UACM
Universidad Autónoma de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

COLEGIO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES

LICENCIATURA EN COMUNICACIÓN Y CULTURA

La comida garnachera en la Ciudad de México: imaginario social, identidad colectiva y hábitos de consumo

TESIS QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN COMUNICACIÓN Y CULTURA

PRESENTA

Ana Karen Ramos Yáñez

Directora de la Tesis

Dra. Aída Analco Martínez

Ciudad de México, diciembre de 2023.

UACM
Universidad Autónoma de la Ciudad de México
Nada humano me es ajeno

CA Coordinación Académica

SISTEMA BIBLIOTECARIO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO
COORDINACIÓN ACADÉMICA

RESTRICCIONES DE USO PARA LAS TESIS DIGITALES

DERECHOS RESERVADOS©

La presente obra y cada uno de sus elementos está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor; por la Ley de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, así como lo dispuesto por el Estatuto General Orgánico de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México; del mismo modo por lo establecido en el Acuerdo por el cual se aprueba la Norma mediante la que se Modifican, Adicionan y Derogan Diversas Disposiciones del Estatuto Orgánico de la Universidad de la Ciudad de México, aprobado por el Consejo de Gobierno el 29 de enero de 2002, con el objeto de definir las atribuciones de las diferentes unidades que forman la estructura de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México como organismo público autónomo y lo establecido en el Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Por lo que el uso de su contenido, así como cada una de las partes que lo integran y que están bajo la tutela de la Ley Federal de Derecho de Autor, obliga a quien haga uso de la presente obra a considerar que solo lo realizará si es para fines educativos, académicos, de investigación o informativos y se compromete a citar esta fuente, así como a su autor ó autores. Por lo tanto, queda prohibida su reproducción total o parcial y cualquier uso diferente a los ya mencionados, los cuales serán reclamados por el titular de los derechos y sancionados conforme a la legislación aplicable.

Las dificultades preparan a personas comunes para destinos extraordinarios.
C.S. Lewis

Agradecimientos

A mí amada madre, a mí pareja y familia, mis pilares fundamentales. Su incondicional apoyo, comprensión y paciencia han sido esenciales en cada paso de esta travesía llena de grandes desafíos. Les agradezco profundamente el apoyo, por ser mi refugio, por las palabras de aliento y el constante ánimo para alcanzar ésta meta. Su presencia ha sido mi mayor fortaleza. Gracias por creer en mí.

Índice

Capítulo I *Los puntos de partida*

1.1 Construcción del objeto de estudio 5
1.1.1 Preguntas de investigación 5
1.1.2 Objetivos 6
1.2 Justificación 6
1.3 Antecedentes y contexto 7
1.3.1 Mercado de Tlatelolco 9
1.3.2 Virreinato de México 10
1.3.3 México en el siglo XX y XXI 10
1.3.4 Historia de la cocina mexicana 12
1.4 Estado del arte del tema 14

Capítulo II *Marco conceptual*

2.1 Comunicación e interacción 24
2.2 Identidad y cultura en la comida 25
2.3 La comida como memoria colectiva e imaginario social 29
2.4 Prácticas y consumos culturales 30

Capítulo III *Etnografía de los lugares*

3.1. El lugar antropológico 33
3.1.1. El lenguaje del lugar 34
3.1.2. Prácticas ritualizadas 34
3.1.3. Jerarquización del espacio 35
3.1.4. Fronteras del lugar 36
3.1.5. Historia y biografía del lugar 36
3.2 La vida urbana
3.2.1. Condiciones de vida en la ciudad 37
3.2.2. Dinámicas socio espaciales de las metrópolis 40
3.3 La fotografía como fuente de análisis 44
3.4 Apartado metodológico 46
3.4.1 Selección de la muestra 47
3.4.2 Parámetros de selección de los lugares 49
3.4.3 Instrumentos de recolección de datos 51
3.4.3.1 Guía de Observación 52
3.4.3.2 Entrevistas 53

Capítulo IV *Explorando la garnacha en la Ciudad de México*

4.1 Los lugares de investigación 57
4.1.1 La tradición en una mordida, Antojitos Mexicanos Las Rositas 58
4.1.2 Las delicias de la tradición, Antojitos mexicanos Doña Lidia 63
4.1.3 El rincón del sabor, Don Pancho 69
4.1.4 Interminables de rico sabor, Las Petroleras 74
4.1.5 Renovando los antojitos mexicanos, La Ramona de los Tuétanos 79
4.1.6 Rescatando las tradiciones, Tlacoyotitlán 85
4.2 Reflexiones finales 91
4.3 Fuentes de consulta 95

Fotografías

Fotografía 1. Familia dueña de Las Rositas. Ana Karen Ramos, 2022. 63
Fotografía 2. Quesadilla de tripas de pollo. Ana Karen Ramos, 2022. 64
Fotografía 3. Doña Lidia. Ana Karen Ramos, 2022. 68
Fotografía 4. Preparación de quesadillas. Ana Karen Ramos, 2022. 69
Fotografía 5. Presentación de quesadilla de tripas de pollo. Ana Karen Ramos, 2022. 70
Fotografía 6. Establecimiento Don Pancho. Ana Karen Ramos, 2023. 74
Fotografía 7. Sope con chapulines. Ana Karen Ramos, 2023 75
Fotografía 8. Vista general del establecimiento Don Pancho. Ana Karen Ramos, 2023 76
Fotografía 9. Dueños y mesera y Las Petroleras. Ana Karen Ramos, 2023 79
Fotografía 10. Elaboración de las petroleras. Ana Karen Ramos, 2023. 80
Fotografía 11. Dueños de Las Petroleras. Ana Karen Ramos, 2023. 81
Fotografía 12. Fachada lateral de La Ramona de los Tuétanos. Ana Karen Ramos, 2023. 84
Fotografía 13. Presentación de sopes de tuétano. Ana Karen Ramos, 2023. 85
Fotografía 14. Comensal consumiendo un sope de tuétano. Ana Karen Ramos, 2023. 86
Fotografía 15. Fachada de Tlacoyotitlán. Ana Karen Ramos, 2022. 90
Fotografía 16. Elaboración de gordita de gusanos de maguey. Ana Karen Ramos, 2022. 91
Fotografía 17. Quesadilla de cocopaches. Ana Karen Ramos, 2023. 92

Figuras

Figura 1. Mapa gastronómico de la Ciudad de México, ca. 1918 (AHDF, vol.2405). 13
Figura 2. Georreferenciación de lugares de investigación. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis 60
Figura 3. Ubicación del establecimiento Antojitos Mexicanos Las Rositas. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis 61
Figura 4. Ubicación del establecimiento Antojitos Mexicanos Doña Lidia. (Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis) 66
Figura 5. Ubicación del establecimiento Don Pancho. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis. 72
Figura 6. Ubicación del establecimiento Las originales Petroleras. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis 77
Figura 7. Ubicación del establecimiento La Ramona de los Tuétanos. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis 82
Figura 8. Ubicación del establecimiento Tlacoyotitlán. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis 88

Introducción

La comida que coloquialmente llamamos “*Garnachera”* es muy popular en la Ciudad de México, por lo que es de mi interés presentar en el presente trabajo el imaginario social, la identidad colectiva y los hábitos de consumos de ésta, en específico en Ciudad de México, mostrando las prácticas que ejercen los sujetos en torno a este tipo de comida en diversos lugares.

Asimismo, se retoma la identidad cultural dentro de la ciudad tanto colectiva como individual, poniendo énfasis en los espacios en donde se consumen estos alimentos. Para ello, se realiza una revisión a la historia y los diversos procesos por los que la comida mexicana ha pasado desde la época prehispánica hasta la actualidad, con la finalidad de comprender de dónde viene nuestra cultura culinaria y por qué ha cambiado a lo que conocemos hoy. De igual manera se analizan autores y conceptos sustanciales para profundizar en la investigación aquí propuesta.

Decidí realizar este texto, puesto que actualmente en Ciudad de México se han construido diversos centros comerciales donde se fomenta la ingesta de platillos extranjeros dejando a un lado el consumo de la comida mexicana, en específico de la garnacha. A su vez durante el proceso de documentación, se encontró que existe una escasez de investigación sobre la comida garnachera como parte de la identidad de la ciudad. Solo hay un libro que aborda la cocina callejera titulado “La Tacopedia”, por lo que considero pertinente la realización de este trabajo.

Se presentan, por medio de la presente investigación, los elementos que conforman el imaginario social, identidad colectiva y hábitos de consumo en torno a la comida garnachera. Así mismo, se desarrollan y aplican conocimientos obtenidos dentro de los cursos de la carrera de *Comunicación y Cultura* para reflejar las prácticas culturales, la identidad y el imaginario social de los citadinos a partir de la garnacha.

Esta tesis examina en profundidad el papel de la garnacha, un elemento culinario distintivo de la Ciudad de México, en la configuración de la identidad cultural y la memoria colectiva. El estudio se enmarca dentro de un análisis etnográfico detallado de los lugares donde se encuentran y consumen estos platillos, explorando la

interacción entre el entorno urbano, las prácticas culturales y el consumo de alimentos. A través de este enfoque, se analiza cómo la comida local se convierte en un componente fundamental de la vida urbana.

La investigación se lleva a cabo en el contexto de un marco conceptual que examina la relación entre la comida y la identidad cultural, la comunicación, la memoria colectiva y las prácticas culturales en el consumo de alimentos con la ayuda de la fotografía como herramienta de análisis para capturar la dinámica espacial y social de los lugares estudiados.

Mediante la implementación de técnicas etnográficas, como la observación no participante y las entrevistas, se obtienen datos fundamentales para comprender la historia y la biografía de los lugares estudiados, así como para entender la jerarquización del espacio y las prácticas ritualizadas asociadas con la preparación y el consumo de la garnacha.

El estudio concluye con reflexiones sobre el significado y la importancia de la garnacha en el contexto de la Ciudad de México, su presencia en la vida cotidiana de los mexicanos no solo satisface el apetito si no que destaca su influencia en la vida urbana y su papel en la identidad cultural.

Capítulo I
Los puntos de partida

Este primer capítulo se divide en apartados los cuales estructuran de forma organizada la presente investigación. En primer lugar se presentan las preguntas particulares, así como la pregunta general del tema a trabajar en este texto. De igual manera se especifican los objetivos planteados para la investigación seguidos de la justificación.

Más adelante, se analizan los antecedentes y el contexto de la comida mexicana comenzado por la aparición de mercados en la Ciudad de México, su evolución y su influencia en la sociedad. También se retoman aspectos importantes de la historia de la cocina mexicana como los ingredientes y la influencia del mestizaje en los diversos procesos de preparación, la forma de alimentación y las tradiciones haciendo un breve recorrido histórico del tema.

Posteriormente se presenta el estado del arte en el cual se muestran las investigaciones sobre el tópico y desde qué perspectivas lo que nos permite conocer teorías, conceptos y metodologías que orientan la construcción del objeto de estudio. Se explican de manera organizada y jerarquizada, los avances, las constantes, y las necesidades en la investigación científica sobre el presente tema.

1.1 Construcción del objeto de estudio

1.1.1 Preguntas de investigación

Pregunta general

¿Cómo se construye el imaginario social, identidad colectiva y hábitos de consumo de la comida garnachera dentro de Ciudad de México?

Preguntas particulares

- ¿Cómo se desarrollan los hábitos de consumo en torno a la comida garnachera?
- ¿Cuál es el proceso de preparación y consumo de la comida garnachera que reafirma la identidad de los citadinos?

- ¿Cómo a partir de los hábitos de consumo de la comida garnachera, los citadinos construyen una identidad colectiva?
- ¿Cómo se construye la identidad de un espacio social en torno a un puesto de comida garnachera?
- ¿Cómo se construye el imaginario social de la comida garnachera en Ciudad de México?

1.1.2 Objetivos

Objetivo general

Describir de qué manera se construye el imaginario social, identidad colectiva y hábitos de consumo de la comida garnachera en la Ciudad de México.

Objetivos particulares

- Identificar el desarrollo de los hábitos de consumo en torno a la comida garnachera
- Reconocer el proceso de preparación y consumo de la comida garnachera que reafirman la identidad de los citadinos.
- Registrar como los citadinos construyen su identidad colectiva dentro de los hábitos de consumo de la comida garnachera
- Identificar cómo se construye la identidad de un espacio social en torno a un puesto de comida garnachera.
- Registrar cómo se construye el imaginario social de la comida garnachera en Ciudad de México

1.2 Justificación

Abordar este tema aporta una nueva visión de las prácticas culturales en torno a la comida garnachera para resaltar todos sus aspectos y así fomentar la conservación de las tradiciones culinarias de la comida mexicana.

Asimismo, la cultura y las prácticas culturales se construyen a través de un proceso de interacción interpersonal con el otro, lo que va formando y estructurando a la sociedad y a su cultura, todo esto en torno al uso que se hace del espacio.

Las prácticas culturales alrededor de la comida garnachera no están concientizadas como parte de la identidad tanto individual como colectiva, así que el presente trabajo puede contribuir en este aspecto.

La comunicación contribuye a la formación del imaginario social al difundir mensajes sobre la comida garnachera a través de distintos canales. Estos mensajes no solo resaltan las características gastronómicas, sino que también enfatizan su importancia cultural. Esta información influye en cómo la sociedad percibe y valora estos platillos, creando un imaginario compartido sobre su significado y relevancia en la vida cotidiana. La comida garnachera no solo se percibe como una opción culinaria, sino como un símbolo arraigado en la identidad cultural de la ciudad. La comunicación refuerza estos lazos, promoviendo el sentido de pertenencia a través de la comida. Los mensajes que resaltan la autenticidad, tradición y calidad de la comida garnachera influyen en las decisiones de compra y consumo de las personas. Las recomendaciones, las reseñas y las interacciones en redes sociales también impactan en dónde y cómo las personas eligen disfrutar de estos antojitos, afectando así sus hábitos de consumo.

1.3 Antecedentes y contexto

La Ciudad de México se destaca por ser un lugar lleno de cultura e historia, sin embargo, uno de los factores que más sobresalen y representan a este sitio es la comida tan peculiar que se encuentra en todas calles y a todas horas de esta gran urbe.

La comida es una categoría integrada al sistema social, económico, político y religioso de quienes participan en él. [...] es una manifestación relevante de la cosmovisión de una sociedad, en ella se lee la identidad tanto a través de los sabores, como de su articulación a la vida fisiológica y simbólica.[1]

[1] Delgado Salazar, Ramiro (1996) *Una aproximación a la comida en Bachile* (Guinea Bissau), El Colegio de México, CEAA, México. P 17

Dado que la comida es un elemento esencial para la sobrevivencia del ser humano, la sociedad ha desarrollado métodos y estrategias para la elaboración y obtención de alimentos para cubrir esta necesidad básica.

Un alimento básico en la comida del mexicano es el maíz, este ya existía en América en forma silvestre hace ocho mil años y fue domesticado aproximadamente hace 3,500 años siendo éste cultivado por las culturas mesoamericanas[2]. El maíz, en la época prehispánica se preparaba de diversas formas como en atoles o nixtamalizado para hacer masa. Desde aquel entonces, la masa del maíz, combinada con otros alimentos autóctonos como el chile y el frijol, tomó todas las formas imaginables, dependiendo de cada región y de los usos y costumbres de cada pueblo: tamales, sopes, tlacoyos, molotes, pellizcadas, gorditas, chalupas etc.

No se sabe exactamente en qué momento surgió el proceso de nixtamalización, sin embargo, la manera de hacer masa no ha cambiado de manera significativa a lo largo de los años, a fines del siglo XIX se patentó la primera máquina tortilladora, ahorrando horas de trabajo que tradicionalmente era femenino, décadas después, se crearon las harinas de maíz, las cuales están parcialmente nixtamalizadas. “Rafael Ortega Sánchez, director de la Cámara Nacional de la Industria de Producción de Masa y Tortilla (CNIPMT) indica que la proporción recomendada debiera ser 70% grano y 30% harina de maíz, sin embargo, esta proporción varía de molino en molino”[3].

Actualmente varias personas buscan un empleo para conseguir estabilidad económica, sin embargo, por la crisis financiera que existe en varios países del mundo y así mismo la escasez de empleos, la sociedad ha buscado la manera de tener equilibrio económico, por esa razón han creado empresas, puestos comerciales, restaurantes, entre otros.

Por consiguiente, la Ciudad de México no es la excepción, debido a la falta de ofertas de trabajo, los citadinos han buscado alternativas que les ayuden a sobrevivir en esta gran urbe, por lo tanto, varios habitantes han decidido crear su propio negocio. Algunos

[2] Javana, I. P, & Celestino, P. *Situación del maíz y la tortilla* Claudio A. Flores Valdez, Pedro C. Ponce Javana, Pedro P. Ramírez Moreno. Reporte de investigación; 80
[3] Ibíd.

de ellos tienen la facilidad para establecerse en un local o puesto legalmente, en cambio muchas de las personas no tienen esa posibilidad, por lo que buscan otra alternativa como establecer un puesto en la calle.

En estos puestos ambulantes se vende una gran variedad de cosas para satisfacer necesidades básicas para los habitantes de esta ciudad, unas de ellas son los puestos de comida, donde se encuentra una gran gama de platillos, como tacos, guisos, tortas, tamales y garnachas, éstas últimas son muy populares y consumidas masivamente por los defeños.

Por lo anterior, es necesario hacer un breve recorrido sobre el nacimiento y antecedentes más importantes de los puestos ambulantes.

1.3.1. Mercado de Tlatelolco

En la gran Tenochtitlán el tianquiztli, fue elemental para la formación económica de este sitio, el cual permite el nacimiento del comercio ambulante. El comercio se desarrolló por los nauhaloztomeca y los pochtecatlaloque (considerados en aquella época como vendedores ambulantes), los cuales se ocupaban de traficar el comercio exterior del imperio Mexica.

De los tianguis más destacados del año de 1337 fue el mercado de Tlatelolco[4] donde se desarrolló un gran número de puestos ambulantes, este lugar se consideraba el más grande de todo Tenochtitlán ya que contaba con 200 metros de espacio, pavimentado y totalmente nivelado.

Su organización era estricta, la cual era encabezada por los tlamacaques (comerciantes), se dedicaban al intercambio sin que interviniera terceras personas. El trueque era el mejor negocio para obtener algún producto de primera necesidad para los Mexicas, sin embargo, también el cacao era la moneda más importante entre esta sociedad, ya que adquiría un valor totalmente alto, un ejemplo del uso del cacao como moneda es cuando un esclavo que cantara y bailara, tenía un costo de 40 quachtlis lo que equivaldría a 4 000 granos de cacao.[5]

Dentro de este mercado se ofrecían diversos productos y animales como xoloizcuintles, conejos, mapaches, armadillos, tejones, tortugas y pájaros, también podían obtenerse aves de rapiña, serpientes y carne de venado, éste último producto era el preferido en los banquetes de la nobleza.

En este gran mercado existían puestos de comida los cuales eran liderados por mujeres, que hacían tortillas para acompañar los diferentes guisos preparados con frijoles y chile. Igualmente, en estos puestos se ofrecía atole de maíz, pulque, chocolate y tamales. Estas rudimentarias fondas satisfacían las necesidades tanto de los vendedores como de la clientela en su cotidiana visita al mercado.

[4] En lengua náhuatl “el mogote de arena”
[5] Yoma Medina, María Rebeca. (1996). *Grandeza y decadencia de Tlatelolco*. Correo de la UNESCO, N° 5, pp. 14-16.

1.3.2. Virreinato en México

Ya terminada la conquista de Tenochtitlán, los mercados y tianguis continuaron dentro de la sociedad del virreinato, ya que las actividades comerciales se realizaron nuevas formas para el crecimiento económico de la ciudad.

Los mercados se convirtieron en plazas, así mismo se comenzaron a reafirmar los líderes comerciales, los cuales serían los vendedores ambulantes, estos últimos concebían una forma nueva de realizar las actividades de intercambio y una reglamentación comercial. Sin embargo, estas nuevas reglas trajeron como consecuencia una gran demanda de comerciales y al mismo tiempo un desarrollo comercial en las calles.

A pesar de los cambios del comercio en las plazas, aún se seguían vendiendo productos de primera necesidad de los pobladores de la Nueva España, en cambio con los nuevos productos que se introdujeron de Europa a América, creció la producción de alimentos. En esta época se abastecía de grandes cantidades de productos en la ciudad como el pulque, el maíz, trigo, animales como: pollos, gallinas, carneros, reses, pavos, huevos, sal, pimientos, manteca de cerdo, azúcar y queso, también frutas y verduras. Igualmente, los puestos de comida sobresalieron en esta época y así mismo se establecieron nuevos platillos que se volvieron populares entre la sociedad.

1.3.3. México en el siglo XX y XXI

Dentro de esta época, la economía y los mercados en la Ciudad de México tuvieron una gran transformación y al mismo tiempo se inauguraron mercados muy importantes para la sociedad mexicana, uno de ellos fue el mercado de la Merced, el cual se abrió durante la gubernatura del Maximiliano I de Habsburgo en el año de 1861. [6]

En cambio, durante esta época existía un conflicto entre los comerciantes, ya que la mayoría quería tener un local dentro de este mercado y por ello se construyó un Centro de abastos fuera de la ciudad, sin embargo, varios comerciantes regresaron a la ciudad, instalando sus puestos en las calles.

[6] García Guzmán, Jorge. (2001) *Los vendedores ambulantes en la Ciudad de México. Planteamiento para un modelo econométrico*, Universidad Nacional Autónoma de México Facultad de Economía, México.

Durante el año de 1870 el Mercado El Volador, fue un lugar importante ya que algunos de los habitantes de la Ciudad de México asistían para comprar productos que cubrían sus necesidades, pero en este mismo año dejó de funcionar ya que se incendió y a consecuencia de ello, los comerciantes afectados inmediatamente se instalaron en locales del Mercado de la Merced y a sus alrededores volviéndose vendedores ambulantes.

Durante la presidencia de Porfirio Díaz, se instalaron nuevas formas de comercio en locales, dado surgimiento a tiendas departamentales y grandes almacenes de gran prestigio, no obstante, algunos comerciantes y nativos de la ciudad mantuvieron la tradición del comercio ambulante y de mercados. En la siguiente ilustración se muestra la distribución de algunos restaurantes y taquerías de esta época en las zonas de la elite y las más populares.

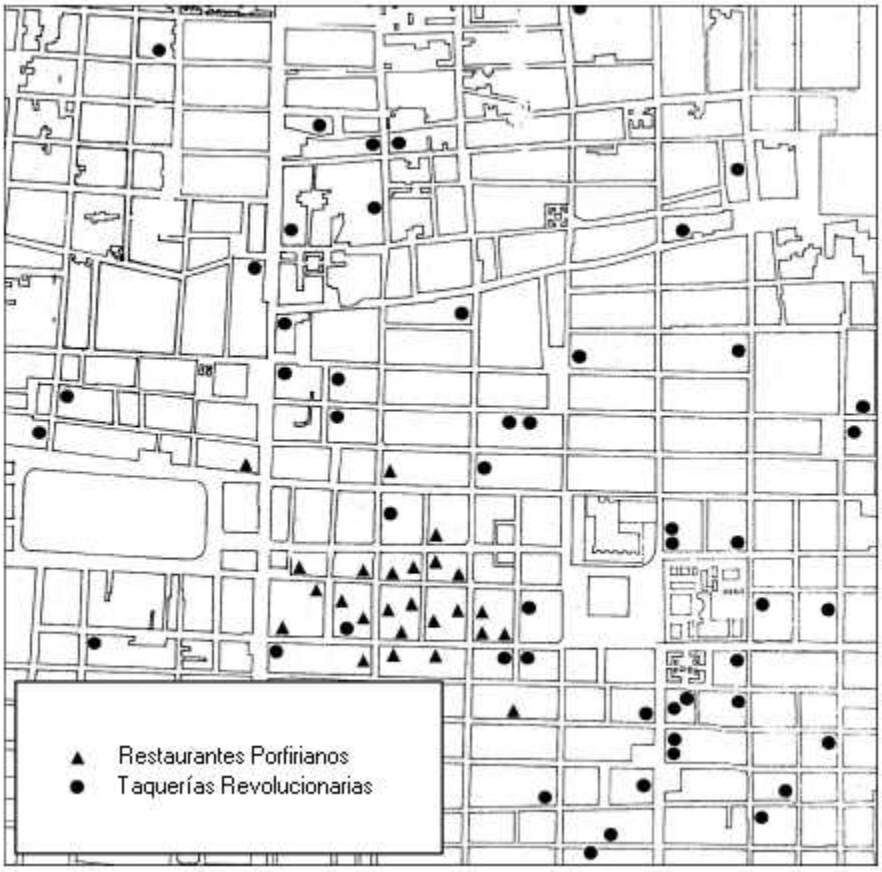


Figura 1. Mapa gastronómico de la Ciudad de México, ca. 1918 (AHDF, vol.2405).

En el siglo XX se hizo más evidente el desarrollo comercial locatario, ya que fue adquiriendo mercados públicos, pero al mismo tiempo incrementó el uso de lugares

públicos, como banquetas, calles y callejones. Por ello el presidente Adolfo Ruiz Cortines, en el año de 1953 dio permiso a vendedores ciegos de vender en espacios públicos.

Actualmente la organización comercial está regida por varias reglas, para tener un control y mejor servicio de establecimientos, locales, puestos y vendedores. Así mismo durante el año 2002 el comercio ambulante aumentó un 85%[7].

El comercio informal se ha establecido y al mismo tiempo se ha hecho muy popular entre los citadinos, pero se señala como la obstrucción de vía pública, así mismo se tacha al comerciante ambulante como evasor de impuestos y de leyes laborales. En en el reporte de la Encuesta Nacional de Empleo y Ocupación (ENOE), en lo que fue de octubre a diciembre del año pasado, se contaron un millón 328 mil 763 personas más trabajando con respecto al último trimestre de 2017. Se perdieron 182 mil 053 empleos en el campo; 10 mil 619 en las industrias extractivas y de electricidad, así como 34 mil 475 millones en el servicio social. Respecto a lo anterior 348 mil 372 personas se dedican a la actividad económica en restaurantes y servicios de alojamiento. Entre el lapso enero-marzo de 2018 y el mismo trimestre de este año la población ocupada en el ámbito no agropecuario se elevó en 1.3 millones de personas, siendo en los micronegocios donde se registró el incremento más significativo, con 964 mil personas, le siguieron los grandes establecimientos con 144 mil personas y los establecimientos medianos con 97 mil personas. De acuerdo con el tamaño de su población, el estado de México y la Ciudad de México constituyen los mercados de trabajo más grandes del país, con 7.6 y 4.2 millones de personas ocupadas, respectivamente y representan en conjunto el 21.8% del total nacional; les siguen Jalisco con 3.8 millones, Veracruz de Ignacio de la Llave 3.3 millones, Puebla 2.8 millones, Guanajuato 2.5 millones, Nuevo León 2.4 millones y Michoacán de Ocampo con 2 millones de personas.

1.3.4 Historia de la cocina mexicana

La cocina mexicana se destaca por ser de las más variadas y extensas en el mundo, esta se enriquece por su gran cultura e historia, sin embargo, es difícil describir con exactitud su origen y su desarrollo. Por ello mencionaremos aspectos y rasgos

[7] INEGI, Cuenta satélite del subsector informal de los hogares 1997-2002 y 1993-1998.

importantes que han hecho y que han contribuido en el crecimiento de la gastronomía mexicana.

Durante la época prehispánica, por varios siglos los habitantes de Mesoamérica desarrollaron una cultura alimenticia y gastronómica muy completa. Uno de los alimentos principales de los mesoamericanos, ha sido el maíz, ya que es un elemento principal en casi todos sus platillos.

Se debe agregar que ingredientes como el chile, el jitomate, el cacao, el frijol y las diferentes variedades de granos como el amaranto y la chía, también han sido importantes en la gastronomía prehispánica, así mismo como los pavos, tuzas, iguanas, ajolotes, y una gran variedad de insectos fue sustancial en el consumo de los mesoamericanos.

Por otro lado, los prehispánicos, en su calendario marcaban las fiestas importantes para festejar a sus dioses y hacer sacrificios. En todas las fiestas era necesaria la comida, debido a que éstas se realizaban cada veinte días, varios platillos nacieron con motivo de estas festividades. Por ejemplo, en la segunda fiesta del Tonalpohuali llamada Tlacaxipehuliztli se le hacía honra al Dios Xipe Tótec y para festejarlo, refiere Sahagún:

> Los señores mataban a sus esclavos, les quitaban sus cabellos de la coronilla, después estos se desmayaban porque sus cabellos se los quitaban con mucha crueldad, después de eso les quitaban su corazón donde lo metían en una jícara, para poder dárselo al sol. Después este cuerpo se tiraba por el Cu, el cuerpo caía en una placenta, cuando ya estaba tirado, lo tomaban unos viejos llamados quaquacuiltin y se lo llevaban a su capul y lo despedazaban, para cocinar las partes de su cuerpo en grandes ollas con maíz y se lo comían[8]

En el siglo XVI en el periodo colonial la cocina mexicana comenzó a moldear su identidad culinaria. Durante el establecimiento de los españoles en México se amplió una gran diversidad de alimentos en el continente americano. Esto llevó a nuevas costumbres, distintas formas de gobernar y nuevos hábitos. Los colonizadores trajeron productos importantes como las carnes de cerdos, pollos, ovejas, cabras y vacas, hoy

[8] Sahagún Bernardino. (2006). *Historia General de las Cosas de Nueva España*. México. Porrúa. P. 445

en día éstas destacan dentro de los alimentos mexicanos, también instalaron otros productos lácteos como la crema y los quesos.

Por otra parte, con el surgimiento del nacionalismo, se desarrollaron muchos ámbitos culturales, incluyendo la cocina. Se adoptaron varios platillos como símbolos patrios culinarios que fueron el pollo con mole y los chiles en nogada.

Tabla 1. Etapas históricas y evolutivas de la alimentación en México. Fuente: Revista de Endocrinología y Nutrición, 2013;21(I):42-51.

Sinopsis de las etapas históricas y evolutivas de la alimentación en México		
Cronología	Periodo	Alimentos básicos
2 500 a.C. a 200 d.C.	Preclásico	Productos agrícolas y carne de pescado, tortugas, venado y perros domésticos
200 a 650 d.C.	Clásico	Cultivo de maíz, frijol, chile, tomate y amaranto. Tamales, conejos, venados, patos, pescados e insectos
650 a 900 d.C.	Epiclásico	
900 a 1521 d.C.	Posclásico	Desarrollo de la chinampa y milpa. Dieta tradicional mexicana
1521 a 1810	Colonial	Cocina novohispana. Prohibición del amaranto, poco cultivo de la chía y más de trigo y otros cereales, caña de azúcar. Mestizaje alimentario con la introducción de nuevos ingredientes de Europa y Asia
1810 a 1910	Independiente	Platillos regionales
1910	Moderno	Consumo de productos industrializados a cambio de la dieta tradicional mexicana

En la actualidad, la cocina mexicana se ha forjado gracias a las raíces prehispánicas, al mestizaje culinario de los españoles y también a la intervención cultural de otras regiones como Asía, por ello hoy en día la gastronomía mexicana ofrece una gran variedad sabores, olores y colores en cada uno de sus platillos como: tacos, quesadillas, sopes, tamales, gorditas, mole, pozole, entre otros.

Un aspecto a señalar es el valor nutricional de los platillos mexicanos que en muchas ocasiones, se ven señalados como poco saludables, sin embargo existen varios estudios en del Sistema Mexicano de Alimentos donde hacen una serie de referencias y cruce de información nutrimental de alimentos básicos en la cocina mexicana como el maíz, frijol, chile, nopal, calabaza, aguacate, jitomate, entre otros y se ve reflejado cómo estos alimentos aportan una gran variedad de vitaminas y minerales que son necesarios para el ser humano. Este estudio nos ayuda a ver el gran valor tanto en tema de salud como cultural de la gastronomía nacional.

1.4. Estado del arte del tema

En este estado del arte se encuentran los libros y textos referentes al tema encontrados durante una extensa investigación. En ellos hay información que me ayudó a delimitar el tema, así como a enriquecer la investigación y los cuales aportan datos que sirven como base para los nuevos planteamientos de esta tesis.

En el texto *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de identidad mexicana*[9], se aborda desde la antropología, la dinámica que vincula lo que la gente es y lo que come, en específico en México, creando una identidad entre estas dos. Explica que desde la época prehispánica, pasando por la invasión española hasta la actualidad, se rastrea una gran influencia de cultura, raza y clase donde la comida evoluciona con la formación de la identidad nacional conservando como base de la identidad culinaria indígena, el maíz, sin embargo remarca la importancia de otros ingredientes característicos en la comida mexicana como lo son los chiles y frijoles se pasa a azúcar, tabaco y té, incluso a la Coca-cola, en un solo platillo se pasa de lo picante a lo dulce. El libro muestra de manera especial la relación entre comida y poder, comida y estatus, comida y libertad. El uso y la aplicación del poder intervienen frecuentemente en los cambios de hábitos de consumo alimentario de una sociedad. Dónde se origina ese poder; cómo se lo aplica y con qué fines, y de qué forma la gente se relaciona con él, son factores que intervienen en lo que ocurre cuando cambian los hábitos alimentarios “el poder sirve para acelerar (o retrasar) el cambio de los hábitos en materia de comida”[10]

El autor de ¡Vivan los tamales! observa que la costumbre de escribir recetarios, hacer dulces y experimentar en la cocina se forjó en México primeramente en los conventos, ello sin negar la rica y sofisticada tradición prehispánica que está presente en la evolución constante de los platillos mexicanos. Nos da un recorrido por aspectos culturales, de estratos sociales e incluso del lenguaje que van forjando conjuntamente la identidad de la comida mexicana y de los mexicanos.

[9] M. Pilche, Jeffrey. (2001) *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de identidad Mexicana*. México. CONACULTA.
[10] Ibíd. P 39

El autor José Iturriaga en el libro *Confieso que he comido*[11], menciona sus recuerdos al comprar antojitos mexicanos, dando una descripción de los puestos y vendedores muy concreta basada en experiencias propias y desde su perspectiva de historiador, resaltando la ubicación de estos lugares como el portón abierto de una casa, el puesto que se instala en una banqueta. El historiador prefiere denominar a la recopilación de escritos que forman sus libros como textos autobiográficos y de esta manera da cuenta de que en México, la comida está en todas partes, basta que alguien coloque un anafre en el zaguán de su casa para que se congreguen comensales a degustar un rico antojito acompañado con alguna de las muchas bebidas populares. A su vez, recalca la importancia de conservar esta tradición culinaria, perder la tradición al paso de los años "es un grave peligro que también corren nuestros suculentos y variadísimos tacos, los cientos de exquisitos tamales y las prodigiosas tortas. Así como se podrían haber perdido los datos precisos acerca de los hábitos culinarios prehispánicos si no hubieran quedado plasmados en el papel, esa misma suerte podrían correr nuestros tacos, tamales y tortas para desgracia de los mexicanos, digamos en el año 2050. ¿Sabrían ellos cómo hacer un taco de trompa ortodoxo o un pambazo tradicional o un tamal de hoja santa con pescado?"[12]

Iturriaga apunta que las costumbres gastronómicas de un pueblo van transformándose poco a poco e incluso algunas llegan a desaparecer, por lo que es importante dejar testimonio escrito de algunas informaciones culinarias que en buena medida son tradición oral y representan el consumo cotidiano de la gran mayoría de los mexicanos. Esta publicación es un ejemplo de los usos de distintos lugares donde se prepara, consume y se interactúa alrededor de la comida mexicana por lo que es de interés para esta investigación dándonos bases para la observación y análisis de la identidad colectiva, así como del imaginario social de la comida garnachera.

Por otro lado este autor en otro libro *La cultura de los antojitos, de tacos, tamales y tortas*[13], da a conocer la historia de productos de consumo de los mexicanos más sobresaliente en el país, haciendo un breve recorrido gastronómico e histórico para dar a conocer la creación de varios platillos como tamales de ceniza con frijoles, típicos

[11] N. Iturriaga José. (2011) *Confieso que he comido. De fondas, zaguanes, mercados y banquetas*. México. CONACULTA.
[12] Ibíd. P 17
[13] Ibíd.

de Colima, o las tortas de cocoles con tamal características de Hidalgo lo que nos aporta una reseña histórica sobre la comida mexicana así como un breve análisis sobre los hábitos de consumo de los mexicanos a lo largo del tiempo. realizada en banquetas, mercados de la ciudad de México explorando el sabor y buscando demostrar los aspectos antropológicos detrás de estos "comer es algo que las personas hacen por naturaleza, cocinar es algo que se hace por educación, por salud, por arte, por cultura; y es aquí donde se sienta la base para definir a la gastronomía, que debe abarcar todos los estratos sociales hasta la cocina indígena, pues es donde la alimentación tiene un sentido más religioso y espiritual que simple necesidad o lujo"[14].

La obra de Bernardino de Sahagún, *La historia general de las cosas de la Nueva España*[15], da a conocer cómo era la sociedad de la Nueva España, mediante conversaciones y entrevistas nos narra la historia y la cultura de esta zona desde antes de la llegada de los españoles y la conquista, proporcionar un manual de historia y cultura mesoamericana para los franciscanos misioneros que llegasen a la región para los trabajos de evangelización. Realiza una descripción detallada de las costumbres y la religión antes de la llegada de los españoles, incluyendo a las formas de producción y consumo de los alimentos, a partir del uso de la observación directa. También es importante destacar los relatos de los viajeros del siglo XIX, en los que muestran a detalle la vida cotidiana y como parte de ella, las formas de preparación y consumo de alimentos en México. Expone las condiciones de vida de los habitantes indígenas, así como datos sobre la alimentación, religión y costumbres aportando datos valiosos para el presente trabajo. De igual manera, nos brinda una visión más completa de los procesos tanto sociales como gastronómicos en el país permitiendo un análisis de la evolución de estos aspectos de la sociedad mexicana.

Por otro lado, el artículo *El maíz en México*[16], analiza aspectos de los cambios generados en el consumo y la producción del maíz en México. En primera instancia da una descripción de la evolución del consumo y el conflicto generado por las

[14] N. Iturriaga José. (2013). *La cultura de los antojitos, de tacos, tamales y tortas*. México. CONACULTA. Pp 19-20.
[15] De Sahagún, Bernardino. (2006) *La Historia General de las Cosas de la Nueva España.* México. Porrúa.
[16] Massieu Trigo, Yolanda y Lechuga Montenegro, Jesús (2002). *El maíz en México: biodiversidad y cambios en el consumo.* Análisis Económico, Vol. XVII, núm. 36.

modificaciones en la producción de la tortilla, tradicionalmente elaborada partir del proceso de cocción del nixtamal y sustituido la forma harinizada. A su vez nos da un breve recorrido por algunas variedades criollas y locales existentes en el país. En la segunda parte se subraya la importancia ecológica y económica de la biodiversidad del maíz. México es el lugar de origen de este cultivo y existen en el territorio nacional miles de variedades criollas y locales, así como parientes silvestres.

El maíz, además de poseer un fuerte contenido sociocultural, es el alimento básico en nuestro país, de forma tradicional se consume como tortilla y su consumo continúa siendo una constante en la dieta nacional, y en los últimos años ha aumentado el consumo de maíz industrializado en sus diversas formas. “El cultivo del maíz ocupa el 57% de la superficie destinada a los granos básicos y oleaginosas, a él se dedican más de 2.5 millones de agricultores, que aportan más de la mitad de los 18 millones de toneladas producidas”[17]. Si bien el proceso se ha transformado, los platillos mexicanos conservan rasgos prehispánicos importantes como los es el maíz. Esta publicación aporta elementos cuantitativos sobre el consumo de maíz en México los que son necesarios para analizar el tema que nos interesa en el presente trabajo.

El libro *Entre gula y templanza*[18], presenta un análisis de la comida abordando esta temática desde la evolución del hombre desde el consumir alimentos crudos a cocidos hasta llegar a la sociedad del siglo XIX. Señala los elementos que constituyen la cocina indígena, su supervivencia y cómo a partir del siglo XVI y la conquista española se dio un intercambio de alimentos que enriqueció la cocina nacional. Desde ese momento, en que se produce una comida mestiza, los gustos de los mexicanos han ido variando y como resultado tenemos es la multifacética cocina mexicana que aún conserva destellos de las divinidades indígenas y de la cultura mediterránea cristiana. La alimentación al igual que toda la sociedad mexicana, ha evolucionado hasta llegar a caracterizarse como algo peculiar en todo el mundo. “Al preguntar qué, cómo, dónde, cuánto y con quién comían las generaciones pasadas, está implícito el deseo de saber, para respetar, apreciar y comprender el presente”[19].

[17]Massieu Trigo, Yolanda y Lechuga Montenegro, Jesús (2002). *El maíz en México: biodiversidad y cambios en el consumo.* Análisis Económico, Vol. XVII, núm. 36. P 5.
[18] Corcuera, Sonia, (1981). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México. UNAM.
[19] Ibíd. P 11

Nos explica detalladamente la introducción de elementos europeos, también refiere como algunos productos como la papa y maíz, principalmente, se convirtieron en base alimenticia de muchos pueblos. Habla sobre la utilización del pulque así como al empleo del cacao y del azúcar que se ha convertido en un refinamiento de nuestra mesa, lo mismo que la confección del pan de trigo. En un capítulo especial menciona cómo de los conventos, y pese a las severas normas que existían contra la gula, salió una cocina especial para virreyes y arzobispos, y también el intercambio de productos en las ferias nos dio una comida cuya popularidad es cada vez mayor.

Es una extensa investigación de los procesos por los cuales la comida se fue transformando en México dando identidad, creando hábitos de consumo, marcando interacciones específicas en los lugares destinados para el consumo de alimentos. Este texto contiene datos antropológicos, históricos, sociológicos y lingüísticos que son relevantes para el desarrollo de esta investigación.

El texto *Los orígenes prehispánicos de una tradición*[20], habla sobre la alimentación y cómo ésta es parte fundamental de la subsistencia de las poblaciones humanas. La subsistencia se puede definir como todos los recursos que los seres humanos necesitan para satisfacer sus necesidades, pero la alimentación se convierte en tradicional cuando conserva pautas culturales que se han transmitido de generación en generación, aunque se hayan incorporado nuevos productos haciendo la comida más variada. De igual manera nos habla del estudio de las plantas utilizadas como alimento por las poblaciones antiguas se hace a través de materiales botánicos que se recuperan de los sedimentos de excavaciones arqueológicas para identificar desde cuándo y de qué forma fueron evolucionando los alimentos. Este trabajo presenta algunas hipótesis respecto al uso prehispánico de los recursos como alimento en la cuenca de México, a través de la comparación de los datos arqueológicos con la información de los documentos del siglo XVI.

Siguiendo con la alimentación el libro *Antropología de la alimentación*[21], es una recopilación de diversos textos que abordan la interacción entre la naturaleza y la

[20] Emily McClung, Diana Martínez, Emilio Ibarra y Carmen Adriano (2014) *Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la cuenca de México*, Ann Antropol 48(1):97–121
[21] Igor de Garine (2016) *Antropología de la alimentación, Textos escogidos de Igor Garine*, México, Universidad de Guadalajara

cultura, entre varios aspectos, ´podemos decir según el autor, que es ahí donde se sitúa la complejidad del fenómeno alimentario. En este texto se analizan las dietas de los grupos humanos, su adaptación biológica y ecológica, así como el bienestar o malestar psico cultural que éstas les provocan, así como la cuestión alimentaria También trata la cuestión alimentaria desde la perspectiva de la autenticidad, en este caso el de la llamada dieta mediterránea.

El acto alimentario implica compartir, se comparten alimentos, y bebidas, pero también símbolos, ideas y prohibiciones “La alimentación constituye uno de los pocos terrenos en el que un fenómeno, a la vez relevante para las ciencias biológicas y para las humanas, concierne tanto a la naturaleza como la cultura. El consumo alimentario actúa sobre los niveles de nutrición; éstos afectan al consumo energético y al nivel de las actividades de los individuos que constituyen una sociedad, los que a su vez influyen tanto en la cultura material como en los sistemas simbólicos que la caracterizan […] sin olvidar que estos diferentes términos se encuentran en reciprocidad de perspectiva”[22]. En todo encuentro, las personas comparten, respecto de un alimento específico, imágenes, colores, olores, texturas, sabores y saberes.

Este texto aborda la temática de la alimentación desde una perspectiva antropológica y social. Nos muestra cómo en torno a la comida hay procesos sociales culturales y simbólicos muy complejos que abarcan desde los ingredientes, la dieta, el consumo hasta la ritualización. Estos textos aportan a la presente investigación bases sobre procesos antropológicos de la alimentación, así como respecto a los imaginarios que se construyen a partir de los alimentos.

El artículo *La identidad alimentaria mexicana*[23] menciona que la cocina mexicana, así como los hábitos de consumo forman parte de un sistema cultural que abarca varios aspectos de la vida cotidiana como lo son la religión, las tradiciones y los ritos desde inicios de la sociedad mexicana hasta la actualidad y se ve influenciada día a día con los usos y prácticas de las personas y su entorno. “La identidad alimentaria es la relación entre un alimento y la cultura que lo caracteriza, se constituye por la toma de

[22] Igor de Garine (2016) *Antropología de la alimentación*, *Textos escogidos de Igor Garine*, México, Universidad de Guadalajara. P 13.
[23] N. Iturriaga, José (2007) *La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural.* Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América XIV (56):47-49

decisiones individuales y colectivas relacionadas con la satisfacción de necesidades, sobre todo biológicas, determinadas de acuerdo con el contexto cultural y social, a través de los hábitos y los contenidos alimenticios"[24]. La cocina mexicana y los hábitos alimentarios que está implican son un sistema cultural que rebasa con mucho a los aspectos meramente gastronómicos, ya que está involucrada en religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás que continúan vigentes en pleno siglo XXI. El autor menciona que es un fenómeno cultural que se presenta de la mano con el ciclo de vida y del ciclo agrícola, la siembra y la cosecha. La comida mexicana es una mezcla de antiguos conocimientos enriquecidos en diferentes etapas de mestizaje. Este texto pone a la cocina mexicana como un conjunto cultural que deviene eje de usos y prácticas comunitarias y familiares. La cocina mexicana es un factor de cohesión social entre todos los estratos de la población. Es uno de los más poderosos elementos de la identidad nacional. Por todo lo anterior este artículo apoya al presente trabajo en lo que refiere a identidad colectiva y hábitos de consumo.

Los textos del *Simposio identidad a través de la cultura alimentaria*[25], aportan elementos y conceptos que ven al maíz como una continuidad cultural de las antiguas culturas mexicanas, que siguen teniendo una gran presencia tanto en la vida cotidiana como en nuestra alimentación y nos permite analizar la cosmovisión de diversas culturas caracterizadas por múltiples mestizajes. México que se caracteriza por su vasta diversidad natural y cultural, este libro retoma el folklor, los rituales y conocimientos comunitarios, así como los procesos de intercambio entre las tradiciones alimentarias mesoamericanas y mediterráneas. A su vez remarca la importancia del maíz en la formación de la cultura mesoamericana y sus impactos en otras sociedades. También abordada bajo las distintas perspectivas de los autores: Marco Buenrostro y Cristina Barros. El primero nos introduce al valor de la milpa en México como expresión histórica y cultural, como espacio de cultivo proveedor de bienes y servicios. Mientras que Barros hace un recorrido por algunos estados de la república mexicana para describirnos cómo se han conservado numerosas prácticas rituales de origen prehispánico directamente relacionadas con esta semilla y con la diversidad de nichos ecológicos en los cuales se logró cultivar.

[24] N. Iturriaga, José (2007) *La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural.* Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América XIV (56). P 48.
[25] Conabio. (2013) *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México

En otro apartado, se hace una revisión del concepto de identidad culinaria, cinco autores analizan el lugar que han tenido algunas plantas en la construcción de la identidad de varias culturas, con especial énfasis en el papel que han desempeñado las plantas de origen americano en la revolución de su cocina. Joan Vallès y coautoras nos hablan del tránsito de los elementos naturales como alimento para pasar a ser parte de la identidad. De igual manera nos marca una clara relación entre la cultura, la comida y la identidad por lo cual este texto es valioso para el presente trabajo.

El texto C*omida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*[26]*.* Es un libro colectivo que explora las dimensiones culturales de los procesos de globalización y modernización en México, a partir de la comida como uno de los ejes principales de las relaciones sociales y de la reproducción cultural. Se centra en dos aspectos, los usos de la comida en actividades ceremoniales, tanto en zonas indígenas como en los pueblos originarios, en las prácticas alrededor de la comida y la alimentación en el contexto de los cambios que imponen las formaciones políticas económicas dominantes. A su vez retoma las características de la comida rápida (*fast food*) en el contexto urbano en el que ésta se desarrolla presentando datos etnográficos y testimoniales que demuestran cómo las preferencias culturales, históricas, ejercen gran influencia en la adopción o rechazo de los nuevos alimentos que las empresas procuran introducir. El capítulo 16 se enfoca en otro los hábitos de consumo en la Ciudad de México en el siglo xx lo que aportará datos valiosos para la presente investigación. Este texto abarca la comida desde la perspectiva de la antropología de la comida contribuyendo a la visión de esta tesis.

Un artículo importante para la presente investigación es *La venta de alimentos en la vía pública en América Latina*[27] aborda la venta de alimentos y menciona que esta práctica está estimulada por las crecientes poblaciones urbanas marginales, el desempleo que crea innumerables vendedores callejeros potenciales, las grandes distancias recorridas cotidianamente entre el lugar de trabajo y el hogar, la demanda de alimentos baratos y culturalmente apropiados cerca de los lugares de trabajo y la

[26] Good Eshelman, Catharine, Corona de la Peña, Laura Elena Coordinadoras (2011) *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. INAH, México.
[27] Arámbulo P, Almeida C, Cuellar J, Belotto A. (1995) *La venta de alimentos en la vía pública en América Latina.* Bol Oficina Sanit Panam

escasez o ausencia de establecimientos permanentes que sirvan ese tipo de alimentos. Además de representar una carga oculta para los servicios públicos, la industria de los alimentos de venta callejera, por lo general no reglamentada y casi clandestina, tiende a no observar normas adecuadas de higiene y a plantear considerables problemas de salud pública En este momento, hay diversas acciones direccionadas a descontinuar esta venta, el texto señala se requiere un criterio nuevo y más positivo mediante el cual los países modifiquen sus reglamentaciones para permitir la adaptación constructiva y pacífica de la venta callejera de alimentos a un nuevo estilo de vida de las sociedades latinoamericanas. De igual manera nos brinda porcentajes interesantes de la venta de estos en México y sobre las personas que se dedican al comercio informal abarcando desde educación hasta estilo de vida permitiendo analizar de diferentes perspectivas esta temática. Además, contiene un breve repaso sobre la venta de alimentos en la vía pública desde el punto de vista sanitario.

Con el fin de enriquecer el presente estudio se investigaron, recopilaron y analizaron diversas fuentes relacionadas con el tema para poder comprender el impacto que tiene la comida garnachera sobre la cultura y la identidad en la Ciudad de México. De igual manera estas fuentes nos hablan de los hábitos de consumo de los habitantes de la Ciudad y de los imaginarios creados a lo largo de los años sobre estos platillos. Cabe mencionar que las vastas fuentes citadas son de distintas disciplinas lo que contribuye a tener una perspectiva amplia de la investigación y abordarla desde varios frentes.

El presente capítulo contiene fuentes documentales que retoman la historia de la comida en la Ciudad de México, su evolución a lo largo de los años y cómo las formas en que la vida urbana se desarrolló influyeron en la comida garnachera, abordada desde el criterio de la antropología y distintas disciplinas que ayudan a comprender cómo la alimentación no sólo es un tema fisiológico y culinario, sino cultural e identitario, esto es precisamente lo que la presente investigación busca mostrar. Debemos entender la dimensión simbólica de la comida que tienen los habitantes de la Ciudad de México para poder comprender cómo se vincula con prácticas, espacios, imaginarios, estratos sociales y ofertas culinarias diferenciadas. Nociones como *identidad* y *cultura* son una base importante para el desarrollo del siguiente capítulo ya que se realiza un análisis alimentado por conceptos y teorías que nos ayudan a

entender la investigación aquí presentada. Además, debemos abordar temáticas como la memoria colectiva ya que esta le da sentido a diversas prácticas culturales y a los mundos locales donde la cultura culinaria originaria va adquiriendo diversos matices y particularidades que son de gran interés para el desarrollo de este proyecto.

Capítulo II
Marco conceptual

Para esta investigación se presentan diferentes conceptos, así como nociones teóricas que son fundamentales para entender todos los aspectos que convergen en el presente proyecto y así mismo, vemos la relación entre estos y como están ligados de tal manera que uno no se concibe sin el otro. Además, se describe cómo estos conceptos son aplicados con el fin de comprender cómo se construye la identidad de la Ciudad de México con base en el consumo de la comida garnachera.

2.1 Comunicación e interacción

En primera instancia nos apoyamos en la noción de comunicación acuñada por la escuela de Palo Alto donde esta se ve como un proceso social permanente que integra múltiples modelos de comportamiento tales como la palabra, el gesto, la mirada y el espacio. Todo proceso humano tiene un valor comunicativo y a su vez es un sistema abierto de interacción. El modelo orquestal propuesto por la institución dice que el individuo no es el autor de la comunicación, si no que participa en ella en un sistema de canales múltiples donde se participa en todo momento ya sea que lo quiera o no, así se hace la comparación con la orquesta, un individuo que es parte de una sociedad y participa en el proceso comunicativo como uno de sus elementos. La comunicación es un proceso de interacciones y es a partir de estas que se construyen ideas, conductas, cultura etc., es una construcción social constante.

La interacción es parte fundamental del proceso de comunicación y esta interacción tiene una serie de secuencias por medio de las cuales se lleva a cabo. El aporte de Erving Goffman al estudio de la comunicación es haber profundizado en aspectos micro-sociales de interacción. Su interés central como teórico del Interaccionismo simbólico era estudiar la influencia de los significados y los símbolos sobre la acción y la interacción humana.

Con base en todo lo anterior, la comunicación como proceso humano el cual integra diversos modelos es fundamental para la sociedad, en este caso en los diversos procesos que se llevan a cabo tanto en los lugares como en la creación de símbolos

culturales. Los habitantes de la Ciudad de México tienen un proceso de comunicación particular debido a la forma de vida que lleva la mayor parte de la población, hay una intensa actividad donde todo se hace de prisa y esto se refleja en la comida. La CDMX es de los lugares donde existen más puestos ambulantes, la mayoría de tacos y garnachas donde puedes pasar a comer sin perder mucho tiempo o si tienes alguna urgencia, todos los citadinos sabemos que la señora de las quesadillas de nuestra preferencia estará en su horario y lugar sin falta para proporcionarnos una rica garnacha. Los procesos de interacción en estos lugares cambian al igual que lo que comunicamos cuando comemos este mismo alimento, pero en otro establecimiento. No comunicamos lo mismo ni nos comportamos de la misma forma cuando comemos una gordita en el puesto de la esquina que en un restaurante. Los procesos micro-sociales en cada lugar y situación son acuerdos sociales previamente construidos pero que se van transformando de a poco en cada interacción creando símbolos y significados. Así bien cuando acudimos a comer una quesadilla al puesto de la esquina la interacción que llevamos a cabo con los demás comensales y con los que atienden el puesto está marcado por cada gesto, cada palabra y la forma de comportarnos.

2.2 Identidad y cultura en la comida

Entre los diversos conceptos de cultura, aquí se emplea a la cultura en un sentido amplio aplicándola como una propiedad central de las relaciones sociales, que abarca tanto las dimensiones económicas, materiales e institucionales de la vida colectiva. Se examinan los valores, los conocimientos transmitidos, la lógica y los conceptos que como grupo expresamos en la vida social. Tendemos acceso a ellos por medio del trabajo etnográfico, entrevistas y finalmente con observación y documentación de las diversas acciones de los sujetos relacionados con la presente investigación.

El cambio y la adaptación en la cultura facilitan su transmisión y continuidad, al respecto Mintz formuló una propuesta de la siguiente manera: “… no podemos conceptualizar las culturas simplemente como cuerpos de materiales históricamente generados, como patrones de comportamiento, sino también como materiales utilizados activamente en contextos sociales específicos por grupos humanos organizados. Sin la dimensión de la acción humana, de las decisiones tomadas —las maniobras— la cultura parece ser una colección sin vida de hábitos, supersticiones y

artefactos. En cambio, podemos ver que los códigos culturales se usan. Y que todo análisis de su uso inmediatamente nos permite percibir cómo las personas se acomodan en grupos sociales, para quienes las formas culturales confirman, fortalecen, mantienen, cambian o resisten, ciertas estructuras de poder, estatus e identidad. La cultura tiene "vida" porque su contenido sirve como recurso para las personas que la emplean, la cambian, la encarnan. Los seres humanos enfrentan las exigencias de la vida cotidiana por medio de sus habilidades de interpretación e innovación, y su capacidad de manejar el simbolismo, no al petrificar sus formas de comportamiento sino al usarlas creativamente"[28]

Empleare la anterior propuesta de cultura ya que ayuda a ver en un sentido más amplio como un proceso con implicaciones metodológicas importantes, entre ellas el peso que se da al trabajo etnográfico, que integra el estudio de la vida material y las relaciones dentro del mismo campo de análisis con las dimensiones simbólicas de la vida colectiva. A la vez, se requiere una perspectiva histórica sobre los contextos sociales y la significación, enfocada en la innovación y los mecanismos de transmisión.

Ahora bien, la cultura para Gilberto Giménez, es la acción y el efecto de cultivar simbólicamente tanto como la naturaleza interior y exterior humana haciéndola compleja en un sistema de signos que se organizan, modelan y otorgan sentido a las prácticas sociales. Así mismo menciona que la cultura es comprendida como la dimensión de la vida social por medio de los procesos simbólicos de la sociedad.

> La cultura nunca debe entenderse como un repertorio homogéneo, estático e inmodificable de significados. Por el contrario, puede tener a la vez "zonas de estabilidad y persistencia" y "zonas de movilidad" y cambio. Algunos de sus sectores pueden estar sometidos a fuerzas centrípetas que le confieran mayor solidez, vigor y vitalidad, mientras que otros sectores obedecen a tendencias centrífugas que los tornan, por ejemplo, más cambiantes y poco estables en las personas, inmotivados, contextualmente limitados y muy poco compartidos por la gente dentro de una sociedad.[29]

Entonces bien, podemos entender que la comida como parte de los símbolos, ideas y rituales de la sociedad mexicana forman parte de la cultura, en todas las ocasiones de

[28] Mintz, Sidney W. Traducción de C. Good (1974) *Caribbean Transformations*, Chicago, Aldine Press, 355 pp.
[29] Giménez, Gilberto (2009) *Cultura identidad y memoria.* Frontera Norte Vol. 21, Núm. 41.

encuentro, desde las bilaterales hasta las multitudinarias, los hombres comparten, respecto de un alimento específico, imágenes, colores, olores, texturas, sabores y saberes. Al comer se comparten ideas sobre los alimentos o en torno a cualquier otro aspecto de la vida en sociedad. En específico en la Ciudad de México, la comida garnachera tiene características que la hacen particular como lo es la preparación, la receta es popularmente conocida sin embargo cada versión de esa receta tiene una forma única. La comida garnachera evolucionó de acuerdo con la cultura citadina creando una forma única de comer.

La cultura penetra en todos los aspectos de la sociedad, desde lo artístico hasta lo político y gastronómico, por ello es muy complicado delimitarla sin embargo se puede analizar segmentándola. Para este proyecto es indispensable abordar la *cultura interiorizada* y la *cultura objetiva,* la primera se forma por medio de las experiencias cotidianas las cuales compartes con tu entorno y estas son mediadas por las formas objetivadas como lo son las artesanías o demás objetos representativos. “No se podrían interpretar ni leer las formas culturales exteriorizadas sin los esquemas cognitivos o habitus que nos habilitan para ello”[30] En este caso la cultura interiorizada es el ritual de comer y la objetivada es la comida en sí.

Es importante considerar que la cultura también se refiere al punto de vista de los actores sociales que la interiorizan y la convierten en parte de sí mismos. “La cultura interiorizada por los actores sociales se compone de un "núcleo duro" más persistente y mayormente valorado por los sujetos por considerarlo asociado a su identidad profunda, y de una "periferia móvil", que es la zona donde pueden producirse rápidos cambios culturales sin consecuencias para la integridad de la propia identidad”[31] Es así como al hablar de una gordita o una quesadilla decimos que esta es parte de nuestra identidad como mexicanos. Es a partir de la apropiación e interiorización de estos repertorios de sentido que las personas construyen identidades.

Para Gilberto Giménez la identidad es un proceso subjetivo de la cultura, los sujetos individuales se distinguen entre otros sujetos mediante la auto-asignación de varios atributos culturales que se valorizan y se establecen durante el tiempo. Así mismo

[30] Giménez, Gilberto (2009) *Cultura identidad y memoria.* Frontera Norte Vol. 21, Núm. 41.
[31] Ibíd.

permite a los sujetos formar sus preferencias y seleccionar acciones que quieran emplear. En otras palabras, los materiales con los cuales construimos nuestra identidad para distinguirnos de los demás son siempre materiales culturales, entonces podemos decir que:

> Se trata de una doble serie de atributos distintivos:
> 1) atributos de pertenencia social que implican la identificación del individuo con diferentes categorías, grupos y colectivos sociales;
> 2) atributos particularizantes que determinan la unicidad idiosincrásica del sujeto en cuestión.[32]

Entonces podemos ver que la identidad está formada tanto por elementos sociales compartidos en la interacción cotidiana con nuestro entorno y a su vez de lo individual. Es así como existen diferentes versiones de recetas de comida, aportamos a esas recetas que forman parte de nuestra identidad la esencia que nos hace ser únicos y de igual manera, de esa identidad colectiva pasamos a la individual.

De igual manera es importante para este proyecto ampliar la visión que aportan para nuestro concepto de identidad los planteamientos de Comaroff, John y Comaroff, Jeann quienes mencionan que a la identidad la encontramos y la investigamos en la práctica cuando diferentes grupos desarrollan proyectos de vida colectiva, estructuran sus economías, organizan socialmente a sus comunidades y expresan sus cosmologías en el ritual. Accedemos a esta dimensión de la "identidad" al estudiar procesos históricos con una mirada etnográfica, con la intención de ver desde adentro cómo se construyen los "mundos locales". La relación con el "otro" es un aspecto importante de la identidad, pero no la determina, y por eso es necesario considerar la dinámica interna del grupo a lo largo del tiempo.

[32] Giménez, Gilberto (2009) *Cultura identidad y memoria.* Frontera Norte Vol. 21, Núm. 41.

2.3 La comida como memoria colectiva e imaginario social

Al igual que la identidad, la memoria puede ser individual o colectiva, según que sus portadores o soportes subjetivos sean el individuo o una colectividad social. Pero se debe tener en cuenta que, del mismo modo que la identidad colectiva, el estatuto ontológico de la memoria colectiva es profundamente diferente del de la memoria individual. Esta última tiene por soporte psicológico una facultad. La memoria colectiva, en cambio, no puede designar una facultad, sino una representación: es el conjunto de las representaciones producidas por los miembros de un grupo a propósito de una memoria supuestamente compartida por todos los miembros de este grupo. La memoria colectiva es ciertamente la memoria de un grupo, pero bajo la condición de añadir que es una memoria articulada entre los miembros del grupo.

Existen diferentes memorias, pero la que me interesa en particular es la memoria sobre la comida, como ya se mencionó anteriormente las recetas forman parte de la identidad y a su vez éstas forman parte de la memoria colectiva de los mexicanos. Para cada celebración tenemos comida específica para ese día, desde el cumpleaños hasta celebraciones religiosas. Platillos como el mole en nuestra memoria colectiva es sinónimo de celebración sin embargo esta memoria colectiva cambia de acuerdo al lugar, no se prepara de la misma manera el mole en Veracruz que en Puebla, esa preparación está sujeta a la memoria que se tiene en colectivo de la receta.

Un concepto fundamental en este trabajo es el de *imaginario social* que fue creado y trabajado profundamente por el griego Cornelius Castoriadis, quien realizó significativas contribuciones en su obra *La institución imaginaria de la sociedad*. Para el autor “lo imaginario no es imagen de. Es creación incesante y esencialmente indeterminada de figuras/formas/imágenes” [33] . Las relaciones humanas, en determinadas situaciones, dependen en gran medida de las construcciones mentales que un individuo se ha fabricado y le han fabricado. Entonces los imaginarios sociales tienen la capacidad de intervenir en las diversas estructuras sociales, incluso éstos tienen una fuerza capaz de unificar a la sociedad, gracias al universo simbólico. En complemento se desprende también que los imaginarios sociales no pueden existir de

[33] Castoriadis, C. (2013). *La institución imaginaria de la sociedad*. Barcelona: Tusquets Editores, S.A.

manera separada, sino que deben estar en una constante correlación, en disputas, ajustes y transformaciones que se adecúan al momento socio histórico por el que se atraviesa, ya que la sociedad sólo puede existir en este soporte imaginario de los cuales todos sus miembros participan. En este sentido el imaginario social de la comida, en específico de la comida garnachera es que es un alimento popular, que se puede consumir al momento y es fácil de encontrar, este imaginario de la comida garnachera se fue formando a través de los años, nos han enseñado a comer este tipo de alimentos y los símbolos que delinean tanto la identidad como la memoria. Una garnacha traslapan las clases sociales, es conocida por todos los mexicanos precisamente por el imaginario que tenemos sobre esta, lo que representa como alimento de la sociedad mexicana.

2.4 Prácticas y consumos culturales

En esta sección se examina la forma en que las prácticas culturales, colectivas o individuales se pueden plantear como una manera para construir el sentido de pertenencia y la autopercepción de la identidad de los individuos a través de la comida.

Para Bourdieu[34] las prácticas culturales son las actividades que realizan los sujetos dentro de un campo cultural, por ejemplo: artístico, religioso, escolar, científico, deportivo, académico, entre otros, que ordenan la formación de espacios sociales que van dejando y reforzando históricamente. Sin embargo, en cada campo existen procesos de formación disciplinaria, como técnicas o conocimientos. Todas las prácticas y todas las acciones conviven a través de un proceso inconsciente, en donde la adquisición de competencias estéticas es el producto de los efectos de la transmisión cultural tanto de la escuela como de la familia y la generación de nuevas formas de consumo que representa su efecto. Ambos elementos contribuyen a formar una cultura.

Las prácticas culturales componen un conjunto de características que pueden funcionar como principios de selección o de exclusión reales sin ser jamás formalmente enunciadas, en este caso una práctica cultural en la sociedad mexicana es el consumo de ciertos platillos e ingredientes como lo es el chile. Es un saber

[34] Bourdieu, Pierre (2007) *Capital cultural, escuela y espacio social*, México, Siglo XXI Editores.

popular que si eres mexicano debes comer picante en grandes cantidades, esta práctica nos integra como mexicanos y nos hace parte de la comunidad.

Por otro lado, García Canclini menciona al consumo como "conjunto de procesos socioculturales en los que se realizan la apropiación y los usos de los productos"[35]. Con esto podemos ver que el consumo involucra prácticas sociales, que son a la vez simbólicas, por medio de las cuales los productos son apropiados y objeto de usos diversos.

Posteriormente, García Canclini define al consumo cultural como "el conjunto de procesos de apropiación y usos de productos en los que el valor simbólico prevalece sobre los valores de uso y de cambio, o donde al menos estos últimos se configuran subordinados a la dimensión simbólica"[36] Entonces el consumo implica uso, desgaste, adquisición, disfrute, recepción de significados de un 'algo' que satisface una necesidad, pero a su vez contiene un capital simbólico como lo es la comida. Al consumir platillos típicos mexicanos nos estamos apropiando de toda la carga simbólica que contiene el platillo.

La ciudad es un contenedor de hechos sociales, de cultura, de prácticas cotidianas cargadas de simbolismos y significados, sin embargo, todo este contenido no bastaría para una comprensión totalizadora si partimos de la idea de que el espacio de la urbe se convierte en lugar cultural y antropológico a partir de las prácticas cotidianas de sus habitantes. El espacio se define en relación con los seres humanos que lo usan, que lo disfrutan y se mueven en su interior, lo recorren y lo dominan. Por esto, la ciudad, más que un escenario, es la puesta en escena de la vida social. Desde las distintas ciencias y disciplinas del espacio, de la sociedad y de las prácticas sociales, se convierte en un objeto de estudio en tanto lugar de las prácticas cotidianas de los habitantes de este. Entonces bien la Ciudad de México es el espacio donde estas prácticas culturales en torno a la comida garnachera se desarrollan, transforman y adquieren significado más allá de lo culinario.

[35] García Canclini, Néstor, (1993) *El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica.* Pág. 15-42
[36] Ibíd.

En el capítulo tres se trabajan distintas categorías analíticas vinculadas a la etnografía, al lugar antropológico y a la propuesta metodológica para el desarrollo de la presente investigación, decidí trabajarlas desde una perspectiva distinta debido a que la implicación teórico-metodológica es más marcada en ese conjunto de conceptos, todos necesarios para la comprensión de la investigación. Los conceptos mencionados se interrelacionan de tal manera que no son concebidos de forma individual.

Capítulo III
Etnografía de los lugares

En esta sección, se examinan las diversas dimensiones de los sitios elegidos para este proyecto, utilizando la visión y metodología propuestas por Abilio Vergara. También se exploran las contribuciones teóricas basadas en la conceptualización del lugar desde una perspectiva antropológica, donde se propone un análisis que busca entenderlo desde múltiples dimensiones que rebasan lo funcional e instrumental para adentrarse en lo histórico, simbólico y estético, sin dejar de tomar en cuenta aspectos de la estructura político social en la que el lugar se encuentra inscrito.

3.1. El lugar antropológico

Abilio Vergara retoma en su definición del lugar ésas y otras diferentes dimensiones:

> Defino, o delimito, el lugar como espacio que, circunscrito y demarcado, "contiene" determinada singularidad emosignificativa y expresiva; es el espacio donde específicas prácticas humanas construyen el lazo social, reelaboran la memoria a través de la imaginación demarcándolos por el afecto y la significación: en su imbricada función de continente, es tanto un posibilitador situado, como también punto de referencia memorablemente proyectivo, depositario y crucero de códigos y posibilidades, de permanencia y cambio. Está demarcado por límites físicos y/o simbólicos, tiene un lenguaje específico, una fragmentación interior ocupada por la diferencia que complementa actores estructurantes y estructurados con jerarquías variables, y propicia y produce unas formas rutinarias y ritualizadas de experiencia que reconstruyen la identidad, entre otros componentes. Con-forma a los lugareños, aunque no elimina el surgimiento de contradicciones y conflictos.[37]

En el cruce de estas múltiples dimensiones vamos adentrándonos en las características y aspectos de los lugares, que deben ser sometidos a observación, registro, clasificación y análisis. Una de las principales características que diferencian entre el lugar y el no lugar, es la temporalidad. El lugar es aquél donde vivimos y el no lugar aquél por el que se transita sin habitarlo. Vergara plantea reinterpretar los lugares

[37] Vergara Figueroa, Abilio, (2013) *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad. Pág. 35*

a partir de una tríada de niveles: el dispositivo, el sistémico y el simbólico-cosmogónico. El dispositivo consta de un conjunto de esquemas sensoriales y perceptivos que están incorporados, que permiten, entre muchas otras operaciones, ubicarse, percibir, desplazarse e interpretar los lugares; el sistémico abarca las representaciones gráficas y mentales que vamos conformando en nuestros desplazamientos o acercamientos diversos con los lugares; el simbólico-cosmogónico remite al lugar ontológico, nos relaciona en las dimensiones simbólicas, emotivas y expresivas evocadas por los lugares.

3.1.1. El lenguaje del lugar

Por otro lado, se analizan los distintos lenguajes que caracterizan a los lugares y les otorgan diferente significación; no sólo se retoma el lenguaje arquitectónico y el lenguaje de los objetos que se imponen a la mirada, sino también el lenguaje verbal y escrito, el dialecto o sociolecto que sirve para distinguir a los lugares, en el cual está sedimentada toda una historia de relaciones sociales ligadas a los espacios.

Vergara destaca las diferencias de significado que asumen los nombres de diferentes pulquerías: Sal si puedes, Las glorias de Baco, Viva mi desgracia, Detente hermano, Los eructos de Sansón, El capricho, BB y BT. En relación con el lenguaje corporal, subraya la manera en que el lugar se constituye en un marco fundamental de la copresencia, donde el cuerpo adquiere un protagonismo central: "es la forma en que el actor, sujeto o lugareño define y expresa su ser"[38]

3.1.2. Prácticas ritualizadas

Otro de los aspectos fundamentales que se abordan t que son fundamentales para el análisis aquí propuesto, son las prácticas sociales ligadas a los espacios, las vinculadas la vida cotidiana y las relacionadas con el rompimiento de éstas y con las ceremonias. En relación con "las rutinas y rituales" de los lugares antropológicos, el autor distingue claramente entre unos y otros. La rutina la define como "las formas habituales de relacionarse y de actuar de los lugareños", que remiten a los actos repetitivos, secuenciales, que están articulados con los ciclos y los ritmos que producen y expresan la naturaleza del lugar en su vida cotidiana. La rutina instituye el

[38] Vergara Figueroa, Abilio, (2013) *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad. Pág. 52*

hábito y la costumbre que puede hacerse maquinalmente. El ritual está ligado más bien al orden ceremonial, remite también a secuencias de actos ordenados, cuyo valor comunicativo y simbólico es fundamental. "Podemos subrayar que los rituales intensifican las acciones, y entre sus objetivos está estimular una interpretación "recargada": emotiva y significativa"[39]

3.1.3. Jerarquización del espacio

Con respecto a este apartado Abilio habla sobre recortes espaciales estructurados y estructurantes, considera el modo en que los lugares son utilizados socialmente, compartimentados, divididos y fragmentados va más allá de la necesidad o su funcionalidad. En realidad obedece a las jerarquías sociales y los procesos de poder. Las unidades espaciales recortadas de un lugar posibilitan que en cada una de éstas se forjen diferentes tipos de relaciones sociales y diversas modalidades conductuales.

Dichas zonas tienen como función primordial invisibilizar dinámicas sociales o por el contrario visibilizar y enmarcar las posiciones sociales o jerarquías de los actores. De igual manera es importante señalar que un mundo social jerarquizado va de la mano con un espacio físico jerarquizado por lo que es primordial para el trabajo etnográfico considerar ¿Cómo? ¿Por qué y para qué? los lugares están fragmentados en el uso del espacio interior, ¿qué usos y prácticas se desarrollan en cada espacio? ¿Cuál es el papel que desempeña dicha división en los procesos de diferenciación social en la construcción de subjetividades, así como en la producción y reproducción del poder en sus varias manifestaciones?

Entonces bien, hay que analizar la forma en que las relaciones sociales incluyendo las de poder se materializan en los lugares. Implica iluminar y analizar los condicionamientos históricos de las estructuras e instituciones sociales, del poder y la cultura.

[39] Vergara Figueroa, Abilio, (2013) *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad.* Pág. 78

3.1.4. Fronteras del lugar

Las fronteras de los lugares según Abilio, "pueden ser vistas como la posibilidad o inicio de diálogo con el entorno"[40], como sinónimo de límite o borde, de contenedor, remarcando su capacidad de aislar algo, de separarlo de su entorno, sin embargo, el autor puntualiza: las fronteras no son siempre fijas, ni claras ni estáticas.

Los límites físicos y simbólicos son una parte vital de los lugares, estos contienen prácticas culturales y sociales. Las fronteras como constructo social y temporal tienen un carácter relacional y, por ende, no son estáticas: cada sociedad o grupo define cuáles son los criterios de segregación, qué o quiénes resultan aceptables o bien inadmisibles. Atrás de la delimitación fronteriza, hay una noción social e históricamente erigida, implica un ejercicio de discriminación y de clasificación sobre la relación interior/exterior. La edificación identitaria supone un adentro/afuera lo que soy o somos; lo que no soy o no somos.

En consecuencia, el lugareño al ser una clara manifestación identitaria, supone la existencia de límites, de fronteras. Es dentro del marco local donde los grupos sociales o individuos desarrollan su ser y sus roles sociales. No obstante, los límites en muchas ocasiones no son fáciles de ubicar para el extranjero, las fronteras no resultan evidentes, además de que son móviles. El papel que cumple la delimitación espacial en la construcción, reproducción y transformación de los lugares no es menor, así como la especificidad local y sus respectivas fronteras, partiendo de la premisa de que cada límite es diferente en función de la particularidad de las relaciones sociales que ahí se tejen, de las prácticas, de los significados y del mismo entorno.

3.1.5. Historia y biografía del lugar

El juego mutuo de condicionamientos entre los sujetos y los lugares es otro de los niveles que se analizan, al respecto Abilio propone al lugar como un "espacio demarcado y estructurado que especializa las prácticas y significaciones, que se densifican en la biografía y la historia de los sujetos y grupos en un juego mutuo de condicionamientos."[41] Así, la biografía y la historia individual o colectiva, están

[40] Vergara Figueroa, Abilio, (2013) *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad.* Pág. 78
[41] Vergara Figueroa, Abilio, (2013) *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad.* Pág. 140

estrechamente vinculadas a los lugares y a sus manifestaciones en el tiempo. Este nudo significativo nos muestra, por ejemplo, ritmos, rutinas, prácticas, ciclos. El nexo sujetos sociales-lugares conduce a las siguientes preguntas: ¿hasta qué punto los lugares determinan las configuraciones sociales? Asimismo, ¿de qué manera la dinámica social, cultural y política condiciona los espacios? Entonces bien, podríamos decir que los lugares serían vistos como estructuras que habilitan y al mismo tiempo construyen a los actores. Vergara señala que el poder de los actores sociales para erigir y transformar lugares no supone ignorar el poder constitutivo de aquéllos en la acción humana. Esto no significa, sin embargo, que el espacio cuente con poder, son las dinámicas sociales en sus múltiples planos y manifestaciones las que le otorgan a los lugares dicho poder.

3.2 La vida urbana

3.2.1. Condiciones de vida en la ciudad

La ciudad es un contenedor de hechos sociales, de cultura y de prácticas cotidianas sin embargo, todo este contenido no bastaría para una comprensión totalizadora si partimos de la idea de que el espacio de la urbe se convierte en lugar cultural antropológico a partir de las prácticas cotidianas de sus habitantes. Signorelli afirma que es el lugar practicado por éstos, el espacio se define en relación con los seres humanos que lo usan, que lo disfrutan, que se mueven en su interior, que lo recorren y lo dominan. Por esto, la ciudad, más que un escenario, es la puesta en escena de la vida social, del habitar. Desde las distintas ciencias y disciplinas del espacio, de la sociedad y de las prácticas sociales, se convierte en un objeto de estudio en tanto lugar de las prácticas cotidianas de los habitantes.

Para comprender la vida urbana en la actualidad hay que analizar brevemente la historia. Anteriormente las ciudades novohispanas no tenían límites físicos, se extendían hasta el horizonte y siempre podían crecer, no tenían murallas porque la vida transcurría en espacios abiertos, por el contrario del burgo europeo al que estaban acostumbrados los españoles colonizadores. Los espacios de la evangelización tuvieron que incorporar nuevas espacialidades para las prácticas en las que participaban los indígenas, como la capilla abierta creada en un espacio al aire libre a diferencia de los españoles que acudían a espacios confinados con muros.

Así, la ciudad novohispana se fue transformando así misma y las formas de vida de sus habitantes, las capillas abiertas, los atrios o caminos procesionales dejaron de ser construidos una vez que los indígenas, en los cambios generacionales, habían olvidado sus prácticas al exterior, adoptando las formas españolas del culto intramuros. La ciudad novohispana es un espacio antropológico en la medida en que es el espacio material en donde se encuentran dos formas culturales distintas derivadas en el mestizaje, una emergencia antropológica que genera sus propios lugares de práctica, sus propias ciudades.[42]

En la ciudad actual podemos tener la posibilidad de lectura de la misma ciudad del pasado, sobre la base de prácticas que permanecen como lo son el culto de la Virgen de Guadalupe; los rituales, danzas y fiestas populares, etcétera, en espacios en partes de ciudad que aún remiten a esas. En este contexto, el lugar antropológico, es histórico, es relacional, es formador de identidad. La antropología urbana puede tener en el estudio de la historia de las ciudades un primer motivo de interés investigativo si consideramos que el lugar, la ciudad, los mismos edificios que la constituyen son cuánto queda de la sedimentación de intenciones y tramas diversas que dan forma a la vida actual en las ciudades.

Las ciudades, en tanto producto cultural, anticipan que los nuevos habitantes encuentren materialidades urbanas producidas en otros tiempos: calles, barrios, monumentos. Es decir, reproducen en los nuevos habitantes el sentido de pertenencia que ha estado presente a partir de la construcción del monumento o de la calle. En el caso de la Ciudad de México, se construyó en el siglo XVI y hoy solamente podemos encontrar un fragmento material de la ciudad expandida hasta el límite metropolitano que hoy presentan muchas de ellas: dispersas, difusas, formadas en 400 años de historia[43]; En el actual marco metropolitano, el centro, las calles y barrios son la materialidad de una urbe que ha sido de las prácticas de los habitantes y la ciudad metropolitana es el efecto de la aceleración actual de los tiempos.

[42] Chanfón, O. (coord.) (1997) *Historia de la arquitectura y urbanismo mexicanos.* Vol. II. El periodo virreinal, t. I. El encuentro de dos universos culturales, México, Fondo de Cultura Económica, Universidad Nacional Autónoma de México

[43] Lynch, K. (1984) *La imagen de la ciudad*. España: Gustavo Gili

En este sentido, la ciudad en la convivencia, en la politización, en la dimensión económica, en el conflicto ha sido la construcción de una nueva cultura urbana. En la ciudad metropolitana actual, la experiencia misma de habitar la ciudad del pasado genera fenómenos como la segregación o la fragmentación de las prácticas relacionales entre los distintos grupos sociales; la movilidad, la precariedad, la elitización y la desigualdad son sólo algunas de las variables emergentes en los estudios de la ciudad que distintas disciplinas abordan desde sus propios marcos de teoría y de método.

El siglo XX fue de la consolidación de la vida en ciudades para un gran número de habitantes en el mundo si consideramos que hacia 1900, solamente dos de cada 10 personas habitaban en ciudades, mientras que al final del propio siglo lo hacían más de la mitad, hasta llegar hoy día a cifras que alcanzan en algunos países al 70%; municipios mexicanos como León, actualmente, tienen índices de urbanización de más del 90%, lo cual significa que la vida en el campo ha cedido paso a la vida en el ámbito urbano para nueve de cada 10 personas; en las ciudades habitan los urbanitas, habitantes cuyas prácticas cotidianas individuales o colectivas constituyen un universo de estudio amplio[44].

La migración campo-ciudad fue una de las primeras aproximaciones de las ciencias sociales para estudiar los cambios no sólo en las condiciones de vida, sino en las actitudes y formas de interrelación emergentes en las personas que cambiaban la vida del campo por el nuevo escenario urbano, con lo cual se enfrentaban a condiciones de entorno distintas a las que habían estado hasta entonces habituados: la quietud del campo, la comunidad rural, la cercanía de los contactos interpersonales; esta migración se dio progresivamente, principalmente durante la primera mitad del siglo XX en México.[45]

Esta forma de vida fue sustituida por la vida en la ciudad, en la cual los contactos interpersonales se hicieron diferentes en función del tamaño de la ciudad y sus sistemas de transporte y movilidad; la posibilidad de vivir en un lugar y otro de la ciudad

[44] Lynch, K. (1984) *La imagen de la ciudad*. España: Gustavo Gili
[45] Téllez C. (2017) Renovación urbana, nostalgia y habitar en el Centro de la ciudad de México. En: Giglia A. (Coord.) *Renovación urbana, modos de habitar y desigualdad en la ciudad de México*. México: UAM

dependía de los niveles de ingreso, el acceso a vivienda, salud y educación, comenzaron a diferenciarse en función del lugar de la ciudad en el que vivían, del nivel de sus ingresos o de la pertenencia a los distintos estratos socioeconómicos que fueron también configurándose en las ciudades. La emergencia del urbanita se consolidó hasta que finalmente, la vida en el campo se convirtió en un referente lejano a la nueva realidad de las ciudades que crecían a medida que el siglo XX avanzaba y se convertían en metrópolis hacia el final de éste.

Los significados de la ciudad del pasado y del presente tienen distintas perspectivas de abordaje en los estudios urbanos; un lugar simbólico puede tener para sus habitantes una carga identitaria importante; incluso, puede definir a muchos de ellos; sin embargo, la presencia de estos se convierte en un punto de referencia en la ciudad[46]. De esto se desprende que los elementos materiales de la ciudad, los artefactos edificados en los distintos lugares de las ciudades tienen diversas cargas de sentido en función del momento en el que fueron construidos, o en la forma en la que se incorporaron a los diferentes estilos de vida en las ciudades: donde ocurrió un acontecimiento, donde habitó algún personaje, donde ocurrió un hecho histórico; los lugares de la ciudad recibieron un nombre, tienen una localización en la geografía de la ciudad y, en las referencias culturales de las personas, su condición material les confiere distintas posibilidades de uso y, a partir de éstas, pueden ser estudiadas.

3.2.2. Dinámicas socio espaciales de las metrópolis

Hasta aquí hemos referido al amplio objeto de investigación de la antropología urbana, entendida de manera amplia como la disciplina que estudia la vida en la ciudad con todo lo que ello conlleva. Lo anterior nos exige redefinir qué entendemos por ciudad y cómo podemos estudiarla, en este caso acudiremos a un diálogo transdiciplinario.

Canclini establece tres grandes movimientos teóricos para abordar a las ciudades, el primero consistió en oponerlas a lo rural; se trata de un enfoque que insiste en la ruptura tajante de las relaciones comunitarias que vincula estrechamente con el campo. Un segundo enfoque es el de la Escuela de Chicago donde emprendieron exploraciones sobre distintos fenómenos sociales que tuvieron como escenario los

[46] Téllez C. (2017) Renovación urbana, nostalgia y habitar en el Centro de la ciudad de México. En: Giglia A. (Coord.) *Renovación urbana, modos de habitar y desigualdad en la ciudad de México*. México: UAM

barrios de esa ciudad. Los precursores de esta naciente antropología urbana centraron sus exploraciones en el estudio de pequeñas comunidades y guetos. Definieron a la ciudad como la localización permanente relativamente extensa y densa de individuos socialmente heterogéneos sin dar cuenta de los procesos históricos que originaban las estructuras urbanas[47].

Un tercer campo teórico lo conforman las reflexiones desde criterios económicos, la definición de las ciudades a partir del desarrollo industrial y la concentración capitalista da lugar a los trabajos de Harvey. La crítica que hace Canclini a este enfoque es que al priorizar elementos económicos en la definición de la urbe deja al margen aspectos culturales, las experiencias del habitar y las representaciones que los habitantes hacemos de las ciudades[48]. Para este autor, ninguno de los enfoques mencionados brinda una respuesta satisfactoria sobre lo que es la ciudad desde un punto de vista teórico, sino apenas bosquejan las coordenadas para entender la vida en las ciudades.

Las posibilidades que brinda esta mirada teórica abarcan un conjunto de temas que son fundamentales en la dinámica de las relaciones sociales y culturales que acontecen en los contextos urbanos y que parecían escaparse a las otras propuestas teóricas. Entender a la ciudad desde la noción de habitar implica el reconocimiento de prácticas y representaciones que hacen posible que el sujeto se coloque en un orden que puede establecer y reconocer. Signorelli señaló que los actores sociales colectivos o individuales son siempre sujetos localizados; complementariamente, los sitios de la vida humana son lugares subjetivados no existen seres humanos que no estén en algún lugar y no existe ningún lugar que no esté humanizado, aún por haber sido solamente pensado[49].

La Escuela de Chicago es precursora en cuanto al uso del método etnográfico en la ciudad, en sus trabajos concedieron un valor especial a la metodología antropológica y al análisis de los modos en que diversos grupos de inmigrantes, pandillas, bailarinas y otros segmentos con ciertas particularidades relacionaban con la ciudad; estas exploraciones se caracterizaron por el estudio de fenómenos específicos dentro del

[47] Giglia, A. (2012). *El habitar y la cultura. Perspectivas teóricas y de investigación.* Barcelona: Anthropos, Universidad Autónoma Metropolitana
[48] Ibíd.
[49] Signorelli, A. (1999). *Antropología Urbana*. México: Antropos-UAM-I

contexto citadino, pero como hechos aislados de los procesos generalizados de la ciudad.

La reflexión antropológica radica en la cercanía que sostiene con los grupos de personas que estudia, cuya relación es distinta a la que los sociólogos, geógrafos o arquitectos establecen; y aunque en la última década también advertimos a éstas y a otras disciplinas aventurándose en el trabajo de campo que hasta hace poco era una práctica casi exclusiva del antropólogo, sigue siendo el distintivo de la disciplina. No obstante, hacer campo en la ciudad demanda otra lógica, no sólo por el ritmo que marca la propia urbe, ya que la inseguridad, los costos de traslado, la desconfianza, entre otros aspectos externos al investigador, modifican el ejercicio en el terreno.

Aunque el uso del video o las grabadoras digitales son de gran ayuda para capturar una imagen más nítida de las interacciones de los grupos, existen limitantes de otro orden, cuyos efectos en la relación del investigador con los estudiados han conducido a una sobrestimación de los aspectos culturales y al análisis del discurso en muchos trabajos antropológicos[50]. Sin duda, el método etnográfico es el predilecto para explorar las ciudades desde una dinámica distinta a la que estaba acostumbrado el antropólogo: encuentros acordados con límite de tiempo o exceso de ocupaciones de sus informantes en el marco de la desconfianza y la rapidez con la que se caracterizan las interacciones en las ciudades. Aunque en muchas ocasiones no resulta necesario trasladarse a otro lugar o realizar estancias prolongadas en una comunidad alejada, el reto radica en lograr acostumbrar a la gente a la presencia del investigador y entrar a sus espacios y dinámicas; de no superarse estas dificultades, existe el riesgo de buscar en "la interacción simbólica[51]" la identificación con los valores y las aspiraciones de la población que estudia.

Los retos metodológicos para el estudio de la metrópoli van desde superar el remordimiento por los fines utilitaristas de las relaciones hasta lograr establecer relaciones en contextos de la indiferencia hasta la violencia. Para la antropología urbana, el trabajo interdisciplinario es imperioso y debe entretejerse con el trabajo etnográfico, para incentivar la comprensión y traducción de la actuación de sujetos

[50] Canclini, G. (2005). *La Antropología urbana en México*. FCE- UAM
[51] Ibíd.

localizados en la ciudad y del sentido que dicha actuación toma para ellos en circunstancias dadas y que perseguimos en este ejercicio de la ciudad y en la ciudad. La entrevista, la observación directa, los grupos focales, la historia de vida, entre otras herramientas, no pueden citarse aquí de manera aislada como si fueran independientes.

Lo que diferencia a la antropología de otras disciplinas es su capacidad de vincular en su reflexión sobre la urbe planos distintos y distantes de la realidad social a través de las distintas voces de quienes la conforman, pero también de quien investiga; de ahí que sea tan importante que el antropólogo revele la relación frente al fenómeno que explora no sólo como investigador sino como habitante de la ciudad; y aunque a veces no comparte plenamente las condiciones de existencia de los grupos con los que trabaja, hay trayectos, calles, espacios públicos que son inherentes a la experiencia urbana que moldean las representaciones de quienes habitan la ciudad.[52]

Por consiguiente, el antropólogo urbano trata de explicar las dinámicas que rodean a un objeto saturado de discursos, producto de una multiplicidad de miradas y que sólo puede explicarse con la puesta en marcha de estrategias y reflexiones interdisciplinarias para asir todas sus dimensiones: desde lo individual hasta lo colectivo. Lo anterior ha puesto en duda la profundidad y la mirada “desde adentro” que han forjado la especificidad antropológica. Pero ¿cómo lograrlo en el contexto urbano?, ¿cómo superar el dinamismo de la urbe sin afectar a los actores que estudiamos?[53] Entonces bien, para el análisis profundo y completo que la presente investigación requiere utilizar las herramientas antropológicas y etnográficas antes descritas.

Las imágenes fotográficas reflejan un testimonio ocular y nos sitúan, en cierta medida, frente a la historia de diversos. Son el testimonio de acontecimientos y estos documentos pueden proporcionar información importante desde el punto de vista etnográfico acerca de aspectos de las realidades sociales, nos dan testimonio de

[52] Téllez C. (2017) Renovación urbana, nostalgia y habitar en el Centro de la ciudad de México. En: Giglia A. (Coord.) *Renovación urbana, modos de habitar y desigualdad en la ciudad de México*. México: UAM
[53] Signorelli, A. (1999). *Antropología Urbana*. México: Antropos-UAM-

ciertos puntos de vista o miradas del pasado y sobre el pasado lo que las convierte en una fuente de análisis.

3.3 La fotografía como fuente de análisis

Desde la aparición de la fotografía en 1826 se han desarrollado varios debates acerca de la misma, primeramente, se le consideraba como espejo de lo real, se ligaba el efecto de realidad que esta tenía entre la foto y su referente. En el siglo XIX, se decía que esa capacidad se lograba gracias a su propia naturaleza técnica, es decir, gracias al procedimiento que le permite a la cámara hacer aparecer una imagen de manera automática sin que intervenga la mano creativa del artista. Para Baudelaire la fotografía era una simple herramienta de reproducción de la realidad, una técnica; mientras que el arte era una creación imaginaria del artista.

Posteriormente, la fotografía se consideraba como transformación de lo real. Ésta argumentación empezó en el siglo XX al ver a la imagen fotográfica como imagen de análisis, de interpretación, incluso de transformación de lo real. La foto pasó a convertirse en reveladora de la verdad interior y no de la verdad empírica.

Finalmente, la fotografía ahora es considerada según Dubois como huella de lo real, ya que la imagen está determinada por su referente. Dubois considera a la fotografía, además, una categoría de pensamiento en donde la imagen fotográfica aparece como una huella formada por símbolos que le otorgan significado al objeto que está en conexión real con la fotografía, es decir que mantienen una relación con su referente.

La singularidad de la imagen fotográfica resulta importante ya que existe una capacidad de atestiguamiento, quiere decir que una fotografía atestigua la existencia de lo que enseña, sin embargo, es una tajada de un espacio-tiempo.

Dubois considera que en la fotografía se producen dos cortes fundamentales el corte temporal, que ve a la fotografía como una captación de imágenes instantáneas que mantienen vivo ese momento muerto; el corte espacial, este se refiere a que el espacio fotográfico no está dado, a diferencia del pintor que tiene un bastidor como referencia sobre el que pinta, el fotógrafo, por el contrario debe de sustraer de un solo golpe todo

un espacio, cortando lo visible, “lo que una fotografía no muestra es tan importante como lo que muestra”[54]. Philippe Dubois dice que la fotografía no explica ni interpreta; solo busca lograr una fusión con lo real, es muestra de una afirmación de existencia, pero no de sentido.

Por todo lo anterior, la fotografía al ser considerada una huella de lo real es una herramienta ideal para poder documentar diferentes aspectos y procesos de la vida de una sociedad y de las construcciones sociales como la identidad y las prácticas culturales de la misma. El medio fotográfico permite dar testimonio por medio de una imagen original y oficial de las prácticas culturales para poder preservarlas a lo largo del tiempo. Con este fin, los siguientes libros nos servirán como guía técnica para que las fotografías sean tomadas correctamente además de aportar a la investigación.

En el libro *Callejeando. Manifiesto de fotografía urbana*[55] se encuentra la información necesaria de técnicas importantes en la fotografía urbana. El cual permite elegir bien el equipo fotográfico, así mismo conoce las reglas de composición y el respeto al sujeto fotografiado. Además, da consejos para aprovechar los escenarios urbanos.

En el libro *Manuales de fotografía creativa aplicada*[56] permite a tener otra definición de lo que es la Fotografía Documental, igualmente nos da consejos de qué técnicas y elementos, son importantes para la captura de las fotografías que estarán dentro de nuestra investigación.

El testimonio visual como documento histórico a menudo ha sido ignorado debido a que durante mucho tiempo ha existido un conflicto constante entre los que están convencidos que las imágenes suministran una información fiable acerca del mundo externo y de las realidades histórico-sociales de las épocas pasadas; y los que suelen afirmar lo contrario. Estos últimos, de hecho, son los que suelen centrar sus atenciones en un tipo de análisis propiamente formal de la imagen fijándose, sobre todo, en su

[54] Dubois, Philippe (1994) *El acto fotográfico y otros ensayos*. 2da ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: La marca editorial, 2015. Pág. 166.
[55] Nagar, Tanya (2012). *Callejeando. Manifiesto de fotografía urbana*, Barcelona, Océano.
[56] Fox, Ana/ Caruana Natash. (2014). *Manuales de fotografía creativa aplicada. Tras la imagen Investigación y práctica en fotografía.* China. Gustavo Gil.

organización interna, en las relaciones existentes entre sus partes, y entre esa imagen y otras del mismo tipo.

De este modo, pese a que las imágenes fotográficas proporcionan testimonios y elementos de certeza son generalmente consideradas como demostraciones incontestables de que un acontecimiento ha ocurrido realmente llegando, así, a ser parte integrante de sistemas de información organizados con esquemas de clasificación y criterios archivístico nos dan informaciones parciales sobre las dos principales categorías en las que normalmente estriba el análisis histórico tradicional, que son: el espacio y el tiempo. Entonces bien este documento visual es complemento de toda una estructura metodológica la cual se describe a detalle en el siguiente apartado.

3.4 Apartado metodológico

Para este trabajo se aplica la metodología cualitativa porque "se refiere en su más amplio sentido a la investigación que produce datos descriptivos: las propias palabras de las personas, habladas o escritas y la condición observable"[57]

Al recurrir a este tipo de metodología, permite observar y registrar los datos obtenidos a través de la observación en puestos ambulantes, locales y restaurantes de la de Ciudad de México donde se efectúa la investigación.

En este sentido y siguiendo a Álvarez- Gayou menciona que "en la investigación cualitativa, lo que se espera al final, es una descripción tersa, una compresión experiencial y múltiples realidades"[58] Por eso, al consultar a los procesos cualitativos nos permite estudiar el imaginario social, la identidad colectiva y los hábitos de consumo de la gastronomía mexicana.

La observación participante es empleada para designar la investigación que involucra la interacción social entre el investigador y los informantes en el medio de los últimos,

57Taylor, Steve. J, Bogdan Robert, (1990) *Introducción. Ir hacia la gente, Introducción a los métodos cualitativos de investigación*, Ed. Paidós, Buenos Aires, pp.19-20

[58]Álvarez- Gayou, Juan Luis, (2003) *Orígenes y planteamientos básicos de la investigación cualitativa*, "Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología", Ed. Paidós, México, pág. 33

y durante la cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo. En este caso observaremos los puestos o locales, así como a los clientes y vendedores.

La realización de entrevistas trae consigo necesidades específicas de aumentar la calidad de la entrevista en general y su validez en particular, por medio de cuestionamientos que se le hacen al participante donde consiste en tener su perspectiva y puntos de vista (emociones, prioridades, experiencias, significados y otros aspectos subjetivos) y finalmente de informar de lo que se dijo y cómo se analizó. En este aspecto se habla con las personas en el lugar para poder tener una mejor comprensión del entorno.

De igual manera, realizar breves etnografías de los lugares seleccionados aporta una visión más clara de las prácticas y de los significados que estas adquieren para quienes las realizan. La articulación de esas dos dimensiones es uno de los aspectos cruciales que contribuyen a esta investigación. Abilio Vergara Figueroa menciona en este aspecto que cada lugar “está demarcado por límites físicos y/o simbólicos, tiene un lenguaje específico, una fragmentación interior ocupada por la diferencia que complementa actores estructurantes y estructurados con jerarquías variables, y propicia y produce unas formas rutinarias y ritualizadas de experiencia que reconstruyen la identidad, entre otros componentes. Conforma a los lugareños, aunque no elimina el surgimiento de contradicciones y conflictos”[59] Por lo que es de suma importancia abordar el presente trabajo desde las perspectivas que la etnografía de los lugares señala.

3.4.1 Selección de la muestra

La comida mexicana es una de las más ricas y diversas gastronomías en el mundo, siendo inscrita por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el 2010. En específico podemos ver esta variedad de ingredientes y métodos de preparación con la llamada comida garnachera que adquire ciertas particularidades en Ciudad de México debido a que al ser la capital del país muchas personas emigraron enriqueciendo y llenando las calles de diversidad cultural y gastronómica por lo que es de interés indagar en este tema.

[59] Vergara, Abilio, (2013) *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*, Ed. Navarra, México, pág. 35

La comida garnachera se puede encontrar en toda la ciudad, desde colonias con estrato social bajo hasta colonias como la Condesa y la Roma. Este tipo de comida es consumida por todo mexicano sin embargo adquiere rasgos dependiendo de los establecimientos y el entorno. Para el presente trabajo se eligieron seis lugares; dos restaurantes, dos locales y dos puestos con el fin de poder comparar las diferentes dinámicas en torno a la preparación, consumo e interacción de las personas en estos. Cada lugar elegido para el estudio tiene características representativas tanto gastronómicas como de relación entre el sujeto y el espacio que las hacen importantes para la investigación y nos permiten hacer un estudio comparativo que aporte datos relevantes sobre las interacciones, la cultura, el imaginario social y cómo estos aspectos se relacionan con la comida, para lo cual se realizan observaciones no participantes en los lugares, entrevistas a los cocineros, los dueños de los establecimientos y puestos, así como pequeñas encuestas a algunos comensales.

A esta selección de lugares y sujetos le denominaremos la muestra que, según Sampieri, es aquel subgrupo de la población que se pretende sea cuestionada, ésta se utiliza por economía de tiempo y recursos, implica definir cuál es la unidad que se analizará (participantes, objetos, sucesos o comunidades) y también es necesario que la población sea delimitada para generalizar los resultados y establecer ciertos parámetros.

Existen dos tipos de muestra, la probabilística y la no probabilística. La primera requiere que el tamaño de la muestra sea precisado y que se seleccionen elementos muestrales por medio del listado o el marco muestra y procedimientos (tómbolas, tablas de números aleatorios, STATS y selección sistemática). La probabilística cuenta con tres tipos de muestras, la aleatoria simple, estratificada y por racimos o *clusters.* La segunda, que es la no probabilística, sólo selecciona participantes por uno o varios propósitos y no pretende que los casos sean representativos de la población.

Para seleccionar una muestra lo primero que se debe tomar en cuenta es la unidad de análisis, posteriormente se delimita la población. En este caso como se utiliza un método cualitativo, la muestra tendrá que obtenerse de un subgrupo de la población que se analizara, para realizar esto se deberá delimitar y ser representativo de dicha población. Para realizar esta delimitación se debe tener en cuenta la población que

pretende ser generalizada con los resultados y tener en claro todas aquellas características particulares de ésta, respondiendo a los objetivos de la investigación que se trata de realizar.

En este caso para la elaboración de la investigación utilizare la muestra no probabilística, en esta muestra los elementos del subgrupo elegido de la población no dependen de la probabilidad, sino de las características de dicha investigación.

3.4.2. Parámetros de selección de los lugares

La selección de los diversos lugares para su análisis comprende diversas condiciones como lo son el tipo de establecimiento: *fijo, semifijo y efímero* con el fin de contrastar y resaltar los diferentes tipos de interacciones, rituales y dinámicas en cada uno de estos lugares entendiéndose desde la Etnografía y la Antropología. Para fines de la presente investigación denominare a los lugares *fijos* como establecimientos que cuentan con un local y una estructura inmobiliaria totalmente adecuada a la venta y consumo de alimentos, a los lugares *semifijos* como establecimientos con menor inmobiliario e instalaciones funcionales, finalmente los lugares *efímeros* serán aquellos que cuentan con una estructura montable y aunque tienen un sitio específico como punto de venta y consumo, no cuentan con mobiliario e infraestructura elaborada.

En total se estudian seis lugares, dos por cada una de las categorías antes mencionadas dado que las dinámicas cambian según el lugar en cuestión, este cambio va desde el comportamiento de los dueños y personal del lugar hasta los propios comensales; al acudir a un establecimiento formal somos obligados a seguir normas sociales y rituales específicos, el uso de utensilios, modales en la mesa y las llamadas reglas de etiqueta, no es bien visto asistir a un restaurante en la Roma con short y sandalias sin embargo en el puesto efímero de la esquina no existe esta norma establecida.

De igual manera el imaginario en torno a los alimentos cambia dependiendo de dónde esté situado el lugar donde se come, el comensal no experimenta la comida de la misma forma en el puesto de la esquina que en un restaurante. También es importante remarcar el uso de los espacios en cada lugar ya que en establecimientos formales suele verse de una manera más clara la jerarquización en los espacios y por ende en

los usuarios que un establecimiento situado en la banqueta donde por la colocación, todos están en el mismo espacio sin divisiones, sin embargo, esto no quiere decir que no exista una segmentación entre los comensales.

Siguiendo esta línea, la ubicación de los lugares fue un factor sobresaliente para la selección, se eligieron diferentes zonas de la ciudad obedeciendo a lógicas tanto socioeconómicas como de distribución y contraste. La comida garnachera se encuentra presente en todas las zonas de la Ciudad, desde colonias con un mayor poder adquisitivo y económico como la Roma, hasta zonas de menor nivel económico como Azcapotzalco o la colonia Obrera. Estos factores de ubicación influyen tanto en la preparación de los platillos como en su presentación ante los usuarios por lo que el analizar distintos lugares de la ciudad nos brindará una visión extensa de las dinámicas en los lugares, aspectos socioeconómicos y cómo las personas siguen rituales dependiendo de los lugares a la vez que los lugares influyen es las personas. Socialmente te sientes obligado a comportarte de una manera de acuerdo con el lugar en el que te encuentres.

El tercer elemento a tener en cuenta es la oferta gastronómica, podemos encontrar en esencia el mismo platillo en el restaurante de la Condesa que en el puesto de Azcapotzalco, sin embargo, cambian tanto la presentación como la forma de preparación de los alimentos. En colonias con mayor nivel económico se presentan variantes gourmet a diferencia de colonias con menor nivel económico donde los alimentos tienen una presentación más sencilla pero los platillos en esencia son los mismos. De la misma manera, cambia el método en que los alimentos llegan a los comensales, en establecimientos formales usualmente un mesero lleva los alimentos y en comercios efímeros reciben los alimentos directamente de la persona que los prepara. Todo esto gira en torno a los usuarios a los que se pretende vender estos alimentos, en colonias como la Condesa es común que existan menús ejecutivos que como el nombre lo dice van dirigidos a personas con mayor poder adquisitivo en contraste con los puestos semifijos donde los usuarios suelen ser personas con menor poder adquisitivo.

Finalmente, la fama o reconocimiento de los lugares es un factor sobresaliente, algunos son reconocidos en periódicos, revistas y otros medios de comunicación y

otros sólo son conocidos por los clientes habituales sin embargo otros sólo son visitados por gente en tránsito o de paso.

3.4.3 Instrumentos de recolección de datos

La observación no participante es realizada por agentes externos que no tienen intervención alguna dentro de los hechos; por lo tanto, no existe una relación con los sujetos del escenario; tan sólo se es espectador de lo que ocurre, y el investigador se limita a tomar nota de lo que sucede para conseguir sus fines.

Tamayo (2004, p.172) define a la guía de observación como: Un formato en el cual se pueden recolectar los datos en sistemática y se pueden registrar en forma uniforme, su utilidad consiste en ofrecer una revisión clara y objetiva de los hechos, agrupa los datos según necesidades específicas, se hace respondiendo a la estructura de las variables o elementos del problema. Por lo tanto, la observación es el método idóneo para la presente investigación ya que nos permite observar aspectos del sujeto al momento de interactuar en los lugares previamente seleccionados.

El tipo de investigación que utilizo es descriptivo, ya que el investigador debe cumplir con la tarea de describir fenómenos, acontecimientos, suceso, situaciones, contextos y eventos para explicitar las características que manifiestan en cuanto a su forma. Este tipo de estudios detallan el contenido, características y perfiles de sujetos, comunidades, grupos, objetos, procesos o cualquier otro fenómeno que se deba analizar. Se deben recaudar datos de forma conjunta o independiente que trata de los conceptos o las características de acuerdo con el tema, éste es objetivo.

Cabe señalar que cada uno de los instrumentos de investigación tiene en consideración la situación causada por la pandemia por COVID 19 en el país y que ha modificado en diferentes niveles las formas de interacción en los lugares ya antes mencionados debido a las medidas sanitarias establecidas antes, durante y después de esta contingencia.

3.4.3.1 Guía de Observación

Escenario:	Fecha:
Ubicación:	Hora:
Categorías teóricas	**Registro**
Espacios, distribución y jerarquización	
Lenguaje utilizado en el lugar	
Interacción de los sujetos en el lugar; quién y con quién	
Interacción de los sujetos al consumir los alimentos	
Interacción de los sujetos con el personal del lugar	
Lenguaje corporal dominante en el lugar	
Prácticas repetitivas	
Platillos más consumidos	

3.4.3.2 Entrevistas

Las siguientes entrevistas estuvieron pensadas para obtener información sobre identidad de los citadinos, la comida garnachera, los imaginarios alrededor de esta comida, las prácticas culturales, el consumo cultural y lugar antropológico que son nuestras categorías de análisis. De igual manera se considera a cada lugar en específico por el tipo de establecimiento, fijo, semifijo y efímero, ya que las características de los espacios, así como la interacción y el uso de estos es distinto. Además, los sujetos a entrevistados se desenvuelven de diferente manera debido a las prácticas culturales y sociales de acuerdo al espacio en el que están por lo que es obligatorio reflexionarlo al formular las preguntas.

Entrevista al dueño(a) del lugar

1. Edad:
2. Sexo:
3. Ocupación:
4. Escolaridad:
5. ¿Cómo surgió la idea de abrir este lugar?
6. ¿Cómo describirías tu negocio, qué lo hace diferente?
7. ¿Por qué decidiste vender este tipo de comida?
8. ¿Qué te llevó a preparar un platillo con esos ingredientes?
9. ¿Qué es lo que lo hace especial?
10. ¿En tu casa consumen este tipo de platillos?
11. ¿Crees que es un alimento nutritivo? ¿Por qué?
12. ¿Qué tipo de clientela te frecuenta más? ¿qué características tiene tu clientela?
13. ¿Qué clientes piden más este tipo de platillos?
14. ¿Qué opinas de la diversa preparación de estos alimentos en específico en la Ciudad de México?
15. ¿Qué relación encuentras entre las personas de la ciudad de México y lo que comen?
16. ¿Si escuchas la palabra *garnacha* qué piensas*?*
17. ¿Crees que la preparación particular de estos alimentos le da sentido de pertenencia a las personas que viven en la Ciudad de México?
18. ¿Qué comida crees que representa a los chilangos y por qué?
19. ¿Por qué decidiste poner tu negocio en este lugar?

20. ¿Cuántos años llevas viviendo en la Ciudad de México?
21. ¿Qué piensas de vivir en la Ciudad de México?
22. ¿Crees que se debe fomentar el consumo de este tipo de platillos?
23. ¿Cómo ha influido la pandemia por COVID 19 en su negocio?
24. ¿Cuál es el cambio más significativo ante la pandemia por COVID 19?
25. A inicios de la pandemia incrementaron de precio y escasearon de algunos alimentos ¿Hubo algún cambio en la forma de preparación de sus platillos?

Entrevista al cocinero del lugar

1. Edad:
2. Sexo:
3. Ocupación:
4. Escolaridad:
5. ¿Si escuchas la palabra *garnacha* qué piensas*?*
6. ¿Crees que es un alimento nutritivo? ¿Por qué?
7. ¿Qué piensas al respecto de la preparación de estos platillos?
8. ¿Hace cuánto preparas este tipo de comida?
9. ¿Cómo aprendiste a prepararla?
10. ¿Qué te llevó a preparar un platillo con estos ingredientes?
11. ¿Cómo describirías este negocio, qué lo hace diferente?
12. ¿Crees que la preparación particular de estos alimentos le da sentido de pertenencia a las personas que viven en la Ciudad de México?
13. ¿Qué piensas sobre estos platillos?
14. ¿Qué clientes piden más este tipo de platillos?
15. ¿Qué tipo de clientela te frecuenta más? ¿Qué características tiene tu clientela?
16. ¿Qué opinas de la diversa preparación de estos alimentos en específico en la Ciudad de México?
17. ¿Crees que se debe fomentar el consumo de este tipo de platillos?
18. ¿En tu casa consumen este tipo de platillos?
19. ¿Cuántos años llevas viviendo en la Ciudad de México?
26. ¿Qué piensas sobre vivir en la Ciudad? ¿Crees que tiene algo particular?
27. ¿Qué relación encuentras entre las personas de la ciudad de México y lo que comen?
28. ¿Qué comida crees que representa a los chilangos y por qué?

29. ¿De dónde eres?
30. Si fueras un platillo ¿qué platillo serías y por qué?
31. ¿Cómo ha influido la pandemia por COVID 19 en tu trabajo?
32. ¿Cuál es el cambio más significativo ante la pandemia por COVID 19 en el desempeño de tus actividades en el establecimiento?
33. A inicios de la pandemia escasearon e incrementaron los costos de algunos alimentos ¿Hubo algún cambio en la forma de preparación de sus platillos?

Encuestas a los comensales

Esta encuesta está estructurada y pensada especialmente para las personas que consumen en los lugares seleccionados con el fin de rescatar información que nos muestre qué piensan sobre la identidad de los citadinos, la comida garnachera, los imaginarios sobre esta comida en particular, prácticas y consumo cultural de estos platillos, así como descubrir datos relevantes al respecto del lugar antropológico para poder realizar un análisis profundo para la presente investigación.

1. Edad:
2. Sexo:
3. Ocupación:
4. Escolaridad:
5. Colonia en la que vives:
6. ¿Cuándo escuchas la palabra *garnacha* que piensas?
7. ¿Qué antojito mexicano comes con más frecuencia?
8. ¿Qué piensas de los antojitos mexicanos?
9. ¿Por qué prefieres comer en este lugar?
10. ¿Cómo describirías este negocio, qué lo hace diferente?
11. ¿Hace cuánto consumes garnachas?
12. ¿Crees que los antojitos mexicanos son peculiares en la Ciudad de México? ¿Por qué?
13. ¿Por qué consumes este tipo de comida?
14. ¿Crees que se debe fomentar el consumo de este tipo de platillos? ¿Por qué?
15. ¿En tu casa consumen este tipo de platillos?
16. ¿Cómo te sientes consumiendo tu garnacha en este lugar?
17. ¿Cuántos años llevas viviendo en la Ciudad de México?

18. ¿Qué piensas sobre vivir en la Ciudad? ¿Crees que tiene algo particular?
19. ¿Crees que la preparación particular de estos alimentos le da sentido de pertenencia a las personas que viven en la Ciudad de México?
20. ¿Qué relación encuentras entre las personas de la ciudad de México y lo que comen?
21. ¿Qué comida crees que representa a los chilangos y por qué?
22. ¿De dónde eres?
23. Si fueras un platillo ¿qué platillo serías y por qué?
24. ¿En qué ha cambiado la pandemia por COVID 19 tu consumo en este establecimiento?
25. ¿Consideras que la pandemia ha cambiado tu percepción de la comida garnachera?

Capítulo IV

Explorando la garnacha en la Ciudad de México

En este capítulo se encuentra una descripción de los lugares de investigación acompañada de una etnografía lo que nos permite comprender, en conjunto con los testimonios de los entrevistados, las nociones que tienen sobre el imaginario de cada lugar y de los platillos que consumimos dando forma a la identidad y los hábitos de consumo de los habitantes de Ciudad de México.

4.1. Los lugares de investigación

A continuación, se presenta un mapa con los lugares seleccionados de acuerdo con la clasificación por tipo de establecimiento; fijo, semifijo y efímero. Se acompaña de una breve reseña del lugar, así como de un poco de la historia de estos, seguida de la presentación de las etnografías y los testimonios acompañados de fotografías tomadas en cada establecimiento.

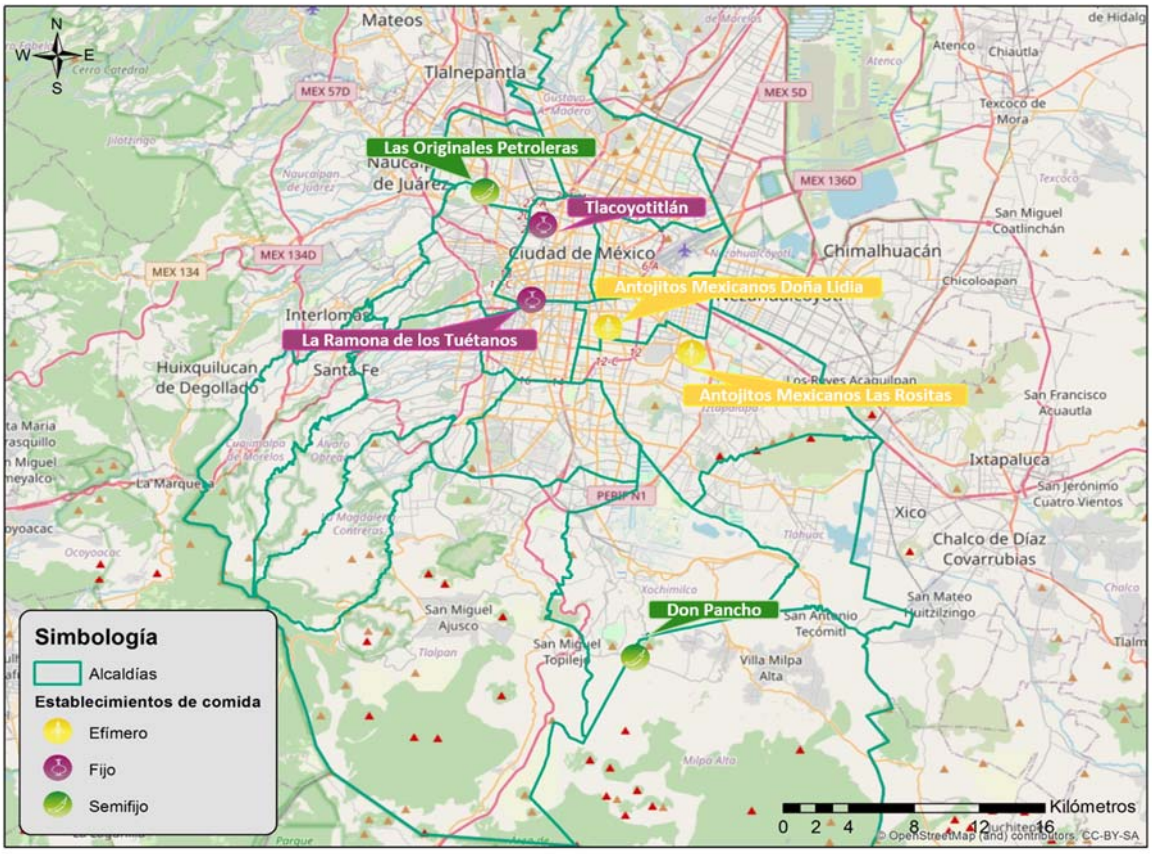


Figura 2. Georreferenciación de lugares de investigación. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis

Cada lugar tiene su propia historia que contar, desde los establecimientos efímeros, semifijos hasta los restaurantes fijos. En este sentido, a lo largo de las entrevistas fue notable que detrás de cada establecimiento hay narrativas enriquecedoras que abarcan tanto el contexto sociocultural como elementos de índole personal y familiar.

4.1.1 La tradición en una mordida, Antojitos Mexicanos Las Rositas

Este lugar está ubicado en la calle Batalla de Silao número 819 C en la colonia Leyes de Reforma 3ra Sección, aquí podrás encontrar una gran variedad de antojitos mexicanos que van desde pozole hasta pambazos, gorditas, quesadillas, tacos de bistec, tamales y en temporada invernal un rico ponche.

Uno de los platillos singulares son los tacos y las quesadillas de tripas de pollo que, de acuerdo con el dueño, la preparación es parte de su tradición familiar. Es un negocio que lleva más de 50 años donde las recetas familiares de generaciones siguen vigentes ofreciéndoles a los comensales un auténtico sabor hogareño en cada platillo.

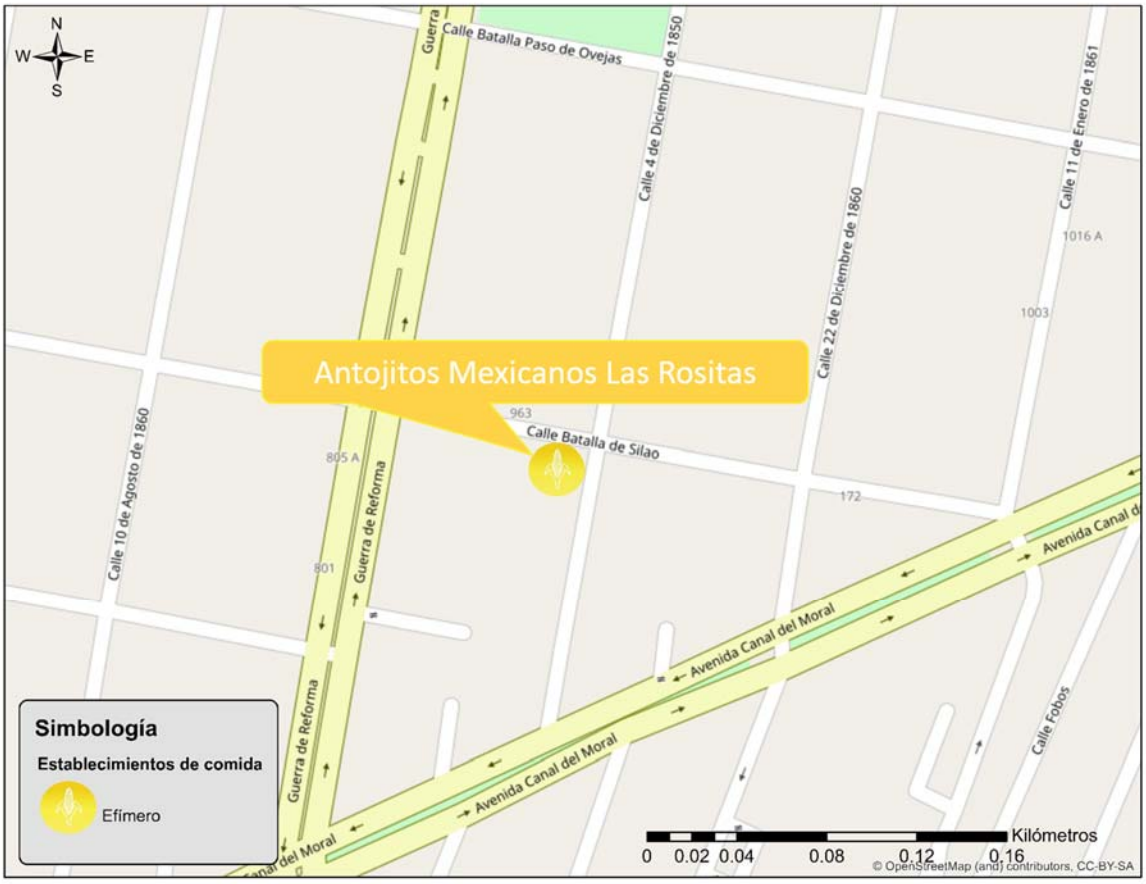


Figura 3. Ubicación del establecimiento Antojitos Mexicanos Las Rositas. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis

Guía de Observación

Escenario: Las Rositas **Ubicación:** Batalla de Silao número 819C en la colonia Leyes de Reforma 3ra Sección	**Fecha:** 24/09/2022 **Hora:** 17:00 h
Categorías teóricas	**Registro**
Espacios, distribución y jerarquización	Es un espacio abierto, se puede observar cómo se preparan los alimentos en todo momento. Hay una mesa que es para 12 personas por lo que se comparte lugar con otros clientes. Hay varios banquitos de plástico, las paredes son color amarillo y tiene detalles anaranjados.
Lenguaje utilizado en el lugar	El lenguaje utilizado es coloquial, sin formalidades. Varios clientes frecuentes y vecinos le hablan con familiaridad a los dueños.
Interacción de los sujetos en el lugar; quién y con quién	Al ser un espacio abierto, puedes ver a los demás clientes mientras consumes tus alimentos o esperas tu orden, hay charlas breves sobre temas comunes y es más personal cuando coinciden personas de la colonia que se conocen.
Interacción de los sujetos al consumir los alimentos	Se comunican constantemente para ir pasando las salsas, servilletas e incluso hay pláticas breves y espontáneas.
Interacción de los sujetos con el personal del lugar	Es muy constante entre los dueños, la cocinera y los clientes. Todo el tiempo hay interacción sobre con qué ingredientes se preparan los alimentos principalmente.
Lenguaje corporal dominante en el lugar	Las personas al llegar al lugar actúan de manera relajada, ellas mismas buscan lugar
Prácticas repetitivas	Suelen saludar a los clientes cuando llegan al puesto con una sonrisa amigable y les preguntan de inmediato qué van a querer.
Platillos más consumidos	Se pide con mayor frecuencia las quesadillas de sesos, de queso, gorditas y pozole

Al llegar a este lugar, te encuentras con paredes de un color amarillo vibrante lo que es una invitación a entrar y descubrir los platillos que ofrece este establecimiento familiar con sus recetas pasadas de generación en generación. De inmediato al entrar podemos observar a la cocinera del lugar detrás de la plancha, Rosa, ella es la hija del dueño y la que se encarga de la preparación de los guisados para elaborar los platillos

que ofrecen, así como de terminar de freír o cocinar los antojitos para servirlos. Aprendió las recetas de su madre que a su vez fue guiada por su abuela. El platillo estrella, las tripas de pollo, surgieron de un antojo de la madre de Rosa “a mi mama le gustaba mucho, cuando se embarazo lo quería conseguir y nunca supo dónde así que un día ella encargó sus tripas y lo comenzó a hacer como un antojo para la familia”.

El dueño, padre de Rosa, menciona que el negocio inició “primero con mi mamá y ya después mi esposa y yo lo tomamos después de 25 o 30 años que lo trabajó mi madre, ya le empezamos a meter más variedad, a su muerte pues mi hija y yo seguimos con el negocio”.[60] De igual manera mencionó que su madre inició con la venta de huaraches por lo que la venta de este tipo de alimentos trascendió a través del tiempo hasta la tercera generación y se volvió parte de su identidad.



Fotografía 1. Familia dueña de Las Rositas. Ana Karen Ramos, 2022.

Por otro lado, el dueño ayuda en labores como la preparación y compra de insumos, así como en tomar los pedidos de los clientes y llevar los alimentos a la mesa. La funcionalidad de este lugar, se basa en la dinámica que hay entre el dueño y la cocinera

[60] Las Rositas. Entrevista 1. Dueño.

al ser padre e hija, así como en la ubicación por tradición del negocio ya que “este siempre fue el lugar del negocio de la familia” según menciona el dueño. Como se puede observar en la fotografía anterior, la identidad colectiva con respecto a las garnachas está permeada de la apropiación de estos platillos y del imaginario social que crearon como familia en torno a este. Es importante destacar la capacidad del imaginario social intervenir en las diversas estructuras sociales, incluso tiene la fuerza capaz de unificar a la sociedad gracias al universo simbólico.



Fotografía 2. Quesadilla de tripas de pollo. Ana Karen Ramos, 2022.

Con respecto a la preparación de estos alimentos, en específico de las quesadillas de tripas de pollo, es un ejemplo de la objetivación de la cultura a través de la interiorización formada por medio de las experiencias cotidianas las cuales compartes con tu entorno.

Este sentido, hay clientes que llevan más de 15 años comiendo en este lugar y según comentaron, prefieren este establecimiento ya que “es un lugar acogedor, la comida

me recuerda a mi mamá, ella me preparaba quesadillas de tripa"[61]. Este testimonio nos da un vistazo a sus hábitos de consumo que están marcados por sus memorias familiares, que a su vez van dando forma a su identidad, el consumir este platillo es un reflejo de las prácticas culturales dentro de su familia. La comida actúa como un elemento dinámico que refleja y moldea las relaciones sociales y culturales en su contexto.

Siguiendo con esta idea, comensales de este establecimiento señalaron que en particular la comida garnachera en la Ciudad de México tiende a ser variada, con diversos guisados y modos de presentación a comparación de los estados y reconocen a esta característica como un elemento particular en las garnachas de la ciudad que forma parte de la identidad de un chilango.

[61] Las Rositas. Entrevista 4. Comensal 2.

4.1.2 Las delicias de la tradición, Antojitos mexicanos Doña Lidia

En este lugar, puedes pensar que venden las típicas garnachas, sin embargo, cuenta con ingredientes que las hacen particulares, utilizan tripas de pollo, médula y sesos. Estos particulares ingredientes según comenta la dueña, se preparan con la receta de su abuela. Doña Lidia, la dueña del negocio pasó estas recetas a su hija que ahora es la encargada de preparar los alimentos, así como de la venta y atención a los comensales. Este negocio lleva más de 15 años siendo la principal fuente de ingresos de la familia y se sitúa en las puertas de la casa de Doña Lidia en la calle Canal de Tezontle 112 A, Barrio la Asunción, Iztacalco.

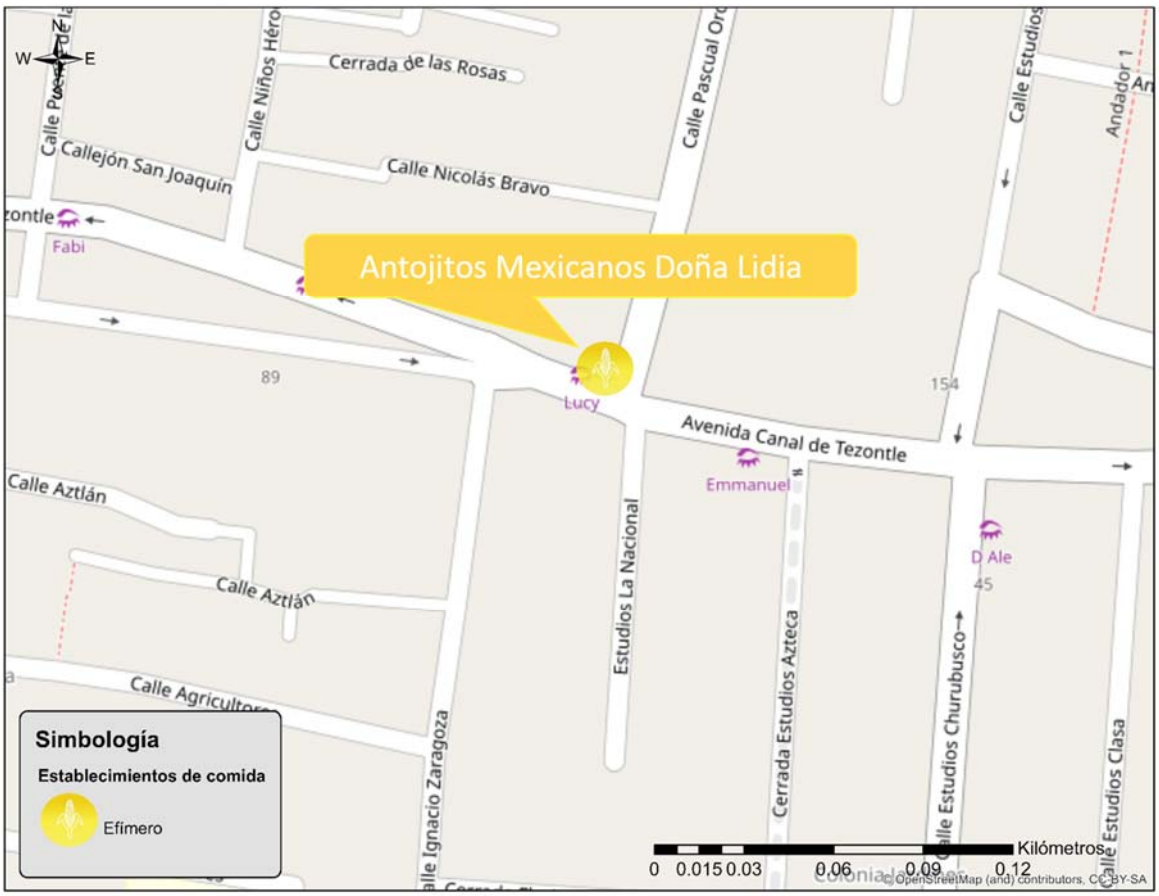


Figura 4. Ubicación del establecimiento Antojitos Mexicanos Doña Lidia. (Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis)

Guía de Observación

Escenario: Antojitos mexicanos Doña Lidia **Ubicación:** Canal de Tezontle 112 A, Barrio la Asunción, Iztacalco	**Fecha:** 08/10/2022 **Hora:** 18 h

Categorías teóricas	Registro
Espacios, distribución y jerarquización	Es el patio de una casa, no es un espacio muy amplio. La plancha donde se preparan los alimentos está de frente a las tres mesas que hay en el lugar.
Lenguaje utilizado en el lugar	Es un lenguaje coloquial y amigable. Predomina el uso de modismos.
Interacción de los sujetos en el lugar; quién y con quién	Interactúan los sujetos con la cocinera para verificar los ingredientes que llevará su platillo. Algunos sujetos entablan pláticas cortas entre sí sobre su día, la mayoría hace comentarios a la cocinera sobre lo cansados y hambrientos que están.
Interacción de los sujetos al consumir los alimentos	Cuando los sujetos están consumiendo sus alimentos llegan a pedir más salsas o algún otro alimento a la cocinera. Le comentan lo rico que están los platillos.
Interacción de los sujetos con el personal del lugar	La interacción es continua entre los comensales, la dueña y la cocinera. Muy fluida, llegan a hacer bromas entre sí.
Lenguaje corporal dominante en el lugar	Es muy relajado, se sientan en las sillas con soltura, hay mucho contacto visual.
Prácticas repetitivas	Se les da la bienvenida a los comensales y les dicen que platillos hay en ese día. Se utilizan gestos abiertos, amigables y bromistas para comunicarse con los clientes.
Platillos más consumidos	Las quesadillas de médula y las gorditas de chicharrón y de sesos

Al estar parados frente al portón de Doña Lidia, podemos ver en su patio, del lado derecho la plancha donde se preparan los alimentos, la mesa que contiene los guisados y del lado izquierdo tres mesas pequeñas donde los clientes pueden consumir sus alimentos. Es un lugar como la mayoría de las casas de esta ciudad, paredes sencillas, de color gris por el acabado del cemento sin pintar. Es un espacio mediano donde justo caben lo esencial para dar atención a los comensales.

En este lugar puedes disfrutar de ricas quesadillas, gorditas y sopes de ingredientes como seos, tripas de pollo y médula fue fundado por Lidia, la dueña quien menciona, “cuando me separé de mi esposo, no tenía solvencia económica, entonces para poder mantener a mis hijos abrí el negocio con la ayuda de mi hija”, ahora es ella la que se encarga de preparar todos los alimentos realizar la compra de los insumos, pero para tomar órdenes recibe ayuda de una sobrina. Esta dinámica establecida en el lugar está formada por los vínculos familiares y viene de la necesidad de ser una madre soltera en la Ciudad de México y que se convirtió a lo largo de los años en el sostén de toda la familia.



Fotografía 3. Doña Lidia. Ana Karen Ramos, 2022.

De igual manera reflejan las formas de alimentación diarias, tanto pasadas como presentes, fomenta un espacio de conversación en el que la mayoría de los entrevistados tiende a recordar elementos emocionales vinculados a sus vivencias personales o compartidas como es el caso de Doña Lidia, “empecé vendiendo quesadillas más comunes como de verdolagas, queso, huitlacoche pero con el tiempo

mi hija y yo decidimos vender de otros ingrediente como la tripa que comíamos en casa".[62] Estos hábitos de consumo fueron expresados en sus productos que están cargados de gran valor simbólico y que se antepone a los valores de uso, disfrute y de venta. Es un producto que satisface una necesidad pero contiene una gran carga simbólica de la cultura mexicana.



Fotografía 4. Preparación de quesadillas. Ana Karen Ramos, 2022.

La comida está entrelazada con nuestra historia de vida de muchas maneras. Actúa como una forma de conectarnos con nuestros recuerdos, nuestras raíces culturales, nuestras emociones y nuestras identidades como habitantes de un lugar. "Antes si eran comunes aquí en Iztacalco, no las vendían, pero si las consumimos en casa, como quien dice los antepasados las hacían, quesadillas y tamales de tripa"[63]. Este testimonio es un claro ejemplo de la comida como un sentido de pertenencia y como las recetas familiares transmitidas de generación en generación pueden contar la historia de una familia y su origen cultural.

[62] Antojitos mexicanos Doña Lidia. Entrevista 5. Dueña.
[63] Antojitos mexicanos Doña Lidia. Entrevista 6. Cocinera.

Durante la entrevista a un comensal de este establecimiento, mencionó que la comida de Doña Lidia es reconocida en la colonia y los alrededores por los platillos poco comunes en la mayoría de los lugares donde venden garnachas, pero a su vez, en la zona es habitual que se consuma médula y tripas de pollo. Esta relación con su entorno y con los individuos de esta comunidad marcada con la relación con el “otro” es un aspecto importante de la identidad, pero no la determina, y por eso es necesario considerar la dinámica interna del grupo a lo largo del tiempo, en este caso la dinámica fortaleció el consumo de ingredientes dentro del imaginario colectivo de los habitantes de esta localidad.



Fotografía 5. Presentación de quesadilla de tripas de pollo. Ana Karen Ramos, 2022.

En este sentido, es importante reconocer la mezcla de las diversas culturas que convergen en la ciudad y adoptan prácticas de consumo que las llevan a transformar los platillos tradicionales con ingredientes que se consumen en las mismas colonias. El entrevistado menciona que las garnachas en la Ciudad de México son “como toda la comida, cuando vas a otro estado comes diferente porque lo guisan de otro modo. Igual aquí, le ponemos los guisados que comemos y conocemos.

Además yo veo que gente de otros estados que viene a vivir aquí prepara las cosas como en sus estados combina con lo que ya tenemos aquí"[64].

La cultura a menudo se ha descrito como una colección estática de hábitos, supersticiones y artefactos. Sin embargo, al observar su uso, se revela que la cultura está en constante movimiento. Un análisis nos permite comprender cómo las personas se integran en grupos sociales, y cómo las formas culturales validan, refuerzan, mantienen, transforman o desafían determinadas estructuras de poder, estatus e identidad. La cultura está llena de vitalidad, ya que su contenido sirve como un recurso dinámico para aquellos que la utilizan y la modifican.

[64] Antojitos mexicanos Doña Lidia. Entrevista 8. Comensal 2.

4.1.3 El rincón del sabor, Don Pancho

Un rinconcito ubicado al sur de la Ciudad de México en la alcaldía de Milpa Alta, ofrece una gran variedad de productos culinarios, aquí puedes degustar desde un rico consomé, barbacoa, hasta conejo y lo que más resalta, sopes con chapulines o si lo prefieres, gusanos de maguey. Este lugar que abrió desde 1985 ofrece platillos tradicionales como quesadillas, gorditas, y sopes que, al ser un negocio completamente familiar, todo se prepara con recetas propias de la familia. Además, sus proveedores al ser locales, producen productos orgánicos y no utilizan químicos en los procesos de cosecha y crianza de los animales. Este maravilloso lugar se encuentra en Avenida Morelos poniente 350, Sección III, Milpa Alta.

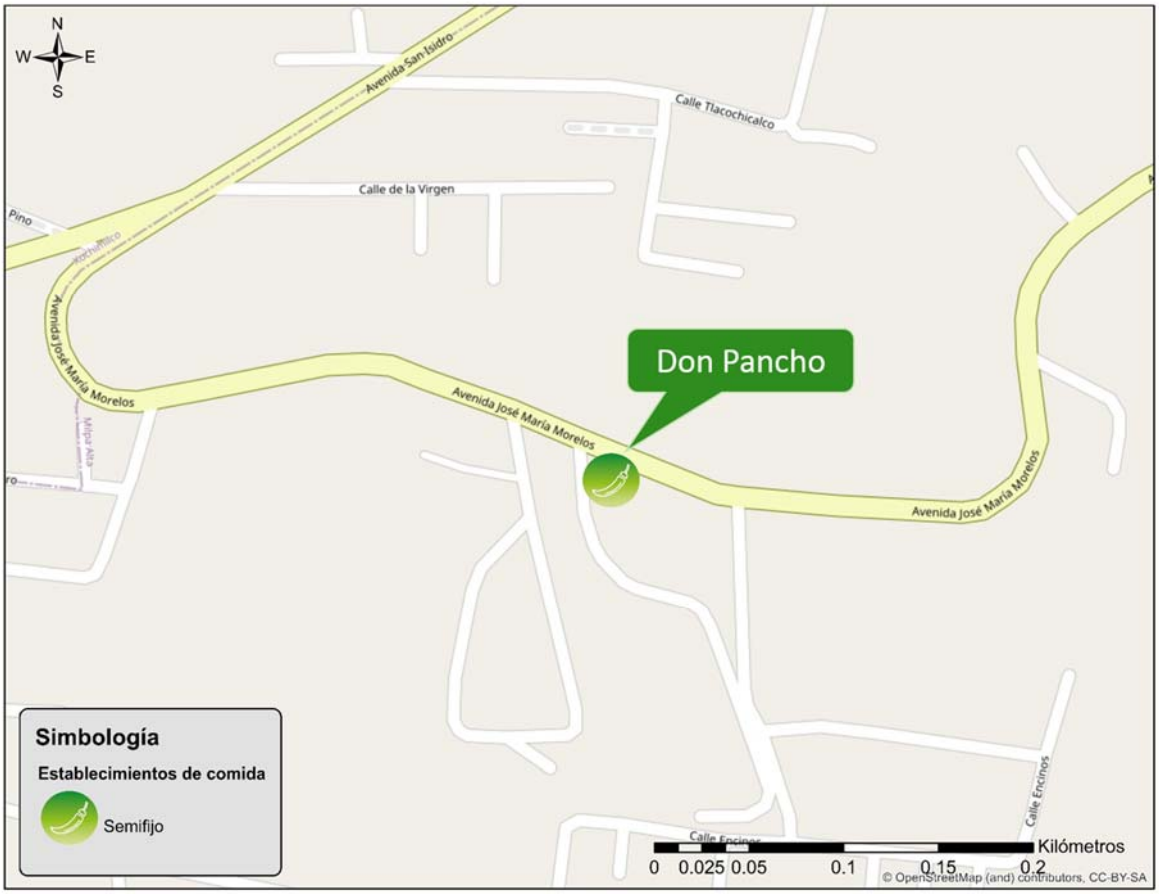


Figura 5. Ubicación del establecimiento Don Pancho. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis.

Guía de Observación

Escenario: Don Pancho	**Fecha:** 12/03-/2023
Ubicación: Avenida Morelos poniente 350, Sección III, Milpa Alta	**Hora:** 11 h

Categorías teóricas	Registro
Espacios, distribución y jerarquización	El lugar es amplio, está al aire libre y tiene una lona grande que cubre del sol y de la lluvia, la cocina está a un costado y aunque se puede identificar dónde se encuentra, no se puede ver claramente cómo se preparan los alimentos. Las mesas están más separadas.
Lenguaje utilizado en el lugar	El lenguaje es cortés y amigable
Interacción de los sujetos en el lugar; quién y con quién	Los sujetos sólo interactúan entre sí al irse o llegar, saludan. Con el personal del lugar la interacción es para ordenar alimentos.
Interacción de los sujetos al consumir los alimentos	Es muy breve y de manera visual únicamente.
Interacción de los sujetos con el personal del lugar	Es cordial pero muy breve, se piden los alimentos al personal y ocasionalmente se piden recomendaciones sobre los platillos a ordenar
Lenguaje corporal dominante en el lugar	Las posturas son cómodas pero medianamente formales
Prácticas repetitivas	Saludar a los clientes al llegar y ofrecerles el menú.
Platillos más consumidos	Los sopes, la barbacoa y las quesadillas

Al llegar a la ubicación de este lugar, podemos ver que está rodeado de naturaleza. Está instalado en el patio de la dueña y cocinera del lugar, Alma. Ella nos platica que este lugar fue fundado por sus suegros cuando el poblado apenas se estaba asentando había muy pocas casas a los alrededores, ellos comenzaron a vender únicamente garnachas y elotes.

Con el paso del tiempo han incrementado su número de platillos, así como la variedad de los ingredientes “ocupamos la gastronomía prehispánica, en esta época se utilizaban los gusanos de maguey, chapulines y varios insectos, ya fue parte de la tercera generación” comenta la dueña. Así con esta larga tradición y adaptación de sus platillos, ha hecho que a sus clientes les parezca un excelente lugar para comer.

En el lugar hay varias mesas y sillas rusticas de madera pintadas de colores acompañas de manteles coloridos que en conjunto con el papel picado colgado debajo de la lona que cubre a los comensales de las inclemencias del sol y de la lluvia, dan un aire agradable y confortable al espacio.



Fotografía 6. Establecimiento Don Pancho. Ana Karen Ramos, 2023.

Se puede ver la cocina del lado izquierdo, tiene una ventana por donde se entregan los alimentos a los meseros para ser llevados a las mesas, sin embargo, no puedes observar cómo se preparan los platillos. Los meseros al llegar te dan la bienvenida y te ofrecen elijas el lugar donde quieres comer, te dan la carta y esperan unos minutos para tomar tu orden. La dinámica es muy fluida, todos los involucrados en la atención saben sus roles lo que los comensales agradecen por la rapidez de la atención.

Por otro lado, la dueña y cocinera del lugar habla sobre la preparación de los platillos que ofrece en el menú y como es que llegó a este concepto.

> "Ocupamos la gastronomía prehispánica, en esta época se utilizaban los gusanos de maguey, chapulines y varios insectos entonces usando la comida prehispánica que ya fue parte de la tercera generación. Es parte de los productos que ahora los jóvenes ya empiezan a consumir, cosa que anteriormente ya no se consumía tanto. Este platillo en el menú tiene seis años y es muy solicitado junto con el sope Don Poncho".[65]

Es cierto que la carga simbólica de la gastronomía mexicana en las garnachas es notable, por esta razón, no debemos concebir la cultura en torno a la gastronomía garnachera únicamente como conjuntos de elementos históricos producidos en el tiempo o como patrones de conducta, sino también como recursos activamente empleados por los mexicanos en sus contextos sociales específicos.



Fotografía 7. Preparación y presentación de sope con chapulines. Ana Karen Ramos, 2023

Por consiguiente, podemos decir que los platillos que consumimos en la actualidad tienen un origen aún más profundo y en épocas recientes ha incrementado el número de establecimientos que retoman gastronomía ancestral, la revitalizan y la traen de vuelta al presente. Al respecto la dueña menciona que la elaboración de estos productos tiene una larga tradición aunque pensaríamos que es muy sencilla sin

[65] Don Pancho. Entrevista 9. Dueña y cocinera

embargo ella nos platica que siguiendo los usos y costumbres de la zona donde está ubicado su negocio, acude con un distribuidor local conocido, el cual se encarga de recolectar y criar a los chapulines para tener un consumo responsable y evitar daños en la flora y fauna de la región. Al respecto podemos ver que en la memoria colectiva de diversas zonas de la ciudad se sigue alimentando a través de los usos y costumbres relacionados a diversas formas de relacionarse con la comida y su consumo. Como se señaló anteriormente, las recetas y los ingredientes son componentes clave de la identidad y, a su vez, constituyen parte de la memoria colectiva de los habitantes de la Ciudad de México.

Una parte fundamental dentro del ámbito etnográfico es como nos relacionamos con los espacios y cómo esos espacios se ocupan, cómo interactuamos en ellos y cómo nos vemos a través de estos. Al respecto un comensal de este establecimiento comenta sobre las diferentes formas de vivir los espacios aún estando en la misma Ciudad de México, “como en todas las ciudades tenemos formas de vida diferentes, aquí en Milpa Alta y Xochimilco, toda esta parte todavía hay mucho de tradiciones y como hay campo la gente vive diferente, si tenemos tráfico y vamos a prisa pero creo que nos damos un respiro al ver tantos árboles, ver los pájaros”[66]. Esta forma de vivir en los espacios se debe a que en esta zona hay mayor presencia de costumbres relacionadas con la interacción en comunidad y la naturaleza. Estas identidades identidades culturales se entrelazan y la interacción entre diferentes comunidades han contribuido a la formación de una identidad urbana única.



Fotografía 8. Vista general del establecimiento Don Pancho. Ana Karen Ramos, 2023

[66] Don Pancho. Entrevista 9. Comensal 1.

4.1.4 Interminables de rico sabor, Las Petroleras

La petrolera es un sope de maíz de aproximadamente 30 centímetros de diámetro. Aquí se preparan de la forma tradicional: tortilla rellena de frijol; encima lleva salsa roja y verde, lechuga, queso fresco y una buena porción de bistec asado. También puedes pedir tu petrolera con cecina, chorizo, quesillo, huevo, carne al pastor, hongos y suadero. No siempre fue así, nació siendo una tortilla con cebolla, salsa y queso que los trabajadores de la refinería 18 de marzo comían en los puestos de antojitos cercanos para mitigar el hambre y llenarse de energía. Al paso del tiempo se transformó en la petrolera que conocemos hoy: una garnacha de dimensiones colosales que se cocina, casi exclusivamente, en las inmediaciones de Azcapotzalco.

Este lugar que se adjudica ser el primero en vender este peculiar alimento se encuentra en la avenida Aquiles Serdán y C. Otoño, en la colonia Ángel Zimbrón, alcaldía Azcapotzalco.

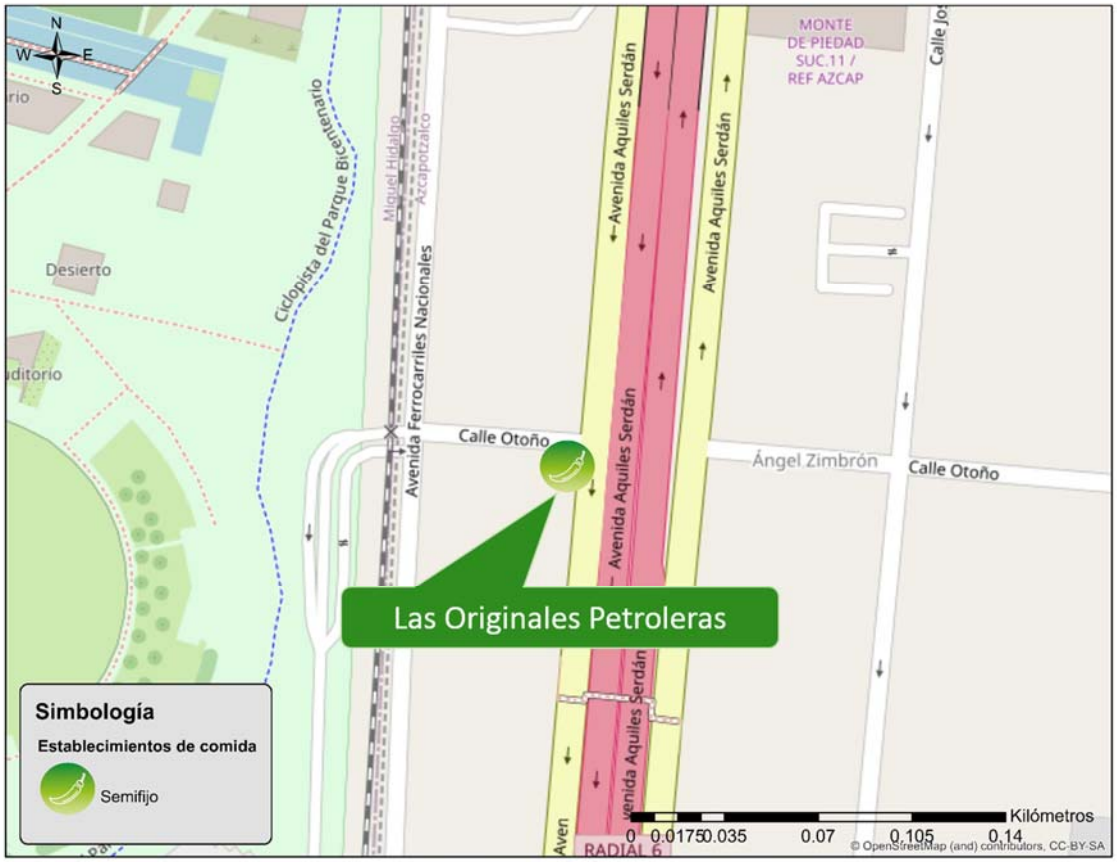


Figura 6. Ubicación del establecimiento Las originales Petroleras. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis

Guía de Observación

Escenario: Las petroleras **Ubicación:** Av. Aquiles Serdán, colonia Ángel Zimbrón, Azcapotzalco	**Fecha:** 17/02/2023 **Hora:** 13:30
Categorías teóricas	**Registro**
Espacios, distribución y jerarquización	Es un espacio mediano, la plancha donde cocinan los alimentos se observa al entrar en el establecimiento, las mesas están distribuidas de manera horizontal, el mobiliario es escaso, hay sólo una mesa para seis personas y las dos restantes para cuatro personas. Hay una rocola en el lugar.
Lenguaje utilizado en el lugar	El lenguaje es muy relajado, coloquial, pero cortés.
Interacción de los sujetos en el lugar; quién y con quién	La interacción entre los sujetos es constante, tanto entre los comensales como entre las personas que atienden el lugar, hay bromas y pláticas cortas.
Interacción de los sujetos al consumir los alimentos	Al consumir los alimentos algunos comensales platican brevemente, se piden pasar salsas en las mesas si es que están compartiendo con otras personas.
Interacción de los sujetos con el personal del lugar	La interacción es variada, constantemente se piden más alimentos y se les pregunta a las personas como irán preparados sus platillos, se hacen comentarios corteses
Lenguaje corporal dominante en el lugar	Es relajado, con posturas sueltas, las prácticas de etiqueta son pocas aunque hay cortesía y consideración de las demás personas en el lugar.
Prácticas repetitivas	Al llegar se saluda a los clientes, se les da la bienvenida. Cuando toman asiento se les pregunta qué quieren ordenar.
Platillos más consumidos	Las petroleras de bistec con queso Oaxaca, las petroleras de bistec con chorizo.

Este particular establecimiento fue fundado en 1929 por la abuela de los dueños del lugar y nació por la insistencia de los trabajadores de la Refinería 18 de marzo, “ella hacía unos sopecitos pequeños y le dijeron no señora, no nos llenamos, queremos algo que no llene y las empezó a hacer gigantes” comenta Irma, dueña y cocinera. El nombre de este gigante sope, se le dio en honor a sus clientes que motivaron la creación de este platillo.



Fotografía 9. Dueños y mesera y Las Petroleras. Ana Karen Ramos, 2023

El establecimiento se encuentra a cargo de Irma y de su hermano, se turnan para atenderlo ya que sus demás hermanos tienen otras profesiones y no tienen la posibilidad de involucrarse. Este local ha sido propiedad de la familia por generaciones,” aquí fallecieron mis papás, mis tíos, mi abuela, mi bisabuela, todos en este negocio, por eso lo queremos” nos menciona Irma.

Al entrar podemos ver de inmediato a Irma detrás de la parrilla preparando los alimentos, enseguida te abordan para darte la bienvenida y ofrecerte una mesa, estas se encuentran al fondo. Te llevan una pequeña carta y esperan unos minutos para

levantar tu orden, sin embargo, si hay alguna duda de que van a llevar los platillos, la misma Irma alza la voz y te pregunta ¿va a ir con queso? Lo que crea un ambiente relajado y jovial en el lugar y permite que los comensales se sientan cómodos consumiendo sus alimentos en el local.

Con respecto a la diversa preparación de las garnachas en la Ciudad de México, Irma menciona “yo creo que sí, aquí ya modifica todo, la preparación, los ingredientes y eso los hace diferente, cada antojito se va cambiando y se hace una costumbre comerlo así”.[67] Como es el caso de este gran platillo, conforme a las necesidades de sus clientes se modificó el tamaño y esta fue creando un imaginario colectivo en la zona el respecto de lo que implica consumir una petrolera.



Fotografía 10. Elaboración de las petroleras. Ana Karen Ramos, 2023.

El sope, un antojito mexicano tradicional, evoca un rico imaginario colectivo arraigado en la historia y la cultura mexicana. Al reflexionar sobre este plato icónico, se pueden

[67] Las petroleras. Entrevista 12. Dueña y cocinera.

considerar diversos aspectos que contribuyen a su significado cultural y su lugar en la sociedad mexicana.

En este sentido un comensal al ser entrevistado, menciona desde su punto de vista al respecto de la comida garnachera, “son pieza importante de la gastronomía mexicana y creo que está ganando mucha fama a nivel mundial, no somos los únicos a los que nos gusta, cada vez creo que más gente que visita el país se atreve a veces a descubrir la gastronomía a pesar de no comen picante o no conocen a veces insectos como chapulines y escamoles, creo que está ganando mucho territorio y pues es muy importante, es parte de nosotros, es parte de la riqueza gastronómica del país”.[68]

En suma, el imaginario social en torno a la comida garnachera revela su condición como un alimento popular, fácilmente accesible y listo para el consumo inmediato. Este imaginario, arraigado en el transcurso de los años, ha moldeado nuestra percepción y entendimiento de este tipo de comida, enseñándonos no solo cómo consumirla, sino también otorgándole significados profundos en términos de identidad y memoria cultural. La garnacha trasciende las barreras de clase social y es reconocida universalmente entre los mexicanos, lo que refleja su importancia como símbolo de la alimentación y la cultura mexicana.



Fotografía 11. Dueños de Las Petroleras. Ana Karen Ramos, 2023.

[68] Las petroleras. Entrevista 14. Comensal 2

4.1.5 Renovando los antojitos mexicanos, La Ramona de los Tuétanos

Este restaurante surgió como una idea de cuatro amigos que durante la pandemia por COVID 19 vieron la necesidad de crear empleos y actuar ante esta grave crisis. Una de las motivaciones para crear el curioso menú fue que precisamente ante la contingencia de salud muchos de los establecimientos de comida cerraron y era difícil de conseguir cierto platillo del que este grupo de amigos disfruta, el tuétano. Así, el 5 de diciembre de 2020 abrieron ofreciendo a los visitantes una gran variedad de antojitos mexicanos y platillos preparados a base de este casi abandonado ingrediente. Las recetas fueron creadas por una de las integrantes de este grupo de amigos que es chef, sin embargo, se incluyeron ceretas de la familia de Jonathan. Es importante mencionar que este lugar trabaja con pequeños negocios para apoyar el comercio local, la idea es crear una red de apoyo entre negocios pequeños. Este establecimiento es pet-friendly y se ubica en la calle de Tehuantepec 144, en la colonia Roma. Tiene servicio a domicilio en la zona y se encuentra en Rappi y Uber Eats.



Figura 7. Ubicación del establecimiento La Ramona de los Tuétanos. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis

Guía de Observación

Escenario: La Ramona de los Tuétanos	**Fecha:** 20/05/2023
Ubicación: Tehuantepec #144, Roma Sur, Ciudad de México.	**Hora:** 13:00
Categorías teóricas	**Registro**
Espacios, distribución y jerarquización	Es un espacio amplio, donde la zona de preparación de alimentos y bebidas están en la misma zona del área de los comensales, solo se encuentra dividido de ésta, por unas vitrinas altas de cristal. Las mesas se encuentran distribuidas en la terraza de manera horizontal y al interior una mesa alta cuya longitud abarca todo el lugar
Lenguaje utilizado en el lugar	El lenguaje es cortés, y muy relajado, pero sí hay protocolo de etiqueta
Interacción de los sujetos en el lugar; quién y con quién	Entre comensales la interacción es bastante activa, mientras que los comensales con el personal hay baja interacción, solo para lo indispensable
Interacción de los sujetos al consumir los alimentos	La interacción es prácticamente nula. Solo hay miradas y saludos de cortesía con las mesas contiguas al llegar o retirarse del lugar
Interacción de los sujetos con el personal del lugar	La interacción es escasa, solo para pedir alimentos y bebidas
Lenguaje corporal dominante en el lugar	El lenguaje es relajado, cortés y casual con pláticas de temas cotidianos, es un lugar como para salir con los amigos
Prácticas repetitivas	El personal da la bienvenida, ofrece alguna bebida de coctelería y después llevan la carta.
Platillos más consumidos	Sopes y tacos de Tuétano

Este restaurante fue fundado por un grupo de amigos a mitad de la pandemia por Covid 19 en México, con la finalidad de dar oportunidades de empleo a las personas en medio de esta emergencia sanitaria. Jonathan, uno de los dueños comenta, que la idea del ingrediente estrella, el tuétano, surgió como un anhelo de disfrutar de este platillo y recordar la sazón de su abuela al prepararlo. La gastrónoma Claudia, creadora del menú y socia, tomó esta idea y entre pruebas y degustaciones logró darle forma a los platillos que ahora podemos encontrar en este lugar.



Fotografía 12. Fachada lateral de La Ramona de los Tuétanos. Ana Karen Ramos, 2023.

Al llegar al local, te encuentras con mesas y bancas de madera y metal, que te invitan a sentarte un momento y pedir algo de comer. Las mesas tienen adaptaciones para colocar los bolsos por debajo y hay una zona para que tus mascotas puedan refrescarse. Desde afuera puedes ver al fondo la parrilla tipo industrial donde se preparan los alimentos, las instalaciones están totalmente adecuadas a las necesidades de los cocineros y al lado izquierdo, encontramos la barra donde preparan las bebidas con todo lo necesario.

Cuando entras al lugar, los meseros te dan la bienvenida y te ofrecen una mesa, te dan la carta y prosiguen con sus tareas, después de un tiempo regresan para saber si

estás listo para ordenar. La dinámica está muy bien establecida y sin mayores contratiempos proceden a servirte tus alimentos. Es poco común que los comensales interactúen entre sí. Las interacciones microsociales en cada contexto y entorno representan acuerdos sociales preestablecidos que evolucionan gradualmente con cada interacción, generando símbolos y significados en el proceso. Cuando nos acercamos a comer una quesadilla en el puesto de la esquina, nuestras interacciones con otros comensales y con los vendedores del puesto están impregnadas de gestos, palabras y comportamientos que definen la dinámica del momento



Fotografía 13. Presentación de sopes de tuétano. Ana Karen Ramos, 2023.

En otro aspecto, la identidad se construye mediante la combinación de elementos sociales que compartimos en nuestras interacciones diarias con el entorno, así como aspectos individuales. Esta es la razón por la cual encontramos múltiples variaciones de recetas culinarias; contribuimos a estas recetas que son parte de nuestra identidad con nuestra propia esencia, que nos distingue de los demás y, al mismo tiempo, trascendemos de la identidad colectiva a la individual como es el caso siguiente.

> “Cuando yo era niño, mi abuela preparaba tuétanos y nos los daba como aperitivo, entonces yo crecí con ese gusto por el tuétano y me encontré de pronto ya de adulto buscando lugares dónde comprar un tuétano y además que tuviera ese sabor que yo recordaba de niño y no encontré, así que tenía esa espinita desde hace un tiempo y cuando entre amigos platicamos de abrir un restaurante pues insistí en que fuera el platillo principal”.[69]

Es un testimonio de cómo los recuerdos culinarios pueden dar forma a nuestras decisiones y llevarnos a compartir nuestras experiencias gastronómicas con el mundo. La identidad de una persona se construye a partir de su relación con la cultura y las diversas influencias que moldean su visión del mundo y su lugar en él. Es un proceso dinámico y en constante evolución que refleja la interacción compleja entre el individuo y su entorno cultural.



Fotografía 14. Comensal consumiendo un sope de tuétano. Ana Karen Ramos, 2023.

Según Gilberto Giménez, la identidad se refiere a un proceso subjetivo en el ámbito de la cultura, donde individuos se distinguen entre sí al atribuirse a sí mismos diversos aspectos culturales que adquieren valor y se consolidan con el tiempo. Este proceso les da a los individuos la capacidad de desarrollar sus propias preferencias y tomar decisiones sobre las acciones que desean emprender.

> “Nuestra vida está marcada precisamente por aspectos como la comida en nuestro día a día, dicen por ahí, eres lo que comes. Somos personas que

[69] La Ramona de los tuétanos. Entrevista 15. Dueño

> todo el tiempo estamos de prisa y lo que buscamos la gran mayoría de las veces es comida rica y rápida. Nosotros los habitantes de la ciudad nos vemos en los tacos, en las quesadillas, en las flautas creo que son platillos que nos representan, ahí están las grandes variedades de comida y sus combinaciones y nosotros decimos bueno, esto no lo podría comer en provincia, entonces creo que sí".[70]

Es decir, a medida que pasamos por diferentes etapas de la vida, nuestras preferencias alimentarias pueden cambiar. Estos cambios pueden reflejar nuestras experiencias personales, necesidades nutricionales y evolución de nuestras identidades culinarias.

La dinámica de comunicación y el estilo de vida en la Ciudad de México, como en muchas otras ciudades grandes, sin duda moldean la forma en que las personas interactúan y se relacionan. La rapidez y la intensidad de la vida cotidiana en esta metrópolis diversa y bulliciosa donde todo se hace deprisa y esto se refleja en la comida, es uno de los lugares donde existe un gran número de establecimientos de antojitos mexicanos. Esto ha contribuido al estigma sobre las garnachas como comida rápida o comida chatarra como nos comentó durante la entrevista la chef del establecimiento. Menciona que la preparación al ser frita pero también hay que considerar sus aportaciones nutricionales. "Por ejemplo, este platillo con tuétano tiene proteína, maíz y verduras, tiene muy poca grasa porque está cocida en comal sin aceite. Entonces podríamos decir que cumple con varias condiciones para ser un platillo saludable".[71]

En la ciudad, el estigma de la comida garnachera como "comida chatarra" ha generado preocupaciones sobre los hábitos alimenticios, especialmente entre grupos de defensores de la salud y profesionales médicos que abogan por una dieta más equilibrada y nutricionalmente rica. Esta percepción también ha influido en políticas públicas que buscan regular y controlar la disponibilidad de ciertos alimentos en espacios públicos, particularmente en entornos escolares.

[70] La Ramona de los Tuétanos. Entrevista 17. Comensal 1
[71] La Ramona de los tuétanos. Entrevista 15. Dueño

4.1.6 Rescatando las tradiciones, Tlacoyotitlán

En este establecimiento podemos encontrar una gran variedad de platillos que van desde tlacoyos ahogados con tiras de arrachera, gorditas, flautas, quesadillas, pambazos, huaraches o tlayudas. Por la variedad de proteína tampoco se para: hay desde el típico chicharrón prensado, hasta carne y pollo, pero sin duda cuenta con ingredientes especiales y tienen un apartado especial en la carta, se trata de gusanos de maguey, escamoles, chinicuiles, chapulines y cocopaches. Con este menú, se busca rescatar la comida entomofágica, la que está basada en insectos y la frescura de la masa, que se obtiene moliendo el maíz ahí mismo, asegura que los productos sean de alta calidad lo que puede marcar una gran diferencia a la hora de consumir estos alimentos. En resumen, este lugar no solo ofrece comida deliciosa, sino que también promueve valores importantes como la sostenibilidad, el apoyo a las comunidades locales y la preservación de la autenticidad culinaria mexicana. Es un destino atractivo para quienes deseen disfrutar de una experiencia culinaria auténtica y consciente. Se encuentra ubicado en la calle de Salvador Díaz Mirón, colonia Santa María la Ribera, Cuauhtémoc.

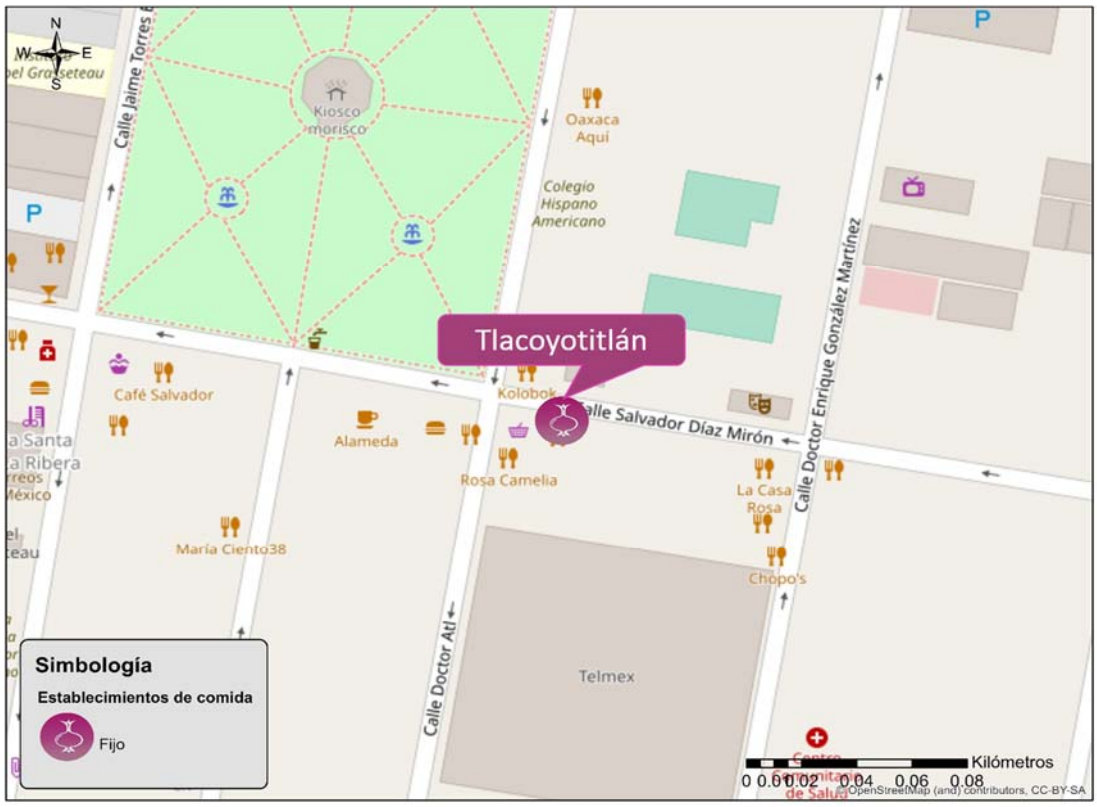


Figura 8. Ubicación del establecimiento Tlacoyotitlán. Fuente: elaboración propia usando el software ArcGis

Guía de Observación

Escenario: Tlacoyotitlán **Ubicación:** Salvador Díaz Mirón 84, Sta. María la Ribera, Ciudad de México	**Fecha:** 15/12/2022 **Hora:** 20:00
Categorías teóricas	**Registro**
Espacios, distribución y jerarquización	Es un espacio mediano, cuyo lugar de preparación de alimentos está limitado por una puerta por lo que no se observa la cocina; las mesas están distribuidas de manera horizontal y a lo largo de la terraza. Hay mucho mobiliario que adorna el lugar haciendo énfasis en el maíz como base del concepto; además los platos, manteles, cubiertos y demás accesorios de cocina, son típicos de la cocina tradicional mexicana como el uso del molcajete. Inicialmente las mesas son para cuatro personas
Lenguaje utilizado en el lugar	El lenguaje es relajado pero formal, con mucho respeto hacia el comensal.
Interacción de los sujetos en el lugar; quién y con quién	La interacción entre los sujetos es poca, ya que el espacio entre mesas es grande y el personal solo interactúa con los comensales para ofrecerles el menú.
Interacción de los sujetos al consumir los alimentos	Los sujetos no interactúan más que al momento de llegar y de salir del lugar. Intercambian miradas y saludos.
Interacción de los sujetos con el personal del lugar	La interacción entre los sujetos es escasa, ya que el personal solo interactúa con los comensales para ofrecerles el menú y llevarles su platillo.
Lenguaje corporal dominante en el lugar	El ambiente es agradable y tranquilo, con prácticas de etiqueta, los empleados siguen marcados protocolos de servicio.
Prácticas repetitivas	El personal del lugar da la bienvenida. acompaña a los comensales a la mesa, ofrecen el menú y lo primero que llevan son las bebidas
Platillos más consumidos	Tlacoyos en sus diferentes presentaciones, quesadillas de cocopaches y gorditas de gusanos de maguey

Este establecimiento fue creado según comentó el dueño, con la finalidad de rescatar la cultura del maíz nacional. En esa búsqueda él se contactó con varios agricultores y logró sembrar maíz mexicano o en algunos casos que le prestaran tierras para la producción de este. Una vez es cosechado y traído, se muele y se prepara la masa con una mezcla especial en el mismo restaurante. Todo esto ya que sus padres se dedicaban a la producción y venta de masa.

El dueño es originario de la Ciudad de México, pero al ser hijo de padres oaxaqueños, adquirió el gusto por los sabores tradicionales ya que, además, su abuela fue cocinera de pueblo y le heredó este gusto por la comida mexicana.



Fotografía 15. Fachada de Tlacoyotitlán. Ana Karen Ramos, 2022.

Como lo menciona el dueño, a partir de la pandemia por Covid 19, se comenzaron a utilizar los espacios al aire libre aledaños a los restaurantes como las banquetas y el primer carril de la calle para extender el mobiliario y evitar contagios. Ahora se volvió una costumbre y los clientes pueden disfrutar de aire fresco mientras comen sus alimentos.

La decoración del lugar es muy colorida y va acompaña de luminaria cálida que, en conjunto con los manteles de cuadrícula de colores dan un espacio agradable y confortante.

En los últimos años, ha habido un renovado interés en la preservación y revitalización de recetas y técnicas culinarias tradicionales en la CDMX. Esto refleja una búsqueda de conexión con las raíces culturales y la identidad a través de la comida.



Fotografía 16. Elaboración de gordita de gusanos de maguey. Ana Karen Ramos, 2022.

En este sentido el dueño del lugar habló sobre la diversa preparación de la garnacha en la metrópoli chilanga, en específico en Tlacoyotitlán.

> “no es lo mismo una gordita chilanga que una gordita potosina, incluye todo los que es el bajío, no es lo mismo unos chilaquiles chilangos que unos chilaquiles potosinos, empiezas a ver una gran variedad y lo que tratas de hacer es tomar un poquito de todos y tratamos si lo que queremos es respetar las recetas como tales, tratamos de entrevistar al cocinero, a la chef, a la cocinera de ese lugar y platicar con ella. En algunas ocasiones hemos logrado que nos compartan un poquito la especialidad y que es lo que de alguna manera ellas pueden caracterizar en sus platillos. Entonces hay por ejemplo las gorditas con diferentes variedades y hay cosas que la gente de provincia no creería que los

chilangos se comen. Tú le dices a la gente de provincia, una guajolota y no te la creen.72

El imaginario gastronómico de la Ciudad de México es un tesoro culinario que combina tradición, diversidad cultural, innovación y una profunda conexión con la identidad local. La comida es una parte esencial de la vida cotidiana y de la experiencia de vivir y visitar la CDMX. La garnacha trasciende las barreras de las clases sociales y es reconocida por todos los mexicanos debido al imaginario colectivo que tenemos sobre ella, lo cual la convierte en un alimento representativo de la sociedad mexicana.



Fotografía 17. Quesadilla de cocopaches. Ana Karen Ramos, 2023.

Regresando al estigma que hay en torno a la comida garnachera, durante la entrevista el dueño del lugar menciona que esto se debe a la falta de información sobre este tipo de platillos ya que en sí lo que afecta a la salud es la grasa, por eso es importante el cuidado de los insumos que se utilizan durante la preparación. Al respecto, un comensal de este restaurante hizo referencia al imaginario colectivo que hay en torno a estos platillos, no son muy saludables pero al ser parte de la gastronomía mexicana

[72] Tlacoyotitlán. Entrevista 19. Dueño.

se consumen desde la niñez, ya están integrados dentro de los hábitos de consumo de los chilangos.

Por lo tanto, podemos comprender que la garnacha en el contexto de los símbolos, conceptos y ceremonias de la comunidad mexicana constituye un componente fundamental de su identidad cultural. En cualquier tipo de reunión, ya sea íntima o masiva, los individuos comparten no solo un alimento en particular, sino también una serie de experiencias sensoriales que incluyen imágenes, tonalidades, aromas, texturas, sabores y conocimientos específicos.

Un análisis profundo de la Ciudad de México desde la etnografía, la antropología y la comunicación, ofrece una perspectiva integral para explorar la historia y el desarrollo de las ciudades, destacando la interacción dinámica entre los factores sociales, culturales, políticos y económicos que dan forma a la vida urbana. Este enfoque proporciona una base sólida para abordar los desafíos contemporáneos.

4.2 Reflexiones finales

La vida en la Ciudad de México está impregnada de una diversidad gastronómica notable, en la que los consumos de comida garnachera desempeñan un papel destacado. La frenética y vibrante energía de la ciudad se refleja en la variedad de opciones de alimentos que ofrecen una gama de sabores auténticos y tradicionales. Un ejemplo de esto, son los puestos de comida con sus deliciosas garnachas, que se han convertido en puntos de encuentro donde los residentes locales y los visitantes pueden disfrutar de platillos deliciosos que son preparados al momento y con rapidez, así como la vida en esta metrópoli. El estilo de vida apresurado de la ciudad ha contribuido al consumo de la garnacha que se convirtió en la comida rápida mexicana.

La comida garnachera, a menudo apreciada por su conveniencia y sabor distintivo, no solo satisface el hambre física, sino que también nutre el sentido de identidad y pertenencia de los habitantes de la Ciudad de México. Estos antojitos se han arraigado en la rutina diaria de muchas personas, y el acto de comer garnachas se ha convertido en una experiencia compartida que une a las diversas comunidades de la ciudad en torno a su amor compartido por la cocina local.

La vida en la Ciudad de México está estrechamente ligada a la riqueza de su cultura gastronómica, y los consumos de comida garnachera no solo representan una forma de alimentación, sino también una manifestación de la identidad colectiva y la convivencia social en esta bulliciosa metrópolis.

Dentro del imaginario social de los habitantes de la Ciudad de México, la comida garnachera destaca su papel como un alimento popular y accesible, capaz de unir a la sociedad a través de su universo simbólico. Este imaginario, es un constructo complejo en el que intervienen las estructuras sociales, aportando conexión y significado a la vida cotidiana. Es importante reconocer que los imaginarios están interrelacionados y en constante evolución, adaptándose al contexto socio histórico en el que se desarrollan.

La comida garnachera, como un elemento representativo de la sociedad mexicana, en especial en la capital chilanga, trasciende las divisiones de clase y se arraiga en la

conciencia colectiva, moldeada a lo largo del tiempo por enseñanzas, símbolos culturales y valores compartidos. El presente trabajo, nos da un vistazo a cómo la garnacha, no solo es un componente esencial de la cultura alimentaria, sino también un vínculo poderoso que une a las personas a través de su significado y su capacidad para crear y mantener la identidad y la memoria colectiva.

En esta investigación, se encontró que la comida *garnachera* en la Ciudad de México es una expresión viva de su cultura y diversidad. Los chilangos tienen una relación especial con la comida, que va más allá de la simple alimentación. Es una forma de conexión con las raíces culturales, una expresión de la identidad y una fuente de orgullo local.

Los habitantes de la Ciudad de México consumen una amplia variedad de alimentos debido a la diversidad cultural y culinaria de la ciudad. Esto incluye tacos, tortas, tamales, quesadillas, chilaquiles, entre otros. La elección de alimentos está influenciada por la disponibilidad de ingredientes locales, la tradición cultural y personal, y las preferencias individuales. La comida en la CDMX es una fusión de tradiciones indígenas, españolas y de otras partes del mundo, creando una fusión única de sabores y técnicas culinarias.

En este proceso, se han respondido preguntas sobre la comida en la Ciudad de México, la relación entre la comida y la identidad, y lo que diferencia a la comida chilanga de la del resto del país, sin embargo, nos quedan preguntas que se abren hacia nuevas investigaciones: ¿Cuál es el impacto de la globalización en la comida garnachera de la Ciudad de México y en la preferencia por alimentos locales? ¿Cómo están influyendo las nuevas tecnologías y las redes sociales en la forma en que los chilangos eligen y comparten su comida?

El maíz ha sido un pilar fundamental en la historia y la identidad de México, tanto en la alimentación como en las tradiciones ancestrales. Sin embargo, en tiempos modernos, se ha visto amenazado por diversos factores que han desafiado su preservación y su forma tradicional de producción.

La introducción de maíz transgénico o importado, así como la industrialización en la elaboración de tortillas y otros productos derivados del maíz, han representado una amenaza para las técnicas y variedades de maíz nativas. Esta situación ha despertado un interés renovado en recuperar y preservar las variedades tradicionales de maíz y las formas de cultivo ancestrales, reconociendo su valor no solo como alimento, sino también como parte esencial de la herencia cultural y patrimonio del país. Lo anterior involucra un esfuerzo por mantener vivas las prácticas agrícolas y culinarias arraigadas en la historia mexicana. Esta iniciativa no solo busca conservar las semillas nativas de maíz, sino también promover métodos de cultivo sostenibles que respeten el entorno y preserven la biodiversidad de las zonas de cultivo.

Este rescate también se refleja en la cocina, muchos chefs y cocineros están redescubriendo las antiguas formas de preparación y elaboración de platillos a base de maíz, celebrando su diversidad de sabores, texturas y preservando el legado histórico de México, reconociendo la importancia de esta planta no solo como alimento, sino como un símbolo de la riqueza cultural del país.

Sería interesante profundizar en las prácticas culinarias tradicionales de diferentes comunidades dentro de la Ciudad de México, así como explorar cómo las tendencias alimentarias están evolucionando en respuesta a las demandas de la sociedad moderna y las preocupaciones medioambientales. También sería relevante investigar más sobre la influencia de la comida *garnachera* en la construcción de la identidad de género y generacional en la Ciudad de México.

La pérdida de recetas y costumbres culinarias, muchas veces atribuida a la falta de transmisión intergeneracional o a la influencia de estilos de vida modernos, contribuye a la disminución de la diversidad culinaria y el conocimiento ancestral en torno al maíz. Esta pérdida gradual puede resultar en la desaparición de técnicas de preparación únicas y sabores tradicionales, lo que impacta directamente en la preservación del maíz y sus usos tradicionales en la gastronomía.

La CDMX cuenta con una escena gastronómica de clase mundial, con una serie de restaurantes reconocidos a nivel internacional. Estos lugares ofrecen experiencias culinarias sofisticadas y creativas que atraen a amantes de la comida de todo el mundo

pero en los últimos años, ha habido un resurgimiento de interés en la cocina tradicional mexicana en la ciudad. Muchos chefs están trabajando en la preservación y reinvención de recetas y técnicas culinarias ancestrales, así como en la conciencia sobre la sostenibilidad y el origen de los alimentos. Muchos restaurantes y mercados ahora ofrecen opciones de alimentos orgánicos y apoyan a los productores locales.

La creación de experiencias culinarias únicas, como un restaurante especializado en un platillo particular o la introducción de sabores auténticos de otras localidades, refleja un esfuerzo por preservar y celebrar la diversidad gastronómica. Este impulso por recuperar tradiciones culinarias pérdidas o traer a la mesa sabores olvidados está acompañado de un deseo de innovar y adaptarse a los gustos y demandas cambiantes. Se manifiesta en la recreación de platillos clásicos, como un sope gigante o la reinterpretación de sabores sin tener la receta exacta. Estas innovaciones respetan la esencia y el legado de los antojitos mexicanos, pero también introducen cambios, adaptaciones y fusiones que reflejan una evolución natural de la cocina.

Es importante destacar que estas innovaciones no buscan traicionar las raíces culinarias, sino más bien revitalizarlas y adaptarlas a los tiempos modernos. Al conservar la esencia de los antojitos mexicanos y al mismo tiempo explorar nuevas formas de presentación o ingredientes, se crea un puente entre la tradición y la innovación, permitiendo que la gastronomía evolucione sin perder su autenticidad.

La Ciudad de México es una metrópolis diversa y cosmopolita que ha sido influenciada por una amplia gama de culturas a lo largo de su historia. La identidad de la ciudad se encuentra intrínsecamente ligada a esta fusión de sabores y tradiciones culinarias ejemplo de eso son las *garnachas* que no solo son sabrosas y accesibles, sino que también son un símbolo de la cultura chilanga.

En resumen, "somos lo que comemos” es un tema multidimensional que abarca la diversidad cultural, la historia, la innovación culinaria y la identidad personal y colectiva de los chilangos. Explorar cómo la comida se entrelaza con la identidad en la CDMX es un campo fértil para la investigación y la comprensión de la complejidad de esta metrópolis única.

Muchos habitantes de la Ciudad de México, disfrutan de tacos, tamales, quesadillas, elotes y otros antojitos en la calle, ya sea como almuerzo rápido o como una cena informal. Debido a la diversidad cultural de la ciudad, los comensales en la CDMX también tienen acceso a una amplia gama de cocina internacional. Restaurantes que ofrecen comida japonesa, italiana, francesa, tailandesa y de otros lugares son comunes y populares.

Además, la invasión de comidas rápidas y preparadas, provenientes de otras culturas, introduce opciones alimenticias que compiten con la gastronomía local. Esto no solo afecta las preferencias alimenticias, sino que también influye en los hábitos de consumo, desplazando en ocasiones las opciones basadas en maíz por alternativas más rápidas y comercializadas.

No obstante, frente a estos desafíos, se observa un renacimiento de interés por recuperar las recetas y costumbres culinarias tradicionales relacionadas con el maíz. Se busca rescatar sabores auténticos y técnicas culinarias ancestrales, a menudo apoyado por cocineros, chefs y activistas gastronómicos comprometidos con preservar la diversidad culinaria y cultural de México.

La conciencia sobre la salud y la sostenibilidad está en aumento en la CDMX. Muchos comensales buscan opciones de alimentos más saludables y orgánicos, y están dispuestos a pagar un precio más alto por productos de calidad, tal es el caso de cadenas que han incorporado los antojitos mexicanos a sus menús.

La comida para llevar y la entrega a domicilio se han vuelto cada vez más populares, especialmente durante la pandemia de COVID-19. Muchos restaurantes ofrecen servicios de entrega, lo que permite a los comensales disfrutar de tu garnacha en la comodidad de sus hogares.

Además, destaca la manera en que la comida mexicana puede ser entendida como un medio de expresión y resistencia cultural, ya que a través de sus sabores, olores y texturas se preservan tradiciones y se reafirma la identidad cultural de las comunidades. Asimismo, resalta la interconexión entre la comida y otros aspectos de la vida social, como la política, la economía y la globalización, enfatizando cómo la

comida mexicana actúa como un elemento dinámico que refleja y moldea las relaciones sociales y culturales en el contexto contemporáneo.

La importancia de reconocer y valorar la riqueza y la complejidad de las prácticas culturales de la comida mexicana, al tiempo que invita a la sociedad a comprender cómo la comida no solo nutre el cuerpo, sino también el espíritu y la identidad de las comunidades en México y más allá.

Los habitantes de la CDMX sienten un gran orgullo por su comida y su identidad gastronómica. La comida es una parte integral de lo que significa ser chilango, y es una fuente de conexión con la historia y la cultura de la ciudad.

4.3 Fuentes de consulta

- Althusser, Louis. (1989). *Ideóloga y aparatos ideológicos del estado*. México: Siglo XXI Editores.
- Álvarez Gayou, Juan Luis. (2003). *Orígenes y planteamientos básicos de la investigación cualitativa, "Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología"*. México: Editorial Paidós.
- Arámbulo P, Almeida C, Cuellar J, Belotto A, (1995). *La venta de alimentos en la vía pública en América Latina*. Bol Oficina Sanit Panam
- Archivo Histórico del Distrito Federal (en adelante AHDF), vol. 2405.
- Barth, Fredrik. (1969). *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organizacion of Difference*. Oslo.
- Bourdieu, Pierre (2007). *Capital cultural, escuela y espacio social, México*: Siglo XXI Editores.
- Bourdieu, Pierre. (2010). *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura.* México: Siglo XXI Editores.
- Castoriadis, Cornelius. (2013). *La institución imaginaria de la sociedad*. Barcelona: Tusquets Editores, S.A.
- Chanfón, Carlos. (coord.) (1997). *Historia de la arquitectura y urbanismo mexicanos.* Vol. II. El periodo virreinal, t. I. El encuentro de dos universos culturales, México: Fondo de Cultura Económica, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Clavé, Montse. (1995). *Cocina Mexicana*. Barcelona. Del serbal.
- Conabio. (2013). *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México.
- Corcuera, Sonia. (1981). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: UNAM.
- Comaroff, John; Comaroff, Jean. (1992). *Ethnography and the Historical Imagination*, Boulder, Westview Press, 335 pp.
- Delgado Salazar, Ramiro. (1996). *Una aproximación a la comida en Bachile* (Guinea Bissau), El Colegio de México, CEAA.
- De Certeau, Michel. (2000). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer.* Cultura libre, México.

- De Sahagún, Bernardino. (2006) *La Historia General de las Cosas de la Nueva España*. México: Porrúa.
- Dubois, Philippe. (1994). *El acto fográfico y otros ensayos*. 2da ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: La marca editorial, 2015. Pág. 166.
- Emily McClung, Diana Martínez, Emilio Ibarra y Carmen Adriano. (2014). *Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la cuenca de México* Ann Antropol 48(1):97–121
- Escalante Gonzalbo, Pablo. (2005). *Historia de la vida cotidiana en México tomo I Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Fox, Ana/ Caruana Natash. (2014). *Manuales de fotografía creativa aplicada. Tras la imagen Investigación y práctica en fotografía.* China. Gustavo Gil.
- García Canclini, Néstor. (1993). *El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica.* Pág. 15-42
- García Canclini, Nestor, (2005). *La Antropología urbana en México*. FCE- UAM
- García Guzmán, Jorge. (2001). *Los vendedores ambulantes en la Ciudad de México. Planteamiento para un modelo econométrico*.
- Giglia, Angela. (2012). *El habitar y la cultura. Perspectivas teóricas y de investigación.* Barcelona: Anthropos, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Giménez, Gilberto (2009) *Cultura identidad y memoria.* Frontera Norte Vol. 21, Núm. 41.
- Good Eshelman, Catharine, Corona de la Peña, Laura Elena Coordinadoras. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. INAH, México.
- Herbert, Marcuse. (1968). *"El hombre unidimensional*", México., Universidad Nacional Autónoma de México Facultad de Economía, México.
- Ávila, Ricardo. (2016). *Antropología de la alimentación: textos escogidos de Igor Garine,* México, Universidad de Guadalajara
- INEGI, *Cuenta satélite del subsector informal de los hogares* 1997-2002 y 1993-1998.
- Javana, I. P., & Celestino, P. Situación del maíz y la tortilla/Claudio A. Flores Valdez, Pedro C. Ponce Javana, Pedro P. Ramírez Moreno. *Reporte de investigación; 80.*

- Lynch, Kevin. (1984). *La imagen de la ciudad*. España: Gustavo Gili
- Mintz, Sidney W. Traducción de C. Good. (1974). *Caribbean Transformations*, Chicago, Aldine Press, 355 pp.
- M. Pilche, Jeffrey. (2001) *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de identidad Mexicana.* México. CONACULTA.
- Massieu Trigo, Yolanda y Lechuga Montenegro, Jesús. (2002). *El maíz en México: biodiversidad y cambios en el consumo*. Análisis Económico, Vol. XVII, núm.36, (Consultado: 22 de Septiembre de 2019) Disponible en: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41303610
- Nagar, Tanya. (2012). *Callejeando. Manifiesto de fotografía urbana*, Barcelona, Oceano.
- Iturriaga, José N. (2011). *Confieso que he comido. De fondas, zaguanes, mercados y banquetas*. México. CONACULTA.
- Iturriaga, José N. (2013). *La cultura de los antojitos, de tacos, tamales y tortas*. México. CONACULTA.
- N. Iturriaga, José. (2007*). La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural*. Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América XIV (56):47-49
- Sahagún, Bernardino. (2006). Historia General de las Cosas de Nueva España. México. Porrúa.
- Signorelli, Amalia. (1999). *Antropología Urbana*. México: Antropos-UAM-I
- Taylor, Steve. J, Bogdan Robert. (1990). *Introducción. Ir hacia la gente, Introducción a los métodos cualitativos de investigación*, Ed. Paidós. Buenos Aires.
- Téllez, León F. (2017). Renovación urbana, nostalgia y habitar en el Centro de la ciudad de México. En: Giglia A. (Coord.) *Renovación urbana, modos de habitar y desigualdad en la ciudad de México*. México: UAM
- Vergara, Abilio. (2013). *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad.*
- Yoma Medina, María Rebeca. (1996). *Grandeza y decadencia de Tlatelolco*. Correo de la UNESCO, N° 5, pp. 14-16.

Entrevistas

Las Rositas

Entrevista 1. Dueño

Entrevista 2. Cocinera

Entrevista 3. Comensal 1

Entrevista 4. Comensal 2

Antojitos mexicanos Doña Lidia

Entrevista 5. Dueña

Entrevista 6. Cocinera

Entrevista 7. Comensal 1

Entrevista 8. Comensal 2

Don Pancho

Entrevista 9. Dueña y Cocinera

Entrevista 10. Comensal 1

Entrevista 11. Comensal 2

Las Petroleras

Entrevista 12. Dueña y Cocinera

Entrevista 13. Comensal 1

Entrevista 14. Comensal 2

La Ramona de los tuétanos

Entrevista 15. Dueño

Entrevista 16. Cocinera

Entrevista 17. Comensal 1

Entrevista 18. Comensal 2

Tlacoyotitlán

Entrevista 19. Dueño

Entrevista 20. Cocinera

Entrevista 21. Comensal 1

Entrevista 22. Comensal 2