caldos de pollo en locales para trasnochados, los buñuelos y alegrías fuera de las iglesias y las *gorditas* de maíz, propias de la villa de Guadalupe (28).

A partir de lo anterior se puede subrayar que, habrá ocasiones en que la comida identifique a un lugar o un conjunto de lugares; porque es solo en ellos que se prepara, llámese mercado, plaza, puesto ambulante, triciclo, portón, etc. Esto le dará una característica particular a la manera en la que se consuma el alimento, si bien, puede ser servido en un plato, también se podrá servir en algún otro tipo de contenedor (si se piensa en los tamales que se venden a lo largo y ancho de las

ciudades mexicanas, y las ciudades en donde haya algún inmigrante de origen mexicano, los tamales se pueden incluso servir en una torta o en algún tipo de pan que sirva para su consumo).

En esta investigación, la calle es un factor fundamental que, además de ser el elemento conformador de la ciudad, es el adjetivo que acompaña a la comida que se está estudiando, y por eso esta tiene un significado y una implicación aún más elaborada. La calle como territorio es contexto y es protagonista: es aquel espacio en donde suceden diversos acontecimientos, en donde la gente interactúa, la representación de una ciudad habitada; pero, es también el elemento fundamental para prácticas culturales, tales como la culinaria poblana de calle.

Si bien la comida de calle forma parte de la cultura e historia del actual territorio mexicano, poco se ha estudiado. A últimas fechas, ha sido blanco de estudios de nutriólogos y médicos; puesto que, las cifras de obesidad en México se han elevado en las últimas décadas, y la comida de calle se considera una de las causas de esta afección. Pero poco se sabe o poco se ha divulgado tanto su origen, y sus modificaciones a lo largo de la historia.

Desde la perspectiva sociocultural, poco se ha hablado de este tipo de manifestación del patrimonio culinario. Varias pueden ser las explicaciones: se puede pensar en que es una expresión culinaria sencilla, y que no amerita mayor atención; también podría afirmarse que carece de alguna significación y que no crea identidad en sus comensales y en quienes la conoce de toda la vida. No obstante, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) informa que diariamente aproximadamente “comen por la calle unos 2500 millones de personas en el mundo. El actual contraste se encuentra en que mientras en los países en desarrollo constituye una parte esencial de la nutrición diaria de la población, en los países supuestamente ricos, se considera como un estilo de vida deliberado o incluso una verdadera moda” (Torres, 2017: párr. 5): el término “*street foods*” —comidas callejeras o de calle— describe un amplio espectro de alimentos y bebidas listos para consumir, vendidos y algunas veces preparados en lugares públicos, especialmente calles. Como la “*fast food*” —comida rápida—, la

preparación final de la comida de calle sucede cuando el comensal ordena el platillo, el cual puede ser consumido en donde es comprado, o para llevar. Los alimentos de calle y la comida rápida tienen un precio bajo, comparado con los alimentos de restaurantes, y ofrecen una alternativa atractiva a la comida hecha en casa. A pesar de estas similitudes, la comida de calle y las empresas de comida rápida se diferencian en variedad, ambiente, técnicas de mercadeo y modelos de apropiación (Torres, 2017).

Si la definición anterior se tomara como completamente cierta y como punto de partida para esta investigación, se hayan al menos dos problemáticas de inicio: la caracterización de dicha comida deja de lado el aspecto sociocultural que se defiende sobre esta comida; y divide estos dos tipos de comida por el lugar en el que se vende. Entonces, por ejemplo, en Puebla, los puestos de comida de calle, que por alguna razón están ya establecidos en un lugar fijo (como las cemitas, los tacos árabes e incluso muchos puestos de chalupas, molotes, etc.) se clasificarían como otro tipo de manifestación culinaria.

La comida de calle no es privativa de México, se puede encontrar en Asia, Medio Oriente, África, y en aquellos países en los que hay una fuerte presencia de migrantes de los lugares mencionados. Según el grupo *The Foodie Studies* (2017) “desde los griegos y los romanos, comer en la calle es socializar y compartir y también mostrar la cultura gastronómica de un país a todos aquellos que se quieren acercar a conocerlo” (párr. 1). Asimismo, Torres (2017) afirma que:

> la interacción y el compartir hace que la comida callejera sea socialmente innovadora en la construcción de una identidad colectiva, así como una herramienta de comunicación y sensibilización sobre el consumo responsable y sostenible, una forma de entretenimiento y espectáculo culinario […] la gastronomía de calle debe ser algo más que una forma de alimentar comercialmente organizada, debe transformarse en un dispositivo cultural que imparta conocimiento e identidad y establezca una relación natural con nuestra alimentación, porque cada vez más, llega a personas de todas las edades y procedencias sociales (párr. 6 y 8)

Considerando y puntualizando el comentario de Torres, la comida de calle es una manifestación milenaria y que, al menos como un supuesto, genera identidad. Es tan propia y común de la culinaria mexicana, que poco se piensa su implicación en otro país. A su vez, ha sido desarticulada de ella, puesto que, cuando se habla de la comida representativa de un lugar; primero se piensa en los grandes platillos, y después se habla de los “platillos menores” que se encuentran en la calle.

La comida de calle en nuestro contexto inmediato es una práctica cotidiana, y tan común, que parece que ha pasado desapercibida para la academia; además, pareciera que por eso mismo que se le da un estatus bajo en la categorización culinaria: no se vende en un restaurante o un establecimiento formal, no forma parte necesariamente de la comida regular o de alguno de los tiempos de comida, se considera más como un antojo o como una comida para “salir del paso”, que se consume “a prisa” para saciar una necesidad inmediata. Hay que considerar que comer fuera de casa ha sido, también, una manera de adaptar necesidades primarias (como es la alimentación) a un sistema económico que impide, muchas veces, el bienestar básico del individuo; por lo que produce y reproduce prácticas que llegan a desestructurar núcleos de convivencia, tales como el familiar.

Aunque hay que decir que el término comida de calle se ha elegido para esta investigación y se ha encontrado referenciado también en la investigación de García (2018); en la bibliografía se encuentra términos como antojitos, platillos tradicionales de comida callejera, garnachas, antojitos callejeros, etc. No hay un término que englobe toda aquella comida que se puede encontrar en la calle. Pero, como ya se ha hecho patente, en investigaciones anglófonas sí encontramos el término *street food,* que habla de las manifestaciones culinarias callejeras. Se ha decidido no usar este término, puesto que está enunciado en inglés, y se considera necesario tener una categoría en español; además de que, no está considerada dentro del espectro cultural al que estamos estudiando, y en fechas recientes hace referencia más a un fenómeno gastronómico de moda que a un fenómeno cultural milenario.

La comida de calle puede definirse como: todos los alimentos, platillos y productos preparados o transformados que, en algún momento de su historia, han

sido cocinados, expendidos y/o consumidos en puestos itinerantes en las calles de la ciudad (estos incluyen también los mercados, puesto que su origen, según crónicas de frailes y soldados durante la Colonia, son estos escenarios, también itinerantes para la época). Debido a esta característica, se puede encontrar una complejidad en los alimentos, platillos y productos que se consideran dentro de esta característica, puesto que no serán los mismo necesariamente los que se encuentren de día que de noche; asimismo puede cambiar la oferta de tipo de comida por la temporada del año; también influye en su disponibilidad el calendario festivo y cívico. Algunas de estas comidas han pasado de la itinerancia a puesto fijos; no obstante, en esta investigación se seguirán considerando como comida de calle por su origen.

En el sistema alimentario que propone Aguilar, hay un concepto que sirve para el análisis de la comida de calle: el proceso de alimentación, que es, desde la perspectiva de Aguilar (2002), el núcleo del sistema del que hablamos anteriormente; “mediante este se lleva a cabo el intercambio constante de materia y energía de los organismos con sus entornos vivientes y no vivientes” (18). A continuación, se presenta un diagrama en donde se muestran las diferentes etapas del proceso de alimentación:

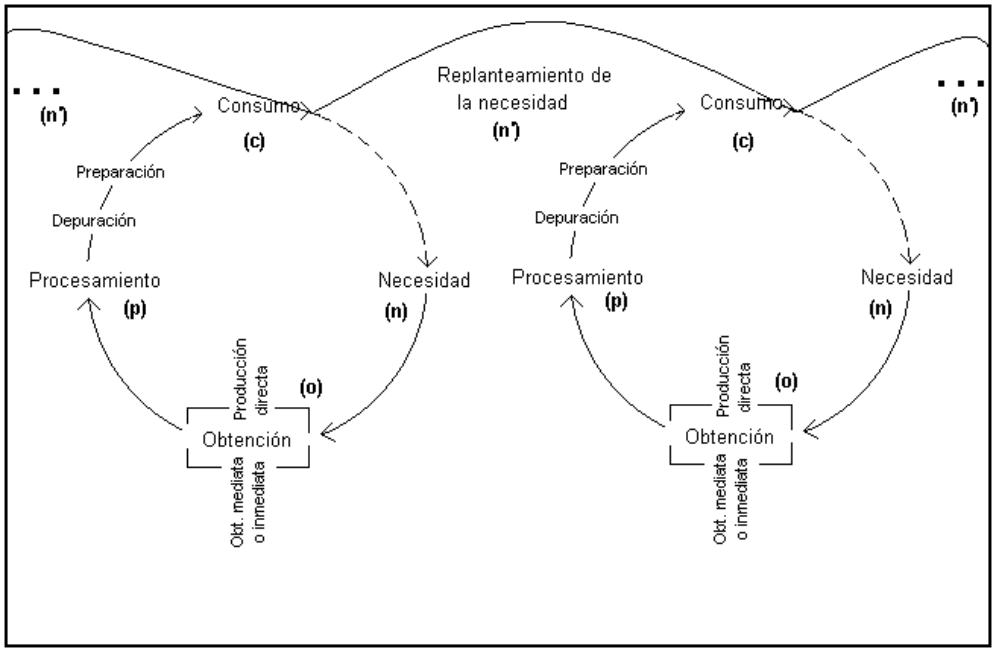


Imagen 3. Diagrama del proceso de alimentación. *Nota.* Aguilar (2002) *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria,* México: Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM

El diagrama representa las cuatro etapas de proceso que, según Aguilar (2002), se puede considerar transhistórico y transcultural. Las cuatro etapas se explican a continuación (entre paréntesis y en negritas se escriben las letras que se encuentran en el diagrama):

- Necesidad de alimentarse (n). Por cuestiones metodológicas, Aguilar (2002) la considera el punto de partida del proceso; en ella se encuentran tanto procesos fisiológicos, como:

  […] del gusto, la disposición, el aprendizaje culinario y la imaginación en el sentido del *imaginario radical* […] potencia creadora y creativa en donde son establecidas las condiciones generales para lograr la restauración o *reposición* física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. El reconocimiento implícito o explícito de esta necesidad, por cualquier medio, define al *uso* del tiempo como tiempo de creación, no de repetición. En estos términos a cada replanteamiento del proceso en su conjunto se expresa un

momento histórico social de creatividad ontológica. Es al mismo tiempo el punto de partida y el de llegada, ya que en esta etapa son planteados los modos operativos simbólicos y no simbólicos así como el momento en que se va a satisfacer “el hambre” (Aguilar 2002, 50).

- La obtención (o). En esta etapa se consiguen los alimentos y se deciden los elementos requeridos para su transformación (si es que lo requiere). Se compone, a su vez, de otras dos fases: producción directa y obtención inmediata.
- El procesamiento (p). Según Aguilar (2002), esta es la etapa en la que se pueden observar claramente los aspectos culturales generales; él la divide en dos: 1) la depuración y 2) la preparación del alimento. Esta etapa se lleva a cabo en un espacio físico delimitado: la cocina; si bien está integrado por elementos materiales, en él también se pueden encontrar elementos simbólicos.
- El consumo (c). “Momento cuando un alimento es ingerido […] La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda objetivado para el conjunto individual y social: se realiza lo que antes era solo en potencia” (Aguilar 2002, 51)
- El replanteamiento de la necesidad de alimentarse (n’).
  Esta etapa cierra el circuito operativo del proceso de alimentación y a la vez lo reinicia actualizando cuantitativa y cualitativamente la necesidad, modo y tiempo en que volverá a satisfacerse. En este momento se conjugan resignificados los criterios objetivos (hambres, sed, etc.) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto, etc.) a fin de replantear el conjunto del proceso de alimentación (Aguilar 2002, 51-52)

Hay que considerar dos elementos fundamentales en la comida de calle, adaptándola a la propuesta de Aguilar (2002); puesto que este tipo de comida forma parte de un sistema alimentario y cumple, así, un proceso alimentario con cinco fases: necesidad de alimentarse, obtención, procesamiento, consumo y replanteamiento. No obstante, tanto el *habitus* (Bourdieu 2007), como el *habitar* de

Lefebvre (Palero 2016; Molano 2016) se agregarán al análisis de este fenómeno culinario; puesto que son dos herramientas teóricas que nos darán la posibilidad de explicar la permanencia de la comida de calle en el tiempo y en el espacio.

Habitus se define de la siguiente manera:

> Los condicionamientos asociados a una clase particular de condiciones de existencia producen *habitus*, sistemas de *disposiciones* duraderas y transferibles, estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes […] Producto de la historia, el habitus origina prácticas, individuales y colectivas, y por ende historia, de acuerdo con los esquemas engendrados por la historia; es el habitus el que asegura la presencia activa de las experiencias pasadas que, registradas en cada organismo bajo la forma de esquemas de percepción, de pensamientos y de acción, tienden, con más seguridad que todas las reglas formales y todas las normas explícitas, a garantizar la conformidad de las prácticas y su constancia a través del tiempo (Bourdieu 2007, 86, 88-89).

Como se está considerando a la comida de calle como susceptible de patrimonialización, debe contener los indicadores del patrimonio; pero al tratarse de una práctica viva (no es un bien mueble, como muchos bienes culturales patrimonializados) es necesario considerar el habitus como aquel elemento que apoyará la explicación de su permanencia histórica, junto con la memoria. Asimismo, la comida de calle se emplaza en el contexto de la ciudad; por lo que forma parte del *habitar*, es decir, es una actividad social que “confiere a los ciudadanos identidad urbana y por ende los habilita para la participación política”, considerando a la política en el sentido amplio de su conceptualización. Entonces, es en el habitar en el que la comida de calle también se vuelve un elemento importante de identidad, memoria y significación del territorio.

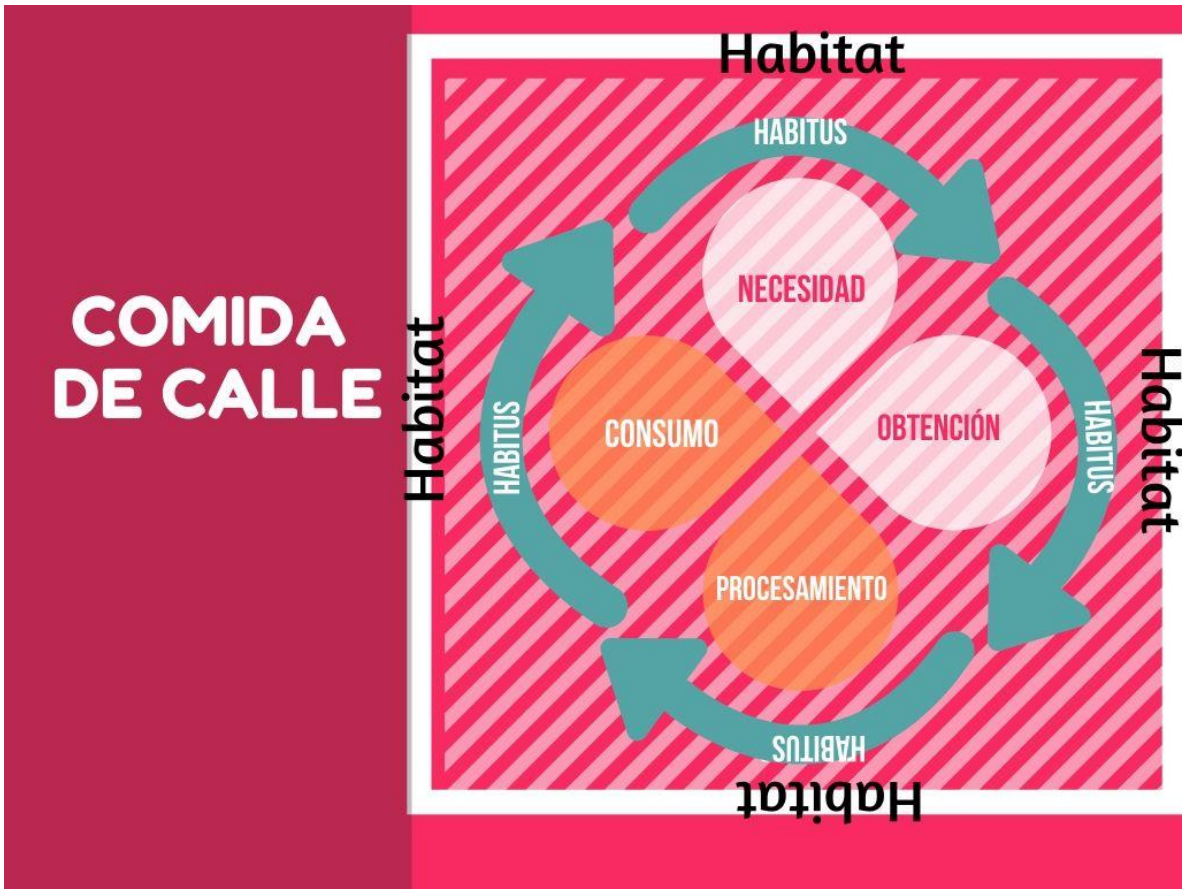


Imagen 4. Adaptación del sistema alimentario de Aguilar (2002) a la comida de calle. *Nota*. Adaptación de la autora.

Si bien, se piensa en las cuatro etapas del proceso alimentario, la comida de calle, al menos en esta investigación, debe tener mayor énfasis en el procesamiento y el consumo; puesto que estas dos etapas son en las que se observa la interacción entre vendedores/productores de este tipo de comida, y sus consumidores. Además, estas son las etapas en las que se experimenta la actividad *habitar* y significar el territorio: la calle; todo lo anterior está guiado por el *habitus*.

Como se ha visto a lo largo del capítulo, la comida se ha considerado un fenómeno digno de estudio desde hace ya algunas décadas, sin embargo, la comida de calle aún no tiene un cuerpo teórico que la explique en todas sus aristas y dimensiones. Por esto, se toman algunos planteamientos desde la teoría social, como es el caso del *habitus* por parte de Bourdieu o el *habitar* de Lefebvre, para hacerlos operables en la reflexión de esta investigación.

Además, identificar las definiciones de patrimonio y sus indicadores permiten entrar a la discusión de qué se considera y no patrimonio, quién lo identifica, nombra y valida; en qué momento sucede, y demás cuestionamientos que son guías y pretexto para la investigación llevada a cabo sobre comida de calle en la ciudad de Puebla. A continuación, se presenta la propuesta metodológica de este trabajo.

El paladar es una zona de la lengua donde hay memoria.
Donde se asignan palabras a las texturas de los sabores.
Comer se convierte en una disciplina obsesionada con el lenguaje.
Ya nunca más te limitarás a engullir una comida

Stephanie Danler

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

En las siguientes páginas se expondrá la elección y propuesta metodológica para esta investigación. También se muestran los resultados obtenidos de las diferentes técnicas elegidas para la recolección de datos de esta investigación.

2.1. Propuesta metodológica

En esta investigación, la metodología tiene una tendencia cualitativa; por lo que la etnografía tiene un papel importante y las técnicas que la acompañan (especialmente, la entrevista y el grupo focal); puesto que la comida y los diversos procesos que la componen se prestan muy bien para ser observados, descritos, platicados, compartidos, rememorados, etcétera.; ya bien lo ha dicho Eduardo Restrepo: “el entendimiento pasa por los sentidos” (2018). Además, al ser la calle uno de los elementos fundamentales de este tema, es necesario volver a caminar las calles de la zona elegida, afinar la mirada para poder identificar los diversos lugares en los que se encuentra esta comida; lo que ayudó a la redacción tanto de la tipología como de las características de los alimentos específicos que se eligieron como aquellos que tienen los cuatro indicadores del patrimonio de los que se habló en el apartado de Patrimonio.

También se echa mano de la etnografía virtual, que actualmente ha tomado mucha importancia, debido a la situación sanitaria que se ha vivido alrededor del mundo desde 2020, derivada del virus SARS-CoV-2, y que ha mantenido a muchos en resguardo domiciliario. No obstante, es importante decir que el uso de la etnografía virtual se decidió un año antes de esta situación; puesto que se vio la posibilidad de encontrar información relevante en el grupo “Puebla Antigua” de la red social Facebook que acoge a gente oriunda de Puebla y a gente interesada en la historia de esta ciudad. En este grupo se comparten fotografías, relatos, recuerdos y datos de la ciudad, y eso lo hizo un espacio de investigación oportuno para el tema que nos ocupa.

Aunado a la etnografía, la propuesta metodológica se ha enriquecido con fuentes históricas primarias, éstas han sido facilitadas por el Archivo Histórico Municipal de Puebla (AHMP), en donde se resguarda una gran cantidad de documentos desde la fundación de la ciudad de Puebla (1531). Cabe mencionar que, para la autora de esta investigación, la consulta de archivo fue uno de los retos a los que se enfrentó en la búsqueda de información pertinente; en primer lugar, porque al no tener una formación de historiadora y al conocer la manera en la que se hacía una búsqueda en estos lugares, antes de acudir al lugar no tenía una idea clara de la manera en la que realizaría la tarea elegida. Sin embargo, la dinámica y las herramientas con las que cuenta el AHMP facilitó la búsqueda de información; aunque como la autora carece de conocimientos sobre paleografía, la búsqueda se limitó a los expedientes del siglo XVIII, XIX y XX que se encuentran en este sitio. Hay que decir que los documentos encontrados ayudaron a identificar algunas de las problemáticas que vivían los vendedores de comida de calle; así como diversas opiniones que algunos grupos de la población tenían sobre ellos.

También se optó por integrar a esta propuesta, una técnica que se utiliza preponderantemente en investigaciones de tipo cuantitativo: el cuestionario. Este se pensó como un instrumento de prospección, así como de indagación general, con esto se hace referencia a ideas, afirmación, datos que se pueden clasificar y sistematizar con ayudas gráficas; no obstante, por la misma naturaleza de la información que se recaba con éste, es necesario hacer un proceso de triangulación, y de comparación con lo obtenido a partir de las otras técnicas elegidas.

Cabe mencionar que las categorías teóricas que se consideraron para la elección de las técnicas, y después para la discusión de los datos, fueron: patrimonio alimentario y sus indicadores principales: memoria, historicidad, identidad y territorio; así como comida de calle, pensándola como un fenómeno complejo y que se constituye por diferentes actores, expresiones materiales y que cuenta con una limitada exploración teórica y académica.

Como primer acercamiento metodológico para el estudio de la comida de calle en Puebla, se buscaron en Google Maps algunos puestos de comida de manera aleatoria, para saber si existía algún tipo de registro de esta manifestación culinaria. Debido a las herramientas virtuales y los metadatos, aplicaciones como Google Maps identifican tanto puestos fijos como puestos semifijos o itinerantes. En las diversas búsquedas que se realizaron (antojitos, antojerías, molotes, cemitas, tortas, tacos, chalupas, esquites), existe un dato a resaltar: dependiendo de la palabra buscada, los resultados varían en ubicación; pero una constante es el centro histórico; es decir, en todas las búsquedas realizadas, existen lugares de cada una de ellas en el centro histórico. A partir de esta primera estrategia se verificó que el centro histórico fuera un lugar referente de oferta y demanda de comida de calle.

Lo anterior es una muestra de la diversidad de este tipo de comida y sus diferentes ubicaciones en la ciudad, aunque, como se ha dicho en otros apartados, la comida de calle es un fenómeno complejo; puesto que, dentro de su clasificación en esta investigación se está considerando de inicio, a partir de datos que se obtuvieron por un grupo de investigación, cobijados bajo el proyecto titulado *Puebla, ciudad de los sabores*, lo siguiente:

- De temporada: calendario cultural (religioso y civil), época del año (comida de temporada), momento del día (mañana, tarde, noche).
- Tipo de establecimiento: itinerante, semifijo y fijo.
- Ubicación: portón, esquina, mediacalle.

Después de haber indagado de manera prospectiva la ubicación de diversos puestos de comida de calle, y verificar su existencia en la zona del Centro Histórico, se delimitó la zona a estudiar; puesto que el Centro Histórico como tal es un espacio muy amplio. Así, se estudió la zona comprendida entre Boulevard 5 de mayo y 9 norte sur, y la zona ubicada entre 10 oriente/poniente y 15 oriente/poniente. Aunque, en los datos obtenidos se encontraron puestos y vendedoras de comida de calle en otros puntos fuera de este perímetro, que se mencionan en el apartado de datos,

por su representatividad e importancia patrimonial para la gente que participó en esta investigación.



Imagen 5: Zona a investigar dentro del Centro Histórico de la ciudad de Puebla. *Nota.* Elaboración propia

Se ha hecho especial énfasis en la producción y consumo de dicha comida, porque a partir de ella se identificaron los indicadores del patrimonio: permanencia histórica, la memoria y la significación y uso del territorio, por parte de vendedores/productores como de consumidores; así, es necesario identificar alimentos, técnicas, lugares específicos de venta/consumo, actores relevantes de dichos lugares (se piensa, especialmente, en los vendedores/productores, que, según datos históricos, han sido mayoritariamente mujeres). No se está considerado toda la oferta de comida de calle como patrimonio culinario, sino solo aquella que

cumple con los indicadores necesarios para la patrimonialización, mencionados en el apartado teórico.

Como se mencionó al inicio de este apartado, la etnografía fue el método que guio la recolección de datos de esta investigación; puesto que se parte de una propuesta teórica de corte antropológico. Si bien este método está ligado directamente a la antropología, se ha usado desde hace mucho tiempo en otras disciplinas, Martínez (1998) comenta que es tan antigua "como el trabajo de Heródoto (padre de la historia), pues en muchas historias que narra, describe e interpreta las realidades observadas desde el punto de vista conceptual de sus protagonistas" (29).

A esta primera descripción de etnografía hay que agregar que:

> El enfoque etnográfico se apoya en la convicción de que las tradiciones, roles, valores y normas del ambiente en que se vive se van internalizando poco a poco y generan regularidades que pueden explicar la conducta individual y de grupo en forma adecuada. En efecto, los miembros de un grupo étnico, cultural o situacional comparten una estructura lógica o de razonamiento que, por lo general, no es explícita, pero que se manifiesta en diferentes aspectos de su vida.
>
> El objetivo inmediato de un estudio etnográfico es crear una imagen realista y fiel del grupo estudiado, pero su intención y mira más lejana es contribuir en la comprensión de sectores o grupos poblacionales más amplios que tienen características similares. Esto se logra al comparar o relacionar las investigaciones particulares de diferentes autores (Martínez 1998, 30).

Por lo que se refiere a esta investigación, la calle es el lugar en donde se observó el fenómeno; así como a sus diversos actores, quienes, como menciona la definición de Martínez, comparten una estructura lógica o razonamiento sobre la comida de calle. Además, se ha echado mano de diversos autores que hablan directa o indirectamente de la comida de calle, elegidos con el fin de compararlos y/o apoyar la propuesta de esta investigación.

Se eligieron cinco instrumentos para la recolección de datos, en el marco de la etnografía como metodología cualitativa: observación flotante desde la etnografía virtual, cuestionario, observación semidirigida, entrevista semiestructurada y grupo focal. A continuación, se hablará de cada uno de ellos.

(Aguilar Piña, Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, 2016)

2.1.1 Observación flotante en la etnografía virtual

Como respuesta a los espacios virtuales creados por los usuarios de internet, la ciencia antropológica ha tenido que ampliar el espectro de acción de su método; a fin de cuentas, la realidad virtual también crea interacciones, maneras de comunicación, normas, y hasta expresiones culturales variadas; modifica la conducta individual y grupal. La Internet es un "artefacto cultural, un producto de la cultura, en fin: una tecnología que ha sido generada por personas concretas, con objetivos y prioridades contextualmente situados y definidos, y también, conformada por los modos en que ha sido comercializada, enseñada y utilizada" (Hine, 2004: 19).

Siendo internet un ambiente de la cotidianidad del mundo en el que vivimos, es posible echar mano de él como una herramienta de investigación y, al mismo tiempo, un "lugar" para investigar. De entre las técnicas que se han planteado para este tipo de etnografía, se han decidido utilizar la siguiente lo observación flotante (de la que se habla a continuación), a continuación, se explica a qué se refiere dicha técnica.

- Observación flotante:
  La observación, encerrada en una lógica de lo visible supone que lo que se observa es aquello que se puede ver. Para el caso del ciberespacio muchos de los lugares de observación son aquellos en los que se exteriorizan las expresiones mediante: textos, imágenes, videos, sonidos.

> Con una aproximación de observación flotante, hay que atender las letras pequeñas al final de la página, explorar los links fuera de servicio, atender aquellas palabras tan pequeñas o tan grandes que no pueden verse en la pantalla, pues una parte importante de la construcción de significado no es visible, no aparece en los motores de búsqueda del Internet (Álvarez 2009, 24).

Esta técnica se vuelve necesaria en esta investigación, puesto que se decidió indagar en un grupo alojado en la plataforma Facebook, llamado “Puebla Antigua”. La importancia y pertinencia de las publicaciones vertidas en este grupo para esta investigación se explican en la cantidad de información que los integrantes han compartido a lo largo de la existencia del grupo; así, hay documentos valiosos que se pueden utilizar: fotografías, relatos, recuerdos, denuncias, etc.

Cabe mencionar que este método virtual fue elegido y aplicado antes de la pandemia mundial por Covid-19, que impidió a muchos investigadores salir a campo o implementar las técnicas elegidas para sus proyectos. Se eligió deliberadamente al identificar que los espacios virtuales, como las redes sociales o los blogs, contaban con abundante información sobre el tema elegido; además de que permitían la interacción remota con personas que nacieron en Puebla, que tenía recuerdos sobre la ciudad de décadas pasadas, que prestaban sus fotografías para aumentar el conocimiento de esas épocas, y otras prácticas que abonaron a la recolección de datos significativos.

2.1.2 Cuestionario

El cuestionario es una técnica utilizada comúnmente en investigaciones de corte cuantitativo; no obstante, también es una herramienta de primera mano en la sociología, en donde se considera una observación por encuesta. Se buscó obtener un conjunto de datos sobre los sujetos que consumen comida de calle, el fenómeno a estudiar (el tipo de comida que la gente recuerda haber consumido y que sigue consumiendo) y el territorio en que se ha elegido investigar Considerada desde los

estudios cualitativos, la encuesta tiene como fin “determinar la diversidad de algún tema de interés dentro de una población dada” (Jansen, 2013).

Los criterios de inclusión para este cuestionario son: hombres y mujeres a partir de 30 años, originarios de Puebla o que hayan residido en la ciudad al menos 20 años, que conozcan la comida de calle que se ofrece en el Centro Histórico de la ciudad (Véase Anexo 1). Para determinar el número de cuestionarios a realizar, se utilizó la siguiente fórmula (Hernández, Fernández y Bautista, 2014):

$$n = \frac{N\ x\ Z^2 x\ p\ x\ q}{e^2\ x\ (N-1) +\ Z^2\ x\ p\ x\ q}$$

Donde:

n = tamaño de la muestra

N = tamaño de la población

NC = nivel de confianza

Z = valor de Z bajo la curva

p = probabilidad de que *sí* contesten el cuestionario

q = probabilidad de que *no* conteste el cuestionario

e = precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

Al realizar la operación, con un nivel de confianza del 95%, y un margen de error del 5%, se obtuvo una muestra de 385 cuestionarios; considerando como población a los mayores de 5 años en el municipio de Puebla, en el 2017, que según INEGI (2017) son: 1 458 665 habitantes.

2.1.3 Observación semidirigida

La observación es una de las técnicas más usadas en la ciencia en general, además sirve “no sólo para examinar las fuentes donde se encuentran los hechos y datos objeto de estudio, sino también para obtenerlos y registrarlos con el fin de que nos

faciliten el conocimiento de la realidad" (Álvarez-Gayou-Jurgenson, *et.al.* 2016, 104).

A partir de ella, se realizaron observaciones y se identificaron los lugares en donde se expende comida de calle, además de los sujetos que a ellos acuden, el tipo de comida vendido y la regularidad de dichos establecimientos. Esta técnica se utilizó en fechas específicas, durante las cuales se ha identificado la venta y consumo de comida de calle, considerando las fiestas religiosas y cívicas que se llevan a cabo en la ciudad durante el año. (Véase Anexo 4).

Cabe decir que, desde esta técnica hasta el grupo focal, el tipo de muestra que se utilizó es la no probabilística en la que, según Hernández, Fernández y Baptista (2014), "la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o los propósitos del investigador" (176).

2.1.4 Entrevista semiestructurada

Conociendo las limitaciones del cuestionario, se decidió utilizar la técnica de entrevista, para ahondar en los temas que interesan a esta investigación. Se eligió este tipo de entrevista, puesto que "presenta un grado mayor de flexibilidad que las estructuradas, debido a que parten de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados" (Díaz, Torruco, Martínez y Varela, 2013, pág. 163).

La muestra para estas entrevistas es homogénea, es decir, "las unidades que se van a seleccionar poseen un mismo perfil o característica, o bien comparten rasgos similares" (Hernández, Fernández y Baptista 2014, 388). Entonces, las entrevistas se llevaron a cabo con personas que vivieron o viven en el centro histórico, puesto que, si lo que se busca son las memorias y, con ellas, las significaciones de la externalidad que aquí se ha llamado comida de calle, es la gente que fue socializada y esté familiarizada con esta comida y los puestos del centro histórico quienes se buscó que contaran sus vivencias. Además, ellas son un elemento para identificar qué tanto ha cambiado tanto el territorio delimitado para esta investigación como propia la comida de calle. (Véase Anexo 2).

La muestra para estas entrevistas, además de homogénea, fue en cadena o por redes, también conocida como bola de nieve: “En este caso, se identifican participantes clave y se agregan a la muestra, se les pregunta si conocen a otras personas que puedan proporcionar más datos o ampliar la información, y una vez contactados, los incluimos también” (Hernández, Fernández y Baptista 2014, 388).

2.1.5 Grupo focal

Este se define como “una reunión de un grupo de individuos seleccionados por los investigadores para discutir y elaborar, desde la experiencia personal, una temática o hecho social que es objeto de investigación” (Korman, citado en Aigneren s. f., 2). En cuanto al tamaño de los grupos:

> […] varía dependiendo del tema: tres a cinco personas cuando se expresan emociones profundas o temas complejos y de seis a 10 participantes si las cuestiones versan sobre asuntos más cotidianos, aunque en las sesiones no deben excederse de un número manejable de individuos. El formato y naturaleza de la sesión o sesiones depende del objetivo y las características de los participantes y del planteamiento del problema.
>
> En un estudio de esta naturaleza es posible tener un grupo con una sesión única, varios grupos que participen en una sesión cada uno, un grupo que intervenga en dos, tres o más sesiones, o varios grupos que participen en múltiples sesiones. En general, es difícil decidir de antemano el número de grupos y sesiones; normalmente se piensa en una aproximación, pero la evolución del trabajo con el grupo o los grupos es lo que nos va indicando cuándo “es suficiente” (una vez más, la “saturación” de información, que implica que tenemos los datos que requerimos, desempeña un papel crucial, además de los recursos que dispongamos) (Hernández, Fernández y Baptista 2014, 409).

A partir de las encuestas, las entrevistas y las observaciones semidirigidas, se convocaron participantes para esta técnica, con el fin de hablar de sus recuerdos, vivencias, historias personales, opiniones; considerando como tema eje la comida

de calle. Se buscó obtener una narrativa mnemónica sobre el fenómeno estudiado, para así hablar de una memoria conjunta, más allá de la individual (Véase Anexo 4).

Tanto las entrevistas como los grupos focales se encuadran en el marco de la oralidad, que ha servido para el registro de la memoria, la identidad y la permanencia histórica. Rivaud (2010) considera que:

> […] en los últimos años muchos investigadores han fijado su atención en el conocimiento del pasado que es constituido por medio de las narraciones y las conversaciones que se desarrollan en la vida cotidiana […] La oralidad, entonces, tiene un carácter más dinámico que la escritura, se presta más a la invención, la transformación, la interpelación. Es por ello que desempeña un papel fundamental en la construcción de la memoria subjetiva. Es por ello que debe tenerse claro que las narraciones que se construyen día a día, aun cuando probablemente no sean útiles para revelar "la verdad" de los acontecimientos pasados, expresan un complejo ir y venir de sentido entre los actores, que pueden constituir un rico material para la comprensión de la manera en que estos interpretan sus acciones y las de otros (114, 117-118).

Es a partir de estos relatos mnemónicos (obtenidos de entrevistas y grupos focales), de la rememoración, del "hacer sobre el pasado" (Rivaud 2014, 159) que se ordenó una serie de datos significativos relevantes para la investigación. Esto encuentra su justificación metodológica en las palabras de Cassirer (1999, citado en Vergara, 2017): "no basta con memorar datos de nuestra experiencia pasada, sino que tenemos que recordarlos, organizarlos, sintetizarlos, juntarlos en un foco de pensamiento" (76). En este caso, el foco de pensamiento está tanto en un territorio particular (el Centro Histórico de la ciudad de Puebla) como en una práctica cultural específica (la comida de calle).

The eating of the madeleine dipped in tea is just such a summoning, a ‘recognition’ which allows the past back to life.

Rose Arnold

* * * * *

Comer la madalena sumergida en té es totalmente una invocación, un “reconocimiento” que permite al pasado tomar vida.

Rose Arnold

CAPÍTULO III. EL CORAZÓN DE LA CIUDAD: CENTRO HISTÓRICO DE PUEBLA

La ciudad es, históricamente, un producto de las relaciones socioculturales de diversos actores y grupos sociales. La idea y la configuración que se tiene sobre la ciudad se ha modificado a lo largo de los siglos (no es lo mismo hablar de la ciudad medieval que la ciudad del siglo XXI).

En el caso de la ciudad de Puebla, ciudad de origen virreinal, como lo narra Montero Pantoja (2002):

> […] nace de la plaza mayor, en torna a ella se establecen el cabildo, la catedral-parroquia, la casa del ayuntamiento y las casas principales con comercios para la venta de productos. Arquetipo que se define en ambos centros urbanos [Guadalajara y Puebla] a partir de tres grandes grupos:
>
> 1. El núcleo central o de poder, integrado por la plaza mayor en torno a la cual se establecen la iglesia mayor, la casa del cabildo, las casas reales y la cárcel como edificios públicos, además de las casas de los fundadores principales.
> 2. El trazado se proyecta expandiéndose y reproduciendo el núcleo interior creando otros elementos de centralidad sobre el tejido urbano, tomando como base el establecimiento de elementos iniciales como iglesias, plazas parroquiales, colegios, hospitales, etcétera.
> 3. Los satélites con usos específicos, ubicados hacia la periferia por tratarse de lugares para la producción incompatibles con las zonas habitadas, como las caleras, batanes, núcleos barriales, etcétera.

A partir de la parte central se define la configuración del tejido, llamado en la jerga urbanística de la colonia, “la traza”. De ahí que sean esquemas simples. La traza poblana es una malla rectangular homogénea, formada por manzanas de 200 por 100 varas (182*91 m). La parcelación original correspondía a ocho

> solares cuadrados iguales de 50 por 50 varas por lado, es decir, 2 500 varas cuadradas (2 070.3 m^2). Las calles tienen un ancho de 14 varas (13.2 m). Se considera que el núcleo fundacional se componía de un rectángulo de 5*5 manzanas, es decir, un conjunto de 962.8*507.8 m equivalente a 48.9 ha y dispuesto cuando menos 3*3 manzanas, de las cuales seis serían para los vecinos (Montero Pantoja, La renovación urbana. Puebla y Guadalajara: un estudio comparado, 2002, pág. 33).

La información anterior resulta pertinente, puesto que el lugar en el que se ha planteado esta investigación es el centro histórico de la ciudad de Puebla; lugar que cuenta con 490 años de antigüedad. Fueron dos los motivos por los cuales se consideró la categoría centro histórico para esta investigación: 1) por ser un concepto que remite fácilmente a un territorio; que en el imaginario popular hace referencia al territorio históricamente identificado como el corazón de la ciudad, el centro; y 2) para proponer una discusión sobre él. Para esto, además de hablar del concepto como tal, también es necesario identificar el territorio fundacional de la ciudad (de cuyas características generales se comentan en la página anterior) y sus modificaciones físicas y, si es posible rastrearlas socioculturales).

3.1 Puebla y su centro histórico

Una ciudad, no solo es un espacio físico, tomando a Vélez, se afirma que (2007):

> Una dimensión el análisis de las ciudades en el que se expresa su espacialidad es su forma de ser física (su morfología). Nuestro enfoque sostiene la idea de que las ciudades son expresión cultural de la sociedad, en el sentido más amplio del término, es decir, como concepción de mundo que se materializa en formas de organización social, en instituciones y prácticas sociales, en valores y normas que rigen la vida urbana de la misma. Con tales expresiones las ciudades contienen formas sociales de producción y valorización del territorio, en este sentido sus formas de representación y las acciones que sobre ellas se despliegan son testimonios de la historia económica y social de los pueblos, de sus valores y creencias […] Bajo este

> enfoque el semblante urbano de una ciudad, o si se prefiere su morfología es el conjunto de elementos de carácter físico, particulares de un sitio y que abarcan, desde el entorno geográfico del mismo, hasta el trazo urbano, la disposición de sus calles y avenidas, su perfil, elementos simbólicos, la superposición y coexistencia de estilos arquitectónicos que se manifiestan en los inmuebles construidos a lo largo de su existencia. La lectura del semblante de una ciudad es siempre, entonces, un intento por reconocer, en estos rasgos físicos, aspectos significativos de la relación compleja entre procesos culturales y territorio. (p. 48)

Entonces, la ciudad en su materialidad es un producto social y económico de su historia. Como se mencionaba al inicio del capítulo la ciudad de Puebla fue diseñada *expreso* como un proyecto utópico, único en su tipo en el momento en que se planteó; la intención era que los españoles que se asentaran en ella trabajaran la tierra y marcaran la pauta para la conducta moral y socialmente aceptada. Se fundó en un rico valle al que se le ha llamado Cuetlaxcoapan, que en su acepción más conocida significa “lugar donde cambian de piel las víboras”; no obstante Cuauhtémoc (2018) arriesga a decir que también podría significar “Lugar sobre la piel de serpientes” (p.21).

Se dice que antes de la llegada de los españoles, el valle era un territorio inhabitado, las evidencias de presencia humana más antiguas en el actual territorio del estado de Puebla se localizan en la actual presa de Valsequillo, también se han encontrado vestigios de ocupación humana en Momoxpan, San Martín Texmelucan, a las faldas del volcán Popocatépetl, Amalucan, Flor del Bosque, Manzanilla. Aunque hasta hace algunas fechas esta teoría del territorio virgen e inhabitado se pregonaba con bombo y platillo, al menos por parte de un grupo de especialistas en historia de la ciudad; esta postura fue puesta en entredicho en 2010, cuando se encontró un entierro en el inmueble conocido como “Casa del mendrugo”, ubicado en la 4 sur #304: el entierro contenía dos osamentas humanas y una rica ofrenda, la osamenta mejor conservada es la de un sujeto femenino que falleció aproximadamente a los 60 años, y al cual se ha llamado “Chuchita”, haciendo

referencia a la orden jesuita a la que perteneció el inmueble donde fue encontrada; el entierro está datado en el preclásico mesoamericano, esto es, entre el 1500 y 1200 A.C. (Allende Carrera, 2015).

Como se mencionaba, una de las posturas en cuanto a la explicación de la fundación de la ciudad, tomada por las crónicas del siglo XVI, encabezadas por la de Fray Toribio de Benavente “Motolinía”, es que está se estableció en un territorio inhabitado, sin rastro de ocupación humana (Contreras & Cuenya, 2000). A partir de esta postura surgió la leyenda de los ángeles, quienes mediante un sueño anunciaron a Fray Julián Garcés, obispo de Tlaxcala, el sitio y el diseño de la ciudad. La contraparte de esta postura argumenta que, al momento de la ocupación española, había tres ciudades prehispánicas vivas y funcionando en el valle central de Puebla (Barbosa Cano, 1994)

EL papel de fray Julián Garcés en este proceso, más allá del supuesto sueño de anunciación, fue su sugerencia de que en la cabecera del obispado se instalara una población de españoles en la sede episcopal que se encontraba bajo su jurisdicción, con el fin de que fuera asiento y sede de la iglesia catedral (Gómez, 2015). Isabel de España, en ese entonces reina gobernadora, ordenó que se identificase el sitio más conveniente, y dejó de lado la sugerencia de Garcés de que fuera la misma Tlaxcala el lugar en donde se asentara la población de españoles. Los miembros de la Segunda Audiencia eligieron el “valle situado entre los antiguos señoríos prehispánicos de Cholula, Tlaxcala, Cuauhtinchan, Totomehuacan, Huaquechula, Tepeaca y Calpan, a orillas del río Atoyac” (Gómez, 2015: 20). Este lugar era un paso obligado del Altiplano Central, la puerta de entrada al territorio mixteco y servía como puente hacia el Océano Pacífico. El documento en el que se plasmó la aprobación de los oidores sobre el sitio para la fundación y el levantamiento de la nueva ciudad, está fechado el 30 de marzo de 1531.

La fecha oficial de la fundación de la ciudad de Puebla es el 16 de abril de 1531, y hace referencia al día en que, según la crónica de Motolinía, se llevó a cabo la misa de fundación y se iniciaron las obras de construcción (Vélez, 2015). El propósito con el que se fundó esta ciudad fue dar cobijo y asentamiento a aquellos

españoles que “no tenían residencia fija y vagaban por el país, para proveerse de un lugar en que pudieran satisfacer sus necesidades económicas y sociales” (Vélez, 2015: 6); también se le veía como un lugar de protección ante cualquier rebelión de la población indígena. Asimismo, era un lugar que ofrecía diversas ventajas para el desarrollo urbano: nacimientos de agua dulce, tierras fértiles, corrientes permanentes de agua, materiales de diversos tipos (bosques para leña, pastizales, piedra volcánica, tierra propia para elaborar adobes, etc.), clima moderado y lluvias regulares. La respuesta positiva por parte de la Corona Española se encuentra en la Cédula Real del 18 de enero de 1531, resguardada en el Archivo Histórico Municipal de Puebla.

Existe una controversia por el lugar y la fecha de la primera fundación, esto se debe a que, los dos primeros libros de cabildo se perdieron, y en las fuentes de la época se han encontrado datos y referencias contradictorias. Se dice que la misa de fundación se llevo a cabo en algún lugar del actual Barrio del Alto, específicamente, en donde hoy se encuentra la zona de Paseo de San Francisco. De hecho, el 29 de septiembre de 1531 se llevó a cabo el acto oficial, a partir del cual “el primer cabildo formalizó la fundación de la ciudad” (Gómez, 2015: 22), por lo que fue San Miguel es destinado como santo patrono de la población. Ese día se realizó el cambio del centro urbano de la banda oriental a la occidental del río San Francisco; se dice que este cambio fue provocado por las crecidas del río en tiempos de lluvias, además de que “el plano topográfico del otro lado del río ofrecía mayores ventajas para evitar inundaciones” (Gómez, 2015: 22). Cabe mencionar que este argumento resulta contradictorio, ya que el territorio de la margen oriental del río se encuentra en terreno más elevado que el de la margen occidental.

En su diseño, como ya lo mencionaba Montero (2002), la ciudad tuvo un trazado de damero, formado por elementos rectangulares, entre los que se eligió la plaza mayor, y en torno al que se erigieron la catedral, el ayuntamiento y las casas de los señores principales. Al mismo tiempo que llegó población española a la traza, se establecieron los barrios en los que se asentaron diversos grupos indígenas, que servirían de mano de obra para la construcción y el mantenimiento del nuevo núcleo

urbano. Dichos “barrios de naturales” (Vélez Pliego F. M., 2007) se organizaron por su origen, estos fueron los de: Santiago (sur-poniente; integrado por las parcialidades de Cholultecapan, Huexotzincapan, Santiago Calpan y Santiago Tzocan o Ismesucan), San Sebastián (poniente; y sus arrabales San Martín y San Diego; al nor-poniente, San Miguel o San Miguelito, San Pablo de los Naturales, con sus prolongaciones de San Pablo el Nuevo o de los Frailes, y San Ramón), San Antonio (norte; de los Coleros), Xanenetla (a las faldas del cerro de Belén; y el pueblo de Xonaca), San Francisco (oriente, Tlaxcaltecapan, según la denominación indígena; con las parcialidades del El Alto y San Juan del Río) y Analco (sur-oriente; constituido por cuatro arrabales o *tlaxilacallis*: Huilocaltitlan, Xichititlan, Yancuitlalpan y Tepetlapan –actual La Luz—). Es interesante notar que en esta división territorial traza-barrios, para los que se asentaron al oriente, el río Almoloya (después San Francisco) sirvió como frontera natural entre los españoles y la población indígena; no obstante, esta frontera se fue difuminando con el pasar de los años. En el caso de los que se encontraban al poniente, las huertas marcaron un límite con la traza.

A partir de la información anterior, es posible imaginar un contexto policultural, en el que empezaron a convivir tradiciones propias de cada grupo; y empezaron a surgir expresiones culturales propias de esta interacción. La comida, como se ha dicho, es una de las más importantes expresiones culturales; así que hemos de suponer que muchos de los platillos que han llegado hasta este momento histórico, son la herencia de estas múltiples tradiciones culturales que llegaron a vivir en el territorio fundacional de esta ciudad. De hecho, Gómez (2015) afirma que a los indígenas se les asignaban jornadas semanales, a cambio de ser exentos del pago de tributo en maíz, así:

> Los alrededores de la ciudad se poblaron con oleadas cíclicas de migraciones. Semanalmente ingresaban y salían decenas de cuadrillas de indios, compuestas por veinte hombre y dos mujeres molenderas (tortilleras), que se distribuían alrededor de la traza en los sitios que les fueron asignados por lugar de procedencia. Los barrios indios adyacentes a la ciudad estaban

> planeados como asentamientos provisionales para recibir el arribo de la migración señala, hasta que la ciudad estuviera ya consolidada, pero que con el tiempo no sería más requerida sino suplantada pro la contratación de servicio pagado por los propios pobladores españoles (régimen que obligaba al contratante a proveer de hospedaje, alimento, dos mudas de ropa anuales y medicinas). De esta manera, según el proyecto original, los asentamientos indios desaparecerían. Sin embargo, con el paso del tiempo, las migraciones se convirtieron en permanentes ya que a los indios se les dio la vecindad y se les repartieron solares para su asentamiento definitivo. (Gómez, 2015: 23)

Entonces, considerando lo anterior y debido al diseño a partir del que fue pensada, la ciudad de Puebla ha dado mucho peso al centro, que anteriormente fue identificado como traza, y que ahora identificamos como zócalo. Desde su fundación, la ciudad tuvo un rápido crecimiento demográfico, por lo que fue necesario un trabajo sistemático y cuidadoso de organización de la distribución de tierras (mercedes), que está detalladamente documentado en las actas de cabildo del siglo XVI. Es importante decir que el asentamiento territorial de los indígenas en lo que actualmente conocemos como barrios, no fue previsto en el trazado original de la ciudad, por lo que para Montero (2015) pueden considerarse como los "primeros asentamientos irregulares de la ciudad. Cuando los territorios periféricos en donde se asentaron los indígenas fueron reconocidos, sus habitantes adquirieron derechos limitados y diferenciados de los españoles, con obligaciones muy estrictas (Montero, 2015). Dentro de los barrios se permitió realizar actividades manufactureras que estaban prohibidas en la traza, además de instituciones que podrían afectar la higiene de la traza, como los hospitales, burdeles, leprosarios y cloacas (Torres, 2010). A lo largo de su historia, el barrio como entidad social, política, religiosa, social y laboral (porque hubo un momento en que se identificaba a los barrios por sus actividades económicas), produjo un sentido de comunidad (Torres, 2010).

Aunque poco se ha investigado sobre las mujeres que llegaron en el momento de la fundación y los primeros años, Tirado (2015) ha hecho algunas

pesquisas al respecto, así expone que entre 1544 y 1549, había ya un registro de 162 mujeres esposas de españoles. Además, de la mezcla cultural y étnica surgió el apelativo “poblanas”, como se empezaron a designar. Como muchas mujeres a lo largo de la historia, éstas tenían a su cargo las tareas domésticas y la crianza de los hijos; sin embargo, muchas de ellas participaron activamente en el entramado económico de la recién fundada ciudad “en actividades como molineras, vendedoras de tepache, bizcocheras, fruteras, lavanderas[…] un abanico de actividades que fue incorporando a más mujeres y abriendo otros oficios, comercios y actividades que no precisamente desempeñaban las mujeres en España” (Tirado, 2015: 34). Estos datos tienen una importancia significativa para esta investigación, puesto que, como veremos más adelante, han sido las mujeres las responsables de reproducir el fenómeno y la cultura de la comida de calle.

Sobre la dinámica de la ciudad, Vélez (2007) comenta que “las actividades económicas y sociales de Puebla se consolidaron y diversificaron durante el siglo XVII; una de las más significativas fue la textil, la cual ya para principios de este siglo era una de las más importantes” (p. 58). Sobre los datos que se tienen de las actividades económicas a las que se dedicaban algunas mujeres, llama la atención que se registran “obrajeras, panaderas, propietarias de baños de vapor, dueñas de mesón, de tiendas de ropa, de expendios de menudencias, de casas de carnicería, vendedoras de maíz…” (Tirado, 2015: 35). Para el siglo XVIII hubo una mayor diversificación de las actividades económicas (se producía jabón y se curtía cuero, derivado de la cría de cerdo en la ciudad; además de la producción de loza). A lo largo de este siglo se llevaron a cabo una serie de obras encaminadas al embellecimiento del espacio central; así como a habilitar mejores servicios para la ciudad. Una de las acciones que más llaman la atención es la eliminación del mercado El Parían del zócalo; la justificación fue que “este mercado central se componía de cajones de madera bien indecentes, que la desfiguraban […] por ende, la plaza central modifica el uso y su imagen” (Montero 2002, p.54).

A finales del siglo XIX, principios del XX hay otra serie de acciones que modifica la dinámica del casco histórico: la construcción de estaciones de ferrocarril,

que para la ciudad de Puebla fueron dos: el Mexicano y el Interoceánico. Un fenómeno que acompañó el establecimiento de las estaciones ferroviarias fue la venta de comida en ellas, ya fuera dentro de ellos, en los coches comedor; en puestos fijos, como restaurantes en las estaciones; y oferta itinerante, como la que se encontraba en los andenes que subía a los vagones a ofrecer sus viandas o que despachaba en las ventanillas del mismo tren, y fuera de las estaciones. Mariano Dueñas cuenta, por ejemplo, sobre la estación de Tehuacán, Puebla lo siguiente: “Aquí sí hay mitin, mitin de pueblo con sus ofrendas de comida, tamales, chile atole, pan, —otra vez las cemitas de ajonjolí—, bizcochos y una, dos o tres marchantas de torrejas de taquitos con chile y queso coronado de cebollas y más viandas…” (Dueñas, 2021). Se cuenta que en las estaciones se encontraba el mismo menú, en el que se ofrecían: tacos de canasta, enchiladas, gorditas, empanadas, así como diversas variantes de éstos en cada región; además de que había una especialización de la venta, esto es, había quien sólo se dedicaba a la venta de un solo alimento (Gobierno de México / Secretaría de Cultura, 2021).

En cuanto a tamaño, la ciudad de Puebla se mantuvo dentro del perímetro trazado virreinal hasta el siglo XX, eso se tradujo en la manutención de las actividades sociales, económicas y administrativas dentro de él; así como la reproducción de prácticas culinarias de calle en este perímetro: no había necesidad de moverse hacia otros espacios, puesto que la vida de la ciudad ocurría en el centro. Pero desde 1914 ya se identifica el aumento del tamaño de la ciudad, debido, entre otras cosas, al aumento demográfico (Vélez 2007); así, hubo un fenómeno de descentralización de servicios que se encontraban mayoritariamente en el centro histórico como el educativo, el comercio y los servicios destinados a turistas y viajeros; lo anterior se acompañó con el progresivo despoblamiento en los barrios.

Montero (2020) ha estudiado la creación de las colonias de la ciudad de Puebla, que permitieron habitar otros lugares, e identifica al menos tres fases: la “Belle Époque”, de finales del siglo XIX a 1930, momento en que considera la primera modernidad de la ciudad y la puesta en marcha de un modelo concéntrico;

la segunda modernidad en la que se consolida la planeación urbana como un instrumento y práctica urbana, y en la que se recurre a estilos internacionales y al pensamiento de los grandes arquitectos del siglo XX; y la tercera modernidad, en la que el automóvil es protagonista, así como los conjuntos arquitectónicos que responden a las necesidades de este nuevo actor social; para Montero (2020) este es el modelo que aún pervive. Los factores que promovieron este modelo fueron: "El aumento de la población, el crecimiento horizontal y en el espacio construido, la renovación de los espacios edificados, la patrimonialización de la arquitectura histórica" (Montero, 2020: 8). Las nuevas colonias se asentaron en lo que fue territorio agrícola, y se realizó una renovación urbana concerniente a la arquitectura de concreto y acero.

Conforme se fue aplicando una política urbana para la renovación de infraestructura y equipamiento de servicios públicos dentro del centro, esto es, drenaje, agua potable, luz y pavimiento; hubo propietarios de casas en el corazón de la ciudad que prefirieron construir una casa nueva en la, entonces, periferia, y conservar sin modificaciones y adaptaciones mayores la del centro. Se presentó así un fenómeno de abandono o se pusieron en renta en parcialidades, es decir, en fragmentos, lo que dio lugar a las llamadas vecindades, regularmente habitadas por personas de bajos recurso; y como no hubo modificación de las casas, siguieron sin servicios (Montero, 2020).

Si bien durante el siglo XX aquellos que cuentan con mayores recursos económicos decidieron dejar el centro y habitar en las periferias de la ciudad:

> En la década de los 30s, los ricos y la clase media alta habitaron en la colonia Santa María; luego en los años 50s y 60s en las colonias 'Rincón del Bosque' y 'La Paz' y 'La Calera'; en los años recientes en 'La Vista', 'Lomas de Angelópolis', así como, en viviendas tipo departamento puesto en torres y clusters pequeños (Montero, 2020: 10).

Además del cambio de residencia de la gente que habitaba las casonas del centro hacia otros puntos de la ciudad, hay que recordar que un fenómeno común en el escenario mexicano de la posrevolución fue la migración campo-ciudad, lo que

significó gente habitando los inmuebles que había en el centro histórico de las ciudades con pasado virreinal, como Puebla, en las que este espacio urbano era, de origen, destinado a españoles y sus descendientes. La conversión de casas coloniales a vecindades significó para muchas de ellas el descuido e, incluso, abandono por parte de los dueños; ya que en la presidencia de Ávila Camacho se dispuso el congelamiento de las rentas como consecuencia de diversos movimientos populares, como la "luchas inquiliniarias". En Puebla, estas luchas se presenciaron hasta la década de los 60 (Ramírez Saiz, 1999); y el Derecho de Congelación de Rentas fue vigente hasta 1992.

Así, a pesar de que desde los años 50 del siglo XX ya se identificaba un proceso de migración del centro hacia la periferia, este se produjo de manera paulatina; muchos habitantes del centro histórico decidieron cambiar de residencia a partir de la posibilidad de obtener una vivienda propia, aunque se ubicara fuera del casco histórico. La creación de nuevas colonias, el establecimiento de la Volkswagen y el corredor industrial FINSA Puebla, también promovieron una emigración a la zona norponiente de la ciudad; además de que se diseñaron y construyeron unidades habitacionales destinadas, en un inicio, para los trabajadores de la zona. Así, se dio un fenómeno de degradación de inmuebles antiguos, lo que de alguna forma mantuvo la pauperización social en el centro de la ciudad.

En lo que refiere a las actividades comerciales en la zona central de la ciudad, en los portales perimetrales, dice Montero (2002), comerciales por excelencia, se eliminaron:

> […] las alacenas tradicionales que allí se encontraban y trasladando a todos esos comerciantes al mercado Cuauhtémoc de factura eminentemente neocolonial (1922), el cual, casualmente, en este momento se encontraba sumamente degradado y contenía en su entorno espacios no compatibles con la moral poblana, por ejemplo, cantinas y pulquerías. Fundado en esa consideración, el proyecto se orienta a la regeneración de este espacio público, y fue necesario demoler el mercado para erigir en su lugar otro

> reciento comercial en un estilo pseudocolonial. Paradójico, pero esta actitud por demoler inmuebles auténticamente coloniales y sustituirlos por nuevos edificios de estilo colonial que podría calificarse de absurda se puso de moda, la mejor prueba de esta afirmación es que la obra resultante del mercado referido es orgullo de los poblanos, pues con dicha operación se recuperó también el nombre tradicional que tuvo, El Parián (pp.121-122).

Además, de este mercado, también existía un mercado central, La Victoria (inaugurado en 1913), y desde los años 50 se fueron construyendo otros mercados relativamente alejados de este espacio urbano, pero no completamente fuera de esta área. No obstante, este espacio fue desbordado por la demanda de productos; incluso, existen registros fotográficos de comerciantes que se encuentran en las calles adyacentes de dicho mercado. Para 1965 se inauguraron el mercado de el Carmen, Carmen Serdán (mejor conocido como La Acocota), y ya se había construido el mercado 5 de mayo (5 Norte entre 16 y 18 Poniente) y el Venustiano Carranza (4 Poniente entre 11 y 13 Norte). El mercado La Victoria fue cerrado y desalojado en 1986; y sus locatarios fueron mandados a diversos mercados de la ciudad, así como a algunos locales de calles cercanas, como la 4 y 8 poniente (especialmente, los locatarios que se dedicaban a la venta de ropa) (García Linares, 2003).

En 1977 se hizo la declaración de Zona de Monumentos de la ciudad, lo anterior tiene como antecedente la creación de la Carta de Venecia, también conocida como Carta Internacional para la Restauración y Conservación de Monumentos Históricos, publicada en 1964, y cuyo tema principal era la reconstrucción indiscriminada de inmuebles en ciudades afectadas por los bombardeos de la Segunda Guerra Mundial. Esta carta fue bien acogida en México, y enfocada especialmente para monumentos arqueológicos, de la época virreinal y contemporánea. En una de sus propuestas más importantes está el respeto de las distintas etapas históricas de un inmueble, además de la visibilización de la utilización de diversos materiales y estilos que han sido utilizados a lo largo de su vida (INAH, 2014). Tiempo después de su publicación, empieza a haber un furor

patrimonialista, así, otro antecedente nacional es la promulgación de la *Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicos, Artísticos e Históricos* publicada el 6 de mayo de 1972; esta ley es un proyecto de nación en la que el estado tiene la tarea de defender “la identidad del país, como custodio y al mismo tiempo como único guardián, bajo el supuesto de que sólo ahí se encontraban los especialistas y a quienes les importaba la conservación” (Herrera y Lizama Aranda, 2017: párr. 3) .

Así, en diciembre de 1987, la UNESCO declara Patrimonio Cultural de la Humanidad parte del espacio histórico establecido desde la fundación de la ciudad, en esta se consideró “una estructura urbana que alberga a la ciudad novohispana y sus barrios históricos: El Alto, El Refugio, Santa Anita, Analco, San Miguel, Xanenetla, Xonaca, San Pablo, La Luz, Los Remedios, San Antonio, San Sebastián y Santiago” (Ramírez, 2019: 40). Hubo los criterios de selección II y IV los que se consideraron fundamentales para su inscripción a la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO:

> II. Por exhibir un importante intercambio de valores humanos, a lo largo del tiempo o en un área cultural del mundo, en el desarrollo de la arquitectura o la tecnología, de las artes monumentales, de la planificación urbana o de la creación de paisajes.
>
> IV. Ofrecer un ejemplo eminente de un tipo de construcción o un conjunto arquitectónico, tecnológico o paisajístico que ilustre uno o varios periodos significativos de la historia humana (UNESCO, 2022).

Si bien la declaratoria sucedió en 1987, en 1982 ya había una propuesta de proyecto para plantear soluciones a las diversas problemáticas identificadas en la zona antigua de la ciudad: el Plan del Centro Histórico de Puebla (Montero 2002). Fue por este que se realizó, por vez primera, un diagnóstico que permitiría tener una visión clara de la situación de este territorio; en él se encontraban una amplia variedad de actividades: productivas, comerciales, culturales y educativas, turísticas, administrativas y de servicios, vivienda, servicios (Montero 2002).

Por haber mantenido el trazo de las calles como se pensaron en su fundación, no se puede hablar de que existieran vialidades primarias, que pudieran desahogar el número creciente de vehículos automotores; esto ha provocado que se identifique como una zona de conflicto vial. Además, no existían suficientes zonas de estacionamiento para vehículos particulares; lo que provocaba (y sigue provocando) que dichos vehículos sean estacionados en la calle, lo que impide un tránsito fluido.

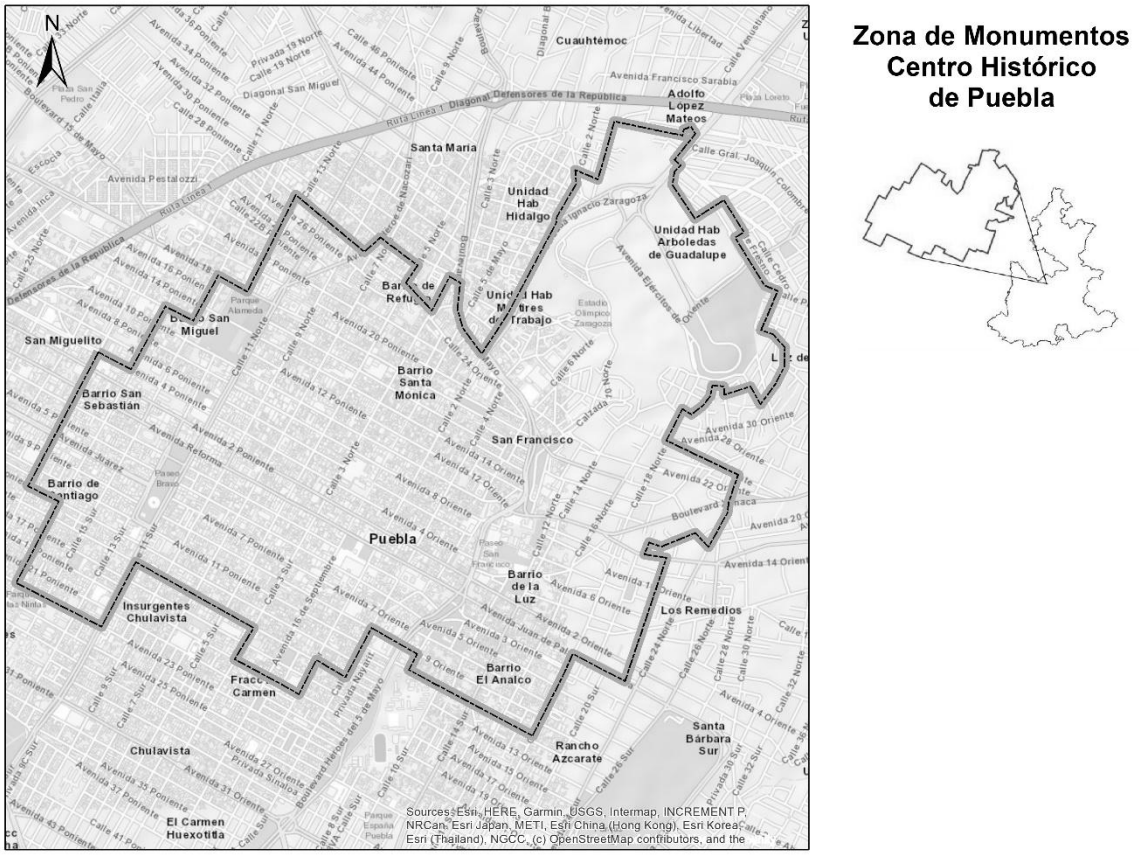


Imagen 6. Zona de monumentos Puebla. *Nota:* Elaboración propia.

Para 1987 se retomó y actualizó el diagnóstico, su propósito fue “preservarlo y conservarlo mediante la restauración y aprovechamiento de sus patrimonio urbano-arquitectónico y reglamentando los usos, destinos y aprovechamiento del suelo y los inmuebles” (Montero 2002, p.158). Diversas fueron las propuestas

emanadas del diagnóstico, pero Montero (2002) afirma que ninguna de las propuestas fue puesta en práctica: no se concretaron. Es necesario resaltar que, al parecer, en el propósito inicial no se consideró ningún bien intangible, más bien se dio prioridad a la monumentalidad y su uso.

En 1991 se creó el Consejo del Centro Histórico de la Ciudad de Puebla, que tiene como función:

> Proteger, preservar, custodiar y mejorar dicha zona histórica y monumental, que se encargue de vigilar la aplicación adecuada de los ordenamientos legales, tanto federales, estatales y municipales, para la protección de la zona y monumentos, así como para la investigación, conservación y recuperación, en su caso, de los inmuebles que integran el patrimonio cultural de nuestra ciudad. La realización de obras de rescate, restauración, preservación, mantenimiento, promoción inmobiliaria y salvaguarda del patrimonio de la zona monumental, mediante la coordinación de los sectores público, social y privado (Montero 2002, p. 164).

En un ir y venir de políticas públicas, acciones de la sociedad civil, nombramientos y demás acciones, el centro histórico ha sido escenario de disputas, diferencias, intereses varios: sus calles forman parte de la identidad, memoria y tradición de los poblanos. No obstante, en la idea de la patrimonialización del centro histórico y su resguardo, como vemos ejemplificado en la función del Consejo del Centro Histórico de la Ciudad de Puebla, no se pensó en sus prácticas sociales, entre ellas, claro, la preparación, venta y consumo de comida de calle; además, como ya se mencionaba en otro apartado, este tipo de prácticas parecieran poco higiénicas y poco atractivas para la puesta en valor de dicho territorio, que sería aprovechado solo por el sector terciario, especialmente, todas aquellas iniciativas dirigidas al turismo. Así, se inició la promoción de la marca “Centro Histórico” que ahora evidentemente es motor y fuente de recursos de la industria turística local.

Sepúlveda (2017) evidencia la tendencia a la elitización de los centros históricos de la siguiente manera:

> Entre el conservacionismo que en la práctica es viable y que estimula la aristocratización de los centros históricos debido a sus altos costos, y la no conservación que muchas veces deriva de un conflicto de intereses entre la conservación del pasado y la construcción del futuro, existe la llamada conservación selectiva guiada por una "razón práctica" asociada a un principio de sustentabilidad que busca una vía factible y razonable en términos de balance económico social con respecto a la conservación, puesta en valor y usos del patrimonio, objetivos de uso, viabilidad económica, manejo profesional y una vía consensuada lo más amplia posible en términos de legitimidad político social, sin menoscabo de los derechos de las comunidades (p. 33).

Sería necesario, entonces, buscar una relación evidentemente simbiótica, horizontal y justa entre el patrimonio tangible e intangible en el Centro Histórico de Puebla, pensemos en un ejemplo: en las casonas y edificaciones del zócalo, específicamente en los zaguanes, se colocaban muchos de los puestos en los que se ha vendido molotes, chalupas, pelonas, y otras comidas; esto es, estos eran *lugares del sabor* (como los llamaría el Dr. Carlos Montero Pantoja): en inmuebles patrimoniales han existido prácticas culinarias que pueden bien tratar de mantenerse como parte de una dinámica social, que también se muestre y comparta a los visitantes de la ciudad. Si el patrimonio es una de las mercancías del turismo, también debe ser uno de los pretextos para salvaguardar y valorar expresiones que viven en la memoria de los habitantes de una ciudad, y que dotan de identidad y particularidad a un territorio.

En el siguiente apartado se hace una breve revisión de la categoría centro histórico, que es usada en nuestra ciudad desde la declaratoria de la UNESCO para Puebla como Ciudad Patrimonio de la Humanidad. Si bien, esta categoría permite identificar y diferenciar el corazón fundacional de nuestra ciudad, como ya mencionamos, también puede ser pretexto de su elitización y de la pérdida de identidad en tanto que este territorio puede terminar como una atracción turística y empresarial como resultado de diversas políticas públicas nacionales e

internacionales, que expulsaría dinámicas propias, locales e históricas. De hecho, diversas voces en la academia se han alzado para que las estrategias y políticas de rehabilitación urbana que incluyen la demarcación del centro histórico consideren la recuperación del uso habitacional, el reforzamiento de la identidad cultural y la economía local; la intención es superar la práctica mercantil intervenionista (Ramírez, 2019)

3.2 Reflexiones sobre la categoría centro histórico

El concepto *centro histórico* tiene de manera inherente una serie de problemáticas que deben considerarse. Como construcción abstracta y aleatoria, el espacio que se define con este nombre no siempre considera a los sujetos que lo viven o las prácticas que en él se llevan a cabo, sino los monumentos que están contenidos en él. Además, el centro histórico como bien cultural patrimonial, pareciera enmarcarse y congelarse en un pasado virreinal, que poco se relaciona con la contemporaneidad. Con respecto a lo anterior, no hay que olvidar que como bien cultural, como elemento de un sistema cultural, es un ente vivo, que se modifica y que se adapta a las condiciones del presente. Entonces hay que dejar de lado la idea de ente intocable e inmodificable que vive en las cabezas de muchos patrimonialistas. Mertins (citado en Vergara, 2009) comenta que una de las intenciones desde la UNESCO del nombramiento de estas áreas llamadas centros históricos es la renovación, la puesta en valor de bienes muebles; pero al mismo tiempo, de una intencionalidad enmarcada en el “desarrollo social”, que no solo estuvo en manos gubernamentales, sino también privadas. De lo anterior, Vergara (2009) afirma: “Dime quién financia el Centro Histórico y te diré qué Centro Histórico es” (p. 11).

El concepto surge alrededor de los años 70 del siglo XX, y es consecuencia de la reformulación del modelo de ciudad, el cual, divide la centralidad urbana de la histórica; puesto que es en esta época en la que se empiezan a expulsar actividades económicas, sociales, recreativas e incluso político-administrativas fuera del centro urbano tradicional (Sepúlveda Manterola, 2017). Al tratar de identificar las características de los centros históricos Sepúlveda Manterola (2017) afirma que, la

primera sería la heterogeneidad de usos; la segunda, la pluralidad socioeconómica de sus habitantes.

Lo que ha quedado de lado en muchos de los planteamientos de definición e investigación sobre centros históricos y el patrimonio que lo conforma, y del estudio desde la academia y de los especialistas, son los bienes culturales inmateriales e, incluso, aquello que Daniel Hiernaux-Nicolas (2019) llama “matrimonio” (prácticas culturales cotidianas) las que son olvidadas u obviadas en este tipo de definiciones —este concepto Hiernaux-Nicolás lo contrapone con el de “patrimonio”, pensando este último como “lo que muestra poder, nos representa” (Comunicación personal, 26 de agosto de 2019)—. De hecho, en las listas de los organismos internacionales especializados, tales como la UNESCO, la categoría patrimonio inmaterial es relativamente reciente.

Sepúlveda Manterola (2017) afirma que el patrimonio debe otorgar a las comunidades:

> relaciones de conectividad y pertenencia, es un símbolo público de identidad colectiva. Además de identidad, se supone que el patrimonio cultural debe ser un factor de beneficio y desarrollo para la comunidad en su conjunto y no un promotor de la segregación y exclusión socioespacial (p. 17).

Lo anterior se expresa en el marco del planteamiento del uso de centros históricos como un motor de la economía en tanto que promotor y receptor de turismo, específicamente de turismo cultural. Sin embargo, la turistificación de estos espacios ha provocado que diversos actores locales hayan sido expulsados; favoreciendo a empresas trasnacionales tanto en el ámbito de la restauración como de hospedaje; e incluso de vivienda.

En tiempos recientes se ha volteado otra vez a los centros históricos como el ejemplo de espacio público urbano; en el que se pueda integrar la innovación, pero al mismo tiempo el resguardo de la identidad y la historia; al menos en el sentido de un producto para la venta: un cliché o un conjunto de estereotipos (Vergara 2009); lo anterior, debido a la turistificación que estos espacios han sufrido alrededor del

planeta. Hay que recordar que, en México, la población de mayores ingresos movió su lugar de residencia del centro hacia otras zonas a inicios del siglo XX; cuando empezó a llegar al centro población de menores ingresos, y el aumento de usos comerciales y de servicios, en detrimento del uso habitacional (Sepúlveda Manterola, 2017)

El espacio delimitado como centro histórico está regulado, al menos, por dos marcos normativos: la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicos, Artísticos e Históricos, y la Ley General de Asentamientos Humanos, Ordenamiento Territorial y Desarrollo Urbano. A estos hay que agregar los demás marcos normativos de dependencias e instituciones que actúan en el territorio (Sepúlveda Manterola, 2017). Lo anterior impide que exista una rehabilitación y gestión urbana integral y efectiva, debido a las ambigüedades que existen en dichos marcos para un mismo espacio geográfico: el polígono identificado como centro histórico.

Como la categoría centro histórico, al momento de ser planteada en los años 70, se constriñó a una relación sólo con los bienes inmuebles, en fechas recientes se le ha hecho convivir con otras que abarcan algunos aspectos de las expresiones inmateriales de la cultura, un ejemplo de lo anterior es la categoría “paisaje urbano histórico”. Esta especie de oficialidad que le otorga el nombramiento centro histórico, de alguna manera ha vaciado el territorio de significado, al menos para promotores, planificadores e interesados en explotarlo económicamente; este vaciamiento elimina también a los actores sociales y prácticas socioculturales que se llevan a cabo dentro del territorio identificado como centro histórico, pero que más allá del nombramiento es un ente histórico, marcado por la memoria, identidad, permanencia histórica y prácticas culturales de aquellos que lo han heredado o reconocido como propio, como un elemento que forma parte de su cotidianidad en la ciudad que habitan (como ya se ha mencionado, la palabra habitar no necesariamente hace referencia a la acción de tener residencia en ese territorio específico).

Es importante hacer notar que el proceso de turistificación (que llega incluso a una sobreexplotación turística) puede afectar el carácter habitacional de los

centros históricos. La ausencia de redes comunales, que funcionan como elementos disuasivos o guardianes, y la especialización del giro comercial tiene diversos efectos negativos, Sepúlveda Manterola (2017) identifica la inseguridad urbana como uno de ellos; además de considerar a los controles formales (como policías y cámaras de vigilancia) como insuficientes. Otros problemas derivados de la presencia excesiva de turismo podrían ser delitos ambientales y contra la salud (Navarrete y de la Torre, en Sepúlveda Manterola 2017).

Como ya se había mencionado, dentro de un proceso de sanitización social que se ha querido aplicar en los centros históricos, los comerciantes informales han sido el blanco por antonomasia, al menos en lo que a Latinoamérica se refiere. Sepúlveda (2017) afirma que el comercio informal ha sido una actividad popular estigmatizada y poco estudiada, y que es una característica común de los centros históricos en México. En diversas ciudades del país, hay organizaciones que conjuntan a los comerciantes informales, entre sus objetivos están llegar a acuerdos con los gobiernos municipales o estatales en turno, para lograr obtener permisos de venta en la calle; no obstante, hay organizaciones que no necesariamente buscan trabajar dentro de la legalidad.

Hay un tema pendiente de investigar en lo respectivo a los centros históricos: movilidad y transporte (Sepúlveda 2017). En general, se ha identificado que existen un nivel de congestionamiento vial alto en ellos, puesto que se tienden a concebir como polos de desarrollo y de puntos geográficos en donde se llevan a cabo diversas actividades de tipo gubernamental, social y, en ocasiones, educativo. Este fenómeno provoca, por ejemplo, altos niveles de contaminación de diverso tipo. Además, el sistema de transporte colectivo existente en México resulta obsoleto, ineficiente y contaminante; por lo que el número de automóviles que circulan por los centros históricos resulta ser muy alto. Algunas propuestas de investigaciones realizadas son:

> Construir alternativas viales y de transporte que eviten pasar por el Centro Histórico cuando no sea el destino final; regular los estacionamientos de vehículos en la vía pública y aumentar la oferta de estacionamientos en el

> perímetro del Centro Histórico ubicándolos en sitios estratégicos como en las cercanías de estaciones de metro; evaluar la pertinencia de peatonalizar determinadas calles; regular horarios de carga y descarga de los comercios; mejorar accesibilidad a residentes; promover y consolidar un transporte público de alta calidad, no contaminante y de dimensiones acordes a las calles de los centros históricos (por ejemplo, tranvías y bicicletas) y monitorear y analizar la relación entre la demanda vial y los cambios de uso de suelo, la concentración de comercios y servicios y el desplazamiento de residentes (Sepúlveda, 2017: 34-35)

Como se ha visto, la categoría centro histórico puede resultar más negativa que positiva para la población local, más allá de su propuesta inicial de conservación de un territorio significativo por su historia y por sus expresiones culturales; debido al uso indiscriminado de esta categoría como una marca mercantil que premia la actividades económicas terciarias desmedidas, especialmente, el turismo maquillado de “cultural” (con todos los matices que pueden inscribirse en esta categoría: gastronómico, artístico, arquitectónico, etcétera). Así, un territorio histórico, significativo por sus particularidades materiales e inmateriales, se desmembra en pro de una experiencia efímera y frívola que va dejando cadáveres urbanos por dónde camina.

Para el caso del centro histórico de la ciudad de Puebla se hace necesario considerar políticas de rehabilitación urbana sostenibles, como las ha llamado Ramírez (2019), en las que la población local tiene un peso significativo. Además, el nombramiento como Patrimonio de la Humanidad del centro histórico de Puebla dejó de lado por algún tiempo el patrimonio inmaterial, dentro del cual se encuentran las prácticas alimentarias, especialmente aquellas que nacieron, se han conservado y forman parte de la identidad de los poblanos; a pesar de que en los criterios de selección de los que ya se habló en apartados anteriores, se consideran los valores culturales colectivos, mismos que se inscriben en la inmaterialidad y en la memoria de la gente que ha habitado la ciudad y este territorio específico. El nombramiento promovió, en las políticas públicas y legislaciones locales, la monumentalidad, la

conservación de los inmuebles antiguos que dan a esta ciudad su carácter virreinal, herencia del trabajo de las manos indígenas que construyeron esta ciudad; olvidando que el territorio es un ente vivo en el que las prácticas socioculturales lo mantiene activo, en uso; en el que la diversidad es el pan de cada día, y en que no está exento de contradicciones y pugnas. Lo anterior da pie a una reflexión a partir de los datos obtenidos por las diversas técnicas empleadas para la recolección de datos, que se exponen en los siguientes capítulos.

Compartir la comida es el fenómeno social más complejo de la humanidad por alguna razón. Es el contexto en el que, más que en cualquier otro, nos definimos como seres sociales y reconocemos nuestros vínculos más profundos con la tierra, el mar y el cielo.

Carolyn Steel

CAPÍTULO IV. LIMPIA PALADAR: TÉCNICAS Y HALLAZGOS GENERALES

En el presente apartado se exponen los datos más relevantes de las diversas técnicas aplicadas para recabar datos, algunas se acompañan de una pequeña crónica de investigación en la que se comentan algunos inconvenientes o limitantes al momento de ponerlas en acción. Además, en el caso del cuestionario, se acompañan los resultados con gráficas e interpretaciones de los datos obtenidos a partir de él.

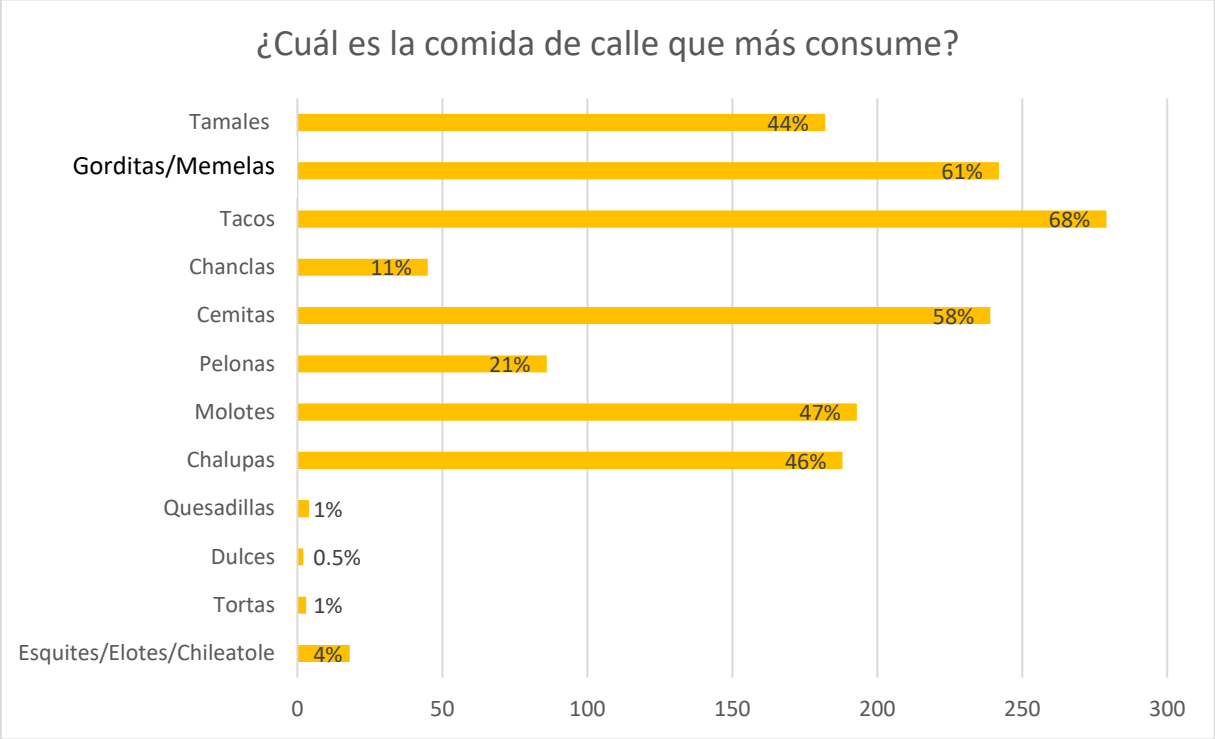
4.1 Cuestionario

El cuestionario estuvo conformado por 13 preguntas, con un formato de preguntas de opción múltiple, cerradas y abiertas. Este se realizó a través de internet, utilizando la herramienta “Formularios de Google”. Se convocó a los usuarios de redes sociales a contestarlo, particularmente a los integrantes del grupo “Puebla Antigua”, quienes mostraron una alta participación. Si bien la muestra original se había calculado (a partir de una fórmula para muestras estadísticas) en 385 cuestionarios; al final contestaron más personas; sin embargo, se restringieron los datos a la primera cifra que fue la que arrojó la fórmula para cálculo de muestras representativas.

Este cuestionario fue contestado por 501 personas, había un par de preguntas iniciales que servían de filtro para poder continuar el cuestionario: Ciudad de origen y tiempo de residencia en la ciudad de Puebla; lo anterior, debido a que en los criterios de inclusión se definió que quienes contestaran el cuestionario debían ser 1) personas originarias de la ciudad de Puebla o 2) residentes desde hace 20 años de la misma ciudad. Finalmente, sólo se consideraron los 385 que cumplieran con los criterios.

A continuación, se exponen aquellas que se consideran más pertinentes de acuerdo con los objetivos planteados para esta investigación.

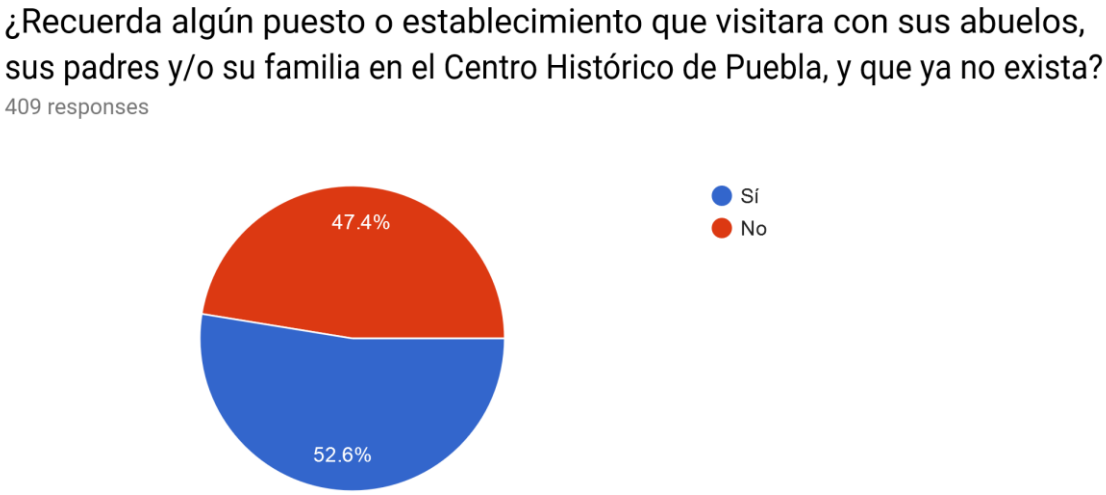
Gráfica 1. Comida de calle más consumida



Fuente: Cuestionario “Comida de Calle”, 2019

En esta pregunta, quienes participaron contestando el cuestionario, tuvieron la posibilidad de elegir más de una opción; además de poder contestar libremente eligiendo otros alimentos. Así, se encontró que la comida de calle que más se consume son los tacos (68%); seguidos de las gorditas/memelas (61%); después, las cemitas (58%); además de molotes (47%), chalupas (46%), tamales (44%), pelonas (21%), chanclas (11%), esquites/elotes/chileatole (4%), quesadillas (1%), tortas (1%) y dulces (0.5%). A partir de lo anterior, se puede decir que son tres los alimentos que más identifican en su consumo quienes contestaron el cuestionario: tacos, gorditas/memelas y cemitas; aunque hay tres más que tienen un porcentaje también relevante: molotes, chalupas y tamales.

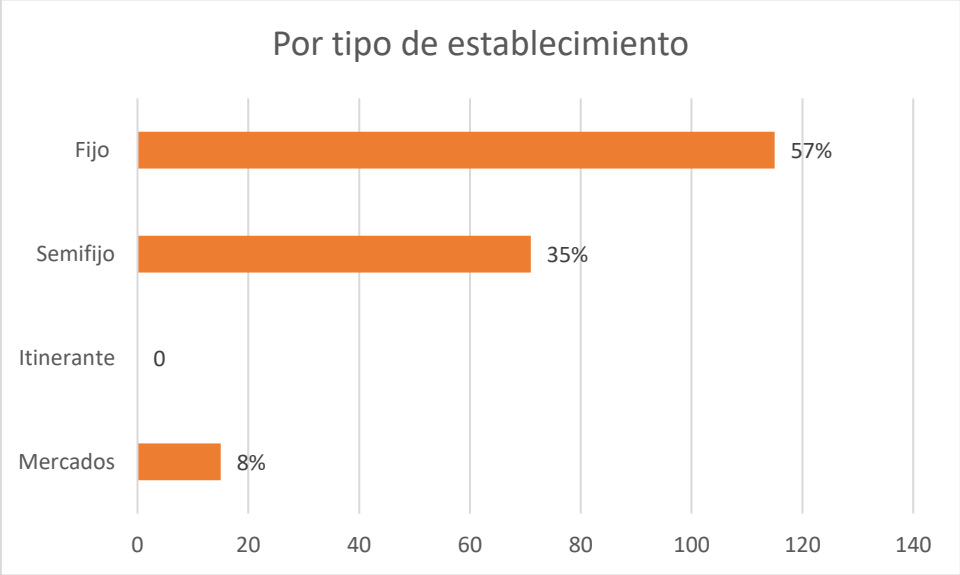
Gráfica 2. Recuerdo de puestos o establecimientos que ya no existen.



Fuente: Cuestionario “Comida de Calle”, 2019

Al preguntar si recordaban algún puesto o establecimiento que visitaran con abuelos, padres y/o familia en el Centro Histórico de Puebla, y que ya no exista, hubo solo 5% de diferencia entre sí (53%, lo que equivale a 204 personas) y no (47%, equivalente a 181 personas). Se les pidió que mencionaran dichos puestos, ya fuera por nombre o ubicación; de las 204 personas que dijeron recordar alguno, 198 dieron el nombre y/o la ubicación, y éstos fueron los resultados por tipo de establecimiento:

Gráfica 3. Por tipo de establecimiento



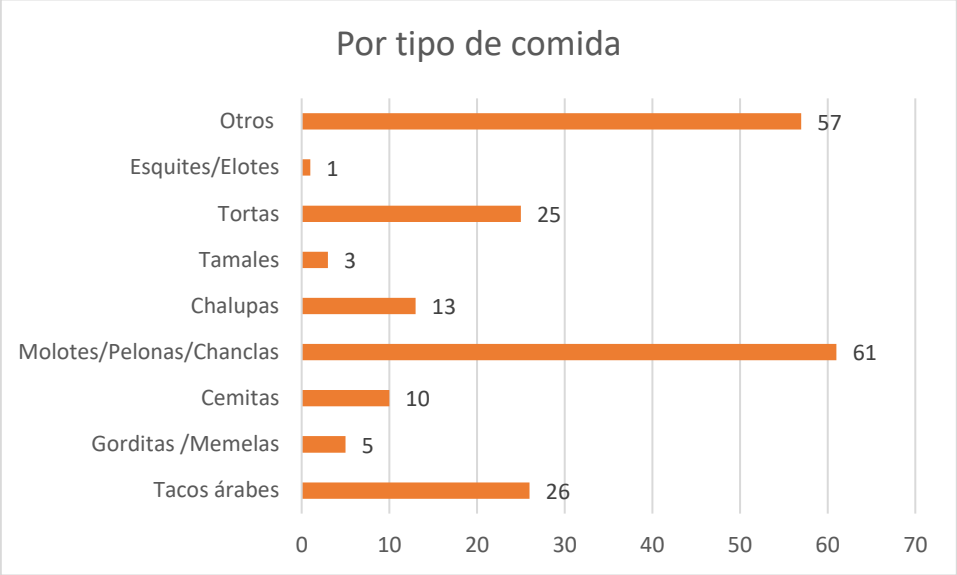
Fuente: Cuestionario “Comida de Calle”, 2019

Al hacer el recuento de las respuestas se decidió dividir por puestos itinerantes, aquellos que se van moviendo por determinadas calles, como los triciclos de tamales; semifijos; aquellos que, si bien tienen un lugar fijo, como zaguanes, sólo abren y venden comida en determinado momento del día, o los puestos que se arman para la venta durante determinadas horas sobre las calles; fijos, aquellos que están en un local establecido y venden comida la mayor parte del día. Además, se agregaron los mercados, ya que no pertenecen a ninguna de las categorías anteriores, pero son escenario de venta y consumo de comida; además de ser considerados dentro de la definición operativa de esta investigación.

El tipo de establecimiento que más se recordaba eran los fijos (57%); seguido de los semifijos (35%); finalizando con los mercados (8%). El tipo itinerante no fue elegido por quienes respondieron el cuestionario. Los dos establecimientos fijos que mayormente se mencionaron fueron las taquerías y las torterías; en los semifijos, los puestos de molotes; sobre el mercado, se mencionaron los puestos de molotes “de agachados” del mercado La Victoria.

Si categorizamos las respuestas por el tipo de comida que ofrecían estos puestos, se tienen los siguientes resultados:

Gráfica 4. Por tipo de comida

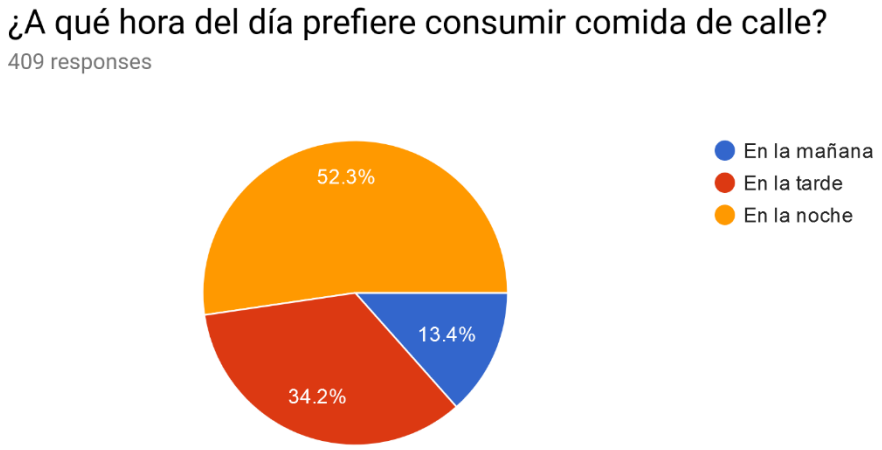


Fuente: Cuestionario “Comida de Calle”, 2019

De las 198 personas que contestó esta pregunta, el 31% (61 personas) aludieron a los puestos en donde se venden molotes, pelonas y chanclas (se decidió juntar estos tres alimentos en una categoría, ya que en el mismo puesto se vendían y venden aún estos tres alimentos); el 29% (57 personas) recordó otro tipo de comida (como dulces, pozole, pollo rostizado, mole, etc.); el 13% (26 personas), los tacos árabes; 12% (25 personas), tortas; 5% (13 personas), chalupas; 4% (10 personas), cemitas; 3% (5 personas), gorditas o memelas; 2% (3 personas), tamales y 1% (1 personas), esquites o elotes.

Si se observa la primera gráfica que considera la comida que más se consume y se compara con esta, hay un alimento más que se torna importante, las tortas, y que forma parte de la breve historia que se contó en el capítulo anterior. Posiblemente ahora ya no se consuma tanto o no se tenga tan presente, pero de que ha formado parte importante de la comida de calle poblana, según la gráfica presente, lo ha sido.

Gráfica 5. Hora de consumo



Fuente: Cuestionario “Comida de Calle”, 2019

Al preguntar cuál fue el horario en el que se prefería consumir esta comida, más de la mitad de los encuestados (52.3%) respondieron que en la noche; seguidos por la elección “en la tarde” (34.2%) y, al final, en la mañana (13.4%). Esta pregunta resulta pertinente, ya que la oferta de comida de calle va cambiando durante el día: por la mañana es común encontrar tamales y gorditas o memelas; para la se puede encontrar tacos árabes, cemitas, tortas; y después de las seis o siete de la noche, chalupas, molotes, pelonas y chanclas.

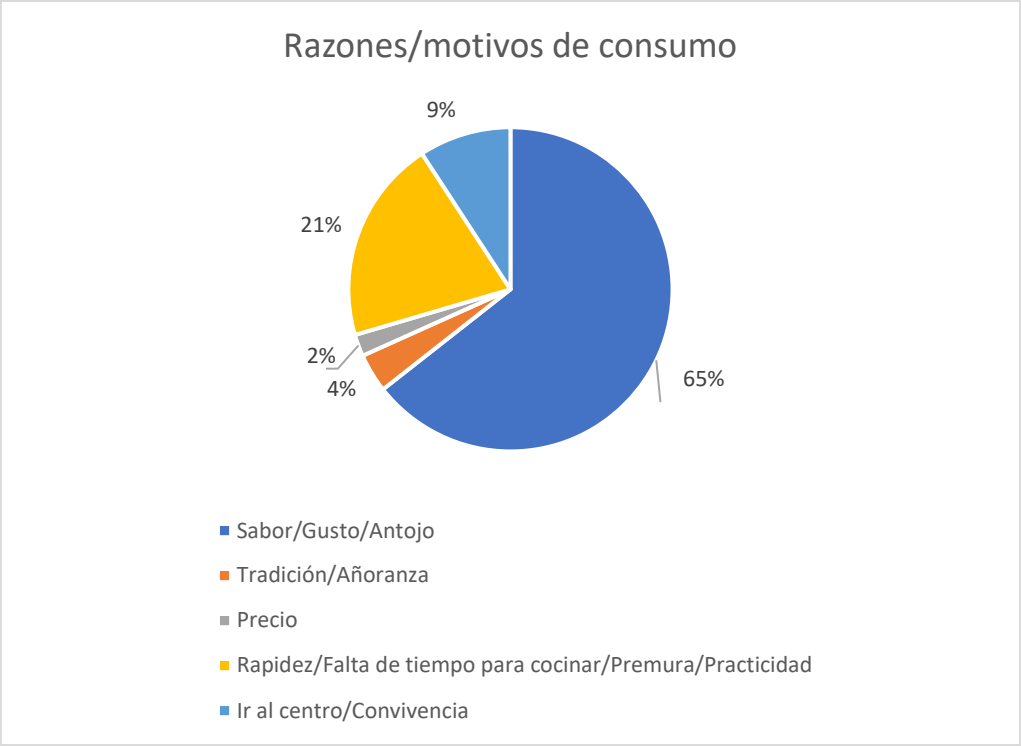
Gráfica 6. Con quién suele acudir a los puestos de comida de calle



Fuente: Cuestionario “Comida de Calle”, 2019

A la pregunta “¿Con quién suele acudir a consumir comida de calle?” el 83% contestó que acompañado (ya fuera por su pareja, su familia o amigos); y 17%, que solo. Esta gráfica llama la atención, puesto que en ocasiones se tiene considerada a la comida de calle como una comida de paso; que, precisamente por la premura, es consumida en soledad. Sin embargo, a partir de las respuestas de los entrevistados, podría decirse que, al igual que una comida formal, crea comensalidad; es decir, este escenario en el que se comparten los alimentos.

Gráfica 7. Motivos/razones de consumo



Fuente: Cuestionario “Comida de Calle”, 2019

Finalmente, al menos para los resultados obtenidos del cuestionario, las razones o motivos para el consumo de comida de calle, el 65% de las respuestas fueron por “sabor, gusto o antojo”; el 21%, por rapidez, practicidad o falta de tiempo para cocinar; el 9% por convivencia o ir a pasear al centro; el 4% por tradición o añoranza; y el 2% por precio.

En la gráfica podemos notar que el motivo de consumo mayormente elegido es el de “sabor/gusto/antojo”, esto es, el componente hedónico de la comida, así, podemos justificar esta elección a través del concepto *habitus*; porque son aquellos sabores que se aprenden a disfrutar culturalmente los que buscamos y los que guían la elección y el actuar de los sujetos. Eso nos habla de la importancia de la sociabilidad gustativa o de la manera en la que los sabores de la infancia marcan a una persona. En segundo lugar, aparece la idea de rapidez, que, si bien es el segundo lugar, representa menos de un cuarto de las personas que respondieron el cuestionario. Fue interesante encontrar respuestas específicas que decían que

consumían esta comida de calle con una de las actividades a realizar al acudir al centro de la ciudad o para convivir; puesto que da una idea de enmarcar la comida en un territorio específico para una actividad determinada. También, hablar de tradición y añoranza, nos habla de memoria, de nostalgia; pero también de habitus. El precio, si bien se mencionó, quedó relegado hasta el final, con muy poca representación.

4.2 Revisión de Archivo

Para esta investigación se acudió al Archivo Histórico Municipal de la ciudad de Puebla, ubicado en el Pasaje Francés del Ayuntamiento, ubicado entre las calles Palafox y Mendoza y 2 oriente, en el Centro Histórico. Se hizo una búsqueda en la Memoria Urbana, en la que se identificaron 10 expedientes en los que se encontró información relevante; la fecha más antigua que se identificó dentro de estos fue el 2 de abril de 1872; y la más reciente, el 24 de febrero de 1901.

Dentro de los 10 expedientes se identificaron seis cartas en las que los remitentes solicitan al ayuntamiento de la ciudad algún tipo de permiso para instalar sus puestos de comida en un lugar específico o para solicitar mantenerse en el lugar en el que refieren; tres de estas cartas fueron escritas por hombres, y cuatro, por mujeres. Dos documentos exponen algún tipo de modificación o expedición de reglamentación sobre el espacio urbano en el que se ven inmiscuidos los vendedores de comida. Uno llama la atención por ser una carta de explícito descontento, enviada por los vecinos de San Agustín; en ella se enlistan una serie de percepciones sobre los vendedores de comida de calle y su clientela.

Además de los encontrados por la investigadora como resultado de una búsqueda dentro del Archivo Histórico Municipal; también se identificaron otras dos referencias archivísticas dentro de Zenteno (2016). Ambas son cartas en las que las remitentes piden al ayuntamiento algún tipo de reducción o condonación de las rentas que han pagado; puesto que exceden de su capacidad de pago. Lo que llama la atención de ambas peticiones es que fueron realizadas por mujeres, y datan de 1918.

4.3 Etnografía virtual: Observación flotante

Como se mencionó en el apartado metodológico, en esta investigación se decidió utilizar, en el marco de la etnografía virtual, una técnica llamada observación flotante que se enmarca en la metodología de etnografía virtual. Dicha técnica se aplicó durante el semestre Otoño 2019 (agosto-diciembre 2019) y, como ya se mencionó, se eligió antes de que iniciara la pandemia por Covid-19; porque se pensó como una herramienta útil para recabar datos importantes identificados en un grupo de la red social Facebook. Se hizo una búsqueda en el grupo “Puebla Antigua”, iniciativa iniciada por David Ramírez Huitrón, el objetivo del grupo es “promover y difundir el legado histórico, arquitectónico y cultural de la Ciudad de Puebla” (Lado B, 2012)

A partir de los datos obtenidos en el cuestionario: nombre de lugares emblemáticos, nombres de personas, ubicaciones o referentes territoriales, nombre de platillos. A partir de la búsqueda de éstos se identificaron fotografías, relatos autobiográficos, relatos de vida, rememoraciones, gustos y recomendaciones. También se lanzaron preguntas y relatos, para que fueran contestados y/o comentados por los integrantes del grupo. Se hizo una revisión de más de 1000 comentarios, que se han retomado para apoyar una reconstrucción sociocultural e histórica de los personajes, los lugares y los alimentos que la gente mantiene en su memoria como representativos del Centro Histórico de la Ciudad de Puebla

4.4 Entrevistas y grupos focales

Se realizaron seis entrevistas, de las cuales: tres fueron individuales; y tres se convirtieron en grupos focales, es decir, hubo más de dos personas entrevistadas, conversando sobre los temas que se planteaban. Si bien estas últimas se habían planteado como entrevistas a una persona, en el momento de llegar al lugar de la cita (casi siempre, la casa de la persona entrevistada), se unieron más personas a la conversación, ya fuera por invitación de la persona entrevistada, o porque, al iniciar la entrevista, hubieran estado escuchado las preguntas, y quisieran agregar

su opinión o conocimiento sobre el tema. La duración de las entrevistas varía entre 1 hora 30 minutos y 2 horas 30 minutos.

Es importante notar que, una de las cosas que se repitió en algunas entrevistas y grupos focales fue la resistencia, de inicio, a hablar de la comida de calle, los entrevistados pensaban que lo que se buscaba era que hablaran de la comida monumental, de los restaurantes que habían existido en el Centro Histórico, de lo que ellos sabían sobre el mole, los chiles en nogada, etc. Muchos de ellos se sorprendieron cuando se les pidió que rememoraran sus vivencias con los puestos de calle: parecía que ellos mismos no dimensionaban que se pudiera hacer una investigación sobre este tema.

Déguster est un acte de plaisir, écrire ce plaisir est un fait
artistique mais la seule vrai œuvre d'art, en définitive,
c'est le festin de l'autre

Muriel Barbery

* * * * *

Degustar es un acto de placer, escribir sobre ese placer es
un hecho artístico pero la única y verdadera obra de arte, en definitiva,
es el festín del otro.

Muriel Barbery

CAPÍTULO V. BIENMESABE: PLATILLOS, ROSTROS, HUELLAS Y LUGARES DE LA COMIDA DE CALLE

Este apartado tiene por objetivo mostrar a profundidad los diversos datos recabados a partir de las varias técnicas elegidas y comentadas en capítulos anteriores; así como interpretarlos y dotarlos de sentido para responder a las preguntas de investigación planteadas en la primera parte de este documento.

Se ha decidido presentar dichos datos e interpretaciones a partir de los alimentos que se identificaron como representativos para aquellos que respondieron el cuestionario; y de los que más hablan tanto las personas entrevistadas como aquellos implicados en la observación flotante. A partir de ellos se habló de la gente que los ha preparado, los lugares en donde se han vendido y los documentos y referencias de archivo que hablan de ellos; si se consideraba necesario, se agregaron algunos datos obtenidos de fuentes bibliográficas para hacer más fluida la narración. Así, este apartado se divide de la siguiente manera: tamales, chalupas, molotes, cemitas, tortas, chanclas y tacos árabes; los anteriores, son los siete alimentos que la encuesta y la repetición de su mención en entrevistas, arrojaron como representativos en la memoria de quienes participaron en ella, esto no quiere decir que sean los únicos, pero sí fueron los más sobresalientes.

Antes de pasar a los apartados de este capítulo, es importante hacer una mención a datos que consideramos relevantes, obtenidos del cuestionario, y que se desglosaron en el capítulo anterior. Además de identificar la comida de calle que más consumen, las personas que respondieron el cuestionario dieron respuesta a la hora en la que preferían comer alguna de estas comidas: es significativo ver que el peso mayoritario recayó en las respuestas “en la tarde” y “en la noche”. Así, hay que observar que muchos de los datos particulares que se preguntaban, como los puestos de comida o la elección de la comida de calle, tienen que ver con la que se ofrece en esta hora del día; por lo que la identificación de puestos de tamales o triciclos de tamales no son mencionados de manera relevante en el cuestionario, no así en las entrevistas y en los datos obtenidos de la observación flotante.

Asimismo, al hablar de comida de calle también se piensa en la comensalidad y en sus ritos (Maury Sintjago, 2010), desde la manera de pedir algo en algún puesto de calle, hasta la manera de consumir; esto se hace relevante al preguntar con quién suele acudir a los puestos de comida de calle y cuál es el motivo. Para la primera pregunta es necesario hacer hincapié que sólo el 17% de los entrevistados afirma asistir sólo a los puestos, el porcentaje restante acude con alguien más. En cuanto a los motivos, hay quien piensa que la comida de calle es consumida por motivos similares a la llamada *comida rápida* (que en muchas ocasiones también puede caer en la clasificación de *comida chatarra*): por falta de tiempo o por ser comida más barata. Al analizar las respuestas dadas por las personas que respondieron el cuestionario se encontró que un poco más del total respondió que los motivos que la llevaban a consumir comida de calle era por el sabor, el antojo o el gusto; esto es, el placer que provoca su consumo más que por la practicidad, el tiempo o el precio.

Cabe decir que el sabor, el antojo o el gusto son categorías y prácticas que pasan por la socialización, y por la particularidad de cada territorio y cultura; es decir, son aprendidos e integrados a la construcción de una persona contextualizada en un entorno cultural específico. Asimismo, hablar de cualquiera de estos tres elementos remite a una categoría hedónica, esto es, un elemento que va más allá del simple hecho de introducir biomoléculas o partículas nutricionales al organismo: tiene que ver con el placer, la sensación de bienestar, la memoria que implica este tipo de comida en la gente que la consume. Es momento de adentrarnos en este elemento hedónica, leyendo lo que cada alimento seleccionado tiene para contarnos.

5.1. Tamales

De inicio, hay que decir que los tamales se encuentran mencionados en diferentes documentos que datan de la época de la Conquista (Coe, 2004). Los tamales son mencionados en expedientes del Archivo Histórico Municipal, se identificó una propuesta del Ayuntamiento, fechada el 3 de mayo de 1893, en la que se sugiere la

prohibición de venta de comida de calle en el perímetro del actual zócalo (que antiguamente funcionaba también como mercado):

> […] que con dispensa de trámites se aprueben las proposiciones siguientes:
>
> 1ª. Se prohíbe a los expendedores de pan, de tamales o de cualesquiera otro articulo que verifiquen la venta de sus efectos como lo hacen en la actualidad situándose en las calles contiguas a la plaza del Mercado.
>
> 2ª. Se hace extensiva esta prohibición respecto de las demás calles de la ciudad.
>
> Sala de Comisiones. (AHMP, Tomo 373, Legajo 130, Fojas 52-53, 3 de mayo de 1893).

En otro documento, fechado el 29 de agosto de 1898, un grupo de vecinos de la zona del templo de San Agustín (3 poniente y 5 sur) muestran su descontento por un grupo de vendedores que se establecieron “en la orilla de las banquetas de la calle antes nombrada [la calle de un costado de San Agustín]” y que ofrecían diversos alimentos, entre ellos, tamales. La queja era tanto el tipo de alimentos ofrecidos, como su lenguaje que “casi siempre es obseno” [sic], el bloqueo al tránsito peatonal, que se derivaba también en que “ensucian con frecuencia los trajes de las señoras que pasan por allí”. La carta remata con estas palabras:

> Ahora bien, como todo esto es perjudicial y molesto a los transeúntes, especialmente a los que vivimos o tenemos casa de comercio en dicha calle y ademas [sic] repugna a la cultura de esta población, parece de necesidad y utilidad públicas que se evite, motivos por los que venimos atentamente a pedir a esa honorable corporación, protestándole nuestro respetos, tenga a bien dictar las medidas conducentes para remediar los males indicados (AHMP, Tomo 409, Legajo 14, Fojas 73-75, 9 de noviembre de 1898).

Es interesante notar que los juicios de valor sobre las personas que venden este tipo de comida es el argumento más importante de esta carta, además, este fenómeno resulta repulsivo para quienes la firman que, como dice el texto, son vecinos y comerciantes establecidos en la zona. Se puede inferir que la propuesta de prohibición de la que hablamos anteriormente no prosperó, y si lo hizo, fue ignorada por los vendedores de comida de los que se habla cinco años más tarde en la carta de inconformidad encontrada.

Entonces, se puede afirmar que este alimento ha estado presente en el Centro Histórico, que se vende regularmente desde hace muchos años, que ha formado parte de la historia de esta ciudad; aunque se puede pensar que es un alimento cuya presencia viene de mucho más atrás en el tiempo. Su permanencia histórica es patente.

En uno de los grupos focales que se hicieron, los participantes comentaron que recordaban que los tamales se ofrecían en las vecindades en un diablito, específicamente, los domingos:

> P3: Y antes no, porque andaban, hasta el pan de fiesta, pan de burro, también lo andaban trayendo en ese guacal de palitos, con el diablo iban, y los domingos lo andaban ofreciendo, entraban así en las vecindades, en la 3, en la 5, es más, en la 5 iba un señor con su manta, porque lo envuelven con hojas de árbol, y lo tapan como con trapos de manta. Y gritaban, en el diablito lo iban empujando.
>
> P2: Ahora ya pasa el panadero: "¡pan de fiesta, pan de no sé qué!
>
> P4: O se quedan en una esquina vendiendo el pan de fiesta.
>
> P3: Y antes no, porque lo iban ofreciendo en diablito, ese todavía me tocó, y antes también ofrecían el atole, los domingos y los tamales en diablito. Llevaban el cesto, ahí metían la olla de atole, que en ese entonces era atole de masa azul y el tamal, y no había tanta variedad de tamal como ahora, porque nada más vendían el tamal rojo, que esa salsa la hacen de huachinango rojo, de puro huachinango rojo. Era el único tamal que vendían, o los *tontos*, que le llamaban, es pura salsa en hoja de tala, sin sabor, nada más lleva manteca y agua de anís (Comunicación personal, *GF2*, 11 de septiembre de 2019).

En otro de los grupos focales contaron que los tamales se tenían que comprar afuera de las iglesias:

> P4: La torta de tamal, ahora ya comen la torta de tamal, y antes eran los tamales y las tortas…
> P2: Eso viene de México, allá toda la vida ha existido la torta de tamal; pero acá en Puebla, no.
> P1: ¿Y vendían tamales en carrito, como ahora?, ¿en triciclo?
> P2. No, se ponían en las puertas de las iglesias; y la famosísima era la de la 13 y la 2 […] era afuera de Santiago, Santo Domingo, acá en la capilla de

> Santa Gema… ¡todo! Era el domingo, era "córrele". Y no había entre semana…
> P3: ¿Sabes dónde también los tamales eran muy ricos y las tortas?
> P4: En contra esquina de la Iglesia de… ¿cómo se llama? Esa de la 2 sur y 13 oriente
> P2. La Soledad
> P4: En contra esquina de la Soledad…
> P3: Contra esquina todavía venden tortas y venden tamales…
> P4: Tamales… y tienen muchos años, muchos años.
> P2: Y también donde estuvieron ustedes, en el… cerca de la Concordia ¿no? En ese parque
> P3: En el parque de Santa Inés
> P2: Ajá también vendían unos tamales bien ricos.
> P4: ¿Dónde?
> P2: ¡Ahí! En la iglesia…
> P3: Al lado de la iglesia…
> P4: Ah…
> P2: Era un niño…Sí, ahí también.
> (…)
> P2: Sí, en la… ahí… en la iglesia vendían unos tamales muy muy buenos. En la Concordia (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).

En las rememoraciones de la gente, además de las calles también se identifican personas, así, uno de los entrevistados (de quien no se tiene la entrevista grabada por petición del entrevistado, pero sí notas que se fueron tomando a lo largo de la plática), comentó que había unos tamales delgados y largos, que vendían tres señoritas, por El Parral. El entrevistado contó que ahora esos tamales ya tienen una marca hecha; pero "en sus tiempos" (esto es, los años 60-70) sólo los vendían sábados en la noche y domingos en la mañana. Un encuestado refirió el puesto de tamales de Lupita, el cual se colocaba en El Parían los fines de semana a partir de las 7 de la noche; después del terremoto del 19 de septiembre de 2017, Lupita se estableció en un local de la 2 oriente, en el que sólo vende tamales por las mañanas y algunos días por la tarde-noche.

En las entrevistas no se mencionó a ningún tamalero de triciclo que los entrevistados recordaran; pero hay que mencionar que particularmente, son pocos los triciclos "fijos" de tamales: se puede ubicar uno en la calle 4 sur esquina con 9 oriente; y uno más sobre la 4 norte esquina con 4 oriente. Por los relatos obtenidos,

los tamales fueron, en algún momento, comida extraordinaria, en el sentido de que se vendían sólo un par de días fuera de las iglesias; debido a la afluencia de las personas que asistían a misas. Pero había también puestos en casas o zaguanes en los que este alimento se vendía (pensando, en específico, en las “tres señoritas” mencionadas por un entrevistado).

5.2. Chalupas

Por algunos de sus ingredientes, se puede pensar que las chalupas son un alimento que se adaptó y adoptó después de la Conquista, como muchas expresiones de la vida cotidiana, es difícil rastrear su origen; pero, en Puebla, hay referencias en el AHM y a través de la historia oral de su existencia desde finales del siglo XIX. Así, se ubicó una hoja en los expedientes que forman parte de la Memoria Urbana, en donde se habla del “Precio de arrendamiento que por cada día deberán pagar los expendedores de mercancías por las localidades que ocupan en los mercados y sitios permitidos en este municipio”, fechado en abril de 1897 (AHMP, Tomo 294, Legajo 139, Fojas 143, 7 de abril de 1897). En el listado presentado se encontró un rubro específico para “chaluperas y moloteras” (también se mencionan a las tamaleras); aunque no se menciona la ubicación de éstas como sí se hizo en otras categorías, tales como casilla, puesto fijo en el mercado, etc. Este dato resulta importante, puesto que se habla directamente de la persona que vende y no de la mercancía (por ejemplo, Pulque tlachique) ni al tipo de puesto (como figones o puestos de juguetería). Además, se hace evidente que son mujeres quienes se dedican a la comercialización de estos alimentos; no así en otros casos, como los vendedores de tortas que, como veremos más adelante, serán identificados como hombres.

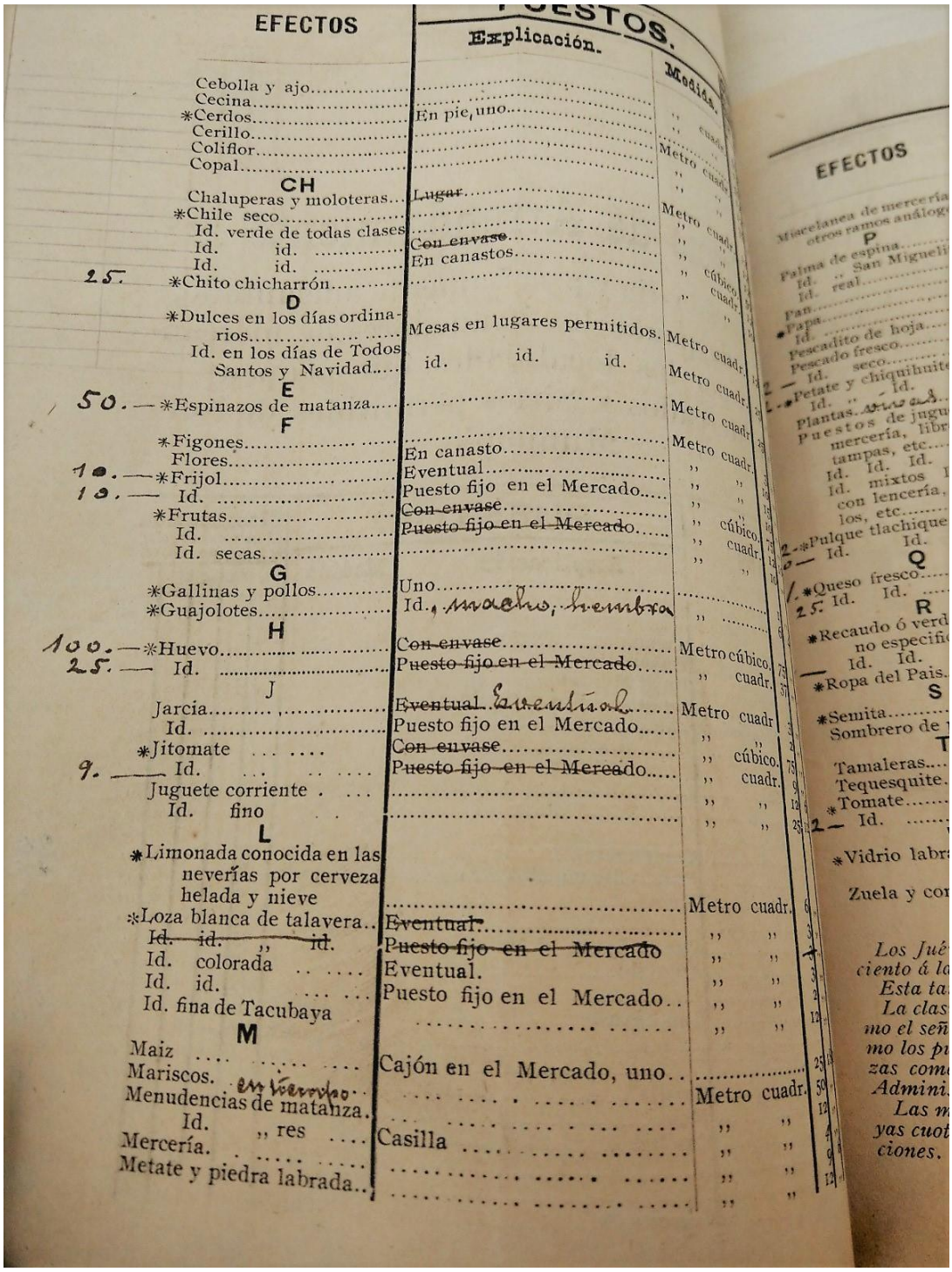


Imagen 6. Proyecto que presenta el comisionado del ramo al H. Ayuntamiento, referente al alquiler que deberán pagar los expendedores de mercancías por las localidades que ocupen en los mercados y sitios permitidos en este municipio, 1897 Nota: Archivo de la autora, fotografía tomada en el AHMP

Otro documento del AHMP que da cuenta de la venta de chalupas a finales del siglo XIX en la ciudad, es el *Prontuario de Policía o sea recopilación de disposiciones municipales de la ciudad de Puebla,* fechado en el año de 1886. En el que se lee:

> CHALUPAS Y MOLOTES
>
> Disposiciones Municipales de 12 de agosto de 1886
>
> 1ª. Son libres las ocursantes para expender en el lugar de propiedad privada que más les acomode, los comestibles a que en su ocurso refieren.
>
> 2ª. Se prohíbe su confección en los quicios de las puertas que comunican con la vía pública, y orillas de las banquetas. (AHMP, Tomo 357, Legado 96, Fojas 188-189, 12 de agosto de 1886).

Además de un artículo en el reglamento municipal, en el que una vez más, aparecen mencionadas ambos alimentos:

> Reglamento Municipal de 10 de diciembre de 1895
>
> Art. 15° No podrán establecerse las cocinas ambulantes para la confección de las llamadas chalupas, molotes ó cualesquiera otros guisos en las calles ó plazas públicas; y las que se sitúen en los zaguanes de casa particulares, colocarán sus braseros á un metro cuando menos de distancia de los quicios de las puertas hacia el interior. Solo con previo permiso de la autoridad podrán situarse estos puestos en establecimientos destinados a otros giros". Prontuario de Policía o sea recopilación de disposiciones municipales de la ciudad de Puebla. "A ellas debe el gendarme toda su atención y estudio, para que, conocedor de sus deberes, cumpla con eficacia la importante misión que desempeña". (AHMP, Tomo 390, Legajo 193, Fojas 219-225, 10 de diciembre de 1895).

En ambos documentos se establecen los lineamientos para la venta de chalupas y molotes, y se hace constante hincapié en que la venta debe realizarse en propiedad privada (es decir, se prohíbe la venta en la vía pública o plazas); además de que se identifica un lugar en el que aún se pueden encontrar algunos puestos de comida de calle: los zaguanes, aunque, también se debían considerar una serie de medidas para colocarlos. A pesar de los reglamentos, parece que las vendedoras en ocasiones incumplían las medidas, por lo que en más de una ocasión fueron sancionadas por usar algún espacio público. Así lo sugiere la

siguiente carta en la que un par de mujeres solicita al Ayuntamiento permiso para mantener sus puestos:

> […] que desde muchos años teníamos establecido en la esquina que forma el Parián con la calle del Puente del Toro nuestro pequeño comercio de expendio de pan y de chalupas y molotes, con el que hasta el día hemos obtenido los recursos necesarios para satisfacer nuestras modestas pero imperiosas necesidades, pagando puntualmente a los empleados respectivos el alquiler del piso y procurando hasta con exceso mantener aseado el lugar que ocupábamos. (AHMP, Tomo 429, Legajo 22, Fojas 245-246, 24 de febrero de 1901)

Es importante resaltar dos aspectos que se observan en esta carta: las vendedoras pagaban un permiso de piso para la preparación y venta de los productos mencionados; además de que hacen hincapié en las medidas de higiene que observan en su lugar. Uno de los argumentos más recurrentes al momento de hablar contra la venta de comida es la higiene; pero, como en este caso, en diversos documentos (tanto de fuentes directas como indirectas) quienes expenden los productos comentan la observación de las medidas de higiene.

En el grupo de Puebla Antigua, varias personas identifican esta comida, como parte de las verbenas y fiestas patronales de El Carmen, El Perpetuo Socorro y San Baltasar. Hay quienes comentan que el origen de las chalupas se ubica en el Paseo de San Francisco, incluso hay relatos sobre la señora Severina Méndez, abuela de los dueños del restaurante “La abuelita” a quien se le ha otorgado el mito fundacional de esta comida. Otros lo ponen en tela de juicio, los datos no nos dan más información al respecto; aunque tampoco estamos buscando el origen de este platillo. Sin embargo, es importante hacer notar que la historia oral sobre las chalupas es importante en el *ethos* poblano, también da cuenta de la memoria colectiva de quienes han recibido esta información por sus abuelos o familiares; y eso hace que este tipo de relatos formen parte de la comunidad, y que se sigan contando para justificar por qué seguimos comiendo chalupas.



Imagen 7. Chalupera en el Paseo de San Francisco, 1947 *Nota.* Blog Cocina Cinco Fuegos, 2016

Las chalupas son un alimento imprescindible en las verbenas de los templos, específicamente en el de Nuestra Señora del Carmen: este es un referente obligado en la memoria de los poblanos, como lo muestra este fragmento de entrevista:

P2: Y de El Carmen, desde luego las famosas chalupas, esas han sido históricas de por vida, y seguirán siendo históricas de por vida. Han cambiado, desde luego, el concepto, y como que antes era una fiesta un poquito más, tal vez era más popular, o sea, había más gente (Comunicación personal, EP1, 15 de agosto de 2019).

Los entrevistados han dado cuenta de la forma y preparación de las chalupas:

> Las chalupas ves que la tortilla es chiquita, no es la tortilla que te comes en la comida, que es grande. Antes se utilizaba manteca para todos los antojitos, las chalupas eran hechas con unas tortillas muy pequeñas, delgaditas, sumergidas en manteca y con carne deshebrada" (Comunicación personal, EP1, 15 de agosto de 2019).

P3: Y la chalupa originalmente llevaba carne de puerco ¿verdad, Rosita?
P2: Sí, sí…
P1: Y no llevaba…
P3: Cebolla.
P1. Cebolla...
P3: Salsa… Y la manteca, que es la que le da el sabor… y el sabor de la… salsa.
P1: Entonces nada más era la carne, salsa y la manteca (Comunicación personal, GF2, 11 de septiembre de 2019).

P3: Las chalupas de ahí, de San Francisco.
P2: Las chalupas también eran muy famosas, pero eran diferentes a como ahora las hacen. Es lo mismo de ahora, que le ponen queso a todo. Antes no tenía queso (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).

Un detalle importante es el contraste que las personas hacen entre el antes y el ahora, eso va mostrando las narraciones que muestran lo que ellos consideran lo original y lo que ha cambiado, es un recuento mnemónico a partir de los sabores, las formas y las texturas.

Asimismo, los entrevistados dan cuenta de algunas personas que vendían estos alimentos y que ellos recuerdan, o lugares específicos:

P3: En la 5 Poniente, donde vivimos, yo ahí estuve, era la 5 Poniente 1515, sobre la 5 Sur, había una señora muy famosa estaba contra esquina de, del Aries…
P4: Del Aries… la fondita.
P3: El restaurancito el Aries. En contra esquina había una vecindad grandísima… grandísima y esa rentaba los locales… ¡acuérdate, Rosita! De Esperanza…
P2: ¡Ah, cómo no me voy a acordar! ¡Platícale!
P4: ¿Vendían comida?
P3: Esa señora…
P2: No…
P3: ¿Qué vendía? A ver, dime…
P2: ¡Dulces! Y ahí te llevaba a comprar…
P3: ¿Y no vendía molotes, tostadas…?
P2: Claro, en la noche…todos.
P2: Bueno, ahí en esa tiendita estaba, saliendo del zaguán de donde vivíamos en la 5, caminábamos y atravesábamos… ahí estaba Esperancita. Y ella vendía dulces.. de todos los dulcecitos y en las noches vendía chalupas, molotes… ¡todos los antojitos! Ahí vendía esa señor, muy conocida era, porque hacía sabrosas sus cosas…
P3: Y estaba muy sabroso.

P2: Muy sabrosos…
P1: ¿Y es el único lugar grande? Ajá…
P3: De ese lado sí, y se puede ubicar porque sabe qué, antes de llegar a Esperancita en la esquina estaba un estacionamiento…
P2: No, estaba una cantina…
P3: Estaba una cantina y se llamaba "El Barquito". Y era muy famosa porque servían un caldo de pescado según muy sabroso pero para los borrachos ¿no? Pero siempre esa esquina fue muy famosa por el famoso bar del Barquito y adelante, como qué le gusta, unos 20 pasos estaba la famosa Esperancita, que vendía en el día refrescos, cigarros, y tenía como mostradorcito así de madera, color rojo, con vidrios, y ponía ahí sus chicles. Era mazapán Cerezo, De La Rosa… ¡el chicle De La Rosa! Que era rojo con amarillo, el chicle de esa gitana, que venía en papel celofán, traía una gitana…y lo pasaba en una vela y salía según la suerte. Vendía unas cazuelitas de tamarindo. Vendía las monedas famosas de chocolate. Y vendía también unos dulces de olor muy sabroso, de corazoncitos…
P2: Los perfumados…
P3: Y ya en la noche ponía su comal y todo. Esa señora tenía una hija, que fue enfermera y amiga de mi tía Ana. Es de la misma generación, y ella muchos años ahí vendió y de eso mantuvo a sus hijos (Comunicación personal, GF2, 11 de septiembre de 2019).

P3: Las de Santiago ¿verdad? Las de la ventanita.
P2: Sí, sí…
P4: Las de la ventanita, sí…
P2: Era donde está… ya no hay cines.
P4: No ya no hay cines. Ora' es una iglesia.
P2: Casi llegando…. casi llegando a…
P4: Es de esas nuevas de…
P2: La 13 Sur y 11 Poniente.
P1: Ajá.
P2: Había un… era como de este tamaño, así. Como de aquí para allá.
P4: Y tenía una ventanita así.
P1: Ajá.
P2: Un fondito…
P3: Y había cola pa' comer.
P4: Asuuuu.
P2: Pero eran las chanclas, pelonas, tostadas, chalupas, pero era así todo.
P4: ¡Riquísimo! (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).

En otro grupo focal se encuentra la referencia a fiestas patronales y su importancia en el consumo de comida de calle, particularmente el de las chalupas:

P1: ¿Y en las fiestas de las iglesias era común encontrar comida de esa?
P3: Claro…
P1: Chalupas…

> P3: Claro.
> P4: Era chalupas….
> P3: Hay de todo, chanclas, pelonas, de todo…
> P4: ¿Pero antes era así?
> P3: Sí, todo. Todas las fiestas patronales
> P3: ¿Qué? (…) Sí, las fiestas patronales, siempre ha existido todo eso y no nada más aquí, en el Barrio de Santiago, en el Barrio del Alto, en el Barrio de este de aquí de…¿cómo se llama? De la Plaza esa que está hasta allá… O sea, antes eran puros barrios, y en cada barrio hacían su fiesta patronal y en cada fiesta patronal había todo eso, digo…
> P1: Venta de comida.
> P3: De siempre. Y hacían carreras de bicicletas de luchas, este…
> P3: El palo cebado, todo esto…
> P3: Todo eso, todo eso… hasta la fecha, hasta la fecha. Y te vendían chanclas, chalupas, pelonas… (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019)

Como las chalupas, al parecer junto con los molotes, se vendían (y se siguen vendiendo) en zaguanes, verbenas o fiestas patronales (la del Carmen, El Perpetuo Socorro o San Baltasar Campeche) identificadas por las personas; es más fácil que los entrevistados den referencias espaciales o calles específicas en las que ellos recuerdan dichos puestos. Si bien el origen de las chalupas se ubica, según diversas versiones, en el Paseo de San Francisco, hay quienes no están de acuerdo en ello; los datos no nos dan más información al respecto. Hay puestos como los de la 16 de septiembre rumbo al Templo del Carmen, que siguen siendo parte del habitar, comer y convivir poblano; así como las que se encuentran sobre la 2 norte, específicamente, las que están ubicadas entre la 8 y 10 poniente, frente al Templo de Santa Teresa de Ávila, que suelen venderse a partir de las 6 o 7 de la noche.

La relación que los entrevistados tenían con estos puestos se debe a la cercanía o regularidad, ya sea porque vivían cerca de uno de ellos, o pasaban en sus recorridos cotidianos por alguno. Además, como ya se mencionaba, las fiestas patronales eran un escenario común de la comida de calle: estas celebraciones iban de la mano con las chalupas y otras preparaciones de las que se habla más adelante. Por el tipo de instrumentos que se utilizan para su preparación, las chalupas regularmente se han identificado en puestos semifijos y, actualmente, en restaurantes de diversa gama; pero en los puestos semifijos, como se ha mencionado, el horario regular de venta y consumo es la tarde-noche.

5.3. Molotes

A partir de los diversos datos obtenidos se puede afirmar que, las chalupas y los molotes son alimentos que se venden en el mismo puesto o por la misma persona. Al menos así se muestra en el “Prontuario de Policía o sea recopilación de disposiciones municipales de la ciudad de Puebla” de 1886, el Reglamento Municipal de 1895 o el “Proyecto que presenta el comisionado del ramo al H. Ayuntamiento, referente al alquiler que deberán pagar los expendedores de mercancías por las localidades que ocupen en los mercados y sitios permitidos en este municipio” de 1897; en estos documentos los molotes y las chalupas están dentro de la misma categoría. Además, en el cuestionario aplicado para esta investigación, el 47% de las personas que participaron eligieron los molotes como la comida de calle que más consumen; estos se venden, regularmente en puestos semifijos, durante la tarde-noche (aunque hay lugares fijos, como restaurantes o fondas, en donde también se pueden consumir).

Se encontraron menciones sobre ellos en diversos expedientes de la Memoria Urbana del AHMP. Se ubicaron un par de solicitudes, la primera fue mencionada en el apartado de chalupas, con fecha del 24 de febrero de 1901; y la segunda es de un grupo de vendedoras de molotes que piden permanecer en los puestos de pulque:

> Yo Soledad Rojas, ante usted respetuosamente suplico en el nombre de todas mis compañeras, se digne dictar sus respetables órdenes a fin de que, si nos es posible, que permanezcamos en los establecimientos de pulque, se digne designar los lugares en que podemos expender nuestros molotes.
> No obstante si le parece a usted podemos dar una contribución exacta aunque con sacrificio de la cantidad que se nos imponga, siempre que no exeda [sic] a nuestros trabajos. Y es que en estos lugares es más segura la venta, y la mayor parte de nosotras de esto subsistimos. (AHMP, Tomo 340, Legajo 40, Fojas 188-189, 14 de julio de 1886)

Las moloteras debían pedir permiso para estar dentro de las pulquerías, puesto que estaba prohibida la venta de alimentos en los puestos de pulque, esta disposición data de la época del Virreinato.

Tanto en las respuestas del cuestionario como en la observación flotante hecha en el grupo “Puebla Antigua”, las personas mencionaron que consumían molotes en el mercado La Victoria en los “puestos de agachados”. Durante la segunda mitad del siglo XX se dio este nombre a los puestos en donde se vendían varios tipos de comida, y el nombre está inspirado en una canción de Tintan que lleva el nombre de “los agachados”. En el grupo mencionado se cuenta que existían lugares de venta de comida que sólo tenían una barra y carecían de sillas, además de que, para consumir el platillo pedido sólo se usaba una cuchara, una tortilla y/o las manos; para no mancharse la ropa, las personas se encorvaban, o se sentaban con el plato en las piernas o con el alimento entre las manos, haciendo un gesto de bajar la cabeza (agacharse).



Imagen 8. Puestos de agachados en el Mercado La Victoria, 1968 *Nota.* El Sol de Puebla, 1968

De los molotes, se afirma que es un platillo cuyo origen se identifica en el siglo XIX, aunque ha tenido modificaciones a lo largo de los años. Ibarra Mazari (citado en Martínez, 2016) enlistó varias moloterías que le parecían las mejores, entre ellas “La Pequeñita”, que se encontraba cerca del edificio del PRI y del Congreso del Estado; los más consumidos eran los de papa, tinga y sesos. Ibarra Mazari decía

que “era indignante que ya con el regio manjar le pregunte a uno: ¿salsa verde o roja? Uno tiene que contestar ásperamente que es poblano y por eso sabe comer molotes a la manera clásica: sin salsa alguna. Pero no es culpa de quienes venden, sino de quienes compran” (citado en Martínez, 2016). Además, se cuenta que anteriormente eran mucho más pequeños de los que se venden actualmente; y no se bañaban con crema o salsa. Como se sabe, y un tanto poniendo en discusión lo que afirmaba Ibarra Mazari, toda manifestación cultural (en este caso, alimentaria) es propensa al cambio, y hay muchas personas que siguen pugnando por lo que se considera como original, pero existen otras tantas más que no tienen empacho en comer un molote tamaño jumbo, con crema y salsa; o rellenos que resultarían extraños, como camarones.

En las entrevistas y grupos focales, se pueden identificar opiniones que sustentan lo antes dicho:

> P1. ¿Es cierto que antes los molotes los vendía así sin salsa, sin crema…?
> P2. La salsa y la crema fueron invento de una molotería que está frente al Hospital UPAEP […] Sí, el tema de los molotes, de la crema, ése es un invento, me atrevería a decir que es de los años noventas en adelante […] Eran mucho más duros, estaban más tostados (Comunicación personal, EP1, 15 de agosto de 2019).

> P1. Y los molotes supongo se los daban en papel estraza…
> P2: En papel de estraza…
> P3: Sin salsa y sin crema… ¡Nada!
> P1: Esos son inventos nuevos, ¿no?
> P4: Ese es el molote original…
> P3: Ahora ya se modernizó que le ponen salsa y crema…
> P1: Pero eso es reciente, ¿no?
> P2: Pero lo normal era así…
> P3: No, el molote era y era grande… y dorado, dorado.
> P4: Delgadito…
> P3: Ahora ya viene medio aguado…
> P3: Y antes el requesón era requesón, requesón y sabía delicioso, nada más con que les pusieran sus rajas hechas en agua y su rama de epazote. Con eso.
> P3: Hoy en la actualidad el requesón ya no se hace así, ni es queso. Yo creo que ahora lo complementaron con la salsa y la crema que les da ese sabor. Pero molote así doradito…
> P4: ¿De antaño? Ya no…

P3: Tengo una prima que como que le da el toque… Malena.
P2: Pero no… (Comunicación personal, GF2, 11 de septiembre de 2019)

P4: Los molotes antes eran molotes, papelito y te lo daban… Así…
P2: Pues eran unos molotitos, así. Sí, ¡y ahora son una cosa así! Ni le ponían salsa ni crema…
P4: Sí, no…
P2: Eran unos molotitos, en tu papel…
P1: Hay una señora en La Paz que se enoja si le pides salsa y crema "¡No! ¡Eso no existe!"
P2: Sí…
P4: Antes no llevaba eso… (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019)

Sobre lugares y personas que la gente recuerda tenemos los siguientes testimonios:

Me voy ahí, sigues caminando por esa calle, llegas a la 2 norte: ahí, hay como cinco o había como cuatro o 5, bancos y accesorios y de eso, donde vendían unos excelentísimos molotes. Buenísimos. […] Era la clásica señora que estaba ahí en el puestito. O sea, esa era sobre la primera calle de la 2 norte; y también se vendían en la fiesta de San José. Y ahí, una cosa que era muy importante de allá de la sociedad de los 50,60 y 70, a la sociedad actual, ahorita, puede ser que huela feo y tú agarras y lo pides por UberEats, y te lo comes en tu casa. ¿Ves? No, no, no. Ahí ibas a [la experiencia], o sea, porque, mira, la comida, en mi opinión, no es en sí comerte un muy buen chile o un muy buen taco o una muy buena torta o un muy buen molote. No. La experiencia es el llegar, el lugar, el olor, el sabor, el color. Es importante el color, pero el sabor es desde que llegas y ya salivas. Los molotes, perdón Sí, "¿de qué los pediré?, ¿de papa? Y bueno, ya te retiras y pagas. Y el de adelante "quiero uno de flor de calabaza" ¡No'mbre! "¡De flor de calabaza!...¡¿Cómo no se me había ocurrido antes?!" (Comunicación personal, EP1, 15 de agosto de 2019).

P2. Ah, sí, mire: a la salida de nuestro zaguán (5 poniente, entre 5 y 7 sur), del lado izquierdo, había una señora, porque pasando su cortina había un zaguán en el que vendía una señora molotes; luego, de este lado, caminando, a casi en la esquina, dábamos la vuelta sobre la 7, había una pulquería, que vendía papas con rajas, longaniza rellena, y el pulque.
P3. En la 5 poniente, donde vivimos, yo ahí estuve, era la 5 Poniente 515, sobre la 5 Sur, había una señora muy famosa estaba contra esquina de, del Aries, el restaurancito, el Aries; en contra esquina había una vecindad grandísima, grandísima, y esa rentaba los locales ¡Acuérdate, Rosita! De Esperanza.
P2. Y ella vendía dulces, de todos los dulcecitos, y en las noches vendía chalupas, molotes… ¡todos los antojitos! Ahí vendía esa señora, muy

conocida era, porque hacía sabrosas sus cosas. Y se puede ubicar porque sabe qué, antes de llegar a Esperancita en la esquina…
P4. Estaba un estacionamiento.
P2. No estaba una cantina.
P3. Estaba una cantina y se llamaba “El Barquito”. Y era muy famosa porque servían un caldo de pescado según muy sabroso, pero para los borrachos, ¿no? Pero siempre esa esquina fue muy famosa por el famoso bar del Barquito, y adelante, ¿como qué le gusta?, unos 20 pasos estaba la famosa Esperancita, que vendía en el día refrescos, cigarros, y tenía una como mostradorcito así de madera, color rojo, con vidrios, y ponía ahí sus chicles, era mazapán Cerezo, De La Rosa… ¡el chicle De La Rosa!, que era rojo con amarillo, el chicle de esa gitana, que venía en papel celofán, traía una gitana, y lo pasaba en una vela y salía según la suerte; vendía unas cazuelitas de tamarindo, vendía las monedas famosas de chocolate, y vendía también unos dulces de olor muy sabroso, de corazoncitos. Y ya en la noche, ponía su comal y todo. Esa señora tenía una hija, que fue enfermera y amiga de mi tía Ana, es de la misma generación, y ella muchos años ahí vendió y de eso mantuvo a sus hijos, de vender todo eso. (Comunicación personal, GF2, 11 de septiembre de 2019)

P2: Lo que pasa es que un tío de nosotros tenía una tienda de materias primas, entonces a todo mundo en Puebla le repartía bolsa y papel de estraza para tortas, para todo, molotes y todo.
P2: ¿Los molotes?
P1: Los de Acapulco, los del Congreso, no sé cómo se llaman.
P3: Los de aquí de la 7 y la…
P2: ¡Hmm! Los de Lupita, bueno, Lupita se llama la dueña.
P4: ¡No! En frente de la… Los del Congreso son los del estacionamiento. Esos también tienen mil años.
P2: Son famosísimos.
P4: ¡Añísimos! Yo creo que como 50….
P2: Eran los más, los molotes esos y las tortas Meche a la vuelta.
P4: Haz de cuenta, añísimos.
P2: Que está, a ver aquí estaban las tortas Meche y aquí los molotes.
P4: Porque trabajábamos…
P2: Porque hay otros más acá, y esos no.
P4: Yo tenía 17 y ya existían esos molotes, y ahorita tengo 62, por eso te digo, tienen muchos años.
P2: Pues en frente del Congreso, había un zaguancito. La señora creo que se llamaba Mary, no sé. Pero esa hacía los molotes más ricos que te puedas imaginar, todos los del Congreso salían con ella. Eran así chiquitos pero bien llenos.
P2: Y acá en la 2 Norte, no es 2 Sur, entre la 13 y la 11, no, de aquel lado, o sea, del lado de la iglesia había tres balcones donde vendían molotes. Y también eran ¡riquísimos! Los muchachos estos que te digo de la 2 también eran muy buenos, 2 sur entre la 13 y la 11 Poniente.

P2: Eran de ventanita, era una ventanita…Sí, pero eran buenísimos, y mi primo, no le gustaba, pero te digo que mi tío les llevaba, o sea, le vendía a todo mundo, el papel bolsa, entonces decía “a ver, ¿quieren molotes, chamacos?”, “sí”, “¿con mosca o sin mosca?”, “¡con mosca, con mosca!” y eran ahí, los que te digo, del Mosca ¿Por qué? Porque mi primo siempre comía de papas y siempre le salía mosca. ¡Siempre! O sea, no había veces que no, ahí le salía la mosca; y todos los demás, comíamos. Jorge comía de papa, yo comía de queso, de tinga, y Maribel de tinga y Lorena también de papas. Pues al único al que le salía la mosca, era a él, ¿por qué?, ¡quién sabe!
P3: ¡Por los huevos de la mosca!
P2: No, la abría y estaba la mosca. Y todos queríamos porque los molotes, aparte como mi tío les vendía, se los daban así ¿no? Pero esa señora hacía unos molototes, o sea, chiquitos pero bien…
P1: Gorditos.
P2: ¡Sí! Y luego con el queso, pues olvídate; porque el queso era de cabra, te digo que no existía el otro queso. Entonces se lo ponían y le ponían su…
P4: Sí, mi tío le decía “queso de muerte”.
P2: “De muerte”, es lo que le digo, estaba donde está el Hotel Astomba en la 10 poniente, ahí juntito también había una ventanita uno donde estaban los otros, un balconcito. Y ahí también los vendían. Entonces, pero esos eran “los otros”. Por eso decía “de muerte”, de mosca, o los otros. No, pues de mosca… ahí era ¿qué es? Donde estaba mi tío con ustedes ¿no? “A ver, chamacos ¿de qué van a querer? De papas, de quién sabe qué o de queso de muerte” y todos “¡de muerte, de muerte!” y pasa una señora y le dice “¡Señor!, pues ¿qué les das?” y mi tío que era bien penoso: “¡No, no, no, no! Es de queso ¡Ay, chamacos, no estén diciendo!” ¿Por qué? Porque mi tío ya no sabía ni dónde meterse, porque todos “¡de muerte, de muerte!” y decía mi tía “¿Qué les estás diciendo a los niños?” Pero era por eso, porque el queso era de cabra y antes, obviamente antes sí era de cabra. No que ahora nada más son salados, los quesos de vaca salados…
P4: No, esos sí… luego hacía daño.
P2: Y eran de cabra y hacían daño, daban fiebre de Malta. Por eso le decía “queso de muerte”.
P1: Porque no estaba pasteurizado… (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019)

P4: ¿En la 5 Poniente, antes de llegar a la Catedral?
P1: Sí. Ahí en la esquina. Casi esquina con Catedral, están dos puestos en un estacionamiento.
P2: ¿Es en frente del estacionamiento?
P1: Antes había un consultorio y que también había un puesto…
P2: El consultorio es de una cortina crema, y ahí había un puesto de periódico y en seguida estaban los molotes.
P1: Ajá. Y esos dicen que estaban buenos.
P2: Sí, donde vivía tu amiga, Rosita. De la cantina. ¡Ah, también tuvo un amigo de la cantina!

> P3: Este…. Los hijos de Lucía.
> P2: ¡Lucía! En donde me llevabas a casa de Lucía, que estaba en el puesto de películas. Los molotes ¿te acuerdas? El portón en que vivía Lucía era negro, y subías sus escaleras y sus balcones daban para la calle.Mero enfrente del estacionamiento.
> P3: Ajá, sí es cierto.
> P1: Pues dicen que esos estaban buenos.
> P2: Sí, sí.
> P1: Y también me contaron de unos que ellos los conocen como “La Ventanita” que eran unos molotes…
> P2: Pero esos son de la 8 [véase imagen siguiente] Pero esos molotes sí es cierto, tienes razón. Estaba el consultorio, luego estaba la del Periódico y por ahí vendían miel de abeja y tenían hasta las abejas con el panal.
> P2: Sí y vendían pastillitas, frasquitos de miel, estaba el puesto de periódico, el zaguán negro que todavía existe y luego los molotes. (Comunicación personal, GF3, 11 de septiembre de 2019)

En los testimonios (tomados de entrevistas y grupos focales) se ha identificado que la rememoración que las personas elaboran tiene que ver, una vez más, con el lugar de residencia o, en el caso del GF1, de una relación directa de un integrante de la familia con vendedores de comida por motivos laborales. Éste último caso hace que se amplíe el radio de rememoración más allá del cuadrante del centro histórico en donde vivían. Los molotes se vendían regularmente en los balcones bajos de las casas o en los zaguanes, y como las chalupas el horario de venta era y sigue siendo la tarde-noche. También han existido puestos semifijos en puntos específicos de la ciudad o en esquinas de calle, por ejemplo, en la 6 norte casi en la esquina de la 4 oriente ha existido un puesto de antojitos y fritangas varias, que utiliza un local de la zona como comedor, pero las mesas en donde se prepara la comida se colocan afuera de dicho local.



Imagen 9. Molotes “La ventanita”, puesto ubicado en la 10 poniente *Nota.* Archivo de Gabriela Girón, Grupo de Facebook “Puebla Antigua, 2018



Imagen 10. Enedina Zamora, puesto de molotes de la calle 16 de septiembre #1305 *Nota.* Archivo de Julio Broca, Grupo de Facebook “Puebla Antigua”, 2018

5.4. Cemitas

El pan de cemita posiblemente se empezó a elaborar a la par del pan de torta (a finales del siglo XVIII); existe información sobre su venta desde el siglo XIX (según expedientes del Archivo Histórico) en el zócalo y otros puntos de la ciudad. A este respecto, tenemos los siguientes expedientes en el que se solicita permiso para la venta de semitas [sic]

> Los señores Cristóbal García y Policarpo Sánchez dirigieron una solicitud al Ayuntamiento con el fin de solicitar permiso para "vender semitas [sic] en el portal de Iturbide" (AHMP, Tomo 248, Legajo 80, Fojas 224-225, 2 de abril de 1872).

En otro expediente fechado el 30 de noviembre de 1892 se encontró una carta solicitud para mantener un puesto de venta en el Portal Morelos:

> Jesús Aranda de esta vecindad con habitación número seis calle del Mesón de Sta. Teresa ante esta H. Asamblea respetuosamente expongo: que comerciando en el giro de tortas y semitas compuestas las cuales han muchos años estube [sic] expendiendo a la entrada de la plaza principal cuyo lugar abandoné por disposiciones superiores, hoy que he visto se ha concedido permiso a otras personas por esta Corporación vengo a suplicar que se me conceda igual merced permitiéndoseme sino es posible vuelva a estar en el lugar que anteriormente ocupaba sea en el Portal de Morelos que por mi parte ofrezco cumplir fielmente lo que se me prevenga. (AHM, Tomo 361, Legajo 156, Fojas 187-189, 30 de noviembre de 1892)

Como se mencionaba, los lugares en los que se identifican estos puestos se encuentran alrededor del zócalo, y, por lo menos uno de ellos, contaba con un permiso que venía de años atrás.

Sobre la receta y la llamada originalidad del pan, hay versiones que cuenta que el pan Semita [sic] es una herencia libanesa, de harina gruesa de trigo, sémola, cama de salvado en horno de piso, ajonjolí siempre en la corteza. Este pan se vendía en dos presentaciones: de agua o de piso. Además, estaba identificado como un alimento para los mecapaleros del mercado La Victoria, por eso se volvió famosa en ese lugar (René Coyotl, comunicación personal, 18 de julio de 2019). René Coyotl también cuenta que una característica importante de la semita [sic] era

la textura crujiente; además de que se fabricaban mayoritariamente en el barrio de Analco (comunicación personal, 13 de diciembre de 2018)

En las entrevistas, grupos focales y observación flotante se identifica que las personas se refieren a las cemitas de La Victoria como las originales, a continuación, se dan testimonios de esto:

P1: No, siempre me hablaban de las del Mercado.
P2: De la Victoria…
P1: De la Victoria, porque eran las originales por el queso y el, este…
P2: El pápalo.
P1: El pápalo, ajá. Y algunos mencionan a veces los del Carmen, pero…
P3: ¡No, no!
P2: No…
P1: Y, o sea, nada más, casi siempre la gente prefiere las del mercado cuando estaban en el mercado, que eran las mejores.
P3: Sí, y la… este… todavía me acuerdo de la Victoria, cuando era mercado y me llevaba la Rosita, a la entrada, era de puras cemitas. Pero esas cemitas tenían otro sabor, no como el de ahora.
P2: No, ahora no…
P1: Desde el pan, supongo.
P3: Desde el pan, era muy sabroso. Primero estaban los puestos, de cada lado ¿verdad, Rosita? Ahí, vacías, querían preparadas, más adentro… ¡Pero eran señoras cemitas! Las partíamos. Ella se compraba una cemita y me daba la mitad, entonces ya comíamos. Sí, porque le ponían la milanesa, le ponían pápalo, rajas…
P2: Chipotle…
P3: Rajas con huevo o chipotle, queso, ¡casi le echaban un queso redondo!
P2: ¡Era queso!
P1: Era una comida completa…
P3: Era así la cema [hace un gesto con las manos para representar el tamaño del pan]. Grandísima, a veces la llevaba, la partían a la mitad y ella se comía la mitad y yo la mitad. Y le ponían bien aceite de comer…
P1: Ajá… Sí, porque también la gente ha cambiado el aceite…
P3: Por aceite de la comida, sí…
P1: Y antes yo me acuerdo que le echaban el de olivo…
P4: Que ése es el de comer…
P3: Y por lo regular ese aceite se debe de comer crudo; no se debe de guisar, porque hace daño, entonces ese le rociaban bien su aceite de comer, y casi le digo, de los quesitos de antes, esos qué bonitos, casi le ponían uno ¿verdad, Rosita?
P2: Sí… ¡le ponían harto queso!

P3: ¡Harto queso! Y le ponían pata. Era el complemento de la milanesa o de lo que la pidieran, ¿verdad?
P4: Sí, siempre iba con pata.
P2: Siempre. La pata nunca faltó.
P1: Sí, ustedes sí la comieron con pata. A mí se me hace muy raro porque ya no la venden así.
P3: No, pero antes la cema, de lo que fuera, llevaba pata. Hay otra guarnición que la hacían de zanahoria con col.
P2: ¡Con col!
P3: ¡Con coliflor! ¿es el ramito blanco, ¿no?
P2: Sí…
P3: Con coliflor, y la hacían así, como a la vinagreta. Y le daban su cema y en una bolsita, esa ensalada. Y llevaba la coliflor…
P4: Zanahoria…
P3: Cebolla, zanahoria, chile en vinagre, nada más.
P2: Y aceite de comer.
P3: Y aceite de comer. Muy tradicional que, junto a las cemas, siempre estaban las señoras con sus cazuelas, de nopales ya, así caseros… (Comunicación personal, GF2, 11 de septiembre de 2019)

Además de la explicación de lo que se considera original, propio de esta preparación; se da cuenta de un par de guarniciones que es difícil encontrar actualmente en los lugares fijos (locales establecidos) en donde se venden cemitas: la pata y la ensalada de coliflor, zanahoria, cebolla y chiles en vinagre. Se identifican modificaciones hechas a aquella que la gente que participó en este grupo focal considera la preparación original. A continuación, se presente otro testimonio, obtenido de un grupo focal, sobre la originalidad de la cemita:

P2: Y las cemitas, las originales… no eran con quesillo.
P1: Eran con el queso fresco.
P2: Con queso de cabra.
P1: ¿Ah, de cabra?
P2: Sí… no había queso fresco
[…]
P2: ¿Y las cemitas? Eran de queso o de… de aguacate…
P1: Ajá.
P2: Y eran de este… ¿cómo se llama el otro?
P3: Pápalo.
P4: No, no existía ese.
P4: ¡Bueno yo no sé, yo no comía cemas!
P2: Y le ponían chipotle o salsa y…

P4: ¡Ah! Otro negocio que se me olvida, hermana… Bueno, dile, dile, está anotando (41:58) yo recordaré lo que pueda.
P2: Era queso…
P1: Queso de cabra, pápalo, aguacate, chipotle…
P2: Chipotle y pata.
P1: Ah, pata…
P3: O pata…
P2: Y pata. Esas era, esas eran…
P1: …las originales.
P2: Las originales. Ya después ya inventaron las de milanesa, las de jamón, pero tampoco les ponían quesillo. El quesillo ya es…
P1: …reciente.
P2: …invento nuevo. Eso sí (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).

Tanto en el testimonio anterior como en este, el uso de los descriptores para varios ingredientes se vuelve fundamental para identificar las diferencias; así, "aceite de comer" es el nombre con el que se conocía al aceite de olivo; y "queso fresco" define al queso de vaca, que no se consumía regularmente en la ciudad, el tipo de queso que se encontraba en las casas poblanas era el queso de cabra. Subrayar este tipo de peculiaridades es importante, en tanto que la comida tiene sus propias denominaciones, apelativos y adjetivos, dependiendo de la época y el lugar del que se habla; así como la persona que lo relata o menciona. Esto le da identidad al alimento, además de territorialidad, en tanto que es en un lugar específico en el que se llama a un alimento de un modo particular.

Según relatos de gente que trabajaba en el mercado La Victoria, fue Elodia Sánchez Arroyo la creadora de la cemita compuesta (Paola Vera, comunicación personal, 22 de agosto de 2020); sin embargo, de este dato no se tiene certeza; lo que sí se puede afirmar es que esta preparación es uno de los platillos que identifican a la culinaria poblana, y al que los poblanos le tienen particular aprecio. Según algunos testimonios, la cemita compuesta original sólo llevaba aguacate, queso freso de cabra y pápalo; tiempo después se le agregó el aceite de olivo y los chipotles en escabeche o rajas en vinagre; e incluso la conocida pata de puerco en vinagre (Grupo de Facebook "Puebla Antigua" 2019). Se cuenta que este pan tenía como destino territorio allende el mar, por lo que era necesario que se mantuviera

sin hongos; cosa que era posible debido al salvadillo que se le agrega en la masa (René Coyotl, comunicación personal, 18 de julio de 2019).

A partir de notas de una entrevista (*EP3*) que se pidió no fuera grabada, si identificó una disposición de clase social hacia la compra y consumo de este alimento, según lo que relataba la persona entrevistada, y como se ha mencionado en párrafos anteriores, las cemitas se vendían en el mercado La Victoria, y no era muy bien visto que la gente fuera a comer allá por dos razones: se pensaba al mercado como un lugar sucio, y la cemita era encajonada como una comida para la clase popular. Tiempo después, cuando se clausuró dicho mercado, y se reubicó a las vendedoras de cemitas, primero en el Mercado Carranza y, finalmente, en el Mercado El Carmen, la estigmatización disminuyó; esto, debido a que se tenía la percepción de que el Mercado El Carmen era para gente de una clase privilegiada, entonces, ya no era mal visto que, incluso las señoras, acudieran a este lugar y comieran una cemita.

Si bien, las cemitas de La Victoria son las que se mencionan sin falta en los relatos de la gente, hay quienes también ubican otros lugares de venta y consumo por su lugar de habitación o trabajo, aquí un ejemplo de esto:

> P3: En el… en la 18 ¿Nosotros teníamos la tortillería en la…?
> P2: En la 18.
> P3: En la 18 entonces las cemitas famosas, no sé si ya le platicaron, esas famosas cemitas que eran… de puro suadero. Se llamaban “Basilio”.
> P1: ¿Era el lugar, Basilio o…?
> P3: Así se llamaba el señor…
> P1: Ah… ¿En la 18, por el Mercado?
> P3: Sí, de la 5 de Mayo…
> P3: Estaban en la 20. Ese es el rumbo como de Los Pitufos, y todo eso. Eso y también mi madre tenía la tortillería en la 18 ¿sabe por qué? Porque a mí me mandaban a dejar el pedido de tortillas. ¡Y esas cemitas eran famosísimas! Porque le compraban a mi abuelo la tortilla, para el taco, la tortilla chiquita. Esas cemitas eran sabrosas, sabrosas y se llamaban “Basilio” y eran de puro suadero, de puro suadero las vendía el señor. (20:26) ¡Olía delicioso! En ese entonces…
> P1: Y sabían mejor, jajaja.
> P3: Sí, porque antes ve que la tripa como que traía más aroma… él no sé en qué arte las hacía, era puro hígado, corazón…

P2: Sí, corazón y bofe…
P3: Bofe, tripas… ¡La tía Tere ya se mareó!
[…]
P3: Esas cemas de Basilio… mucha gente sí se acuerda. Fue muy famoso el señor…
P2: Muy famoso el señor…
P1: Hmmm… ¿y estaba del lado del mercado?
P3: Acá estaba el mercado, no… Nosotros teníamos la tortillería sobre la 18 y entre la 7 y la… 5.
P2: La 5…
P3: Sí. Sí, sí.
P2: Porque dando la vuelta ya era la 5…
P3: Ya casi para llegar a la 20 Poniente…
P1: Ah, okey…
P3: Hoy, es una carnicería. (Comunicación personal, GF2, 11 de septiembre de 2019)

Como se puede identificar en el testimonio, estas cemitas estaban rellenas con vísceras varias, que también son bien consumidas en la ciudad en diversas presentaciones. Además, si bien la ubicación es diferente a La Victoria, es también otro mercado en donde se localiza este puesto de cemitas. Hay un par de adjetivos que se remarcan al hablar sobre ellas: “sabrosas”, “deliciosas”; y el uso doble de uno de ellos ayuda a hacer énfasis en el carácter placentero de la experiencia tanto de comerla como de olerla.

Hay otro lugar que identifican de manera independiente los integrantes de dos grupos focales, un puesto que esta sobre la 7 poniente, y la referencia que utilizan para ubicarse es una pulquería que se encontraba cerca:

P2: Íbamos a comer las cemitas…
P3: 7 poniente, 7 sur ahí en la esquina había una pulquería. Y había una tienda que se llamaba “Uno, dos, tres”. Ahí se ponía una señora con su anafre y tripas de leche, que le llamaban, eran unas tripas que guisaban con una manteca y se ponían todas doradas.
P4: Como esas que luego hay en las ferias…
P3: Ajá. Te las despachaban en un papel de estraza. Se las comían como chicharrones. Unas tripas de leche, frente a la pulquería.
P1: Y esa señora… ¿se acuerda de su nombre, o…?

> P3: No. Nada más estaba ahí. Hacía una maldita salsa que… Precisamente para los de la pulquería (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).
>
> P3: Pero en el Parral, ahí. Y una cantina muy famosa del Parral, también y la pulquería. Rosita, del Parral, acuérdate, enfrente de donde mi tío.
> P2: ¡Ah, del Guadalupe!
> P3: De la pulquería…
> P2: De la esquina ¿eh?
> P3: Yo no me sé los nombres porque estaba más chamaca.
> P2: Ahí de Guadalupe la tiendita estaba acá y acá había una cantina.
> P3: ¡Era la pulquería!
> P2: ¡Donde estaba (…)! Cemitas con papa, de esas que hacían con rajas, la milanesa… ya… ¡ay! Tssss…
> P3: Y luego de ahí cuando quitaron esa pulquería, se pasó enfrente esa señora. En la actualidad, su hija, no sé si ella ya se murió, o no me he fijado porque sí he pasado por ahí. No me he fijado, la que veo que sigue vendiendo, es su hija, pero ahora está una calle abajo, Tere. Bueno, donde ahora es el UPAEP. ¿Conoce la Casa de las Ranas?
> P1: Sí, ¿en la 7, no?
> P3: ¿Es de las Ranas o es de los…? Esa casa es de un señor alto, güero, no sé si viva, mi amiga se casó con él, y para rápido, le hizo 7 hijas, puras mujeres, puras mujeres. Ahí sobre de esa para abajo, vende la hija las cemas con papas, longaniza, que está con una fotografía. (Comunicación personal, GF2, 11 de septiembre de 2019

Actualmente, muchos poblanos recomiendan las cemitas que se venden en el mercado El Parral (las del puesto de “La Preferida”) o las del mercado La Acocota (especialmente, las de don Beto, quien, dicen, ha mantenido la receta original, tanto del pan como del relleno) (Grupo de Facebook “Puebla Antigua” 2019; Cuestionario “Comida de Calle” 2019), además de otras como las de “La Güera” (en un inicio, en la 5 oriente, frente a Catedral; actualmente en un zaguán de la 7 oriente) que es identificada por el tamaño del pan, que es más pequeño que en otros lugares, y las rellenaba de guisados: “pipián rojo, pipián verde, chipotle, relleno de queso, galantina y frijoles con queso y chipotle” (Martínez 2016), la tradición la mantiene su hija. También se identifican locales que se ubican en mercados alejados del Centro Histórico (Zapata, Independencia, Morelos, etc.).



Imagen 11. Rosa Pérez, cemitas en el mercado La Acocota *Nota.* Grupo de Facebook "Puebla Antigua"



Imagen 12. Mariano Jiménez Manzanillo y Rosa Pérez *Nota.* Adán Christian Jiménez Pérez, 2018



Imagen 13. Cemitas "La Güera" *Nota.* Archivo de la autora, 2018

5.5. Tortas

Las tortas son uno de los alimentos que más se mencionaban en entrevistas y grupos focales, aunque no aparecieron como un alimento representativo en los resultados del cuestionario; se decidió agregar, por su relación con la memoria, la territorialidad y la permanencia histórica identificado en ellas. Los primeros datos que se presentan son las cartas peticiones que se encontraron en la Memoria Urbana del Archivo Histórico Municipal de Puebla. La solicitud fechada el 30 de noviembre de 1892 (que ya se mostró cuando se habló de cemitas), fue hecha por Jesús Aranda, avecindado en el número seis de la calle Mesón de Santa Teresa, pedía mantener su comercio de tortas y semitas [sic] en la entrada de la plaza principal, lugar del cual había sido desplazado por disposiciones de la autoridad municipal. Otra de las solicitudes que se encontraron en el AHMP expone lo siguiente:

> Amado Pineda vecino de esta ciudad con domicilio en la casa #4 calle del costado de la Merced, salvas las protestas derivadas ante esa P. Corporación respetuosamente dice: que, deseando poner un puesto de tortas compuestas de carnes frías, como antes lo tenía en el callejón del Teatro "Guerrero", frente al Café de "Girofle", durante las noches y en lugar donde no se estorve

> [sic] el tránsito; vengo en suplicar a esa H. Corporación me conceda el permiso respectivo para poner dicho puesto. (AHMP, Tomo 409, Legajo 14, Fojas 73-75, 9 de noviembre de 1898).

Este expediente resulta interesante por dos motivos: se menciona, una vez más, un lugar cercano a la plaza principal (zócalo), particularmente el pasaje francés en donde se encuentra el antiguamente llamado Teatro “Guerrero”, ahora Teatro de la Ciudad; este inmueble fue inaugurado en 1868 (Sistema de Información Cultural, 2019), por lo que se puede pensar que desde ese año empezó la venta de comida cerca de este lugar. El segundo motivo que llama la atención es la mención al Café de “Girofle”, que se puede inferir tiene que ver con las actuales tortas que llevan el mismo nombre; aunque Flores y Escalante (2003) cuenta que la fundación de este emblemático lugar fue en el año 1924.

En cuanto a los lugares en los que se ubicaban los puestos de tortas que la gente recuerda, se presentan los siguientes testimonios:

> P2: Te acuerdas, yo creo que llegaste a comer unas tortas, que vendían en la contra esquina, bueno, más bien en frente del Seguro Social de San José. Una tiendita, era la tienda estaba así. Dos hermanas, eran de… ¡ternera! Eran así, chiquitas. No, se les acababan. Yo creo que hacían cien, de este lado. O sea, estaba el Seguro ahí, aquí, la tiendita en la mera esquina.
> P3: Estoy de este lado, ¿por qué me señalas acá? Me estás hablando al revés.
> P2: ¿Estoy hablando al revés?
> P3: Sí, jajajaja.
> P2: El Seguro está en la 18 y la 20, y las tortas estaban en la mera esquina de la 18 y la 4.
> P3: Ándale.
> P2: Pero…
> P3: Así ya nos conocemos.
> P2: Eran dos hermanas, dos muchachas. Tenían su tiendita. Hacían las tortas, pero en serio, se les acababan. Yo cuando iba, decía “voy a venir tal día, me aparta dos”, es que eran así chiquitas, como tipo las de Meche.
> […]
> P3: Y las tortas Girofle.
> P2: Sí, los de Girofle. Allí fue donde a mi mamá le dio tifoidea.
> P4: Pero de eso hacen muchos años.
> P2: Y mi mamá nació en el 30. Ya imagínate.
> P3: A mí nunca me gustó ir al Girofle.
> P1: El Girofle estaba antes en el paseo del Ayuntamiento ¿no?
> P3: Sí.

P2: Siempre estuvo ahí, hasta que lo sacaron. Porque quitaron todos los restaurantes.
P3: No, las tortas más pésimas, más miserables.
P2: ¿Por qué no te gustaban?
P3: Porquerías ésas.
P4: A mi tío Paco no le pasó nada con las tortas…
P2: Chiquititas, eran chiquititas.
P4: Pero las hacían de guisado.
P2: Sí, eran así, pero eran de agua.
P3: Tortititas de agua.
[…]
P2: Las de Teodoro, las tortas Teodoro, también fueron muy famosas.
P3: Esas no me acuerdo yo…
P2: Esas estaban en la 2 Norte.
P3: Esa es más viejita que…..
P2: Sí, yo creo…
P4: Jajajaja. Yo ni las recuerdo, querida.
P2: Están en la 2, en la 2 Norte, por la 14.
P3: ¡Ahí te he llevado a comer!
P4: ¡No me acuerdo, viejo!
P3: Es una casa donde hacen una salsa verde, verde. Le echas un chorro a los tacos. Ahorita te digo, aquí enfrente de una…
P4: ¡Ah, ya!
P3: ¿Ya te acordaste?
P4: Ya.
P2: Cuando mi tío nos llevaba al béisbol, a mi tío le gustaban las tortas de esas. Nada más le hablaba y le decía “quiero tantas tortas” y ya nada más pasaba y nos seguíamos para el parque.
[…]
P2: ¿Y las de la Colosal? ¿Las tortas La Colosal?
P3: Las tortas la Colosal, ay, sí, las Colosal.
P1: ¿Cuáles son?
P2: Están en la…
P3: Están por el parque de San Luis ¿no?
P2: Sí.
P3: Enfrente del parque de San Luis, cuando estaba contigo el de los sombreros, ahí enfrente ahí estaba.
P4: Yo no me acuerdo.
P2: Estaba en, ¿qué es?, por donde estaba Lagunilla.
P3: No, creo que es la 10 y algo.
P2: Es la 10 y la.
P2: Enfrente del parque de San Luis se llamaban Tortas Colosal (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).

Las rememoraciones que hacen las personas de este grupo focal están marcadas por los ingredientes de las tortas (como la de ternera), el tamaño (como

las de Girofle), la fama que tenían en la ciudad (tortas Teodoro) y el sabor, que marcaba la preferencia hacia determinados puestos.

Hay que mencionar a uno de los lugares con mayores menciones entre los entrevistados, los participantes de grupos focales, los integrantes del grupo “Puebla Antigua” y quienes contestaron el cuestionario: tortas Meche, las cuales ya contaron a mediados del siglo XX con un establecimiento fijo, pero que, como comida de calle, nacieron precisamente en puestos semifijos, que debían pedir permisos al Ayuntamiento, como ya se vio en las cartas y testimonios anteriores. Entre poblanos rezaba el dicho: “Para tortas, las de Meche”, un pequeño establecimiento en el Portal Iturbide (ahora Juárez; y un tiempo frente a Catedral, antes de la 5 poniente, junto a una tienda llamada “La Sevillana”), desde el cual se difundía el olor a adobos que aderezaban tortas, chanclas y guajolotes (Comunicación personal, *EP3*, 15 de agosto de 2019).

Mucha gente las recuerda por la mantequilla y el aguacate usado en su preparación (Grupo de Facebook Puebla Antigua, 2018), ingredientes que diferenciaban su puesto de los demás. El nombre completo de la dueña fue Merced Cano Peral, nacida en el Barrio de la Cruz, estableció su tortería, primero, en el Portal Morelos; después en el Iturbide, junto a un restaurante que todavía forma parte de los recuerdos de muchos poblanos: La Princesita; un tiempo frente a Catedral (junto a un lugar llamado Salón Correo); y, tiempo después regresó al Portal Iturbide (Grupo de Facebook Puebla Antigua, 2018). Las actuales Tortas Meche son administradas por sus sobrinos, pero muchos comensales que conocieron las tortas de Merced Cano dicen que ya no son iguales. Incluso, uno de sus sobrinos nietos siente animadversión por los actuales administradores del negocio, puesto que se aprovecharon de la fama que ya tenían las preparaciones de su tía abuela, para explotar el negocio (Comunicación personal, *EP4*, 16 de diciembre de 2019).

Otras tortas compuestas que son emblema del centro de la ciudad, como ya se había comentado, son las de El Girofle, propiedad de Alfredo del Valle, de origen asturiano, radicado en México desde 1924. Flores y Escalante cuenta que, el

nombre de la tortería (a la que él llama cantina) significa “el clavero”. La primera tortería Girofle estuvo en el Pasaje Francés a un costado del Ayuntamiento, en donde estaba la entrada del Cine Guerrero, ahora Teatro de la Ciudad (Grupo de Facebook Puebla Antigua, 2018); y fue inaugurada solo cuatro años después de la llegada de Del Valle a México: en 1928. A pesar de que la lista de guisos ha disminuido, la gente sigue acudiendo a comprar tortas Girofle; actualmente se encuentra una sucursal sobre la calle 2 oriente, muy cerca de la esquina con la 2 sur; y tiene una sucursal sobre la 24 sur y 17 oriente, cerca del Parque Ecológico. Algunos de los guisos que la gente recuerda son: tinga, chorizo ranchero, pisto de bacalao, pipián verde, pata, etc. (Grupo de Facebook Puebla Antigua, 2018)

Finalmente, es importante hablar de las tortas de las gordas (llamadas así puesto que las dueñas eran de complexión robusta) del callejón del cine Variedades, dicho callejón cruza de la 2 a la 4 poniente, entre la 3 y 5 norte. Al parecer, el lugar fue abierto alrededor de 1914, en la 2 norte y 18 oriente, en contra esquina del Templo de San José (originalmente sólo vendían chanclas) (Osorio 2015). Si bien el puesto no tenía ese nombre, se le conoce de esa manera, ya que estaba junto al Cine Variedades; María y Josefina Palacios eran las dueñas de este lugar. Mucha gente recuerda haber comprado tortas en el intermedio de la película que estuvieran viendo, o tostadas, chanclas, gorditas, cemitas, etc., al final de la función (Grupo de Facebook Puebla Antigua 2019); en 1968 cerraron sus locales del callejón. Actualmente, hay tres sucursales de esta tortería: Privada 25 poniente #119, El Carmen, Calzada Zavaleta #117 Col. Sta. Cruz Buenavista y una más frente al Templo del Carmen, sobre la calle 16 de septiembre; y perviven con el nombre de “Tortas Chanclas de Callejón del Variedades”. Entre los guisos y rellenos que la gente menciona como representativos hay de lomo y de rajas con huevo.



Imagen 14. Callejón del Cine Variedades *Nota:* Grupo de Facebook Puebla Antigua, 2018

Una característica común entre El Girofle y la Tortería del callejón es que estaban ubicados junto a cines, por lo que gente solía comprar tortas para la función o en el intermedio. Además de que, en el caso de la segunda, había una variedad más amplia de comida, como tostadas de mondongo y chanclas, que atraía a más comensales, quienes incluso identifican el lugar como uno de los que frecuentaban para cenar. Este alimento se vendía a cualquier hora del día y, al menos los puestos que la gente menciona son fijos, establecidos en un local de manera formal.

5.6. Chanclas

En el cuestionario aplicado para esta investigación, las chanclas fueron un alimento identificado dentro de la culinaria de calle poblana. Tal vez sea por su nombre o por estar considerado dentro de los llamados antojitos, pero rastrear datos sobre ellos ha sido difícil, al menos en lo referente a fuentes directas, como los expedientes del AHMP. Se ha encontrado información en textos como el de Flores y Escalante (2003), en el que menciona: “en el portal Iturbide (hoy Juárez) estaba el establecimiento pequeñito de Meche [hablando de Tortas Meche], alegrado por los olores conjuntados de los adobos con que aderezaba tortas, chanclas y guajolotas” (p.256). A partir de esta cita se infiere que este alimento se vendía en torterías;

aunque hay quien también ha mencionado consumirlas en las verbenas afuera de los templos católicos o en las que se realizan por diversas conmemoraciones cívicas, como la del inicio de la Guerra de Independencia.

Juan Osorio (2015), en una entrevista que dio para *Poblanerías TV*, cuenta que en el actual negocio "Tortas Chanclas del Callejón Variedades", del que ya se habló en el apartado sobre tortas, originalmente sólo vendía chanclas; por eso conserva en el nombre esta palabra. Aquí, como con Tortas Meche, encontramos la mancuerna tortas-chanclas.

Sobre otros puestos o verbenas que recuerdan los entrevistados y participantes de grupos focales, se presentan los siguientes testimonios:

P4: Ah… pues, las chanclas. Las de acá a la vuelta.
P2: Eran muy famosas también.
P3: Las de Santiago ¿verdad? Las de la ventanita.
P2: Sí, sí…
P4: Las de la ventanita, sí…
P2: Era donde está, ya no hay cines.
P4: No ya no hay cines. Ahora es una iglesia.
P2: Casi llegando, casi llegando a…
P4: Es de esas nuevas de…
P2: La 13 Sur y 11 Poniente. Había un, era como de este tamaño, así [hace un gesto en donde se representa una longitud corta]. Como de aquí para allá.
P4: Y tenía una ventanita así.
P1: Ajá.
P2: Un fondito.
P3: Y había cola pa' comer.
P4: Asuuuu.
P2: Pero eran las chanclas, pelonas, tostadas, chalupas, pero era así todo.
P4: ¡Riquísimo!
P2: Así. Y luego había otro que le decían El Güero.
P4: Pérate, el de la ventanita, nada más como en prisión. Sacabas el plato y pagabas, ni siquiera había una interacción.
P2: No, no, no, no, no.
P2: Si querías comértelo ahí, era en tu coche o parado en la calle.
P4: Sí, no había más que la ventanita.
P1: Ajá, no es por ejemplo como los de la 16 de septiembre, los que están por el Congreso que tiene como su puestecito.
P4: No, no, no. No.
P1: Era una ventanita
[…]
P1: ¿Y en las fiestas de las iglesias era común encontrar comida de esa?

P3: Hay de todo, chanclas, pelonas, de todo…
P4: ¿Pero antes era así?
P3: Sí, todo. Todas las fiestas patronales…
P1: Hubo un señor que me dijo que las pelonas no eran tradicionales de Puebla.
P2: ¿Las qué?
P1: Las pelonas, así me dijo.
P2: Pues yo…
P4: Yo desde que era niña, las comíamos en una esquina, en la 21, en la del Güero y él vendía pelonas.
P2: Ahí, y luego iba al Carmen.
P4: Tendríamos como 10 años y ya las comíamos. O sea, tienen más de 50 años Está… ¿no está ahí?
P3: ¿Qué? Sí, las fiestas patronales, siempre ha existido todo eso y no nada más aquí, en el Barrio de Santiago, en el Barrio del Alto, en el Barrio de aquí de… ¿cómo se llama? De la Plaza esa que está hasta allá, o sea, antes eran puros barrios; y en cada barrio hacían su fiesta patronal y en cada fiesta patronal había todo eso, digo…
P1: Venta de comida.
P3: De siempre. Y hacían carreras de bicicletas de luchas, el palo cebado, todo esto. Todo eso, todo eso, hasta la fecha, hasta la fecha. Y te vendían chanclas, chalupas, pelonas… (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).

Entonces, así como otros alimentos aquí presentados, las chanclas se identifican como alimento de verbena, de celebración. Incluso, en el grupo de Facebook “Puebla Antigua”, recientemente se abrió una discusión a partir de una publicación de un portal digital llamado *Animal gourmet,* en ella se afirmaba que las chanclas poblanas eran una tradición olvidada. Después de 1597 reacciones y 723 comentarios de diversas personas que integran este grupo, se puede afirmar que este platillo sigue siendo uno de los más importantes para la gente de la ciudad, que si bien es consumido en verbenas y puestos varios (algunos ya mencionados en este apartado), también se preparan en casa (dentro de los comentarios se encontraron varios en los que se compartían las recetas familiares). Incluso, se hizo mención de que este platillo es representativo de la celebración del inicio de la Guerra de Independencia: diversos comentarios expresaron que con este platillo conmemoran en casas y ferias dicho día.



Imagen 15. Publicación sobre chanclas en el grupo de Facebook “Puebla Antigua” *Nota.* Grupo de Facebook “Puebla Antigua, 2020

5.7. Tacos árabes

El caso de los tacos árabes es una de aquellas tradiciones inventadas, como dirían Hobsbawn y Terence (2002), que podemos rastrear en un periodo de tiempo más cercano al momento actual, y su historia es más clara que los alimentos antes

mostrados; por lo tanto, no se encontraron datos en la Memoria urbana del AHMP. Lo anterior, no es un indicador de que no haya memoria y permanencia histórica de este alimento, que sin duda es uno de los marcadores culinarios de identidad poblana; a pesar de ser reconocido como un alimento que llegó de ultramar, pero que bien supo adaptarse al paladar de esta ciudad. Además, quienes iniciaron la tradición de los tacos árabes (más como grupo que como individuo), se asentaron en las calles del centro histórico, y aún perviven en ellas las huellas de es intrépidos inventores de sabores y herederos de tradiciones milenarias de Medio Oriente. Por lo anterior, es importante contextualizar el origen del taco, en general, por lo que se ha apelado a Pilcher (2006) quien ha reflexionado sobre este alimento, nacido de los fogones de las clases trabajadores; y se han utilizado algunas otras fuentes (periódicos, particularmente) para hablar de lo que se conoce sobre el taco árabe, en particular.

Pilcher (2006) comenta que, si bien el origen de los tacos está relacionado con los “puestos originales de comida callejera de las clases populares, la taquería se constituyó en un nuevo espacio social en el que comparten el trabajador y el sibarita” (108). El autor cuenta que fue a lo largo del porfiriato cuando el consumo del taco se difundió por el territorio nacional. De hecho, al hacer una búsqueda del término en diccionarios y otros libros de comida, Pilcher identifica que es hasta entrado el siglo XX que se registra la palabra taco haciendo referencia al platillo mexicano; lo anterior, explica, podría deberse a que era un vocablo utilizado por las clases populares, y la academia y los conocedores pusieron mucha resistencia para incluirlo, junto con otros, en los diccionarios y libros tanto académicos como en los recetarios.

Según Pilcher (2006) es a mediados de la década de los 50 del siglo XX que los puestos callejeros de tacos empezaron a ubicarse en lugares:

> […] más permanente, con frecuencia cubiertos, suficientemente alumbrados para que los clientes pudiesen ver lo que estaban consumiendo. El bracero provisional de carbón había sido remplazado por una resistente parrilla, incorporándose otros elementos para mejorar las condiciones de venta

> (como las tablas de madera para picar la carne y los ingredientes y recipientes de cristal para almacenar los condimentos). Finalmente, los tacos les fueron servidos a los clientes en platos, eliminando la práctica de ofrecerlos en la mano (p. 108).

El caso de la venta de tacos es uno de los pocos en los que son los hombres los encargados del puesto en sí; así como los puestos de barbacoa. Además, los tacos cuyo ingrediente principal es la carne, parecen exclusivamente de preparación masculina; si se contraponen con los de guisado, a los que se piensa de manufactura y venta femenina. Así, tanto su hora de consumo como de venta varía también:

> estos tacos de carne fueron expendidos en centros de reunión preferentemente masculinos, como las plazas de toros, tal vez cerca de una cantina o en la plaza al caer la noche. En contraste, doña Beatriz siempre cerraba su negocio a las cinco de la tarde, evitando así los alborotos que ocasionaba los grupos de borrachos nocturnos (Pilcher, 2006: 108).

Lo anterior aplica específicamente para los tacos, puesto que otras preparaciones hechas por mujeres, como los molotes poblanos, se preparaban en la tarde noche, y en ocasiones, como ya se ha visto, las mujeres pedían permiso al ayuntamiento para poder vender hasta tarde, cerca de las pulquerías, que eran uno de los lugares en donde se consumían estas preparaciones.

Cabe recordar que en los recetarios, registros escritos de la comida de una época, reflejos de las modas culinarias del territorio mexicano y del mundo, la comida de calle fue introducida poco a poco; por ejemplo, Ana María Hernández cuyo recetario se tituló *Libro social y familiar para la mujer obrera y campesina mexicana*, hizo un recorrido de diversos tipos de tacos, desde los muy dorados hasta los muy blandos, incluyó tacos de barbacoa, sesos, carnitas y algunos tipos de gusanos; en sus palabras, estas preparaciones “nunca faltan en nuestras ferias nacionales y también en nuestras plazuelas y mercados. Arremolinados cerca de un puesto de estos antojitos vemos reunirse a las distintas clases sociales de

nuestro México para saborearlos y paladearlos" (Hernández, citada en Pilcher 2006, 117).

En la particularidad de la comida poblana, hay una variedad de este alimento que llegó con la comunidad libanesa que fue recibida en Puebla en la segunda década del siglo XX: el ahora llamado taco árabe. Existen investigaciones que hablan del padre de Juan Galeana Merza (Juan Michel Geleana Talia) como el creador del taco árabe, Juan (padre) nació en Bagdad y era asirio caldeo, llegó a México el 20 de noviembre de 1933. Abrió su primer puesto de tacos en el zaguán de la 16 de septiembre #301, frente a Catedral (Fuentes, 2018).

Juan Michel llegó a México "huyendo de la violencia de la Primera Guerra Mundial, en ese tiempo los turcos atacaron a los países árabes […] y debido a eso muchos iraquíes estuvieron trotando por toda la tierra" (Fuentes, 2018: párr. 6). Juan Galeana comentaba que:

> El taco árabe es un guiso de esa región (Irak). Llegaron desde el Cercano Oriente, de Grecia, de Turquía, allá se hace los tacos de tortilla de trigo, y aquí como usted sabe se hacen de tortilla de maíz… Y es que cuando empezó este negocio se hacían dos tacos, ya con la preparación especial de tortilla de maíz y también con tarta, y a un poco después se empezaron a preparar con pan árabe (citado en Fuentes, 2018: párr.8).

La tortilla o pan árabe se prepara con harina y levadura, se amasa con agua caliente, se deja reposar y se le agrega un poco de grasa. Juan Galeana contaba que en su casa tenían horno para preparar dicho pan; no obstante, a la muerte de sus padres, se dejó de hacer. Pero hubo otra persona que continuó haciendo este tipo de pan: Vicente Helú.

Sobre la carne para los tacos árabes, ahora es de puerco, pero en su origen era de carnero; puesto que, para los habitantes de Medio Oriente, por temas religiosos, el cerdo es sagrado y, por tanto, prohibido para el consumo. Pero al llegar a Puebla se tuvo preferencia por el cerdo (esto, posiblemente, como parte del habitus culinario poblano; puesto que como reza el dicho: cuatro cosas como el

poblano: cerdo, cochino, puerco y marrano). La carne se adoba y se cuece en una varilla vertical giratoria (llamada piña, gyro o trompo) a fuego directo, a partir de la combustión de leña, carbón o gas. Además, Juan Galeana afirmaba que:

> El taco árabe debe saber a lo que nosotros hacemos. Un sabor a pimienta, orégano y laurel, a todas las especias que utilizamos en la preparación de la carne; ajo, cebolla, a todos los condimentos que utilizamos en la preparación, bien balanceados. Y entre los ingredientes no podía faltar la salsa, cuyo sabor es único ya que está hecha a base de chipotle y guajillo, igual que allá en el Medio Oriente, ya que, como usted sabe, en todo el mundo hay chipotle (citado en Fuentes 2018, párr.13).

Una taquería más perteneció a sus tíos: una frente al Cine Variedades y al Coliseo: la Bagdad, fundada en 1935. Uno de ellos (Andrés Galeana) fue recientemente entrevistado para el programa *Ugly Delicious* del chef David Chang. En el capítulo 2 de este programa, llamado “Tacos”, su hijo cuenta que esta preparación es parecida al shawarma, pero se amoldó a las costumbres mexicanas; también lo relacionan con el kebab. En la entrevista, Andrés hijo refuerza el comentario de Juan Galeana, sobre la preparación del pan árabe por parte de la familia Helú (Chang, 2020).

Sobre las diferencias entre lo que sucedía antes (años 60) y ahora, está el testimonio de *EP1*, quien cuenta:

> P2: O sea, hay muchas cosas de la comida poblana que ha cambiado. Por ejemplo, esto de los tacos árabes. Mira, los propios tacos árabes; o sea, de entrada, no había la cantidad, obvio, de taquerías que había. Porque estaba la Oriental, que estaba en el Portal.
> P1: ¿La chiquita que todavía está, no?
> P2: Todavía está. Esa fue la primera Oriental, y creo que fue la primera taquería de este tipo de tacos que hubo en México. O sea, tacos de trompo, que le llaman en el D. F., allá que les llaman tacos de trompo…
> P1: Sí como herencia del… cómo se llama…
> P2: Del kebab…
> P1: Del kebab y del… sí, del otro guiso…
> P2: Pero es herencia totalmente árabe. Entonces, el que estaba ahí se llamaba Juanito, bueno, le decían Juanito ahí, a lo mejor se llamaba, no sé, pero todos “Juanito” y todos “Sí, Juanito, yoj…” Así hablaba, yo creo que

habrá muerto por ahí en los años setenta, principios de los setenta; él atendía, cortaba y todo: esos eran clásicos. Y allá, otros tacos que se llaman "Cambry", están por donde está ahí por la 4…
P1: Ah, los que están ahí por la 4, ¿son también eran originales?
P2: Sí, pero esos eran diferentes, ese cuate nunca se quiso instruir con la tecnología. Los tacos de este cuate eran como adobados, no eran como árabes, no eran al pastor, no eran… era como con adobo. Pero, haz de cuenta que nunca conoció el origen, dirían, el método, para hacerlo, así de vamos a hacer así las cosas igual, con menos movimientos, pues: analiza tu propio proceso. Entonces "ah, pues mira, cortas la carne y luego tú llevas el plato y luego lo pones". No, este cuate, él era el hombre orquesta. Llegaba, ponía el trompo, lo ponía a asar, bueno lo que cabe le daba vuelta, pero nada más ese pedazo, un cuartito, cortaba cuatro cortes, en eso tenía método, pero eran cuatro cortes, ponía la carne y personalmente la llevaba detrás del mostrador y el mostrador tenía su barra de mostrador y tenía unos vitrales gigantes. Bueno, no unos vitrales, unos vidrios, como ahumado, entonces no veías lo que pasaba al otro lado, si del otor lado te cambiaban esa carne o lo que sea, quién sabe qué pasaba. De igual forma te decía: "¿Cuántos tacos, güerita?" porque ahí todos eran güeritos, "¿cuántos tacos?", "deme cinco, deme cinco". Agarraba cinco: uno, dos, tres, cuatro, cinco, les mojaba la orilla como en la grasita que caía, y los ponía a tostar; pero ya había cortado tu carne. Los ponía como a calentar, después le salía la siguiente carne, sacaba tus tortillas, llevaba tus tortillas, cortaba la carne, y así era, así era. Entonces se tardaba un día en un taco, y siempre estaba lleno, primero, porque era muy chico. Yo creo que la tienda era como de este tamaño, con no más mesas que estas [señala el espacio en donde nos encontramos platicando, que es un local de unos 20 m^2, con cuatro mesas], y siempre había en la calle como 5, 6 o 7 personas paradas, pero era también porque este cuate se tardaba en cada pedido 20 minutos. Tenía haciendo a un muchachito joven, que luego me enteré que uno de ellos era su hijo y todos eran de la familia.

[…]

P2: La del tal Juanito, que estaba en el Portal, la original, la original. Y ahí a la vuelta, a la vuelta sobre la 3, unos tacos que se llaman Tony. Tacos Tony en la 3, casi llegando a la 5
P1: Que no son los Tony que están ahorita…
P2: Bueno, son los mismos Tony, sí…
P1: Pero eran chiquitos, no, y ahora son como…
P2: Sí, no, no, no, muy chiquitos, no sé si en la 3 y la 5; éstos eran y párale de contar. No había más tacos. De entrada, tampoco, tampoco… o sea, el poblano era de cenar en casa (Comunicación personal, *EP1*, 15 de agosto de 2019).

P2: ¡Esos y los tacos de la Oriental!

P1: Del Portal…
P2: Están en el Portal. Esos fueron los primeros tacos árabes acá.
P4: Los del Portal de la 5 de mayo (Comunicación personal, GF1, 2 de septiembre de 2019).

En los testimonios de entrevistados y participantes de grupos focales, sale una vez más el nombre de Juanito (Juan Galeana), quien ha sido identificado como uno de los primeros que vendió este tipo de tacos, y cuyo negocio ha permanecido a lo largo de los años en uno de los portales que ven al zócalo. Además, aparecen los nombres de dos taquerías más que también están en los recuerdos de los poblanos, y que aún se mantienen en sus respectivos locales: Cambry y Tony.



Imagen 16. Juan Galeana Merza, propietario e hijo del fundador de La Oriental (Portal Iturbide) *Nota*. Archivo de Gabriela Girón, Grupo de Facebook “Puebla Antigua”

Es importante hacer hincapié que estos negocios (La Oriental, Bagdad, Tacos Tony, etc.) nacieron en los zaguanes, y después fueron creciendo hasta llegar a ser lo que son ahora. Aunque, por ejemplo, La Oriental (la de Juan Galeana) aún se mantiene en un local muy pequeño en el Portal Juárez (antes Iturbide). Incluso hay gente que no recuerda los nombres de las taquerías mencionadas, pero sí su ubicación dentro de los zaguanes. Hay quienes afirman que fue Jorge Tabe

quien creó estos tacos, algunos más Zayas Galeana (Coca, 2018); realmente no parece tan importante el inventor, sino su anclaje en el habitus y tradición de la comida de calle poblana, que todavía perdura.



Los 60 Años del Taco Arabe en Puebla.

* Jorge Tabe Mena Quien lo Creó.

* Taco con Tendencias Griegas.

Francisco Sánchez Nolasco.

Hace 60 años fue hecho por primera vez en Puebla una nuevo alimento denominado **"Taco Arabe"**, hecho con una gruesa tortilla de harina de trigo, y abundante carne de cerdo debidamente condimentada, y cocida al carbón, aderezada con una salsa de Chipotle.

Este producto ha venido a desbancar de su sitio de honor a las tradicionales cemitas, que se vendían en el Mercado La Victoria, los Molotes de la 10, 4 y 5 Oriente, además de las Chalupas de San Francisco.

Tan solo en un cuadro que forman las calles 11 Norte-Sur, 4 Norte Sur de la 10 a 11 Poniente-Oriente, hay 40 taquerías contra 5 expendios de cemitas, unos cuantos de molotes y de chalupas, pero además en cada colonia de Puebla están presentes uno o más establecimientos que comercializan el producto.

Incluso ante la fama con que cuentan los famosos tacos árabes, los restaurantes de la ciudad, ya los tienen en sus carta, junto con especialidades, tales como en sandwich, la hamburguesa, o el hot dog por la demanda que tienen principalmente de los turistas nacionales.

Pero hasta la fecha pocos conocen la historia de este artículo "de primera necesidad" para los poblanos que en 1993 cumple seis décadas.

SU INVENTOR

El inventor del producto fue **JORGE TABE MENA**, nacido en la ciudad de Ur, Irak en el año de 1879, a los 41 años debe salir de su patria por los problemas políticos, el imperio turco fue derrotado durante la primera Guerra Mundial.

Irak quedaba a cargo del Imperio Británico, pero además había un enfrentamiento entre las diferentes tribus que habitaban el lugar por lo que junto con su familia tuvo que emigrar hacia otros países que le brindaran protección a el y a su familia.

Así pasa a Rusia, posteriormente a Grecia, donde obtiene la receta de la carne que posteriormente empleará y de ahí a Marsella, Francia.

Finalmente llega al puerto de Veracruz en 1925 México, y decide vivir en esta ciudad, donde renta un departamento ubicado en la calle 6 Poniente (De los gallos) 507, ahí mismo vive la familia Galeana que posteriormente estará relacionada también con los tacos árabes.

Es el bisnieto del inventor de los tacos, Manuel Goyri Tabe, quien nos relata parte de la historia del personaje.

MOMENTO, Agosto 5 de 1993

5

Imagen 17. Los 60 años del taco árabe en Puebla *Nota.* Periódico Momento, 1993

A lo largo de este capítulo hemos visto la importancia y representatividad de la comida para la gente entrevistada, para quienes forman parte del grupo “Puebla Antigua” y para muchas más personas que fueron retomadas al momento de elaborar este capítulo. A partir de los datos presentados se tiene referencia de personajes, lugares, preparaciones, cambios y permanencias que forman parte de la historia de la comida de calle. Este capítulo también nos muestra el gran universo del que forma parte este tipo de comida, por eso se ha dicho desde el principio de este documento, que el fenómeno de la comida de calle es complejo y difícil de resumir; asimismo, es importante subrayar que las mujeres forman parte importante de él: varias comidas mencionadas han sido elaboradas y vendidas por mujeres, pertenecientes a una familia, a un grupo o en solitario; en muchas ocasiones con el objetivo de sobrevivir a condiciones económicas difíciles.

Sirva este capítulo y los datos que en él se han expuesto como pretexto para otras investigaciones en los que se pueda ahondar en algún detalle particular que haya llamado la atención.

But the truth is you never just eat. No matter how hungry you are, it's never just food.

Laura Shapiro

* * * * *

Pero la verdad es que nunca se trata sólo de comer. No importa qué tan hambriento estés, nunca se trata sólo de comida

Laura Shapiro

CAPÍTULO VI. EL CENTRO HISTÓRICO COMO CONTINENTE DE SABORES Y SABERES: LA COMIDA DE LA CALLE COMO FENÓMENO SOCIOESPACIAL

En este capítulo se reflexiona sobre las características específicas de la comida de calle, a partir de los datos que se obtuvieron y se han presentado en capítulos anteriores. Además, también se retoman las consideraciones teóricas de las que partió esta investigación, y se confrontan con la información recabada; así, se puede repasar detalladamente el aporte de este tema a los estudios socioculturales de la alimentación, así como sobre el patrimonio cultural y los elementos que la conforman.

De entrada, y como ya se había mencionado, la comida de calle es un fenómeno complejo que, hasta hace algún tiempo, se había tratado de manera superficial; y en años recientes ha sido el foco de interés de diversos agentes en diferentes plataformas; podemos pensar en *influencers* de redes sociales que van a buscar la comida de calle más extravagante, ya sea por el tamaño de su porción, por su rareza, por su originalidad o por su apego a la tradición; así como reportajes escritos en medios impresos y digitales; incluso series tipo documental de plataformas como Netflix, etc.

En Puebla, las preparaciones que se estudiaron dentro de la propuesta de comida de calle, se encuentran tanto en verbenas de fiestas tanto civiles (ejemplo, la celebración del grito de Independencia en el primer cuadro de la ciudad) como religiosas (ya sea, en la fiesta de algún santo/templo, Semana Santa, Día de Muertos, etc.), pero no son privativas de ellas; puesto que, también, se consume de manera cotidiana: cualquier día de la semana se puede acudir a algún puesto fijo, semifijo o ambulante para consumirla.

Además, esta comida se puede clasificar por horario (en la mañana, tarde y noche); así tenemos que, los tamales y las memelas son comida para el desayuno y/o almuerzo —mañana—; las cemitas, las tortas y los tacos árabes se consumen con mayor regularidad como comida y/o merienda —tarde—; y las chalupas, los molotes y chanclas (los tacos también podrían ser consumidos en este horario)

pueden consumirse tanto en la merienda o en la cena —noche—; aunque es posible que los horarios para su consumo se puedan dar en otro momento que el mencionado. Como se ve, no es comida para un solo horario del día, se cuenta con diversas posibilidades, y aunque se puede clasificar de la manera presentada; habrá quien rompa con esta lógica, por motivos de costumbre, de antojo, de disponibilidad de tiempo, de disponibilidad de determinada comida, etc. Entonces, se puede afirmar que, en general, se tienen reglas de horario para su preparación y su consumo.

Por su modo de venta, puede clasificarse en itinerantes, semifijos y fijos. Así, los tamales son el ejemplo más común y evidente de alimentos itinerantes (aunque también se pueden encontrar puestos semifijos y fijos de venta de tamales), pues para su venta se dispone de un triciclo de carga, también conocido como triciclo para tamales, en el que se coloca una vaporera grande de acero inoxidable que contiene la variedad de tamales a vender (verdes, de mole, de rajas, de queso con epazote, de dulce, jarochos, etc.), una o dos ollas más para ofrecer champurrado y/o arroz con leche. Cabe decir que, a su paso, el tamalero (es poco común encontrar mujeres pedaleando un triciclo para vender tamales, aunque sí las hay) va anunciándose al grito de “tamales”, “hay tamales”, “tamales calientitos”, una lista la variedad de tamales que lleva o una combinación de los anteriores; ahora es común que se hagan acompañar de una bocina portátil y un micrófono para que el alcance sonoro sea mayor. No falta el que además del anuncio del producto a vender, lleve alguna canción de moda para hacerse más evidente. Como ya se expresó en el capítulo anterior, antiguamente, los tamales eran un alimento de domingo, y se encontraba fuera de las iglesias; o al menos es lo que afirman algunos de los entrevistados o participantes de los grupos focales, así que habrá quien aún coma tamales sólo los domingos, por habitus.

Los alimentos que se podrían clasificar como semifijos, por el tipo de establecimiento en el que se venden, son: las memelas, las chalupas, los molotes, las chanclas. Es decir, estos puestos se colocan sobre la acera de alguna calle, o se colocan en zaguanes de casonas durante el tiempo que se vende la comida (las

memelas por la mañana, y las chalupas, molotes y chanclas, por la tarde noche). En el lugar se improvisan bancos o mesas y sillas plegables para que los comensales puedan comer en el lugar. También se coloca una mesa de trabajo en la que se colocan los ingredientes para preparar estos alimentos, y se retira al final de la jornada (los puestos de memelas cierran entre las 3 y 5 de la tarde; en tanto que los puestos semifijos de chalupas, molotes y chanclas, en promedio, se colocan alrededor de las 6 de la tarde hasta las 10-11 de la noche). También hay puestos fijos, locales establecidos que venden estos alimentos; pero es muy común aún ver los puestos semifijos en diversas partes tanto del centro histórico como de otras partes de la ciudad de Puebla (hace algunos años era difícil encontrar puestos de comida de calle fuera del centro histórico, pero eso ha cambiado).

En alimentos de puestos fijos, la comida más común son las tortas y las cemitas. Las primeras se venden en las famosas torterías, aunque también forman parte del menú de fondas y pequeños restaurantes; también resulta común encontrar vendedores de tortas de puerta en puerta, que regularmente vende en las diversas oficinas y comercios que aún se encuentran en el centro histórico. En el caso de las cemitas, si bien su venta se identifica originalmente en el mercado La Victoria, y muchos puestos reconocidos se mantienen en mercados (tal es el caso de las cemitas del mercado El Carmen, que es el que más identifica la gente), también hay locales a lo largo y ancho del centro histórico que tienen ya muchos años elaborando este alimento. Es común encontrar que en donde se venden cemitas, también se venden tortas; esto, posiblemente, debido a que hay gente que prefiere un pan más pequeño y suave que las cemitas, que a veces son panes muy grandes y crujientes.

Como ya se mencionó, también hay un lugar muy particular en el que se colocan puestos diversos: los zaguanes. Este se ha identificado dentro de la categoría “semifijo”, pero más allá de la ubicación, el zaguán tiene un valor cultural importante, ya que da cuenta de una de las características de muchos de los inmuebles que se construyeron en la traza urbana; y que han sobrevivido al tiempo, el descuido y la destrucción. Las casonas poblanas (usadas muchas de ellas como

vecindades en el siglo XX y, algunas todavía en el siglo XXI) cuentan con este espacio, que es una especie de recibidor común, y da paso al patio y a las habitaciones que conforman dicho inmueble; antiguamente se utilizaban para resguardar animales, especialmente caballos. En algún momento se empezaron a utilizar como lugar de preparación y consumo de alimentos, incluso había personas que rentaba o pedían prestado el zaguán; sin ser inquilinos o habitantes de los inmuebles. Tanto de mañana como de tarde noche, algunos de ellos aún conservan el trajín que implica la venta de estos alimentos; y hay quienes también hacen uso del patio de la casona para colocar mesas y sillas, con el fin de que los comensales estén más cómodos al momento de consumir los alimentos que ahí se preparan (pienso particularmente en un zaguán ubicado sobre la 8 oriente, casi con esquina de la 4 norte, en donde se venden memelas).

Con los datos presentados, es posible afirmar que la comida de calle poblana es un fenómeno complejo, de difícil caracterización; ya que está conformada por diversos alimentos que se reconocen dentro de esta categoría. Esta comida podría, incluso, catalogarse como una cocina, en los términos de Farb y Armelagos (citado en Álvarez, 2002):

> Una estructura que incluye cuatro elementos:
>
> 1. Un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía);
> 2. El modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.);
> 3. El principio o los principios de condimentación tradicional de alimento base de cada conjunto social;
> 4. La adopción de un conjunto de reglas relativas al “status” simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, que los alimentos se consuman individualmente o en grupo, etc. (14).

Si bien, para algunos puede resultar arriesgado este planteamiento, bien se puede afirmar que los alimentos elegidos para esta investigación tienen, cada uno de ellos, ingredientes particulares (aunque algunas veces son similares o los

mismos) que, históricamente, se han adaptado y adoptado por las condiciones del medio biocultural. También existe tanto una manera de preparación como una serie de enseres que se utilizan en su elaboración; que puede resultar muy parecidos a los que se encuentran en cocinas familiares particulares, aunque hay algunos que se han utilizado sólo para esta comida; tal es el caso, por ejemplo de los comales profundos para la inmersión de panes de diverso tipo, tortillas para chalupa y los propios molotes, cuyo último paso de preparación es, precisamente, freírlos en inmersión profunda durante algunos minutos, para obtener la textura crujiente que caracteriza a esta preparación.

Se ha aprendido que cada uno de ellos tiene una condimentación específica, que también puede ser compartida por los otros alimentos. En lo referente a las reglas como al estatus, también hay disposiciones consuetudinarias, no escritas y aprendidas por socialización (puede ser primaria o tardía, este último caso aplica a la gente que aprende a consumir estos alimentos, porque han llegado a vivir a la ciudad, y no necesariamente los encuentran en sus lugares de origen). Hay que decir que, en lo que toca al “status”, esta comida a lo largo de la historia se ha dejado de lado: los novohispanos intentaron revalorar la comida mesoamericana, pero había muchas preparaciones (entre ellas, las tortillas y demás derivados del maíz) que eran mal vistas y que, por tanto, evitaban ser consumidas por grupos que no fueran los indígenas o los pobres.

Esta interpretación de la comida de calle como cocina puede unirse al esquema de Bourdieu (2007), presentado en capítulos anteriores, en el que se consideraban dos tipos de cocina: en el interior (en olla) y en el exterior. Como se decía, originalmente, Bourdieu consideró este esquema para mostrar el funcionamiento de la cocina en sociedades rurales africanas, tomando en cuenta el año agrario; pero su importancia en esta investigación radica en que fue de los primeros investigadores que priorizó el lugar en las prácticas alimentarias. Entonces, considerando a la propuesta de Farb y Armelagos (citado en Álvarez, 2002), “El ciclo de la cocina” de Bourdieu funciona como una característica fundamental en esa interpretación de la cocina como una estructura, puesto que a

los cuatro puntos mencionados, el que falta, y es fundamental en este caso es lugar en el que se lleva a cabo la transformación de los ingredientes en platillos preparados, con ingredientes y sabores tan emotivos, fundamentales y llenos de añoranza como puede ser la comida de calle.

A comparación de lo que propone Bourdieu con el ciclo agrícola y el cambio de ingredientes por estación, en el caso de la comida de calle, los ingredientes van a permanecer constantes durante el año; esto se explica porque en la urbe moderna (o posmoderna o líquida, según se quiera ver dependiendo del autor y la corriente teórica) los productos agrícolas y los ingredientes utilizados en la elaboración de comida de calle se encuentran disponibles todo el año.

Históricamente, usando el modelo de cocina en el interior/cocina en el exterior, o comida de calle/comida de casa, y retomando los datos que ya hemos presentado, se puede afirmar que la comida de calle es una contraposición de la comida de casa, al menos hasta el siglo XX, que ya se acepta como un valor identitario de la ciudad (incluso del país). Anteriormente, la comida de calle estaba fuertemente relacionada con lo indígena, lo popular; el maíz era mal visto durante la Colonia por ser el alimento característico de la población indígena, y es un ingrediente fundamental para la comida de calle. Así, fue relegada del escenario de la cultura alimentaria aprobada por los grupos de poder, que querían dotar a las expresiones culturales mexicanas de “refinación”, “clase”, al grado de imponer tradiciones culinarias europeas como las que deberían ser las guías para el crecimiento de la nación; esto se puede clasificar como una postura clasista y racista, en tanto que, las clases medias trataron de seguir estas tradiciones con el fin de subir en la escala social.

Una característica importante que comparten la cocina en el interior y la cocina en el exterior es quién elabora la comida: en ambos casos, los sujetos principales que participan en esta actividad son las mujeres, Arias (2021) las llama, de manera muy atinada “heroínas anónimas”, puesto en diferentes momentos de la historia fueron quienes se adaptaron a las condiciones materiales para alimentar a quienes lo necesitaran. Al hablar de las vendedoras de enchiladas en otras

geografías, Arias (2021” afirma: “Por sus características estas mujeres no eran nada silenciosas, tenían imagen de mujeres creativas y con mucho tema para platicar con sus clientes […] todas sólo las grandes armas que tenían que eran sus elaboraciones con pocos ingredientes” (p. 189) o, agregaría, con los ingredientes que se tienen a la mano. Sean vendedoras de enchiladas, mujeres que preparan cemitas, chaluperas, moloteras o cualquier otro nombre relacionado con alguna comida de calle, grande ha sido su creatividad y fuerte su persistencia para sobreponerse a tiempos adversos.

Por lo que concierne a la comida de calle y su posible patrimonialización o su susceptibilidad como bien patrimonial, si se considera la idea inicial del apartado de Patrimonio de esta tesis que afirma que el factor determinante del concepto de patrimonio es el carácter simbólico, la capacidad de representación simbólica de una sociedad; así como el patrimonio como herencia —elegida deliberadamente o por sobrevivencia casual— y como todo aquello que deseamos conservar de nuestro pasado e historia como grupo social (Prats, 1999; González-Varas, 2014); se puede afirmar que la comida de calle considerada para esta investigación, sin ser reconocida por alguna institución oficial u organismo internacional, tiene esta condición de símbolo identitario. Una de sus características más importantes es que ha sobrevivido a prácticas de discriminación e intentos de eliminación que se han sucedido por siglos.

Como se ha mencionado en diferentes apartados, esta comida de calle hunde sus raíces en un pasado prehispánico en el que ya se tenía una práctica de elaboración, venta y consumo de comida en diversos escenarios públicos, especialmente los mercados. La ciudad de Puebla, como se sabe en la versión de la historia aceptada oficialmente, fue un experimento de ciudad fundada en un lugar en ese momento deshabitado; pero que fue tomando forma por el conjunto de prácticas culturales de los diversos grupos que la llegaron a construir y habitar. Es posible que los tamales y las memelas, al ser productos elaborados con maíz, tengan una historia más antigua que las demás preparaciones aquí tratadas; también es posible que hayan venido con los grupos indígenas que habitaron los

primeros barrios de la ciudad, y después hayan sido adaptados por los españoles que vivían dentro de la traza urbana. Evidentemente los otros alimentos de los que se ha hablado —tortas, cemitas, molotes, chanclas y chalupas— son creaciones o adaptaciones culinarias que se dieron después de la Conquista; lo anterior se puede justificar por dos ingredientes que forman parte fundamental de la elaboración de unos y otros: el trigo (para la elaboración de panes) y la manteca de cerdo (necesaria para la preparación de molotes, chanchas y chalupas).

Además de estos alimentos, hay dos que acompañan de manera representativa fiestas, una religiosa y una civil: los tamales son el alimento que simboliza la fiesta de La Candelaria (2 de febrero); y las chanclas, para los poblanos son el alimento con el que acompañan la celebración del grito de Independencia. Los demás alimentos forman parte de la vida cotidiana de las poblanos, que en algún momento de antojo deciden consumirlos. Esto último lleva a hablar de la característica hedónica que está presente en este tipo de comida, puesto que, a diferencia de lo que menciona Vargas (1993) sobre que son sólo antojitos por consumirse fuera de casa, el cuestionario aplicado y los diversos relatos de la gente que participó en la investigación da cuenta de que la idea de antojo tiene que ver con la búsqueda del sabor de esta comida y/o de la visita a un puesto particular en el Centro Histórico que también forma parte de una experiencia estética —tal vez de la naturaleza de la estética cotidiana, o prosaica, como es llamada por Katya Mandoki (2006)—, provocada por el ambiente, la disposición de los alimentos y la arquitectura de este territorio: no es sólo comer fuera de casa, sino lo que esto provoca en el comensal. Retomando las palabras de una de las personas entrevistadas:

> La comida, en mi opinión, no es en sí comerte un muy buen chile o un muy buen taco o una muy buena torta o un muy buen molote. No. La experiencia es el llegar, el lugar, el olor, el sabor, el color. Es importante el color, pero el sabor es desde que llegas y ya salivas (Comunicación personal, EP1, 15 de agosto de 2019).

Este testimonio expresa claramente el elemento hedónico-prosaico que hace que los sujetos queden prendados mental, sensorial y corporalmente de la experiencia de la comida de calle, en la que el lugar, el ritual de la preparación y los modos de consumo son fundamentales; así como todo el halo mnemónico-simbólico que provoca.

Como ya se mencionado también en el capítulo teórico, la memoria y la historia —indicadores del patrimonio— son elementos que dotan de conciencia y significación a un bien, son los sujetos quienes crean las narraciones que dan cuerpo a la memoria y también a la historia, son quienes eligen qué habrá en estas narrativas y también deciden —consciente o inconscientemente— lo que queda fuera de ellas. Pero los sujetos no pertenecen a grupos homogéneos ni estáticos, más bien, fluctúan en una diversidad de grupos (familia, amigos, trabajo, etc.); y entonces en alguno será aceptada una narración y en otra no. Para el caso que nos compete, las personas han creado narraciones significativas entorno a la comida y los lugares en los que se vende, a la gente que la elabora y al momento de su historia de vida en que la recuerdan. Estas narraciones están íntimamente ligadas al lugar que habitaban y/o que era significativo para ellos por la experiencia cotidiana: ya fuera por trabajo o alguna actividad que realizaran de manera regular y que los relacionara con algún puesto, vendedor o comida; también está el caso de gente que tiene narraciones significativas sobre la comida de calle, porque su madre, algún familiar directo o ellos mismos estuvieran implicados en la elaboración y venta de dicha comida.

En cuanto a la identidad, para quienes participaron tanto contestando el cuestionario como en las entrevistas y grupos focales, es importante darle a esta comida de calle el gentilicio de “poblana”; lo que la diferencia de aquella que se puede elaborar en otros lugares del país. Además de que, se habla de lo que es “original”, de lo que nació de alguna manera y cuyo relato de origen se ha transmitido de generación en generación; pero también se identifica que ha habido cambios; lo que no modifica su arraigo a la memoria de la gente. Lo anterior puede ir aunado a las categorías de *habitus* y *habitar*, el primero, porque la preparación y el consumo

público de comida de calle sí tiene un marcador de clase que se puede ver en los datos presentados en esta investigación y en otras fuentes históricas, como en Juárez (2000, 2012 y 2013) y Pilcher (2001, 2006 y 2012); es posible aventurarse a decir que su supervivencia está íntimamente relacionado al aseguramiento de la presencia activa de experiencias pasadas que otorga el *habitus*. Es esta categoría la que también ayuda a comprender la resistencia de este fenómeno a lo largo del tiempo, porque también origina historia, a partir de prácticas individuales y colectivas. El esquema de percepción positivo hacia la comida de calle, aunado al placer que genera, lleva a los sujetos a la acción, a la reproducción de esta práctica. Además, el habitus asegura la observancia de las reglas y normas que conforman este fenómeno: desde los instrumentos e ingredientes para su elaboración, como las reglas para su consumo.

Por lo que refiere al *habitar* y la comida de calle, este concepto refuerza la característica urbana de la comida elegida para esta investigación; además, si recordamos que el *habitar* "confiere a los ciudadanos identidad urbana y por ende los habilita para la participación política", se puede decir que tanto productores como reproductores del fenómeno de la comida de calle están actuando de una manera política en un escenario social en el que ha sido menospreciada y se le ha estigmatizada de, por ejemplo, sucia o nociva. Además, en un escenario de elitización y gourmatización, *habitar* a partir de consumir esta comida en el territorio en el que surgió, se vuelve un elemento de resistencia por parte de la población local, es decir, de los habitantes de la ciudad que conservan memorias, historias y referentes identitarios en esta comida en particular y que buscan su supervivencia.

En esta investigación se afirma que la comida de calle se podría considerar patrimonio alimentario, especialmente los siete alimentos expuestos en el Capítulo III, pues cumplen con los cuatro indicadores del patrimonio. Aunque surge una pregunta, ¿quién decide qué es patrimonio y qué no lo es?, ¿para qué se patrimonializa? Prats (1997) comenta que el fundamento del proceso de patrimonialización es un halo que puede incluso lindar en lo sacro; todo depende de

los elementos elegidos para la reproducción del discurso que cobija el bien cultural en cuestión.

Considerando lo anterior, y a partir de la revisión bibliográfica, de archivo y los relatos de la gente, varios de los alimentos elegidos se encuentran más bien del lado profano; ya que han sido negados a partir de diferentes elementos: origen popular, falta de higiene, venta no autorizada, alto contenido calórico o graso, etc. Es decir, a lo largo de su historia, la variedad de comida de calle de la que se dispone, y en particular estos siete alimentos elegidos, han tenido en los discursos oficiales una imagen que se considera negativa. No obstante, esto cambia cuando sus consumidores hablan por ella: llegan incluso a la defensa y a la promoción de su elaboración y su consumo, forma parte de su vida, de su historia y de lo que significa haber vivido o habitado el centro histórico de la ciudad de Puebla.

Aunado a lo antes dicho, y considerando la teoría expuesta en el capítulo I de esta investigación, los siete alimentos elegidos del conjunto mayor denominado comida de calle, pueden ser considerados como una tradición la que, como afirma Castellanos (2014) tiene por fin infundir ciertos valores y/o normas de comportamiento, a partir de su reproducción; esto viene ligado directamente con una continuidad con el pasado, lo que en esta investigación está cobijado y sustentado por las categorías de patrimonio, en general, y de memoria, identidad y permanencia histórica, en particular. Las categorías anteriores, aunadas a las de territorio, explican la pervivencia de la comida de calle poblana, especialmente de los tamales, las chalupas, los molotes, las tortas, las cemitas, las chanclas y los tacos árabes, en el centro histórico de la ciudad de Puebla. Hay que hacer hincapié que cada una cuenta con relatos de origen, no necesariamente determinantes, que han ayudado a la creación de su propia historia, adquirida, compartida y, en ocasiones, aumentada por aquellos que gustan de estos alimentos, o de quienes los han integrado en los discursos oficiales de la gastronomía poblana, para difusión, venta y consumo de un mercado turístico que ahora se decanta por lo local, lo original del lugar a visitar, lo tradicional y lo patrimonial (aunque como se ha dicho,

no toda la comida de calle ha sido ungida con este título honorífico y, hasta, mercantil).

Prats (1997) también afirma que si bien cualquier agente social tiene la posibilidad de llevar a cabo un proceso de activación patrimonial; pareciera que en la práctica éste está reservado a unos cuantos: instituciones gubernamentales, organizaciones internacionales (como la ONU), y otros. Entonces, el ciudadano de a pie no tiene en sus manos la opción de decidir qué bien cultural que él cree valioso de resaltar puede tener este tipo de nombramientos. En el caso de la comida mexicana, el nombramiento se lo dio la UNESCO, después de dos intentos no logrados; y en el tercer intento, el caso que se presentó para que fuera aceptada en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial, fue el de la cocina de Michoacán. Esto representa una problemática que parece quedar de lado: la cocina mexicana es tan variada que llevar un solo caso no hace justicia en términos de representatividad; no obstante, al ser la cocina de Puebla una de las primeras en hacerse notar históricamente en el escenario nacional, y al tener el "acta de nacimiento" del mole, platillo conocido internacionalmente como uno de los más representativos de la comida mexicana, el nombramiento es usado para validar su cocina y para ser considerado, actualmente, un destino turístico gastronómico: no todo lo que podría recibir el nombramiento de patrimonio alimentario lo tiene; y las razones son varias.

La comida de calle y sus ingredientes, para el caso del maíz y el chile, fueron despreciados en diversos momentos de la historia, como ya se ha contado tanto en varios momentos de esta tesis; el origen indígena de los ingredientes con los que se elaboraban hizo que fueran menospreciados por los españoles y después por criollos y los grupos de la élite novohispana, pero eso no impidió que se continuaran preparando, consumiendo y enseñando a las siguientes generaciones. Como cuenta Juárez (2000), la construcción de la idea de comida y cocina mexicana fue un lento caminar, en el que poco a poco se fue revalorando el papel simbólico y cultural de muchos ingredientes y alimentos. Actualmente, la cocina mexicana es defendida y enaltecida, se hace mucho énfasis en su origen prehispánico y en el tan traído y llevado encuentro de dos cocinas (con todo lo que se puede criticar esta

idea). Sin embargo, la comida de calle, en general, en ocasiones no encuentra lugar en esta reivindicación; a pesar de que como se ha visto en el capítulo anterior, es susceptible de ser considerada patrimonio por aquellos que la seguimos consumiendo y para quienes es un elemento importante de identidad.

A pesar de ser una especie de patrimonio rechazado, de los alimentos de los que se habló en el capítulo anterior, hay algunos que ya se han adaptado a las cocinas de restaurantes, y que se puede afirmar que ya forman parte de las listas oficiales de patrimonio alimentario: las chalupas y las cemitas. Incluso se han hecho variaciones de las preparaciones tradicionales, para darles una imagen más aceptada en los cánones de la restauración formal o de la llamada *haute cuisine*: porciones más pequeñas en el caso de las cemitas, rellenas de ingredientes que no se encuentran en los locales de cemitas o en los mercados, como carnitas de pato, quesos de tradición europea, como el provolone, pollo al curry, etc. (véase la imagen del menú del restaurante “Moyuelo. Cemitas contemporáneas y ensaladas”). En el caso de las chalupas, forman parte de las opciones de entradas que existen en las cartas de aquellos restaurantes cuyo giro es la comida mexicana, y así como encontramos las “tradicionales”, también se han hecho modificaciones en sus ingredientes, para que parezcan más atractivas al paladar extranjero o que prueba por vez primera estos platillos, así, se han creado chalupas de chapulines, chalupas de carne de pato, etcétera. Cabe mencionar que, al llevarlos a la mesa de un restaurante, el precio de estos alimentos aumenta, y para muchos se vuelve impagable o ridículo.



Imagen 16. Menú del restaurante Moyuelo. *Nota.* Blog comensales, 2013

Lo anterior es una muestra de las consecuencias de la puesta en valor, a partir de un título oficial otorgado por una organización internacional y su reforzamiento por instituciones gubernamentales locales, de una expresión cultural popular, que ha sobrevivido en resistencia con diversos agentes sociales; así, la cemita empieza a ser identificada con una comida que debe integrarse a las cartas de los restaurantes en boga, de alta gama y/o de cocina de autor: se gourmetiza (González, 2018).

Las prácticas mencionadas no eliminan la latencia de los cuatro indicadores del patrimonio en el fenómeno de la comida de calle en el Centro Histórico de Puebla: memoria, identidad, permanencia histórica y territorio. Es importante

subrayar que es la memoria intersubjetiva (Rivaud, 2010) en la que se puso mayor énfasis en esta investigación, que se recrea, se contrasta y se comparte con la interacción de las personas; además, como se ha dicho en capítulos anteriores la memoria también ayuda a narrar las identidades en el espacio y en el tiempo, son categorías indisociables que dan sentido a las narrativas encontradas sobre la comida de calle.

Entonces, cuando en las entrevistas, grupos focales, observaciones flotantes e, incluso, en el cuestionario, las personas que contribuyeron a la investigación hablan de la comida de calle poblana, original de esta ciudad, y se pueden rememorar puestos específicos, vendedores que mucha gente conoce y reconoce como aquéllos que fueron los fundadores, o los que iniciaron con la tradición de la elaboración de determinado alimento, o pueden decir que desde la infancia tienen recuerdos de comer alguno de los alimentos a los que se limitó esta investigación y que sólo los encontraban en el centro histórico; todos esos datos dan una idea de apropiación distintiva de un repertorio cultural que en este caso hemos llamado comida de calle. Además, se marcan fronteras entre lo que es y no la comida de calle original, la verdadera: los tamales, molotes, chalupas, chanclas, tortas, cemitas y tacos árabes que se venden en el centro histórico de la ciudad de Puebla son un distintivo y un diferenciador, que identifica a personas que habitaron este territorio; sus calles, zaguanes, locales y esquinas cobran un significado particular cuando se les pide recordar (de manera individual o colectiva) itinerarios culinarios urbanos que tienen como elemento principal a alguno de estos alimentos y que forman parte de su experiencia vital.

Cabe resaltar del párrafo anterior que, como ya ha afirmado Vergara (2017), el territorio es un concepto que surge al evidenciarse la coalición entre tiempo y espacio; para ejemplificar piénsese en lo siguiente: si tuviéramos la capacidad de seccionar un espacio físico, a la manera de las geométricas calles tipo damero del centro histórico, y abstrajéramos sólo una cuadra para observarla —a la manera en la que se hace en las ciencias experimentales, en condiciones aisladas y controladas—, desligada del tiempo y de los sujetos y prácticas que la conforman,

sería un pedazo de masa inerte, sin mayor relevancia y significación que, tal vez, su forma. No obstante, al reintegrarla al continuo temporal y contextual, en esta cuadra se podrían observar los llamados “estragos del tiempo”: el cambio en la arquitectura, en las personas que la caminan o que circulan en ella, en los avances técnicos y científicos de la época observada, en las prácticas socioculturales. Así, en el caso que nos compete, el centro histórico y su comida de calle se ven modificados en el tiempo; y también en el espacio: los puestos de venta que, algunos años después de la fundación de la ciudad se podían observar en el zócalo o plaza principal, poco a poco se fueron moviendo y adaptando, de tal manera que si se tenía un puesto semifijo la ubicación de éste se fue alejando de dicha plaza o, en algunos casos, se tuvo la posibilidad de establecer un puesto fijo en el área cercana. Un ejemplo de finales del siglo XIX son las tortas compuestas, las que se vendían a un costado del zócalo o en los portales —según datos de expedientes del AHMP—; pero que después se encontraban en locales establecidos como las famosas Tortas Meche (en un inicio, frente a Catedral) o las Tortas Girofle (las que se cuenta que estaban en el Pasaje Francés, afuera del actual Teatro de la Ciudad.

También se puede pensar en espacios del centro histórico que fueron modificando su uso, y que también son referentes de alguno de los alimentos estudiados, como en el caso del Mercado La Victoria y las cemitas. Este mercado que inició actividades en 1913 fue el escenario en el que se crearon las ya famosas cemitas compuestas, antiguamente sólo se vendía el pan de cemita, sin relleno. Alguna de las vendedoras de este pan —hay quien dice que fue Elodia Sánchez Arroyo— tuvo la idea de partir en dos el pan y colocar queso fresco de cabra, aguacate, pápalo, aceite de olivo y chipotles o rajas encurtidos; poco a poco fue integrándose a la cotidianidad tanto del mercado como de las prácticas de la gente que acudía a este lugar. Al ser clausurado, los locatarios y vendedores del mercado fueron reubicados en otros mercados; y entonces el del Carmen pasó a ser el lugar de referencia en el consumo de este alimento (ahora ya no es el único, pero sigue siendo un lugar icónico en lo que a cemitas se refiere).

Con el caso anterior se evidencia la importancia que tiene el binomio tiempo-espacio en la comprensión de un territorio y de las prácticas que suceden en él. A esto hay que agregar el llamado campo semántico de la espacialidad (García, 1976), puesto que hay que hacer evidente el hecho de que la calle, como punto de elaboración, venta y consumo de comida, ha tenido una carga semántica negativa (como se pudo observar, por ejemplo, en una carta encontrada en un expediente del AHMP, en donde los vecinos de una de las calles aledañas al templo de San Agustín, se quejan por los vendedores de “alimentos grasientos” que se encuentran apostados afuera de dicho templo); que se ha ido modificando por diversas razones.

Sobre el concepto anterior, si bien la traza urbana en la que originalmente se asentaron los españoles fundadores de la ciudad fue vista de manera positiva, y los barrios eran vistos como el territorio marginado, habitado por los pueblos indígenas que tuvieron en sus manos la construcción y funcionamiento de la nueva ciudad; al paso del tiempo, el espacio de la traza se cargó de una percepción negativa, por ser habitación de familias pobres, que llegaron de zonas rurales en diferentes momentos de la historia de la ciudad y del país; y que se acentuó en el siglo XX. Esta idea se mantuvo hasta hace algunos años, en los que se empezó a “higienizar” la ciudad (proceso que diversos estudiosos identifican desde el nombramiento de Puebla como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 1987), y empezaron a planearse y llevarse a cabo planes y políticas públicas para “dignificarlo”; además de que la gente que vivía en este territorio salió de él, porque se empezó a tener la posibilidad de obtener una casa propia a las afueras de la ciudad, o en lugares alejados del centro histórico; esto hizo que las vecindades, muchas de ellas descuidadas —sin mantenimiento, en donde había condiciones de hacinamiento y cuya higiene era puesta en tela de juicio— se vaciaran y terminaran por ser abandonadas, incluso por sus dueños.

En años recientes, se ha visto un cambio en el tipo de comercios y negocios que se han abierto en el centro histórico, muchos de ellos van dirigidos a personas con alta solvencia económica y se clasifican dentro del área de servicios, específicamente para la industria turística; así, ha habido un aumento en, por

ejemplo, restaurantes y hoteles de alta gama, cafeterías y barras de especialidad que van de lo hípster a lo minimalista; tiendas de artesanías, etc. El terremoto de 2017 fue, al parecer, un factor que también promovió la salida de comerciantes y habitantes de este territorio, porque sus locales o viviendas se vieron afectados; e, incluso, quedaron inhabilitados. Uno de los ejemplos que tiene relación con el tema de la comida, es el del puesto, en un inicio itinerante, que tenía Lupita, una vendedora de tamales que tenía su local sobre la calle 6 norte, frente a uno de los costados del mercado de artesanías El Parián; cuyas paredes se agrietaron y que estaba en riesgo de derrumbe. Por lo anterior, Lupita tuvo que pasar un tiempo sin vender tamales en el puesto de costumbre; hasta que pudo establecerse en otro no muy lejos del que tuvo que dejar.

Entonces, se puede afirmar que el territorio no es un ente neutral: se habita, se experimenta, se narra, se defiende o se rechaza a partir de campos semánticos que van cambiando a lo largo del tiempo, que varían al mismo tiempo dentro del territorio investigado dependiendo de la zona; ya que, como muchos, es un territorio heterogéneo, en el que existen contradicciones, enfrentamientos, roces de diversos grupos, de diversos actores sociales. Por lo anterior, es común que convivan diversos campos semánticos y, por tanto, distintas percepciones y experiencias sobre el centro histórico; y actualmente, en varias zonas de este territorio ya no se puede negar el fenómeno de elitización, que es posible que también afecte a la comida de calle, y la lleve a la llamada gourmetización, lo que se traduciría en una descontextualización de los alimentos, un alza en su precio final, la modificación de ingredientes y técnicas para que sean del gusto de los clientes de restaurantes de gama alta; además de la posible desaparición de los puestos en zaguanes y locales de la comida de calle poblana, que ha pervivido por mucho tiempo en el centro histórico.

Esto último no es una arenga contra el turismo, aunque sí pone de manifiesto una de sus consecuencias más preocupantes: la búsqueda de la satisfacción del turista por sobre la de la población local. Aunque esto no es tema de esta investigación, si se ha dejado entrever que es una de las más fuertes preocupaciones que se tienen al momento de analizar el patrimonio oficializado y

las expresiones culturales que pueden obtener este nombramiento, como la comida de calle. Es necesario sumar esfuerzos entre la academia, la ciudadanía y el gobierno para crear políticas públicas que tengan a la población local y su bienestar como el eje fundamental.

La comida y sus transformaciones revelan historias complejas que conectan actos cotidianos con conflictos socioambientales. Un plato condensa relaciones de poder, sistemas socioecológicos y formaciones culturales, entre otros elementos, y los traduce en experiencias encarnadas.

Pablo Guerra

CONCLUSIONES

El tema de esta tesis engloba un fenómeno amplio y complejo, que sin duda es difícil de caracterizar: la comida de calle. En su sentido más simple se puede definir como aquella comida que se elabora (o se termina de elaborar), se vende y se consume en las calles de los núcleos urbanos; es al momento de tratar de ordenarla por ubicación, tipo, técnicas, ingredientes, etc. que muestra su heterogeneidad. Lo anterior no debe verse como un elemento en contra o un defecto, más bien es una de sus grandes virtudes: la comida de calle por sí sola es una fiesta de colores, aromas, sabores, orígenes y técnicas de elaboración.

Para el caso de la comida de calle en el centro histórico de Puebla, el objetivo general fue identificar la relación existente entre el territorio específico que es el centro histórico de Puebla, considerado como un espacio vivo y con una fuerte identidad cultural, y el fenómeno de comida de calle que pudiera ser considerado patrimonio alimentario por la gente local; cabe mencionar que los barrios antiguos no fueron considerados en esta investigación debido a que hubiera sido un tanto complicado manejar datos de una extensión territorial tan amplia, por lo que estos espacios quedan sugeridos para futuras investigaciones.

Fueron siete los alimentos que cubrieron los cuatro indicadores: tamales, molotes, chalupas, tortas, cemitas, chanclas y tacos árabes; éstos fueron identificados a partir del cuestionario propuesto en esta investigación que, como se mencionó en el apartado de metodología, tuvo una función de prospección y de obtención de datos generales sobre la población que se eligió.

Casi todos los alimentos elegidos tienen un lazo importante con alguna persona que los elabora o un puesto en donde la gente recuerda que los comía (y que, en algunos casos aún existe). Los tamales son un caso particular, puesto que en las entrevistas, grupos focales y observación flotante llevadas a cabo hubo sólo un par de menciones sobre personas que vendían estos alimentos, cosa que no sucedió con los otros seis en los que hubo más gente que coincidía en recordar un puesto o una persona en específico. Se mencionaron, por ejemplo, los diablitos en

los que solían venderse, y se comentó que los tamales eran alimento para después de misa, debido a que se vendían afuera de los templos. Los tamales son un alimento simbólico muy importante, no sólo en Puebla sino en todo el país, porque podría entrar en la categoría de comida ritual, al ser el alimento que la gente consume el 2 de febrero, una fecha importante para la población católica que aún es mayoría en este país: 89.3% (INEGI, 2010).

En el caso de las chalupas, éstas son identificadas como parte de las verbenas populares y fiestas patronales de El Carmen, que es uno de los lugares de referencia para su consumo. Además, se cuenta que la señora Severina Méndez, abuela de los dueños del restaurante “La abuelita” fue la primera en prepararlas, en la zona de San Francisco, que también es un referente sobre su preparación y consumo. Hay otro puesto que también fue mencionado más de una vez por diferentes personas, el que está ubicado frente al Templo de Santa Teresa de Ávila, que se coloca después de la 7 de la noche, en el zaguán de una vecindad.

Al hablar de molotes varios fueron quienes identificaron las casetas que se encuentran en la 5 poniente, como un lugar de referencia para su consumo, y el marcador espacial que mencionaron fue el edificio del Congreso del Estado: si no recordaban la calle o para clarificar más su respuesta, usaron esta referencia. También hubo otra referencia espacial constante: la calle 16 de septiembre, en donde hay diversos zaguanes (algunos de ellos ya convertidos en locales fijos) en los que se puede consumir este alimento. En los diversos relatos que se obtuvieron a partir de las técnicas empleadas, se puede observar que los puestos que la gente menciona están íntimamente relacionados con la calle del Centro Histórico en la que ellos habitaban o por las que tenían que pasar al ir a trabajar, y pudieron dar varios nombres de vecinas que se dedicaron a preparar este alimento como una fuente de ingresos fija, que ayudara a la economía familiar.

El caso de las cemitas es particular en el sentido de que ya se puede identificar en donde se crearon: el mercado La Victoria. Todas las narraciones obtenidas sobre el origen de este alimento concuerdan con esa versión; además, una de ellas en particular habló de la diferenciación de clase por el consumo de este

alimento: no era bien visto entre los poblanos adinerados que se consumieran alimentos en un mercado; por lo que evitaban asistir al lugar; fue hasta que se reubicó a las cemiteras en el mercado El Carmen, que la este grupo social dejó de evitar su consumo en mercados (que evitaran ir a La Victoria no significaba que no comieran cemitas en sus casas). Otros lugares que fueron mencionados en varias ocasiones son: El Parral y el mercado La Acocota (don Beto). También se mencionaron las de “La Güera”, quien incluso tiene un letrero con su número en el zaguán al que acude todos los días a vender sus cemitas.

Las tortas tienen dos espacios emblemáticos, o al menos eso se identificó a partir de la información recabada: “El Girofle” y las “Tortas Meche”; sobre estas últimas mencionar a su creadora y platicar sobre ella fue una constante en varias personas; y su sabor particular aún está en la memoria de muchas personas que tuvieron la oportunidad de comerlas cuando aún vivía su creadora. Sobre ellas hay incluso un halo de melancolía, puesto que hay quienes dicen que esas tortas ya no son lo que eran, que ya no tienen el toque especial que Merced Cano Peral agregaba a sus preparaciones. Las tortas “El Girofle”, por su parte se volvieron famosas y buscadas por sus guisos; y desde su fundación, al igual que “Tortas Meche” han estado muy cerca del zócalo.

Hay un local perteneciente a un par de mujeres que son mencionados tanto al hablar de tortas como de chanclas, al inicio se las conocía como “las tortas de las gordas”, tiempo después, por su ubicación, la gente las identificaba como “las tortas del callejón del [cine] Variedades; y hoy lleva el nombre de “Tortas Chanclas del Callejón del Variedades”. Este lugar tuvo diferentes ubicaciones, la primera fue cerca del Templo de San José, muy cerca del río San Francisco; después se movió a un costado del cine Variedades, que se encontraba en la 2 poniente, entre 3 y 5 norte; y finalmente se reubicó frente al Templo del Carmen; actualmente también cuenta con una sucursal fuera de la demarcación del Centro Histórico.

Las chanclas son reconocidas por muchos poblanos como el alimento emblemático para la celebración del grito de Independencia, que se conmemora cada 15 de septiembre: en la mesa de muchas familias poblanas, este es el alimento

que se cocinará para la cena de este día, en el que el espíritu nacional y la identidad mexicana se exaltan de diversas maneras, como en la comida. En la verbena que se coloca cerca del zócalo, es muy común puestos que las vendan, precisamente por su condición de platillo emblema de esta fecha; aunque es común encontrarlas en otras celebraciones tanto cívicas como religiosas. Asimismo, el local del que se hablaba en el párrafo anterior es un referente en la preparación de chanclas.

Finalmente, tenemos a los tacos árabes, que son un alimento que llegó durante el siglo XX con inmigrantes libaneses que buscaron en México refugio durante la Primera Guerra Mundial. La familia Galeana es aquella que se menciona como la iniciadora de la tradición de estos tacos, que se vendían en los zaguanes de diversas vecindades, y que después se instalaron en locales en los que ya había mobiliario adecuado para los comensales. Por ser una tradición reciente, es más común encontrar relatos que concuerden con quiénes fueron los iniciadores, y con las fechas de fundación de las diversas taquerías árabes que ya forman parte de la historia del Centro Histórico y de sus habitantes y visitantes.

Al momento del análisis de los datos recabados se hizo manifiesto que existe una importante relación entre saberes y sabores, esto es, los comensales eligen los lugares a los que quieren acudir porque el sabor se mantiene, porque la preparación es “igual” a la que ellos recuerdan que comieron en su infancia o porque son “los originales”, todas estas percepciones está relacionada con la manera de hacer, las técnicas utilizadas al momento de la preparación del alimento, que permite al comensal reconocer un sabor y una textura familiar; incluso un aroma familiar. El binomio sabor-saber es sin duda una de las características más importantes de la comida de calle.

Como se puede observar, los siete alimentos mencionados hasta este punto estuvieron cobijados por relatos de personas que vivieron al menos durante 20 años en alguna zona del centro histórico. Además, hubo documentos de archivo y bibliográficos que ayudaron a fundamentar la idea de que estos alimentos no eran recientes, que tenían también una historia de larga data en el territorio elegido. A partir de esto se hace hincapié en que no toda la comida que se vende en la calle

forma parte de la memoria colectiva del territorio estudiado, son solo algunos los que construyen territorios inmateriales dentro del centro histórico de la ciudad de Puebla, esto, entonces, le da a la comida de calle una característica socioespacial innegable.

También se identificó, desde el cuestionario, que la gente consumía comida de calle en diferentes momentos del día, porque no toda se ofrece en un solo momento; así, los tamales son los que se consumirán durante la mañana hasta el horario del almuerzo (11-12 horas), las tortas, las cemitas y los tacos árabes se consumen desde la hora de la comida y posiblemente hasta la cena; y las chalupas, los molotes y las chanclas se consideran como alimento nocturno (aunque es posible que haya gente que, en algún restaurante, los pida a la hora de la comida).

Es muy importante mencionar que los motivos que llevan a la gente a consumir comida de calle son variados, entre ellos están, por ejemplo, la falta de tiempo para desayunar o comer en casa, sus precios accesibles a estudiantes y trabajadores de diversos rubros; pero dos llaman fuertemente la atención: un motivo hedonista (por sabor, gusto y antojo) y uno de arraigo territorial y de añoranza (por ir al centro histórico); esto es, el sabor se arraiga en la memoria, y es un motivo importante de reproducción del *habitus* gustativo que lleva a su consumo. Así, las calles del centro histórico tienen una relación simbólica y material que otorgan significado al consumo de comida de calle: el centro histórico ha sido y es un lugar de disfrute culinario, para convivir con quienes acuden a estos sitios y para recordar los sabores de su infancia y de su habitar.

Hay que decir que esta tesis puede ser considerada como una evidencia de las tensiones que existen tanto en la idea de patrimonio alimentario como en la de comida mexicana; puesto que se ha observado a lo largo de su realización que la comida de calle, si bien ha existido desde hace mucho tiempo en las calles de las ciudades, primero virreinales, y luego, mexicanas, no forma parte de las listas institucionales de patrimonio, y más bien ha sido un patrimonio negado. Pero que no deja de ser un referente de identidad para la gente que ha vivido en esta ciudad, y que tiene recuerdos de un centro histórico trazado por los recorridos cotidianos de

sus habitantes que, en las narrativas, en las prácticas y en el habitar, lo tratan como un patrimonio vivo y en resistencia permanente por seguir siendo parte de las prácticas socioculturales del centro histórico, territorio en el que nació y que ha visto sus modificaciones y adaptaciones.

Si bien, en ocasiones se considera que la patrimonialización de un bien cultural trae más desventajas que ventajas, porque es considerado un proceso homogeneizante, mercantilista y desterritorializante; también hay quien afirma que los procesos de patrimonialización pueden resultar un fenómeno que permite "pensar el contexto global y las crisis alimentarias que lo componen" (Guzmán, 2019: 10); además, la patrimonialización puede ser una estrategia para que las comunidades locales defiendan sus patrimonios alimentarios en riesgo (de cualquier tipo). Así, se piensa que el concepto de endo-patrimonialización (Hernández-Ramírez, 2018) podría ser una alternativa para pensar los procesos de reconocimiento de bienes culturales que oficialmente no están integrados en una lista o que no tienen la etiqueta oficial de patrimonio; pero que sí son significativos en la vida cotidiana de un grupo o de un territorio y que cumplen con lo que aquí se ha expuesto como los indicadores del patrimonio.

La comida de calle es uno de los bienes culturales que ha sobrevivido porque es un fenómeno cultural que ha sido vigente por mucho tiempo, arraigado al *habitus* gustativo y el habitar de un territorio lleno de historia y significado emotivo, que promueve la comensalidad, esto es, la interacción entre las personas que la elaboran y quienes la consumen, así como entre los propios consumidores que hacen, en ocasiones, filas para poder consumir alguno de estos suculentos alimentos; además, se ha adaptado a diversos contextos y momentos históricos, así como a necesidades de la población. No obstante, en fechas recientes está en peligro de desterritorialización por los procesos de elitización que se han llevado a cabo; y que van aparejados con la gourmetización de la comida local. Lo anterior significaría que los pocos puestos que aún quedan en el centro histórico sean eliminados, y la práctica de consumir comida de calle en este territorio quede como una práctica del pasado, lo que también significaría que los poblanos empiecen a

ver como ajeno su propio centro histórico, y lo dejen a manos de turistas que busquen alojamiento y comida en él, y gente externa que llegue a vivir en los estudios y lofts que ahora se empiezan a vender a precios exorbitantes.

En cuanto a la categoría *centro histórico* como territorio patrimonializado, es necesario hacer hincapié en que lo monumental ha premiado más allá de los simbólico: la piedra, la argamasa y el hierro ha representado lo único por lo que hay que preocuparse al momento de la conservación de la historia y memoria del centro histórico de la ciudad de Puebla. Sin embargo, un territorio tan significativo como este, está envuelto en una trama de prácticas socioculturales que lo dotan de vitalidad, explican su proceso histórico, las prácticas económicas y socioculturales que en él se mantienen. Así, un fenómeno tan importante y cotidiano como lo es la comida de calle se considera separado de los monumentos patrimoniales; cuando uno y otro coexisten en este territorio como se ha podido apreciar a lo largo de este trabajo de investigación: al menos para este caso, la comida de calle es un elemento fundamental en la construcción de la idea de centro histórico.

Entonces, desde este bastión en el que se valora la comida de calle como un bien cultural digno de endopatrimonialización, como un patrimonio vivo, se afirma que el centro histórico está constituido tanto por su innegable belleza arquitectónica y trazo urbano, como por la memoria, las relaciones e intercambios socioculturales que en él se realizan, por un patrimonio vivo y que se revitaliza. Asimismo, hay que dejar de ver al centro histórico como una marca de explotación turística e inmobiliaria; se precisa sensibilizar a los diversos actores implicados en la creación de leyes y políticas sobre este territorio, para que den mayor peso a la habitabilidad, goce y disfrute del centro histórico por parte de la población local, más allá del turista o de quien tiene un alto poder adquisitivo para poder consumir/habitar en él.

No hay que dejar de lado que otro elemento que coloca en tensión a la comida de calle es su relación con la autoridad: desde épocas anteriores diversos documentos del AHMP dejaron en evidencia un constante enfrentamiento de los vendedores ambulantes (muchos de los cuales se dedican a la venta de esta comida) y el Ayuntamiento de la ciudad. Así, esta pugna por el espacio público no

es nueva, y también se evidencia en los diversos expedientes presentados en esta investigación: las autoridades han intentado por diversos medios eliminar a los vendedores (los de comida, entre ellos); pero éstos han encontrado diversas estrategias para mantenerse en la calle.

Finalmente, surge una pregunta a partir de todo lo expuesto: ¿Qué hacer con la comida de calle? Se puede decir que la comida de calle es una experiencia que pasa por todos los sentidos, que bien puede ser identificada como una cocina de resistencia y convivencia, que debe es reconocida, al menos por los habitantes de la ciudad, como un patrimonio inmaterial vivo de la zona histórica fundacional llamada centro histórico que debe pervivir y defenderse. Es un fenómeno que aún requiere un estudio profundo para su caracterización, ya que una sola investigación no basta para abarcar su complejidad en cuanto al calendario ritual y civil, su ritmo y dinámicas, sus ingredientes; así como la historia de vida de las personas que se dedican a la elaboración de esta entrañable y significativa comida. Se requiere que perviva, que siga revitalizándose, que siga formando parte de las opciones alimentarias de la población local, y que no se elitice o turistifique en beneficio de un sector muy reducido que es el que ahora busca y alimenta la marca “centro histórico”.

ANEXOS

ANEXO 1. CUESTIONARIO

Ciudad de origen:

Si no es originario de la ciudad de Puebla, tiempo de residencia en la ciudad:

Si tiene menos de 20 años de residencia en la ciudad, agradezco su disposición, la encuesta termina aquí.

Sexo:

Edad:

Colonia en la que habita:

Escolaridad:

Ingreso mensual promedio:

1. ¿A qué hora del día prefiera consumir comida callejera popular?

( ) Mañana ( ) Tarde ( ) Noche

2. ¿Con quién suele acudir?

( ) Solo ( ) En familia ( ) Con amigos

3. ¿Cuál es la comida callejera popular que más consume? Puede ser más de una.

( ) Chalupas ( ) Tacos ( ) Molotes ( ) Pelonas ( ) Chanclas ( ) Elotes

( ) Esquites ( ) Chileatole ( )

4. ¿Qué establecimiento de comida callejera es su preferido?

---

5. ¿Por qué?

( ) Recuerdos de familia ( ) Sabor ( ) Calidad de los alimentos

( ) Ubicación

6. ¿Qué establecimiento identifica como el más antiguo?

7. Mencione 2 lugares que usted recomendaría. ¿Por qué?

_____

_____

_____

_____

_____

8. ¿Recuerda algún establecimiento que visitara con sus abuelos, sus padres o su familia, y que ya no exista? ¿Cuál?

_____

9. ¿Cuál era el motivo por el cuál consumía esta comida en el pasado?

( ) Necesidad ( ) Gusto ( ) Recreación (paseo familiar)

( ) Otro _____

10. ¿Por qué come en la calle? / ¿Cuáles son las razones que lo hacen comer en la calle?

_____

Si quisiera formar parte de grupos de discusión que ayudarán a indagar más sobre la comida de calle, por favor anote un número de teléfono o su correo electrónico. _____

Muchas gracias

ANEXO 2. ENTREVISTAS A PERSONAS QUE HAYAN VIVIDO EN EL CH

A continuación, se presenta la guía de entrevista utilizada para esta investigación:

1. Datos generales.
2. Tiempo en el que vivió en el CH.
3. Lugar en el que habitó
4. Puestos de comida de calle que frecuentaba
5. Motivo por el cual acudía
6. Con quien acudía
7. Recuerdos específicos de los puestos
8. Verificación de su existencia/desaparición
9. Qué extraña de los puestos desaparecidos
10. Puestos a los que actualmente acude
11. Motivos por los cuales acude
12. Cambios que haya identificado en la comida y los puestos de antaño y los actuales

ANEXO 3. GRUPO FOCAL

Objetivo: Registrar las vivencias y recuerdos que los participantes tienen sobre los establecimientos de comida callejera popular del Centro Histórico de la Ciudad de Puebla.

Dinámica: A partir de preguntas detonadoras, se obtendrán las impresiones, memorias y vivencias de los participantes acerca de la comida de calle del Centro Histórico de la ciudad; además, si existe la posibilidad de una segunda sesión, se pedirán fotografías (si es que existen) de estos lugares.

Se considera importante tener un grupo focal con gente mayor de 60 años, puesto que ellos han vivido las modificaciones que ha habido en la ciudad, por lo que pueden ser una fuente importante en cuanto a historia de la ciudad. Además, es una manera de identificar información que se ha obviado en las entrevistas a profundidad.

Tiempo:1.5 horas

ANEXO 4. CALENDARIO DE CELEBRACIONES RELIGIOSAS EN PUEBLA

Fecha	Celebración
19 de marzo	Fiesta de San José
Visita de las siete casas	Semana Santa
Sábado de Gloria	Quema de Judas
5 de mayo	Batalla de Puebla
24 de mayo	Fiesta de Nuestra Señora de la Defensa o La Inmaculada Concepción
20 de junio (3er. Jueves)	Corpus Christi
16 de julio	Fiesta de la Virgen del Carmen
10 de agosto	Fiesta de Santa Clara
28 de agosto	Fiesta de San Agustín
30 de agosto	Fiesta de Santa Rosa
15 y 16 de septiembre	Aniversario de la Independencia
4 de octubre	Fiesta de San Francisco de Asís
1 y 2 de noviembre	Día de Muertos y Todos Santos
12 de diciembre	Fiesta de la Virgen de Guadalupe

REFERENCIAS

Agencias. (07 de 11 de 2020). Dónde encontraras la mejor comida callejera con estrella Michelin. *La Vanguardia*. Recuperado el 23 de Julio de 2021, de https://www.lavanguardia.com/magazine/experiencias/20201107/33046/puestos-comida-callejera-asia-sorprendentemente-han-sido-reconocidos-estrella-guia-michelin.html

Aguilar Piña, P. (2002). *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria.* México: Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM.

Aguilar Piña, P. (2016). *Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco.* Ciudad de México: UNAM.

Aigneren, M. (s.f.). La técnica de recolección de información mediante los grupos focales. *Centro de Estudios de Opinión*, 1-32.

Allende Carrera, A. (2015). La ciudad de Puebla en época prehispánica. En M. A. Rojas Flores, *Encuentro con la historia: Puebla a través de los siglos. Tomo I.* Puebla: Publicaciones e Investigaciones A. C.

Alvarado, I. (20 de Marzo de 2017). El mapa de los indocumentados en California, los datos públicos a los que tiene acceso ICE. *Univisión*. Recuperado el 06 de Noviembre de 2018, de https://www.univision.com/los-angeles/kmex/noticias/indocumentados/el-mapa-de-los-indocumentados-en-california-los-datos-publicos-a-los-que-tiene-acceso-ice

Alvarado, I. (31 de Enero de 2017). *Los Ángeles despenaliza la venta ambulante para proteger a los indocumentados.* Recuperado el 07 de Noviembre de 2018, de Univisión: https://www.univision.com/los-angeles/kmex/noticias/leyes-y-prohibiciones/los-angeles-despenaliza-la-venta-ambulante-para-proteger-a-los-indocumentados

Álvarez Cadavid, G. M. (Enero-Junio de 2009). Etnografía virtual: exploración de una opción metodológica para la investigación en entornos virtuales de aprendizaje. *Revista Q, 3*(6), 1-31. Recuperado el 21 de 03 de 2020

Álvarez, M. (2002). *La cocina como patrimonio (in)tangible.* Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

Álvarez-Gayou-Jurgenson, J. L., Marín Camacho y López, S., Martínez Campos, J. F., Solano Solano, G., Rodríguez Segura, E., & López Ugalde, J. A. (2016). Métodos básicos en la investigación cualitativa, la observación. En J. L. Álvarez-Gayou Jurgenson, *Cómo hacer investigación cualitativa* (págs. 103-108). Ecuador: Paidos.

Animal Político. (29 de Julio de 2016). *Cómo es el primer puesto de comida que recibió una estrella Michelin*. Recuperado el 02 de Diciembre de 2018, de Animal Político: www.animalpolitico.com/2016/07/comida-callejera-michelin

Arellano, G. (2012). *Taco USA.* Nueva York: Scribner.

Arias González, J. (2013). El alimento como un demarcador importante de un territorio en el caso de las clarisas queretanas del siglo XVII y la época actual. *XXIV Jornadas Lascanianas Internacionales*, (págs. 1-10). San Cristóbal de las Casas.

Arias González, J. (2021). Las heroínas anónimas y sus armas en la guerra durante el siglo XIX. *Plataforma Churubusco*, 174-190.

Arnold, R. (2001). Madeleines and Other Aides-mémoire: the importance of Food References in Proust's Recherche. En H. (. Walker, *Food and the Memory* (págs. 22-30). Inglaterra: Prospect Books.

Assman, J. (2008). Communicative and Cultural Memory. En A. Erll, & A. (. Nünning, *Cultural Memory Studies. An International and Interdisciplinary Handbook* (págs. 109-118). Berlín, New York.

Ávalos, A. (02 de Febrero de 2018). 10 regiones de EU con el mayor número de inmigrantes mexicanos. *ViveUSA*. Obtenido de https://amp.viveusa.mx/amp/note/amp/viveusa/27563

Ayora Díaz, S. I. (10 de Junio de 2016). *Inauguración del Laboratorio de Gustemología, Alimentos y Bebidas* . Recuperado el 29 de Noviembre de 2018, de Cultura y comida: http://cocinaycontemporaneidad.blogspot.com/2016/06/inauguracion-del-laboratorio-de.html

Bak-Geller Corona, S., & De Suremain, C.-É. (. (2019). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones.* San Luis Potosí: El Colegio de San Luis.

Barbosa Cano, M. (1994). Las ciudades indígenas subyacentes en Puebla. *Patrimonio Cultural*, 2-7.

Bélanger, H. (2008). Vivir en un centro histórico en Latinoamérica. Percepciones de los hogares de profesionales en la ciudad de Puebla. *Estuidos demográficos y urbanos*.

Bertran Vilà, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos.* Programa Universitario México Nación Multicultural, México.

Bertran Vilà, M. (2009). Alimentación y cultura en la ciudad de México. Análisis macro y microsocial. *Ponencia presentada en el 1° Congreso Español de Sociología de la Alimentación.* Gijón.

Bertran Vilà, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y la salud en México. *Physis. Revista de saúde colectiva, 20*(2), 387-410.

Bourdieu, P. (2007). Anexo: la casa o el mundo dado vuelta. En P. Bourdieu, *El sentido práctico* (págs. 419-438). Argentina: Siglo XXI Editores.

Brando. (01 de Marzo de 2012). *El loco inventro de la palabra gastronomía: Grimod de la Reynière.* Recuperado el 18 de Abril de 2019, de La Nación: https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/el-loco-inventor-de-la-palabra-gastronomia-grimod-de-la-reynire-nid1452873

Candau, J. (2006). *Antropología de la memoria.* Buenos Aires: Nueva Visión.

Castellanos Arenas, M. (2014). *El patrimonio cultural territoria. Paisaje, historia y gestión.* Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/Educación y cultura. Asesoría y promoción, S. C./Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México A. C.

Castelló Yturbide, T., & Martínez del Río de Redo, M. J. (2000). *Delicias de antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos.* Milán: Océano / Américo Arte Editores / Grupo Financiero BBVA Bancomer.

Chang, D. (Dirección). (2020). *Ugly delicious* [Película].

Coca, F. (09 de Noviembre de 2018). *Manjar de dioses: la verdadera historia de los tacos árabes*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2019, de RadioBUAP: http://radiobuap.com/2018/11/manjar-de-dioses-tacos-arabes/

Coe, S. D. (2004). *Las primeras cocinas de América.* México: FCE.

Contreras Hernández, J., & Gracia Arnáiz, M. (. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.* España: Ariel.

Contreras, C., & Cuenya, M. A. (2000). *Ángeles constructores. Mitos y realidades de la historia colonial de Puebla (Siglos XVI-SVII).* Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología/Ayuntamiento de Puebla.

Córdoba Durana, A. (2015). Los ángeles constructores de Puebla. *Cuetlaxcoapan*, 15-18.

Cruz, P. (Dirección). (2020). *Las crónicas del taco* [Película].

Cuauhtémoc Xicoténcatl, I. X. (2018). *Nahuitocaitl. Apellidos nahuas de Puebla.* Puebla: Editorial Puente.

Dávila Garibi, J. I. (1959). Posible influencia del náhuatl en el uso y abuso del diminutivo en el español de México. En *Estudios de Cultura Náhuatl* (págs. 91-94). México.

De Garine, I. (1988). Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad. *América Indígena, XLVIII*(3), 635-650.

De Sahagún, B. (1829). *Historia general de las cosas de Nueva España.* México: Imprenta del Ciudadano Alejandro Valdés, calle de Santo Domingo y esquina de Tacuba.

Delgadillo, V. (2014). Patrimonio urbano, turismo y gentrificación. En U. /. CONTESTED_CITIES, *Perspectivas del estudio de la gentrificación en México y América Latina* (págs. 113-132). México: UNAM / CONTESTED_CITIES.

D'Eramo, M. (2020). *El selfie del mundo.* Madrid: Anagrama.

Díaz del Castillo, B. (2009). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España.* México: Porrúa.

Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., & Varela-Ruiz, M. (julio-septiembre de 2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica, 2*(7), 162-167.

Dueñas Flores, M. (2021). *El sabor del viaje: Memoria y gastronomía ferroviaria*. Obtenido de Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos: http://ferroexposiciones.com.mx/digital/index.html

Dyckerhoff, U. (1978). El tianguis de Puebla a mediados del siglo XVI. *Estudios Americanistas, 1*(20), 145-152.

E-Consulta. (16 de Abril de 2019). *Avala Unesco estrategia contra ambulantes en Puebla capital*. Recuperado el 03 de Mayo de 2019, de http://www.e-consulta.com/nota/2019-04-16/ciudad/avala-unesco-estrategia-contra-ambulantes-en-puebla-capital

Facultad de Ciencias Sociales UNMSM. (201 de Junio de 2018). Taller de etnografía | 1a sesión | ¿De qué se trata la labor etnográfica? Eduardo Restrepo. Lima, Perú. Recuperado el 21 de Noviembre de 2020, de https://www.youtube.com/watch?v=dxrxOfT-ttk

Farb, P., & Armelagos, G. (1980). *Consuming Passions.* New York: Washington Square Press.

Farley, E. (2015). *Los Ángeles Street Food: A history from tamaleros to taco trucks.* Los Ángeles: American Palate.

Flores y Escalante, J. (2003). *Breve historia de la comida mexicana.* México: Grijalbo.

Fuentes, V. (09 de Octubre de 2018). *Descubre la historia del taco árabe*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2019, de VickyFuentes.com Lo gourmet de los negocios: http://vickyfuentes.com/portal/descubre-la-historia-del-taco-arabe/

Fusté-Forné, F. (enero-junio de 2016). Los paisajes de la cultura: gastronomía y patrimonio culinario. *Dixit*(24), 04-16.

García Ferrer, R. (2019). Rituales. representaciones y rebeldías. Análisis de la interrelación entre usuarios y espacio público en Barcelona. *Alteridades, 29*(57), 111-123. doi:10.24275/uam/izt/dcsh/alteridades/2019v29n57/Garcia

García Linares, Y. (2003). *Espacios públicos y transformaciones en la ciudad: el Mercado La Victoria en Puebla 1913-1986.* Puebla: Tesis para obtener el grado de Licenciado en Historia BUAP.

García, J. L. (1976). *Antropología del territorio.* Madrid: Talle de Ediciones.

Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. *III Encuentro Internacional de Promotores y Gestores Culturales*, (págs. 1-27). Guadalajara.

Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. *Comunicación y periodismo*, 1-27.

Gobierno de México / Secretaría de Cultura. (2021). *Vendimia en los Andenes*. Obtenido de Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos: http://ferroexposiciones.com.mx/digital/vendimia.html

Gómez García, L. E. (2015). La fundación de la ciudad de los Ángeles. *Cuetlaxcoapan*, 19-23.

González, S. (Junio-Agosto de 2018). La "gourmetización" de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales.

BoletínECOS(43), 1-8. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/332014292_La_gourmetizacion_de_las_ciudades_y_los_mercados_de_abasto_Reflexiones_criticas_sobre_el_origen_del_proceso_su_evolucion_e_impactos_sociales

González-Varas Ibañez, I. (2014). *Las ruinas de la memoria: ideas y conceptos para una (im)posibel teoría del patrimonio cultural.* México: Siglo XXI.

Good Eshelman, C., & Corona de la Peña, L. E. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas.* Ciudad de México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase.* México: Gedisa.

Google Arts & Culture. (19 de 02 de 2013). *Chucita*. Obtenido de Google Arts & Culture: https://artsandculture.google.com/exhibit/chuchita/YwLSoo2yBNRBKA

Guerrero Ferrer, A. (2004). *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición.* México, D. F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes .

Guerrero Nieto, Y., & Rodríguez, C. (2019). Aproximaciones a las nociones de territorio: ciudad, sentidos, mapas e imaginarios. *Calle 14: Revista de Investigación en el Campo del Arte, 14*(25), 182-205.

Halbwachs, M. (2004). *La memoria colectiva.* Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Pilar, B. L. (2014). *Metodología de la investigación.* México: McGraw-Hill.

Hernández-Ramírez, J. (Julio de 2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO Cultura, hombre, sociedad, 28*(1). doi:10.7770/CUHSO- V28N1-ART1236

Herrera, J. I., & Lizama Aranda, L. L. (2017). La gestión legal del patrimonio cultural en México. *Hechos y Derechos*.

Hine, C. (2004). *Etnografía virtual.* Barcelona: Editorial UOC.

Hobsbawb, E., & Ranger, T. (2002). *La invención de la tradición.* Barcelona: Crítica.

INEGI. (2010). *Estructura porcentual de la población que profesa alguna religión por tipo de religión*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2020, de INEGI: https://www.inegi.org.mx/temas/religion/

Iturriaga, J. (2013). *La cultura del antojito. De tacos, tamales y tortas.* México: Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes.

Jansen, H. (enero-julio de 2013). La lógica de la investigación por encuesta cualitativa y su posición en el campo de los métodos de investigación social. *Paradigmas, 5*(1), 39-72.

Juárez López, J. L. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX.* Ciudad de México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Juárez López, J. L. (2013). *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX.* Ciudad de México: CONACULTA.

Lado B. (30 de Abril de 2012). *Puebla Antigua.* Recuperado el 26 de Mayo de 2020, de Lado B: https://ladobe.com.mx/2012/04/puebla-antigua/

Lavrin, A., & Loreto, R. (. (2006). *Diálogos espirituales. Manuscritos femeninos hispanoamericanos. Siglos XVI-XIX.* Puebla: Instituo de Ciencias Sociales y Humanidades / Universidad de las Américas.

Lefebvre, H. (1978). *El derecho a la ciudad.* Barcelona: Ediciones Península.

Lefebvre, H. (2013). *La producción del espacio.* Madrid : Capitan Swing.

Long-Solís, J. (1998). *Capsicum y cultura. La historia del chilli.* México : FCE.

López, M. J., & Faginas, V. L. (2019). El espacio público como elemento de cohesión territorial. (U. E. Colombia, Ed.) *Turismo y sociedad, 25*, 131-149. doi:10.18601/0120755.n25.07

Loreto, R. (1995). La sensibilidad y el cuerpo en el imaginario de las monjas poblanas del siglo XVII. *Memoria del II Congreso INternacional El Monacato Femenino en el Imperio Español. Monasterios, beaterios, recogimienots y colegios* (págs. 541-556). México: Centro de Estudios de Historia de México Condumex.

Mandoki, T. (2006). *Estética cotidiana y juegos de la cultura.* México: Siglo XXI.

Martínez Miguélez, M. (1998). *La investigación cualitativa etnográfica en educación. Manual teórico-práctico* (3a. edición ed.). México: Trillas.

Martínez Ortega, A. (17 de Septiembre de 2018). *Legalizan las ventas ambulantes en California.* Recuperado el 07 de Noviembre de 2018 , de La opinión: https://laopinion.com/2018/09/17/legalizan-las-ventas-ambulantes-en-las-aceras-de-california/

Martínez, L. (20 de Octubre de 2016). *Chalupas y molotes, antojitos para los sibaritas, voraces y glotones poblanos*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2019, de Cocina Cinco Fuegos: http://cocinacincofuegos.com/2016/10/20/chalupas-y-molotes-antojitos-para-los-sibaritas-voraces-y-glotones-poblanos/

Martínez, L. (24 de Marzo de 2016). *La tradición del Viernes Santo en Puebla y la comida callejera*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2019, de Cocina Cinco Fuegos: http://cocinacincofuegos.com/2016/03/24/la-tradicion-del-viernes-santo-en-puebla-y-la-comida-callejera/

Maury Sintjago, E. A. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antropo-semiótico de la alimentación. *Gazeta de Antropología*, 1-12. Recuperado el 06 de Julio de 2020, de http://www.gazeta-antropologia.es/wp-content/uploads/G26_45Eduard_Maury_Sintjago.pdf

Medina, F. X., & Solanilla, L. (2013). Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales. *PH investigación*, 55-74. Recuperado el 13 de Noviembre de 2018, de

https://www.academia.edu/10083702/Patrimonio_culinario_institucionalizaci%C3%B3n_y_medios_digitales

Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde la perspectiva cultural y turística. *Anales de Antropología*(51), 106-113. doi:10.1016/j.antro.2017.02.001

Méndez Sainz, E. (2016). *El imaginario de la ciudad.* Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

Méndez, J. (15 de Octubre de 2019). *UPAEP organiza foro sobre la revaloración de la alimentación tradicional*. Recuperado el 16 de Abril de 2020, de UPRESS: https://upress.mx/index.php/noticias/nota-del-dia/3626-upaep-organiza-foro-sobre-revaloracion-de-la-alimentacion-tradicional-mexicana

Mintz, S., & Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology of food and eating. *Annual Revue of Anthropology*(31), 99-119.

Montero Pantoja, C. (2002). *La renovación urbana. Puebla y Guadalajara: un estudio comparado.* Puebla: Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélez Pliego" - Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Montero Pantoja, C. (2015). Los barrios en la ciudad de los Ángeles. *Cuetlaxcoapan*, 10-14.

Notimex. (08 de Abril de 2013). *Censo revela que en EU viven 33.6 millones de personas de origen mexicano.* Recuperado el 07 de Noviembre de 2018, de Aristegui Noticias: https://aristeguinoticias.com/0804/mundo/censo-revela-que-en-eu-viven-33-6-millones-de-personas-de-origen-mexicano/

NOTIMEX. (29 de Junio de 2017). Lánzate este fin a este festival dedicado a las garnachas y los antojos. *El Universal*. Recuperado el 02 de Dicembre de 2018, de https://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2017/06/29/lanzate-este-fin-este-festival-dedicado-las-garnachas-y-antojos

Novo, S. (2010). *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México.* Ciudad de México: Porrúa.

Osorio, J. (07 de Octubre de 2015). Tortas Chanclas del Callejón de Variedades: una receta de 101 años. (P. TV, Entrevistador) Recuperado el 11 de Noviembre de 2019, de https://www.youtube.com/watch?v=6YJo6nasbfA

Parkhurst Ferguson, P. (2006). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine.* Chicago: University of Chicago Press.

Parra, F. (mayo-junio de 2004). Modernidad y postmodernidad: desafíos. *Pharos, 11*(1), 5-22.

Pilcher, J. (Mayo/Agosto de 2006). "¡Tacos, joven!" Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. *Dimensión Antropológica, 37*, 87-125. Recuperado el 4 de Noviembre de 2019

Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana.* México: CIESAS / Ediciones de la Reina Roja / CONACULTA.

Pilcher, J. M. (2012). *Planet taco: a global history of Mexican food.* Nueva York: Oxford University Press.

Poulin, J. P. (2007). Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas. En X. Medina, & J. Tresserras, *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo.* Barcelona : Ibertur.

Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio.* Barcelona: Ariel.

Ramírez Rosete, N. L. (2019). Rehabilitación urbana sostenible: Preservación del patrimonio cultural en los barrios históricos de Puebla. *Cuetlaxcoapan*, 40-45.

Ramírez Sainz, J. M. (1999). *El movimiento urbano popular en México.* México: Siglo XXI.

Redacción La Opinión. (28 de Agosto de 2018). *California podría legalizar la venta de comida casera.* Recuperado el 07 de Noviembre de 2018, de La Opinión: https://laopinion.com/2018/08/24/california-podria-legalizar-la-venta-de-comida-casera/

Rivaud Delgado, F. (2010). *EL hacer cotidiano sobre el pasado: la construcción de la memoria intersubjetiva en San José Lagunas.* México: UNAM/Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial/Programa Universitario México Nación Multicultural.

Ruiz-Canela, G. (07 de Diciembre de 2018). *Un modesto puesto de comida callejera en Tailandia cautiva con una estrella Michelin.* Recuperado el 15 de Abril de 2019, de SinEmbargo.mx: https://www.sinembargo.mx/07-12-2018/3507575

Salazar Monroy, M. (1945). *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas.* Pensilvania: Universidad Estatal de Pensilvania.

Seminario Permanente de Estudios Socioculturales de la Alimentación. (02 de Abril de 2018). *Presentación del Seminario Permanente de Estudios Socioculturales de la Alimentación* . Recuperado el 29 de Noviembre de 2018, de Seminario Permanente de Estudios Socioculturales de la Alimentación : http://seminariopesalimentacion.blogspot.com/2018/04/presentacion-del-seminario-permanente.html?fbclid=IwAR1xbfXl2z5wAlA0yTNHh9PzA2ik7uYm72QeBaNXVdWqD6HtJKN77ooorBk

Senties, K. (26 de diciembre de 2014). Relato: Luis Vargas: la antropología de la alimentación fue el patito feo. *Saborearte*. Recuperado el 24 de octubre de 2018, de http://www.saborearte.com.mx/relato-luis-alberto-vargas-la-antropologia-de-la-alimentacion-fue-el-patito-feo/

Sepúlveda Manterola, S. (Enero de 2017). *Estado del Arte sobre Centros Históricos.* Recuperado el 05 de Mayo de 2020, de Research Gate: https://www.researchgate.net/publication/316066851

Sistema de Información Cultural. (16 de Mayo de 2019). *Teatro de la Ciudad de Puebla*. Recuperado el 12 de Septiembre de 2020, de https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=teatro&table_id=189

Smith, L. (2006). *Uses of heritage.* Nueva York: Routledge.

Taibo Lavilla, P. I. (2012). *Encuentro de dos fogones.* México: Planeta.

TheFoodieStudies. (03 de Marzo de 2014). *Serie de artículos sobre comida en la calle por los colaboradores de The Foodie Studies en el mundo*. Recuperado el 02 de Diciembre de 2018, de The Foodie Studies: https://thefoodiestudies.com/serie-de-articulos-sobre-comida-en-la-calle-por-los-colaboradores-de-the-foodie-studies-en-el-mundo/

Tirado Villegas, G. A. (2015). Las mujeres fundadoras. *Cuetlaxcoapan*, 33-35.

Torres Siller, M. I. (03 de Marzo de 2017). *México con las manos, gastronomía de calle que se reinventa*. Recuperado el 02 de Diciembre de 2018, de México Food and Travel: https://foodandtravel.mx/mexico-con-las-manos-gastronomia-de-calle-que-se-reinventa/

UNESCO. (2022). *The Criteria for Selection*. Obtenido de UNESCO: http://whc.unesco.org/en/criteria/

Vackimes Serret, S. (2017). VII. El paisaje en un bocado: la comida catalana y el patrimonio intangible. En M. Castellanos Arenas, F. Vélez Pliego, & E. (. Hernández Amador, *Paisajes patrimoniales. Investigación y gestión en el siglo XXI* (págs. 129-142). Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla / Ediciones de Educación y Cultura.

Vargas, L. A. (1993). ¿Por qué comemos lo que comemos? *Antropológicas, Nueva Época*(7), 24-31.

Vázquez Medina, J. A. (2015). *De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos.* Barcelona: Tesis para la obtendión del doctorado en Alimentación y Nutrición de la Universitat de Barcelona.

Velázquez Galindo, Y., & Kuri Camacho, J. F. (2020). Patrimonio, patrimonio vivo. Patrimonializar ¿para qué? En Y. Lira López, M. Meza Manzanilla, & J. F. Kuri Camacho, *Estudios sobre patrimonio cultural en Veracruz* (págs. 75-85). Xalapa: Universidad Veracruzana.

Velázquez Galindo, Y., & Kuri Camacho, J. F. (2020). Patrimonio, patrimonio vivo. Patrimonializar ¿para qué? En Y. Lira López, M. Meza Manzanilla, & J. F. Kuri Camacho, *Estudios sobre patrimonio cultural en Veracruz* (págs. 75-86). Xalapa: Universidad Veracruzana.

Vélez Pliego, F. M. (2007). *Planeación, crecimiento urbano y cambio social en el centro histórico de la ciudad de PUebla.* Puebla: Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélez Pliego" - BUAP.

Vélez Pliego, F. M. (2015). El pasiaje cultural del Valle de Cuetlaxcoapan. *Cuetlaxcoapan*, 3-9.

Vergara Durán, R. A. (Noviembre de 2009). Centros Históricos: El patrimonio como herramienta del desarrollo social. *MEMORIAS. Revista digital de Historia y Arqueología desde el Caribe colombiano*, 4-14.

Vergara Figueroa, A. (2017). *Estudios sobre el territorio: métodos y teoría. Conflictos, actores, emosignificaciones, estéticas y simbolismo.* Perú: Producciones estratégicas-PRES.

Winarno, F. G., & Allain, A. (1991). *Street foods in developing countries: lessons from Asia.* Recuperado el 29 de Abril de 2019, de FAO: http://www.fao.org/3/u3550t/u3550t08.htm#TopOfPage

DOCUMENTOS DE ARCHIVO

AHMP, Tomo 248, Legajo 80, Fojas 224-225, 2 de abril de 1872

AHMP, Tomo 294, Legajo 139, Fojas 143, 7 de abril de 1897

AHMP, Tomo 340, Legajo 40, Fojas 188-189, 14 de julio de 1886

AHMP, Tomo 357, Legado 96, Fojas 188-189, 12 de agosto de 1886

AHM, Tomo 361, Legajo 156, Fojas 187-189, 30 de noviembre de 1892

AHMP, Tomo 373, Legajo 130, Fojas 52-53, 3 de mayo de 1893

AHMP, Tomo 390, Legajo 193, Fojas 219-225, 10 de diciembre de 1895

AHMP, Tomo 409, Legajo 14, Fojas 73-75, 9 de noviembre de 1898

AHMP, Tomo 429, Legajo 22, Fojas 245-246, 24 de febrero de 1901