
Artículos de investigación

Somos lo que comemos. Alimentación y gentrificación en dos centros históricos declarados por la UNESCO

turismo y patrimonio

We are what we eat. Food and gentrification in two historic centers designated by UNESCO

Alejandro Vázquez Estrada

Universidad Autónoma de Querétaro, México
david.alejandrovazquez@uaq.mx

Mahalia Ayala Galaz

Universidad Autónoma de Querétaro, México
mayala08@alumnos.uaq.mx

Turismo y Patrimonio

núm. 22, p. 69 - 92, 2024

Universidad de San Martín de Porres, Perú

ISSN: 1680-9556

ISSN-E: 2313-853X

Periodicidad: Semestral

revistaturismoypatrimonio@usmp.pe

Recepción: 06 Marzo 2024

Aprobación: 25 Abril 2024

DOI: <https://doi.org/0.24265/turpatrim.2024.n22.04>

URL: <https://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6124951004/>

Resumen: El presente artículo analizó las implicaciones de los procesos de la gentrificación en los centros históricos de Querétaro y Campeche, México, declarados por la UNESCO, y su relación con las prácticas alimentarias. A partir de estos estudios de caso, pudimos observar el impacto que tiene la oferta turística en la vida cotidiana de los habitantes, pues trastoca un conjunto de procedimientos y saberes articulados con los modos locales de consumo y elaboración de alimentos. En las calles analizadas, observamos cómo la oferta alimentaria, dirigida principalmente a los visitantes, es una experiencia de cosmopolitismo y estatus focalizado en el paladar mundial; con ello se van encareciendo los precios de los ingredientes y alimentos, y se limita la accesibilidad a los residentes. El diseño de investigación empleado en este estudio para el análisis de la gentrificación y su impacto en la alimentación partió de la etnografía, estrategia que proviene de la antropología, donde la observación participante, la relación *in situ* con los interlocutores, ha sido fundamental.

Palabras clave: turismo, nutrición, gentrificación, patrimonio cultural, ciudad histórica.

Abstract: This article analysed the implications of gentrification processes in the historical centres of Querétaro and Campeche, Mexico, designated UNESCO World Heritage sites, and their relationship with food practices. From these case studies, we observed tourist offerings' impact on residents' daily lives, as they disrupt a set of procedures and knowledge linked to local food consumption and preparation modes. In the analysed streets, we observed how the food offerings, primarily directed at visitors, present an experience of cosmopolitanism and status focused on the global palate; consequently, the prices of ingredients and food increase, limiting accessibility for residents. The research design employed in this study to analyse gentrification and its impact on food practices was based on ethnography, a strategy derived from anthropology, where participant observation and in situ relationships with interlocutors have been fundamental.

Keywords: tourism, nutrition, gentrification, cultural heritage, historic cities.

Introducción

«Dime qué comes y te diré quién eres» es una frase atribuida al filósofo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien en 1825 publicó en París su obra *Fisiología del gusto* en la que reflexionaba sobre lo que implica comer y cómo esta necesidad biológica representa elementos políticos, culturales y económicos que posicionan a los individuos dentro de la estructura social. Dicha frase se convirtió en un axioma que nos brindó múltiples posibilidades para comprender la enorme complejidad que expresa la alimentación para los sujetos humanos y no humanos; encarna un espíritu del tiempo, muestra los modos en los cuales se produce, se consume, se significa y se utiliza eso que nombramos alimento.

El objetivo de este texto es analizar las implicaciones que han tenido los procesos de gentrificación en torno a la alimentación en dos centros históricos declarados por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). A partir de un análisis etnográfico en Querétaro y Campeche, México, responderemos las siguientes preguntas: ¿De qué manera la gentrificación va cambiando los modos de alimentación local? ¿Existen procesos culturales que generan resistencia frente a la gentrificación? ¿Qué relación tiene el turismo con la gentrificación alimentaria? Con estas cuestiones se pretende visibilizar la gentrificación alimentaria como una problemática presente en los centros históricos analizados, la cual desplaza saberes gastronómicos, espacios locales de consumo, especialistas en oficios derivados de la preparación de comida y, al mismo tiempo, surge una gran cantidad de establecimientos alimenticios que encuentran en el turista el principal sujeto de comensalía. Este estudio se sitúa desde una perspectiva crítica de la alimentación y el turismo, desde la cual se analizan las transformaciones culturales y sociales del espacio a partir de las declaratorias de la UNESCO. Dicho análisis nos muestra la manera como la alimentación se convierte en una experiencia de consumo turístico para sectores con alto poder adquisitivo, y de ahí desplaza progresivamente las formas identitarias locales, previas a dichos reconocimientos globales.

Para lo anterior, dividiremos el argumento en tres apartados. En el primero, discutimos el estado de la cuestión vinculando la alimentación y la gentrificación desde una mirada articuladora y crítica. El segundo registra el abordaje etnográfico de la vida cotidiana en ambos centros históricos, tomando como referencia su gastronomía y los fenómenos de desplazamiento propios de la gentrificación, que van desde la proliferación de comercios tipo bar, cafeterías y panaderías de experiencia *gourmet*, exaltación de los alimentos por medio del *pornfood* de *instagramers* e *influencers*; hasta aquellos esfuerzos por continuar la lucha por la identidad y la memoria, como la producción y consumo local de ingredientes, salvaguarda de alimentos, prácticas gastronómicas cotidianas dirigidas a los habitantes y la importancia de los cocineros y cocineras locales. En la tercera parte, concluimos que las tensiones acarreadas por el turismo muestran un crecimiento progresivo de una brecha de desigualdad en el espacio ciudadano; también observamos una fuerte tendencia de gentrificación alimentaria propia del desplazamiento y la disparidad económica estructurada desde el mercado y el Estado, lo cual pone en riesgo la habitabilidad dentro de centros históricos declarados como patrimonio de la humanidad.

Estado de la cuestión

Desde las ciencias sociales y las humanidades, la alimentación ha sido uno de los senderos transitados por una gran diversidad de autores. Sin embargo, más que hacer un recuento detallado, situamos este estudio desde un enfoque antropológico comprendiendo la alimentación como un hecho cultural que manifiesta un conjunto de relaciones simbólicas y materiales que vinculan a sujetos humanos y no humanos dentro de un proceso de producción, distribución y consumo. Desde los estudios pioneros de la antropología británica, Malinowski

(1922) señaló, por medio de su análisis sobre los ñames (tubérculos), las funciones culturales de la alimentación, las cuales van más allá de la necesidad biológica de nutrición y de la salud; manifiestan, además, escalas simbólicas atribuidas al estatus, el prestigio, la división social, la magia, el territorio, la identidad y, por supuesto, las formas económicas.

De ahí que un conjunto amplio de pensadores dentro de la antropología ha realizado distintas aproximaciones al respecto, generando una abultada y diversificada tradición de estudios. En estas primeras dos décadas del tercer milenio, los principales debates se han posicionado en las dimensiones ligadas a formas de producción (León, 2014; Valverde, 2013); saberes, prácticas y creencias (Cervantes, 2018; Licona & Cortés, 2017; LópezHurtado, 2018; Palomino, 2017; Puglisi, 2014); soberanía alimentaria (Toledo & Ortiz-Espejel, 2014); agroecología (Escalona et al., 2021; Val & Rosset, 2022); prácticas rituales (Cahuich-Campos et al., 2014; Maya, 2016); tensiones derivadas de lo local y lo global, así como patrimonio biocultural (Deza de la Vega, 2020; OrtizEspejel & Vieira, 2021; Villagómez, 2017).

En estos dos últimos abordajes, contextualizamos el tema de la alimentación y su relación con la gentrificación, ya que, como práctica cultural, está inscrita en un espacio que deviene de las transiciones de la memoria y las expresiones de la identidad. En el caso de los centros históricos –y específicamente aquellos declarados por la UNESCO como patrimonio de la humanidad–, estos atraviesan un proceso por el cual se transforman «en lugares adecuados para atraer y atender un turismo con cierto capital cultural, ávido de espacios que expresan la historicidad e identidad de las sociedades visitadas» (Hiernaux, 2016, p. 58), presentando acelerados cambios sociales, económicos, políticos y culturales, debido a la presión que ejercen las políticas públicas para el crecimiento del turismo. Esto pone en riesgo a un conjunto de expresiones, elementos ligados a la autenticidad y excepcionalidad, por los cuales fueron reconocidos.

Desde la aparición del concepto de gentrificación propuesto por Glass (1964), se ha generado una buena cantidad de estudios que muestran los efectos macro y micro que suceden en el espacio. Entre las múltiples aristas que se presentan al entender la gentrificación vinculada con un proceso alimentario, se encuentra la tensión que existe entre los ingredientes, los oficios culinarios, los productores, los espacios de consumo, los saberes, creencias y prácticas gastronómicas locales, frente al *branding turístico* (Olguin et al., 2015)^[1], que, además de la enajenación de recetas, difunde y desarrolla la turistificación, la teatralización, la comercialización abusiva, la apropiación injusta y el congelamiento (UNESCO, 2023).. De esta manera, impacta negativamente en la alimentación local, provocando un encarecimiento de los ingredientes, la propagación de oferta gastronómica dirigida a públicos globales y un desplazamiento de las prácticas nutricionales del lugar, dotadas de significados creativos inherentes que reflejan la identidad de los habitantes.

Por lo tanto, es pertinente el debate de la gentrificación alimentaria en los centros históricos, ya que reflexiona sobre el modo en el cual los alimentos manifiestan la desigualdad social dentro de un sistema económico neoliberal; por ejemplo, en Estados Unidos, el caso del *kaleo col rizada*, que «se ha convertido en un símbolo de la gentrificación, de las formas alimentarias de los nuevos residentes» (Hope et al., 2020, p. 6); los hongos matsutake, comercializados como un lujo en Japón (Lowenhaupt, 2021); las distintas propuestas de menú en restaurantes que gozan de prestigio gastronómico (estrellas Michelin); la exotización alimentaria y la gourmetización de los mercados (ver Figuras 1 y 2). Lo anterior implica observar las múltiples consecuencias que tiene la alimentación en el mercado neoliberal, donde el abuso del término *gourmet*, la cocina de autor, los suntuosos objetos en la mesa, por ejemplo, generan precios elevados, y donde el estatus de producto global es la enunciación para su consumo.



Figura 1

El inmueble como protagonista de la comida

Fuente: Archivo personal de los autores



Figura 2

Cafetería instagrameable con repostería de autor

Esta asimetría es posible a partir de la desigualdad económica, cultural y política. Se lo puede comprobar en los discursos teóricos que enfatizan la mirada sobre el capitalismo como ente voraz y de despojo de contextos urbanos, señalado por Harvey (2007, 2013), así como el abuso y saqueo en zonas campesinas y su defensa a partir de la agroecología propuesta por Toledo (2003, 2015). Ambos planteamientos han encontrado intersecciones entre la triangulación equilátera del capitalismo, la crisis planetaria y la alimentación, rubros en los que la gentrificación es parte de este devenir de desigualdad. En la actualidad existen distintos aportes que dan cuenta de ello: desde la sociología (Lagos et al., 2020; Sbicca, 2018), las ciencias de la sostenibilidad (González & Camacho, 2023), los estudios culturales (Lightweis-Goff, 2017), la antropología (Moctezuma, 2016) y la gastronomía diplomática (Chapple-Sokol, 2013), exhiben y cuestionan los múltiples dilemas generados en dicha triangulación.

Actualmente, las redes sociales son un elemento imprescindible que favorece y, al mismo tiempo, exhibe la gentrificación alimentaria. Al respecto, Sbicca (2018) señaló que el término aquí desglosado ha sido tendencia en los ámbitos académicos y sociales a partir del *hashtag* #gentrificacionalimentaria y «una serie de ingeniosos tuits escritos por Mikki Kendall. El 10 de enero de 2014» (p. 1). Como parte de las expresiones de Kendall en Twitter se pudo leer:

Cuando hablamos de #gentrificacionalimentaria estamos hablando de las consecuencias que tiene el hecho de que la comida característica de comunidades pobres se ponga de moda [...] a los estadounidenses negros se les ha dicho implacablemente que el soul food provoca obesidad. Ahora resulta que las acelgas son el nuevo kale. (Sbicca, 2018, pp. 1-2)

Como podemos apreciar, esta temática abre diversas discusiones que van desde el debate ecológico hasta aquellos ligados con temas de género y gentrificación:

En este sentido, podemos relacionar y destacar la transformación de la discusión del cuidado del hogar y la alimentación expresada a través de movimientos sociales difundidos en las calles con pancartas o en redes sociales a través de *hashtags*.

Metodología

El diseño de investigación empleado para el análisis de la gentrificación y su impacto en la alimentación parte de la etnografía, estrategia que proviene de la antropología y plantea la observación participante, la relación *in situ* con los interlocutores y la escucha activa como plataforma para la aplicación diferenciada de un conjunto de herramientas para el registro de la realidad. Si partimos del hecho de que «la etnografía implicaría el estudio detallado de los elementos materiales, organizativos y simbólicos que estructuran una cultura» (Vázquez, 2021, p. 43), estamos en posibilidad de mirar de manera dinámica y multisituada los distintos modos de vida. Ese *estar ahí* brinda la posibilidad de una experiencia multisensorial para el registro de la experiencia cotidiana. En el caso de Querétaro, nos adentramos por las distintas texturas de la calle 5 de Mayo y, en el centro histórico de Campeche, la calle 59. Ambas unidades son reconocidas por la yuxtaposición de declaratorias de patrimonio, fomento intensivo del turismo y procesos de gentrificación. Tanto en Campeche como en Querétaro se realizaron entrevistas dirigidas a residentes entre los 40 y 50 años, historias de vida con personas entre los 50 y 70, y recorridos de área para la caracterización cultural y espacial de ambas calles. Asimismo, se aplicaron entrevistas semiestructuradas a residentes con el objetivo de explorar sus experiencias y perspectiva en torno al turismo y la alimentación en su vida cotidiana. Los entrevistados provienen de los distintos tramos analizados con una edad de residencia que va de los 2 hasta los 52 años, siendo las mujeres las principales interlocutoras.

Resultados y discusión

Centro histórico de Querétaro

La declaratoria de patrimonio de la humanidad fue otorgada por la UNESCO en 1996. En estas casi tres décadas, el espacio, las personas y los usos se han transformado. Para hablar detalladamente de ello, nos referiremos a la calle 5 de Mayo, lugar insignia cuando se trata de la oferta turística del municipio. Posterior a la obtención del reconocimiento, desde la Secretaría de Turismo de Gobierno del Estado, se desarrolló un programa intensivo para aumentar la presencia de visitantes, que convirtió a este centro histórico en uno de los destinos –sin playa– más visitados a nivel nacional.

El análisis paso a paso de esta calle –de casi un kilómetro de longitud– nos brindó la posibilidad de comprender a profundidad sus cambios y continuidades. 5 de Mayo cuenta con tres tramos (ver Figura 3). Al primero lo llamaremos núcleo, que va de la Plaza de Armas a la calle Río de la Loza; este tramo representa el mayor número de cambios de uso asociados a la gentrificación y es donde existe una gran oferta para el turismo. Al segundo lo denominamos de transición y conduce de la calle Río de la Loza a Gutiérrez Nájera; aquí observamos un proceso muy particular de expansión de oferta turística. Y el tercer tramo, que parte de Gutiérrez Nájera a la avenida Circunvalación, es el que tiene una intensa habitabilidad, donde las redes vecinales y relaciones de memoria e identidad todavía se cuentan por generaciones; aquí es donde huele a comida casera.

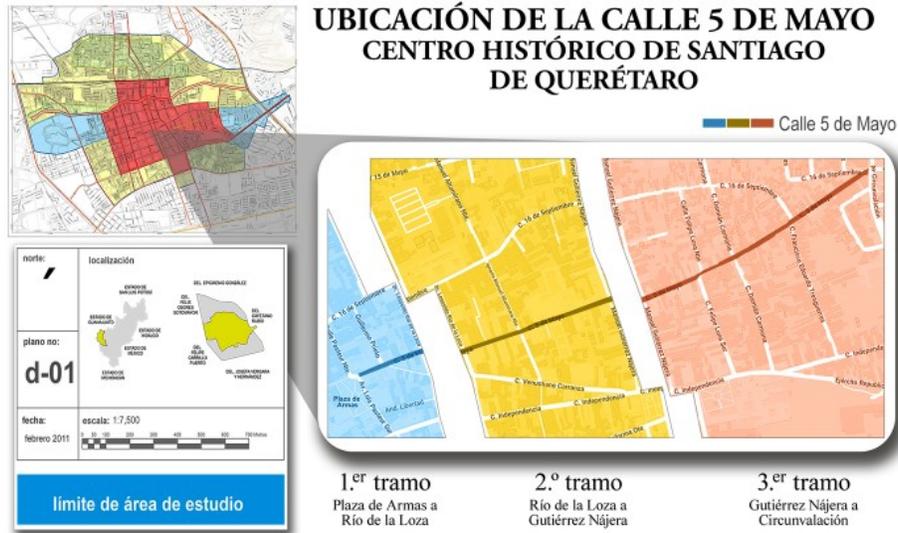


Figura 3

Ubicación de la calle 5 de Mayo del centro histórico de Querétaro

Nota. Adaptado de Límite de área de estudio del Plan de Manejo y Conservación de la Zona de Monumentos de Santiago de Querétaro, de IMPLAN Querétaro, 2023, <https://bit.ly/40ydvuR>. Obra de dominio público.

A partir de estas segmentaciones, podemos afirmar que en la calle 5 de Mayo existe un proceso diferenciado de gentrificación. En el primer tramo, asociado a la Plaza de Armas, lugar de desemboque y punto de encuentro de una intensa concurrencia turística, observamos un uso del espacio dirigido principalmente al ámbito de servicios, específicamente al giro ligado a lo gastronómico, al entretenimiento y cultura, representado por cafeterías, restaurantes, bares, cantinas, teatros y *boutiques*, como se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1

Datos cuantitativos del primer tramo

	Comercios (restaurantes, boutiques, florerías, cafeterías, papelerías, bares y bebidas alcohólicas)	14
	Oficinas de gobierno, profesionistas y oficinas	4
	Cultura (escuelas, teatros, museos, galerías y casa de cultura)	4
Equipamientos por categoría	Salud integral Viviendas Hospedaje (hoteles y Airbnb) Servicios turísticos Establecimientos desocupados	1 0 0 1 1
	Total	25

Como podemos observar, el giro comercial es el protagonista de este primer encuentro con la calle. De manera empírica, esto se puede ver cuando se ingresa desde la Plaza de Armas: las ofertas de alimentos y bebidas escritas en español e inglés se van intercalando con la existencia de casas inhabitadas. En sus más de 14 comercios, uno después de otro y con sus fachadas impecables, grupos de turistas caminan sobre la calle como peregrinos de experiencia. Entre ellos están los guías y *tour* operadores, sorteando vendedores locales, quienes ofrecen sus productos de manera hábil ante la presencia de inspectores municipales que vigilan durante el día inhibiendo el ambulante, representado especialmente por mujeres indígenas. Entre los productos a la venta, además de artesanías que llevan estas mujeres, se encuentran los alimentos recolectados en los cerros de sus comunidades, como nopales, flores de calabaza, tunas, garambullos y también tortillas de maíz hechas a mano.

En este tramo, la imagen urbana es impecable, desde el ordenamiento de fachadas, cableado subterráneo, limpieza, iluminación, aceras anchas para peatones, islas jardín y señalética. Todo lo anterior está en constante mantenimiento. La oferta gastronómica se especializa en cafeterías de concepto con diseño arquitectónico y amenidades dentro del lugar, que funcionan a modo de sets fotográficos para la experiencia visual del visitante.

El segundo tramo presenta características muy similares al primero; sin embargo, lo que cambia son los tipos de servicios que se ofertan (ver Tabla 2). En esta sección se ubica la mayor cantidad de hoteles, restaurantes y bares de alta gama que comparten cotidianidad con las 15 viviendas habitadas y el par de estacionamientos con los que cuenta la calle, los cuales suelen ser insuficientes para los usuarios nocturnos del centro, ya que estacionar su vehículo cerca del sitio de consumo es un desafío normalizado.

Al tiempo que las aceras van perdiendo su anchura para el tránsito lento de los paseantes, aparecen hoteles *spa* suntuosos y fachadas impecables que sirven de alojamiento temporal, los cuales ofrecen sus servicios a través de sus propias páginas web y de plataformas digitales como Airbnb. Las entradas de casonas han sido convertidas en jardines-restaurantes donde se sirven platillos de comida internacional (pastas, *sushi*, *pizzas*, hamburguesas de concepto) y nacional (de Guerrero, Yucatán y Oaxaca, estas dos últimas denominadas de autor). Asimismo, en este tramo se observa mayor turismo internacional, la oferta de alimentos se publica en inglés y español y la atención al comensal está a cargo de *hosts* bilingües.

Tabla 2
Datos cuantitativos del segundo tramo

	Comercios (restaurantes, misceláneos, boutiques, golosinas, joyería, regalos, cafeterías, papelería y bares) Oficinas de gobierno, profesionistas y oficios	35 5
Equipamientos por categoría	Cultura (teatro, museo y galería) Viviendas Hospedaje (hoteles y Airbnb) Establecimientos desocupados Estacionamientos públicos	3 15 7 6 2
	Total	73

En este tramo también existen casas habitadas por personas que tienen más de dos generaciones de residencia, además de una que otra *tiendita de calle*, como la de doña Isabel^[4], quien desde hace 42 años vende principalmente frituras, refrescos y dulces en la casa donde nació y radica actualmente; asimismo, encuentra placer en saborear las enchiladas queretanas de los restaurantes tradicionales ubicados fuera de la calle 5 de Mayo, más cercanos al Mercado de la Cruz, del cual hablaremos más adelante. Doña Isabel señala que de este platillo le gustan los ingredientes originales y cómo está servida la porción:

La tortilla nomás la meten en el chile, se fríen, le ponen el queso, las enrollan en el chile rojo cascabel y hay cascabel que no pica y el chiquito, que sí pica, entonces le ponen de los dos por 85 pesos⁶ y se lo sirven bastante bien, con esas cuatro tiene. (Isabel, comunicación personal, 21 de febrero de 2024)

El tramo culmina con una pequeña cafetería que, además de ofrecer platillos estilo *brunch*, es reconocida por su panadería francesa y usualmente visitada por turistas nacionales y extranjeros debido al costo de sus productos (los cuales oscilan entre los 2 y 10 dólares) y a su popularidad en aplicaciones como Tripadvisor y Foursquare. Los residentes entrevistados manifestaron que no consumen diariamente lo que se ofrece en este tramo por los altos costos que representan para sus economías cotidianas.

El tercer tramo es el que alberga una mayor habitabilidad en comparación con los anteriores (ver Tabla 3); aquí las viviendas suelen ser hogares con moradores que van hasta tres generaciones. Los hoteles y restaurantes suntuosos se extinguen, al mismo tiempo que aparecen nuevamente los cableados aéreos en los postes, las banquetas averiadas y deterioradas, las fachadas de las casas con arreglos múltiples y diferenciados; asimismo, pueden escucharse los anuncios del repartidor del gas y del que compra *fierro viejo*. Aquí se ve a los vecinos sacando a sus perros a pasear o dirigiéndose hacia el Mercado de la Cruz, donde adquieren los ingredientes para elaborar sus platillos. En este lugar también se oferta una gran cantidad de comida procedente del gusto local.

Tabla 3
Datos cuantitativos del tercer tramo

	Comercios (restaurantes, farmacias, artesanías-boutique, misceláneos, panadería, cafeterías, papelería y bares)	18
	Oficinas de gobierno, profesionistas y oficios	15
	Cultura (escuela y academia de danza)	2
Equipamientos por categoría	Viviendas Hospedaje (hoteles y Airbnb) Establecimientos desocupados Servicio postal Lote baldío	80 3 3 1 1
Total		123

En este tramo también podemos observar algunos establecimientos para oficios y labores, como peluqueros, manicuristas, una tienda de abarrotes, venta de tacos, gorditas y pan. Carmen^[5] es una mujer que rebasa los 60 años y, a partir de las 6 de la tarde, abre las puertas de su casa para la venta; los clientes y vecinos entran a su casa y en el recibidor encuentran pan dulce de distintos tipos, como donas, pan de queso y polvorones, presentados sobre un estante de tres niveles. Ella es integrante de una familia de panaderos, actividad con la que los vecinos la han identificado a lo largo de casi 60 años; los hijos siguieron elaborando pan y, hace algunos años, motivaron a Carmen a que vendiera pan de dulce: «Oye, deberías de vender aunque sea poquito». Y dije: «¡Ah, pues órale!». Porque decían: «¡Ay, es que ya no hay ni dónde comprar pan!». Pues aquí empecé a vender poco a poquito» (Carmen, comunicación personal, 21 de febrero de 2024). De esta manera, Carmen ofrece por menos de un dólar panes de dulce, a diferencia de la panadería *gourmet* que se encuentra en el segundo tramo, a 170 metros de distancia, donde se venden piezas de pan a precios que van desde los 2 a los 4 dólares, dirigidos principalmente a los visitantes de otras zonas de la ciudad y turistas.

En este tercer tramo, los espacios comerciales están dirigidos y atendidos por y para la población residente. En la vida cotidiana de esta sección, alrededor de la 1 y 1:30 de la tarde, comienza a notarse cómo el aire se impregna con deliciosos aromas que provienen de las 80 casas habitadas anunciando que la comida está en proceso de elaboración. De pronto, el aroma a hierbabuena nos recuerda la cocción de un caldo de pollo, los chiles asándose en el comal están comunicando la elaboración de la salsa y el clásico olor a tortillas recién calientitas. En este tramo, los alimentos se preparan para recibir a los miembros de la familia o, en algunos casos, ofrecerla para venta al público en general, como hace Guadalupe^[6], hermana y vecina de Carmen que ha establecido una red de clientes, a quienes atiende vía WhatsApp, y ofrece un menú semanal de comida casera para llevar a un costo que ronda los 5 dólares, compuesto generalmente de consomé de pollo con verduras, arroz rojo, carne de cerdo o pollo principalmente, pudiendo complementarse con agua de fruta de temporada, frijoles negros, nopales cocidos y tortillas de maíz. Así, la cotidianidad de Guadalupe transcurre gran parte de la semana en su cocina:

Los lunes viene un señor y se lleva comida para cuatro días, entonces ando bien complicada porque tengo que hacer cuatro guisos diferentes; jueves y viernes ya estoy más tranquila y realmente no hago así como que muchísima comida. Realmente son 10 o 12 comidas las que yo entrego diario. (Guadalupe, comunicación personal, 21 de febrero de 2024)

En la cotidianidad de los vecinos en este tramo, aún se conserva un tejido social lleno de interacciones y sabores. Al ser estas casas de puertas abiertas puntos de encuentro culinario, la conversación fluye entre las voces de los vendedores y comensales habituales o recién llegados, por lo que la plática sobre la banqueta abre el apetito y dispone al cuerpo para recibir los platillos que se degustarán.

A diferencia de los tramos anteriores, en el tercer tramo las aceras están desperdigadas y observamos en postes y mobiliario público anuncios de personas que ofrecen sus servicios, como plomería, herrería, carpintería, reparación de electrodomésticos y limpieza de casas. Al recorrer esta zona, es común ver mujeres indígenas ir de casa en casa o en las esquinas ofreciendo algunas bolsas con nopales, flores de calabaza y/o hierbas de olor, como hierbabuena, té limón, epazote, tomillo y laurel. De pronto, en su andar, ellas hacen una pausa, descansan en la sombra; aquí no hay inspectores que las vigilen o les prohíban su actividad.

La oferta gastronómica en este tramo mayormente sucede por la mañana con el comercio de ingredientes y durante la noche a modo de platillos. Los precios de ambos productos están dirigidos al bolsillo de la clase trabajadora. Antes de mediodía, se puede ver a pie de calle y en puertas de casas la venta de jugos, fruta picada, gelatinas, tacos al vapor y tamales. Y, por la noche, venta de tacos y gorditas principalmente. Un ejemplo de esto es la taquería a cargo de la familia de don Juan y la Güera, quienes cuentan con varias décadas de ofrecer sus alimentos. Ellos venden tacos de *copete* (ver Figura 4), *buche montalayo*, variedades de modos de

preparación de carne de cerdo y borrego (el precio es el mismo para todos y su costo es de aproximadamente un dólar), los cuales son cocinados y calentados en una plancha, montados en tortilla de maíz, presentados con cebolla, cilantro y salsa roja, y emplatados para llevar. Estos tacos comenzaron en 1987. El lugar no tiene un letrero a modo de vistosa marquesina, solo cuenta con un foco en la puerta. El horario de atención es de lunes a viernes y sus manjares se venden de 7 a 9:30 de la noche; durante este lapso es común que se terminen todos los alimentos.



Figura 4
Tacos de copete del puesto de don Juan y la Güera

Ambos señalan que no es necesario vender más, ni tampoco vender más caro. Para ellos, la preparación y venta de alimentos es algo que debe disfrutarse; tal como asegura don Juan: «No vendemos para hacernos ricos». En la fila de compradores, es usual ver a vecinos de la calle y del Barrio de la Cruz. También llegan cada vez más turistas nacionales e internacionales, quienes, siguiendo las publicaciones de experiencias gastronómicas locales por medio de aplicaciones móviles, han encontrado este lugar.

A diferencia de los tramos anteriores de la calle 5 de Mayo, donde usualmente no asisten los habitantes y vecinos, a este tramo llegan comensales locales y foráneos buscando una experiencia culinaria profunda, con un sabor identitario y un precio bajo en comparación con los negocios de los primeros tramos. La nieta de don Juan y la Güera comenta:

Los extranjeros y los que trabajan en empresas traen a sus socios y obviamente el que habla español es el que traduce a los clientes de qué es la carne y así, pero sí nos ha tocado gente que venga del extranjero, casi de Estados Unidos vienen más. (Comunicación personal, 21 de febrero de 2024)

Don Juan y la Güera han crecido con el barrio y la calle, y han sido, desde su espacio, testigos de las múltiples transiciones que ha tenido. Sin embargo, ellos no han variado ni el servicio ni los horarios ni la receta, ya que en palabras de don Juan: «Aquí la gente viene y se forma porque sabe que siempre va a encontrar el mismo buen sabor. Es la manera en la cual hemos logrado permanecer» (Comunicación personal, agosto de 2023).

El centro histórico de San Francisco de Campeche

La ciudad histórica fortificada de Campeche fue declarada patrimonio de la humanidad por la UNESCO el 4 de diciembre de 1999. Sin embargo, desde años antes de este nombramiento, el cambio en el paisaje ha sido continuo y evidente; como muestra de ello, tenemos a la calle 59, la cual, por sus atributos geoespaciales – pues conecta la Puerta de Mar con la Puerta de Tierra–, contiene una gran carga histórica y se ha convertido en un punto de interés turístico. En el año 2010, esta calle cambió su carácter vehicular para volverse peatonal con fundamento en el Programa Integral para la Peatonalización de la Calle 59. Además de ser icónica por sus coloridas fachadas de comercios, su memoria y su difusión en redes sociales, también muestra una tendencia hacia la disminución de habitantes.

Esta calle está dividida en tres tramos ordenados a manera de damero (ver Figura 5). El primero abarca de la calle 8 a la calle 12; concentra 33 inmuebles dedicados a la oferta de bares y comercios, que ocupan el 82.5 % del espacio; solo encontramos un edificio que contiene 10 espacios para giro comercial u oficinista y 14 para departamentos. El segundo tramo se distingue de los otros por su composición de casas-habitación, donde es usual encontrar habitantes mayores de 60 años como Laida, Cristina y Rosita. En este tramo, la comida juega un papel importante en la vida cotidiana, ya que la costumbre del menú semanal aún suele ser respetada en algunos hogares siguiendo la tradición: lunes, frijol con puerco; martes, lentejas; miércoles, caldo de res; jueves, pan de cazón^[7]; viernes, pescado frito; sábado, chocolomo^[8]; y domingo, puchero de dos carnes^[9].



Figura 5

Ubicación de la calle 59 del centro histórico de San Francisco de Campeche

Nota. Mapa adaptado a partir del plano de la Zona de Monumentos Históricos Campeche de la Coordinación Nacional de Monumentos Históricos, el Centro INAH Campeche y el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2011. Mapa de localización actualizado con la división municipal al año 2021. Retomado del [https:// bit.ly/3UDha81](https://bit.ly/3UDha81)

Finalmente, ubicamos el tramo de la calle 14 a la 18, el cual culmina con la Puerta de Tierra. A pesar de ser predominantemente comercial –a diferencia del primero–, en esta zona los bares con música estruendosa se difuminan para dar paso a prestigiosos restaurantes, casonas convertidas en pequeñas plazas comerciales y *boutiques*.

En este tiempo en que la gentrificación continúa posicionándose a través del turismo, el auge de la oferta de alojamiento temporal, el deterioro/abandono de inmuebles y la inversión nacional y extranjera para el lucro inmobiliario es evidente en el primer tramo. Sin embargo, algunas prácticas locales de sociabilidad se mantienen vigentes, ya que, al caer la noche, una que otra moradora saca su sillón^[10] en la escarpa^[11] para tomar el fresco y/o conversar con otras vecinas, así como salen para hacer las compras de alimentos para surtir la despensa de la semana en el mercado más cercano ubicado en el Barrio de Santa Ana, y los fines de semana, para comprar platillos preparados en el lugar o en fonditas. Los alimentos que más se consumen son panuchos, caldo de pavo, camarones al coco, las trancas¹⁴, también el agua de coco y de pitahaya.

Tomando este escenario como referencia, puede decirse que en la calle 59 se viven distintas transformaciones según el lugar donde uno se encuentre ubicado. En el primer tramo, representado por bares, cafeterías y restaurantes (ver Tabla 4), los comercios se despliegan hasta el arroyo vehicular transformando la calle en extensión de ellos, por lo que peatones y ciclistas transitan por las aceras de ambos lados. Aquí observamos que los comensales que se mantienen hasta la madrugada son predominantemente lugareños y las características de los 16 establecimientos que ofrecen bebidas alcohólicas son más cercanas a las cantinas que a las de restaurante-bar.

Tabla 4
Datos cuantitativos del primer tramo

	Comercios (restaurantes, cafeterías, souvenirs y bares)	33
	Servicios financieros	1
Equipamientos por categoría	Edificio con renta de 10 locales/oficinas y 14 departamentos Hospedaje (hoteles y Airbnb) Establecimientos desocupados	1 4 1
Total		40

En este tramo, el comercio culinario es la actividad sobresaliente. Así, se encuentran restaurantes-bar de 4 a 6 años de antigüedad, un restaurante de más de 10 años que sirve alimentos locales como bebidas y pan a base de cacao, y uno más que también es galería con 17 años de historia. La variedad de oferta gastronómica está presente de manera diurna y nocturna; sin embargo, el costo de los platillos orienta a los campechanos a consumir esporádicamente en dichos negocios.

En el segundo tramo, que abarca de la calle 12 a la 14, existen tendencias que apuntan a una transición hacia la gentrificación (ver Tabla 5). Se combinan dos particularidades muy distintas de las del anterior: el predominante uso de suelo habitacional, junto con negocios que van acorde a la tranquilidad deseada de los residentes, como cafeterías locales. Solo hay un inmueble dedicado al hospedaje y permanece un estacionamiento privado, donde los vecinos de este sector aportan cuotas mensuales para el mantenimiento de esto que denominan *privilegio*.

En este mismo tramo, se ubican 7 inmuebles en renta y/o venta y desocupadas, lo cual muestra en el andar de la vida cotidiana un despliegue de paredes de gran diversidad, las cuales van desde las fachadas deslumbrantes hasta los muros ruinosos y descoloridos, dejando entrever las diferencias económicas de quienes viven, así como el cuidado de los negocios por parte de sus propietarios.

Tabla 5
Datos cuantitativos del segundo tramo

	Comercios (restaurantes, cafeterías y souvenirs)	4
	Oficinas de gobierno y particulares	2

	Cultura (iglesia, biblioteca)	2
Equipamientos por categoría	Viviendas Hospedaje (hoteles y Airbnb) Establecimientos desocupados, abandonados Inmueble en remodelación Estacionamiento privado	9 1 7 1 1
Total		27

Sobre las amplias banquetas de este tramo, podemos localizar guías podotáctiles que se extienden en ambos lados, así como señalética en cada esquina, que incorpora la información en lenguaje braille. Y es precisamente aquí, en la mitad de la calle 59, donde se encuentra Chocol Ha, chocolatería y cafetería que promueve prácticas saludables y consumo de alimentos de la región a través de sus platillos, como es el caso del panqué de plátano vegano, los sorbetes, el plato de fruta de temporada, los jugos y licuados, así como el cacao y chocolate artesanal a precios accesibles a los locales, creando un vínculo de clientela y confianza con sus comensales.

En un día cotidiano en este tramo de la calle, podemos ver a Luis empujando su triciclo de carga durante las mañanas (ver Figura 6), quien mantiene vivo el oficio del pregonero y hace notar su presencia a varios metros de distancia con su particular grito: «¡Cocos fríoos!», logrando que habitantes, paseantes y comensales de establecimientos aledaños se dirijan hacia él para degustar agua de coco, así como su pulpa, misma que separa diestramente con su inseparable cuchillo. Frente a Chokol Ha hace una de sus paradas, contemplando que ese día por lo menos tiene una compra asegurada y la propietaria de la chocolatería sabe que contará con cocos frescos regionales para su consumo personal, fruta que disfruta y recomienda ampliamente. En su menú, privilegian la palabra *artesanal* sobre *gourmet*, sus precios por platillo oscilan entre los 5 y 9 dólares, y sus descripciones suelen ser cortas, por ejemplo, el *quiché* de espinaca se explica como «espinaca, champiñones, huevo y queso» (ver Figura 7) con un costo de 5 dólares, o los chilaquiles verdes, sobre lo que señalan únicamente «(salsa de chile poblano)»; las bebidas como café, té, tisanas y chocolates están entre los 2 y 5 dólares; además, incluye repostería artesanal como la canasta con pan dulce de 3 dólares, precios que, convertidos a pesos, son accesibles a los bolsillos de los residentes.



Figura 6

Luis y su triciclo de carga en el que transporta cocos todos los días para su venta



Figura 7
Quiché de espinaca

En el tercer tramo, las fachadas presentan cuidados desiguales, ya que existen inmuebles que conservan sus detalles de herrería y muros. En el paisaje aéreo se observan líneas de focos que en la noche iluminan a los usuarios de los comercios de esta zona (ver Tabla 6). Aquí la única casa habitada que existe es la de doña Regina^[12], quien a sus 74 años permanece en la casa a la que llegó hace 52 años. Actualmente, está rodeada de restaurantes y bares; sin embargo, ha establecido una relación cordial con los dueños, meseros y chefs, quienes en ocasiones le venden a un costo menor o le obsequian platillos del menú que son llevados hasta su hogar. No obstante, ella no cesa los reclamos para que su calidad de vida no se vea comprometida, como exigirles que bajen el volumen de la música y su escarpa (acera) esté despejada de basura para cuando ella saque su sillón y pueda tomar el fresco entre las 6 y 7 de la tarde.

Debido a que doña Regina enviudó a los 49 años, familiares y antiguas amistades la frecuentan para jugar lotería campechana los viernes y sábados desde de las 7 de la tarde, práctica que suele prolongarse hasta la medianoche, no sin antes hacer un receso entre las 9 y 10 de la noche para cenar platillos de fondas cercanas o degustar algunas recetas preparadas, como las tortas de jamón claveteado que prepara María^[13], cuñada de doña Regina. Y, para que el relleno *quede sabroso*, sin importar que el pan sea de panadería local o no, se deben seguir las siguientes instrucciones:

Comprar jamón y acomodarlo en tu cazuela y ya le pones clavo de comida, como unos 10 clavitos primero, pimienta de Tabasco la gorda, entonces le echas pimienta molida –no mucha porque te pica– y ajo, canela en raja y le echas azúcar, pero primero lo pones a cocer con Coca Cola y, cuando ya esté hirviendo, más o menos que ya veas que hirvió un ratito, le echas el vino, cualquier vino, el vino de 3 Estrellas, y solo le echas un poco, no mucho, como ¿qué te diré? una tacita o como 3 cucharadas grandes, y dejas que hierva, pero prueba que esté algo dulcecito, le vuelves a echar más azúcar para que te quede, ya después, pues haces tu torta con eso, pero eso del caldito debe de quedar como mielecita por el azúcar, la Coca Cola y el vino. (Comunicación personal, 10 de febrero de 2023)

Lo anterior ilustra una de las formas en que platillos tradicionales continúan vigentes en la vida cotidiana de las familias campechanas; al mismo tiempo que esto sucede, turistas y paseantes fijan por unos segundos su mirada y/o lente de cámara en el interior de la vivienda de doña Regina, donde se coloca una mesa plegable a lo largo de la sala paralela a la puerta principal, que permanece abierta.

Tabla 6
Datos cuantitativos del tercer tramo

	Comercios (restaurantes, cafeterías, renta de maquinaria pesada, souvenirs y bares)	20
	Oficinas gubernamentales	1
Equipamientos por categoría	Cultura (galería) Viviendas Hospedaje (hoteles y Airbnb) Establecimientos desocupados	2 1 4 6
	Total	34

En la parte final de este tramo, entre la calle 16 y la calle 18, existen tres rasgos distintivos en comparación con el resto de la calle 59: la presencia de automóviles estacionados o circulando, por lo que las mesas de restaurantes desaparecen y sus platillos son ofrecidos al interior de los establecimientos y casonas; entre ellos destaca Casa Kinpech, inmueble en el que ahora puede encontrarse una *boutique*, una cafetería que ofrece desayunos, una galería y un patio gastronómico, que además ofrece mixología de autor. Aquí se retoman las recetas tradicionales de la región adaptándolas con estilos contemporáneos, como la tortilla de recado negro, los molotes de plátano macho con queso fresco y frijoles, *sikilpak*^[14] y frijol colado. Sin embargo, antes era la vecindad donde María vivió parte de su niñez:

Cuando vivíamos puros niños pobres y de ese lado¹⁸, los niños ricos, y nos juntábamos a jugar en la puerta de tierra, y allá jugábamos y ya. Después [...] Ellos ya se fueron a México, se empezaron a irse a la prepa y ya se fueron a estudiar a México. Te digo que yo tenía 10 años y ahorita tengo 73, así que tiene 63 años eso que pasó [...] Yo me casé y me fui a Puebla a vivir, ya después regresé [...] En el 74 regresé aquí a Campeche [...] ya aquí ya no, ya me fui a Santa Lucía, otro barrio. (María, comunicación personal, 15 de julio de 2023)

Contiguo a esta plaza se ubica el bar-salón Rincón Colonial de tradición, que abre su servicio de restaurantebar desde mediodía y acompaña la afluencia turística que visita la Puerta de Tierra, recinto histórico con el que culmina este trayecto. Así, en la calle que divide en dos el recinto amurallado de San Francisco de Campeche, se observa que la tendencia de la gentrificación alimentaria es expresada por los restaurantes, los bares y el establecimiento de franquicia Frappísimo, ubicados en el primer tramo. Las cafeterías que se encuentran en el segundo tramo fungen como un espacio de persistencia de la comida artesanal y visibilización de productores locales. A estas dos tendencias López et al. (2017) las sitúan dentro de las expresiones de la gastronomía responsable y sustentable. Mientras que los residentes de antaño, localizados en el segundo y tercer tramo, continúan comiendo platillos propios del menú campechano dentro de sus viviendas y frecuentando restaurantes tradicionales fuera del centro y el mercado, ya que consumir en los restaurantes de la calle 59, señalan, «es para la gente rica».

Conclusiones

A través del trabajo de campo realizado en las ciudades de Querétaro y Campeche, podemos observar y comprender la presencia diferenciada de la gentrificación en estos centros históricos. Es preciso señalar que ambos lugares contienen y soportan una buena cantidad de turismo debido a su carga patrimonial globalizada a través de las declaratorias generadas por la UNESCO, las cuales han transformado los patrones locales de uso del espacio público y privado, así como sus prácticas alimenticias.

Al igual que en otros centros históricos del mundo (González, 2018) y del país (Hernández & VázquezMedina, 2023), a partir de las declaratorias devino un conjunto de transformaciones financiadas principalmente por el gobierno, las cuales consistieron en una inversión millonaria destinada a la imagen arquitectónica, el remozamiento de monumentos y jardines, así como el ordenamiento de fachadas de las casas. Paralelamente, se incrementó la inversión privada para la instalación de emprendimientos dedicados al alojamiento y la alimentación, y con ello la progresiva generación de una política ligada hacia la atracción de turismo nacional e internacional. De ahí observamos una continua gentrificación comercial entendida «como el proceso por el cual el comercio dirigido a población de rentas bajas se transforma y/o se reemplaza por comercio orientado a grupos de más alto poder adquisitivo» (González, 2018, p. 2); con ello se produjo el inevitable crecimiento de la burbuja inmobiliaria, y el progresivo acaparamiento del espacio público por medio de sillas y mesas de propiedad de emprendimientos gastronómicos. En el caso de Querétaro, es notorio cómo el repunte turístico generó un encarecimiento exponencial para aquellos que lo habitan, lo cual se evidencia en el reporte *Worldwide Cost of Living 2023*, realizado por la empresa de análisis e investigación financiera Economist Intelligence Unit, departamento de investigación del afamado y reconocido periódico *The Economist*, que sitúa a Querétaro como una de las tres ciudades a nivel internacional más caras para vivir.

Uno de los rasgos compartidos por Campeche y Querétaro es que sus establecimientos alimenticios dirigidos al turismo están pautados para conectar la experiencia de entretenimiento, por lo que restaurantes, bares, cafeterías y panaderías de autor se han convertido en espacios donde lo social, lo económico y lo cultural expresan estatus y prestigio. Ahí los menús son los protagonistas de las destrezas gourmet del chef; los platos, los cubiertos, el mobiliario y la decoración son indispensables para testificar la experiencia mediante el

uso de la fotografía y las redes sociales. Para González (2018), este proceso de gourmetización es inherente a la gentrificación, debido a que el turismo gastronómico empuja cambios en el paisaje comercial de las ciudades: «Los turistas gastronómicos y de forma general los llamados foodies son consumidores con alto poder adquisitivo y con alto nivel de educación» (p. 3). Efectivamente, tanto en Querétaro como en Campeche, observamos cómo esta oferta de experiencias alimenticias está dirigida en su mayoría a visitantes de alta gama adquisitiva. En el ámbito de la alimentación, esto se observa en la aparición de la gastronomía turística patrimonialista, la cocina de autor y su estetización (López et al., 2016).

En ambos centros históricos, los espacios de mayor presencia turística tienen un incremento de vigilancia en el espacio público por medio de los inspectores y policías, quienes usualmente castigan y persiguen la venta ambulante, representada principalmente por mujeres procedentes de grupos indígenas. Como lo vimos en el centro histórico de la ciudad de Querétaro, este control no solo inhibe la venta al menudeo de productos venidos del campo y de la milpa, se trata de una frontera que institucionaliza el desplazamiento de sujetos y alimentos en virtud de proteger los intereses del comercio establecido y la imagen turística del entorno, tal como lo han registrado Hernández y Vázquez-Medina (2023) para el caso de Puebla.

Por otro lado, en ambas calles vemos cómo la alimentación cotidiana de los habitantes y lugareños ofrece un bastión de resistencia frente al desplazamiento provocado por la gentrificación. Es en las cocinas de las casas donde, a la sazón de la vida cotidiana, se preparan los alimentos de la memoria y la identidad. Es ahí donde los rituales de la comensalidad (Maury, 2010) impregnan de símbolos, sabores y aromas el andar de los hogares. Es en estos lugares donde las personas cocinan a la sazón de lo cotidiano, se van caminando al mercado tradicional, se compra y se consume local. Es aquí donde la mujer indígena se siente segura vendiendo alimentos y hierbas en las aceras y a la entrada de las casas. Este es el espacio donde se ofrecen platillos locales, donde los paladares culturalmente entrenados disfrutan su exquisitez a un precio accesible a sus economías.

Concluimos que, entre más habitabilidad, mayores anclajes y redes de sociabilidades existen. Aquí los sabores y sazones van más allá de los platillos, tienen que ver con compartir, convivir con los que viven al lado, vender volúmenes moderados de productos a precios accesibles pensando en los bolsillos de los vecinos o andantes del lugar. Se trata de una alimentación simbólica que trasciende la compra y venta impulsada por el turismo masificado, tal y como sucede con el matrimonio de la Güera y don Juan, quienes preparan solo la cantidad de tacos necesaria para vender y no para enriquecerse, o como le pasa a doña Regina, que establece una relación con los trabajadores y restauranteros vecinos.

Si somos lo que comemos, podemos observar que en los centros históricos analizados estamos frente a una intensa transformación de la identidad y la memoria generada por los desplazamientos provocados por la gentrificación, donde los alimentos se proyectan como una experiencia de cosmopolitismo y estatus dirigida principalmente al paladar mundial. El comprender el turismo como factor de transformación alimentaria muestra de manera tangible la elitización que se está presentando en los centros históricos reconocidos por la UNESCO. Es vital seguir analizándolos desde un enfoque crítico para poder plantear recomendaciones que puedan desacelerar los procesos de desigualdad magnificados por el turismo neoliberal, apostando por fortalecer los anclajes de habitabilidad, entre los cuales la alimentación es una pieza indispensable.

Conflicto de intereses

Los autores declaran no tener conflicto de intereses.

Responsabilidad ética

Consentimiento previo, libre e informado con los participantes, utilización de alias para la salvaguarda de su identidad e integridad. La información contenida no incurre en actos de maleficencia a las personas participantes.

Contribución de autoría

MAG: conceptualización, supervisión, validación, redacción - revisión y edición.

AVE: análisis formal, investigación, metodología, escritura - borrador original.

Trayectoria académica

Alejandro Vázquez Estrada

Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Doctor en Desigualdades e Intervención Social, con especialización en Interculturalidad y Diversidad por la Universidad Pablo de Olavide en Sevilla, Andalucía, España. Actualmente se desempeña como Jefe de Investigación y Posgrado en la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro, México. En 2017, fue galardonado con el Premio Alejandrina al Joven Investigador (Primer Lugar), otorgado por la Universidad Autónoma de Querétaro, México.

david.alejandro.vazquez@uaq.mx

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6433-4171>

Mahalia Ayala Galaz

Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Maestra en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas por la Universidad Autónoma de Querétaro, México. En la actualidad es candidata a doctora en Estudios Interdisciplinarios sobre Pensamiento, Cultura y Sociedad por la Universidad Autónoma de Querétaro, México.

Autor corresponsal: mayala08@alumnos.uaq.mx

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-3198-9875>

Este es un artículo Open Access publicado bajo la licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional (CC-BY 4.0)

Referencias

- Cahuich-Campos, D., Huicochea, L., & Mariaca, R. (2014). El huerto familiar, la milpa y el monte maya en las prácticas rituales y ceremoniales de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche. *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 140, 157-184. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5301882>
- Cervantes, E. (2018). *Reproducción social y cultura en torno al consumo del alcohol. El caso de una cantina tradicional en la ciudad de Querétaro* [Tesis de maestría, Universidad Autónoma de Querétaro]. Repositorio Institucional DGBSDI-UAQ. <https://ri-ng.uaq.mx/bitstream/123456789/1032/1/RI004134.pdf>
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), 161-183. <https://doi.org/10.1163/1871191X-12341244>
- Deza de la Vega, N. (2020). El Centro de Interpretación del Centro Histórico de Lima. *Turismo y Patrimonio*, 14, 29-48. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2020.n14.03>
- Economist Intelligence Unit. (2023). *Worldwide Cost of Living 2023. Price rises are slowing, but not enough*. <https://bit.ly/3PY3Cm8>
- Escalona, M., Becerra, M., Noriega, M., Cerdán, C., Tercero, A., & Vilis, M. (2021). *Agricultura sin glifosato. Alternativas para una transición agroecológica*. Greenpeace.
- Glass, R. (1964). Introduction. Aspects of change. En Centre for Urban Studies (Ed.), *London. Aspects of change* (pp. xiii-xliii). MacGibbon & Kee.
- González, S. (2018). La «gourmetización» de las ciudades y los mercados de abasto. Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales. *Boletín Ecos*, 43, 1-8.
- González, T., & Camacho, C. (2023). Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización. *Etnobiología*, 21(1), 89-90. <https://www.revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/issue/view/51/54>
- Harvey, D. (2007). *Espacios del capital. Hacia una geografía crítica*. Akal.
- Harvey, D. (2013). *Ciudades rebeldes. Del derecho de la ciudad a la revolución urbana*. Akal.
- Hernández, A., & Vázquez-Medina, J. A. (2023). La frontera gastronómica de Cholula, Puebla: entre la gentrificación y la turistificación. *Disparidades. Revista de Antropología*, 78(2), e017. <https://doi.org/10.3989/dra.2023.017>
- Hiernaux, D. (2016). La «gentrificación criolla» en México: entre el tipo ideal y las prácticas socioespaciales en los centros históricos mexicanos. En Y. Contreras, T. Lulle & Ó. Figueroa (Eds.), *Cambios socioespaciales en las ciudades latinoamericanas: ¿procesos de gentrificación?* (pp. 37- 60). Universidad Externado de Colombia; Pontificia Universidad Católica de Chile; Universidad de Chile.
- Hope, A., Kato, Y., & Sbicca, J. (2020). Development, displacement, and dining. En A. Hope, Y. Kato & J. Sbicca (Eds.), *A recipe for gentrification: Food, power, and resistance in the city* (pp. 1-28). University Press.
- Lagos, S., Rangel, F., Hernández, A., & Vázquez, J. (2020). Gentrificación y alimentación en Santa María La Ribera. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30, 2-25. <https://dx.doi.org/10.24836/es.v30i55.838>
- León, X. (2014). Transgénicos, agroindustria y soberanía alimentaria. *Letras Verdes. Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales*, 16, 29-53. <https://bit.ly/3PhfLkT>

- Licona, E., & Cortés, A. (Coords). (2017). *Alimentación, cultura y territorios: acercamientos etnográficos*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Lightweis-Goff, J. (2017). Lean times in boom towns: #FoodGentrification at the Mouth of the Mississippi. *The Southern Quarterly*, 54(2). <https://aquila.usm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1067&context=soq>
- López, A., Pérez, C., Guzmán, C., & Hernández, R. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, 21, 91-113.
- López, J., Juárez, L. M., & Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370. <https://doi.org/10.3989/rdtp.2016.02.001>
- Lowenhaupt, A. (2021). *La seta del fin del mundo. Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas*. Capitán Swing.
- Malinowski, B. (1922). *Argonauts of the Western Pacific: An account of native enterprise and adventure in the Archipelagoes of Melanesian New Guinea*. George Routledge & Sons; E. P. Dutton.
- Maury, E. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación. *Gazeta de Antropología*, 26(2). <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1805>
- Maya, V. (2016). La actualidad de los rituales agrícolas mesoamericanos. La fiesta de la Santa Cruz y de San Isidro Labrador en dos municipios mazahuas de México. *Diálogo Andino*, 49, 131-136. <https://www.scielo.cl/pdf/rda/n49/art15.pdf>
- Moctezuma, V. (2016). El desplazamiento de lo posible: experiencia popular y gentrificación en el Centro Histórico de Ciudad de México. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, 56, 83-102. <http://dx.doi.org/10.17141/iconos.56.2016.2120>
- Olguin, B., Zizaldrá, I., & Loera, E. (2015). Valoración de los agentes turísticos estratégicos del destino: el branding y marca en Hermosillo, Sonora. *El Periplo Sustentable. Revista de Turismo, Desarrollo y Competitividad*, 28, 6-30. <https://bit.ly/3wDB3Dq>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2023). *Living heritage and threats*. <https://bit.ly/3UVyG99>
- Ortiz-Espejel, B., & Vieira, A. (2021). Patrimonio biocultural: un saludo de México. *Habitus*, 19, 122-128. <https://doi.org/10.18224/hab.v19i1.9025>
- Palomino, M. (2017). Gourmetización del alimento andino y la estetización del agricultor como parte del boom gastronómico peruano. *Razón y Palabra*, 3(94), 573-586. <https://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/724/736>
- Puglisi, R. (2014). Alimento para el cuerpo y el espíritu: prácticas alimentarias y cantos rituales en los grupos Sai Baba argentinos. *Revista Cultura y Religión*, 8, 129-147. <https://revistaculturayreligion.cl/index.php/revistaculturayreligion/article/view/553>
- Sbicca, J. (2018). Alimentación, gentrificación y transformaciones urbanas. *Boletín Ecos*, 43, 1-8. <https://bit.ly/3ZfdgUz>
- Toledo, V. (2003). *Ecología, espiritualidad y conocimiento. De la sociedad del riesgo a la sociedad sustentable*. Universidad Iberoamericana.

- Toledo, V. (2015). *El Kuojtakiloyan. Patrimonio biocultural nahuatl de la sierra norte de Puebla, México*. CONACyT, Red de Patrimonio Biocultural.
- Toledo, V., & Ortiz-Espejel, B. (2014). *México, regiones que caminan hacia la sustentabilidad. Una geopolítica de las resistencias bioculturales*. Universidad Iberoamericana.
- Val, V., & Rosset, P. M. (2022). *Agroecología(s) emancipatoria(s) para un mundo donde florezcan muchas autonomías*. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales; Cooperativa Editorial Retos; Cátedra Jorge Alonso; Universidad de Guadalajara.
- Valverde, M. (2013). Soberanía alimentaria: principales formas de producción y comercialización en el Ecuador. En F. Hidalgo, P. Lacroix & P. Román (Coords.), *Comercialización y soberanía alimentaria* (pp. 99-114). Sistema de Investigación sobre la Problemática Agraria del Ecuador.
- Vázquez, A. (2021). *Mirar hacia adentro. Reflexiones y relatos sobre el trabajo de campo en la antropología*. Universidad Autónoma de Querétaro.
- Villagómez, R. (2017). Los guardianes del agua: cosmopolítica y conservación del agua en los Altos de Morelos, México. *Letras Verdes. Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales*, 22, 27-45. <https://doi.org/10.17141/letrasverdes.22.2017.2709>

NOTAS

- [1] Estrategia diferenciada en marca-país o marca-ciudad, con el fin de posicionarse en la mente de los turistas.
- [2] Rent-gap.
- [2] Traducción personal del inglés.
- [3] Traducción personal del inglés
- [4] Se ha usado un seudónimo.
- [5] Se ha usado un seudónimo.
- [6] Se ha usado un seudónimo.
- [7] Torre de tortillas con frijol y cazón deshebrado, bañada con salsa de tomate y chile; es conocida como chiltomate.
- [8] Caldo de res.
- [9] Res y gallina.
- [10] Nombre común para referirse a una mecedora de madera.
- [11] Manera coloquial de referirse a la banquetta. 14 Tortas con carne de cerdo.
- [12] Se ha usado un seudónimo
- [13] Se ha usado un seudónimo.
- [14] Crema a base de pepitas de calabaza.
- 18 Indicando hacia el segundo tramo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Para citar este artículo:: Vázquez, A., & Ayala, M. (2024). Somos lo que comemos. Alimentación y gentrificación en dos centros históricos declarados por la UNESCO. *Turismo y Patrimonio*, 22, 69-92. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2024.n22.04>



Disponible en:

<https://portal.amelica.org/ameli/ameli/journal/612/6124951004/6124951004.pdf>

Cómo citar el artículo

Número completo

Más información del artículo

Página de la revista en redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc
Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe,
España y Portugal
Modelo de publicación sin fines de lucro para conservar la
naturaleza académica y abierta de la comunicación científica

Alejandro Vázquez Estrada, Mahalia Ayala Galaz
Somos lo que comemos. Alimentación y gentrificación en dos centros históricos declarados por la UNESCO
We are what we eat. Food and gentrification in two historic centers designated by UNESCO

Turismo y Patrimonio
núm. 22, p. 69 - 92, 2024
Universidad de San Martín de Porres, Perú
revistaturismoypatrimonio@usmp.pe

ISSN: 1680-9556
ISSN-E: 2313-853X

DOI: <https://doi.org/0.24265/turpatrim.2024.n22.04>



CC BY 4.0 LEGAL CODE

Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional.