



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD XOCHIMILCO

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

LICENCIATURA EN SOCIOLOGÍA

TRIMESTRE 23-P

**LA GASTRONOMÍA POPULAR EN LA CIUDAD DE MÉXICO: SU
APROPIACIÓN Y ELITIZACIÓN EN LA GLOBALIZACIÓN POSMODERNA**

Presenta: Regina Guerrero Orozco

2192027715

Asesor: Dr. Jorge Eduardo Brenna Becerril

Ciudad de México, octubre de 2023

Índice

- **Introducción**
- Objetivo general
- Objetivos específicos
- Hipótesis
- Conceptos

Capítulo 1. Gastronomía. De la boca a la pertenencia

1.1 La alimentación como huella cultural

1.2 Gastronomía e identidad

1.3 Pertenencia y convivencia a través de la gastronomía

Capítulo 2. Gastronomía contrastada

2.1 Rasgos culturales de la alimentación en México: un recuento

2.2 Gastronomía y clases sociales en la “capital”

2.3 La gastronomía popular de la Ciudad de México. Precariedad y fiesta

Capítulo 3. Gastronomía globalizada. La posmodernidad y su impacto en el consumo de identidades

3.1 La globalización posmoderna y la disolución de identidades

3.2 ¿La gastronomía pierde su identidad de clase?

3.3 La apropiación y elitización de la gastronomía popular

3.4 Catálogo gastronómico

Conclusiones

Bibliografía

Introducción

Objetivo General:

Analizar cómo la globalización posmoderna genera un proceso de apropiación de la gastronomía popular en Ciudad de México y su vez la elitización de la misma para adaptarse a los patrones de consumo de los sectores.

Objetivos Específicos:

- Identificar los patrones de consumo en la globalización posmoderna
- Determinar si este fenómeno tiene un impacto en las identidades de los sectores involucrados.

Hipótesis:

La gastronomía popular encarna hábitos, costumbres, tradiciones y reproduce identidades sociales vinculadas directamente con el sector. La globalización posmoderna homogeniza el consumo de lo novedoso como tendencia, segregando el consumo local transgrediendo identidades y recreando identidades artificiales mediante la apropiación de culturas a la carta. Es el caso de la gastronomía popular en la Ciudad de México, que ha experimentado en las últimas décadas un proceso de apropiación por parte de las élites como una forma de consumo “distintivo” y de identidades gastronómicas a la carta.

Conceptos:

Gastronomía, identidad, globalización, consumo, apropiación, elitización.

Capítulo 1. Gastronomía. De la boca a la pertenencia

1.1 La alimentación como huella cultural

Cualquier organismo vivo en el planeta necesita alimentarse; es una necesidad biológica que con los años socialmente ha desarrollado y adquirido significaciones que varían según el tiempo y el contexto que se llegue a estudiar.

Tratar de reducir años y años de antecedentes referentes a la necesidad de alimentarse, posiblemente más que un aporte constituiría un tropiezo científico, pues el simple hecho de intentar totalizar la información iría en contra de varios principios de las ciencias sociales como el de visibilizar y validar las diferentes y variables realidades de nuestros sujetos de estudio. Lo viable en todo caso sería reconocer aquellos aspectos que a lo largo de la historia pueden ser tomados como referentes para analizar la marca, la huella cultural, que ha convertido una necesidad en un aspecto económico, político altamente social y cultural.

Resulta de importancia resaltar que la alimentación sea por necesidad o por satisfacción es una acción individual pero sumamente social puesto que se determina y resuelve en comunidad. Es además un espacio de tan amplias y diversas dimensiones que puede involucrar o afectar a quienes participan de manera física y emocional. Incluso como es el caso de algunas culturas, la alimentación, seguida de una necesidad será una manifestación holística y religiosa o una decisión desequilibrada y posteriormente cuestionada.

La alimentación una siempre y cuando, como todo lo que socialmente se aprende, sea aceptado y replicado en y por el grupo al que pertenezcamos.

Es por ello que la alimentación deja de ser netamente una necesidad cuando tiene lugar en un grupo, comunidad o sociedad porque pasa a significar más que un requisito a cumplirse repetidas ocasiones durante el día por lo que llegue a

durar nuestra vida. Se convierte en una acción social que aporta y repercute directamente en nuestra realidad.

Si bien a lo largo de los años estas significaciones que se atribuyen a la alimentación como acción social han permanecido en su mayoría intactas, para hablar de alimentación resulta útil apegarse a tiempos determinados que nos ayuden a analizar o comprender las adaptaciones que esta necesidad ha sufrido y a identificar cómo es que la alimentación, algo tan básico, pero tan diverso constituye un fenómeno de tal magnitud y solidez para hablar de su huella cultural.

Los tiempos pueden ser cortos o largos, incluso medios tal como menciona Samper (2019) cuando utiliza el concepto de «larga duración» de Braudel, autor de “Historia y ciencia social: la larga duración” (1985). Podríamos decir entonces que gracias a la “Historia” de Braudel la alimentación se encuentra distribuida históricamente en distintos tiempos puesto que siendo objetivos y apegándose a su variabilidad, la alimentación es sin duda una necesidad, pero al mismo tiempo al ser llevada a cabo en colectividad es un pilar más de la estructura social. Esta se encuentra entonces en los tiempos cortos y medios donde podríamos clasificar el mero acto de comer o la preparación de los alimentos hasta los largos donde se marca las continuidades, produce rutinas, construye las comunidades y les da su carácter.

“[...] Comer participa del tiempo largo y del tiempo corto. Todos los seres humanos comen, y eso es así a lo largo de toda la historia. La necesidad de comer abarca todo el tiempo de la Humanidad. No hay tiempos en que la necesidad de comer desaparezca. Siempre existe. El fenómeno alimentario es, pues, de tiempos largos. Porque además comer no se resuelve en un momento. Existe todo un complejo sistema de producción, circulación y distribución de productos alimenticios que supone tiempos largos. También existen tiempos medios en que se desarrolla la adquisición de los alimentos en el mercado, su preparación culinaria, pero el hecho de comer se concreta finalmente en tiempos

cortos, en el hecho individual de comer cada día, un acontecimiento muy efímero pero esencial.” (Samper 2019)

Intentar identificar la huella cultural de la alimentación es sin duda una tarea ardua. Va invariablemente de la mano de analizar los múltiples años evolutivos de la humanidad, así como de sus hábitos y sus peculiaridades, sus aciertos y los considerados errores. Es por ello que la alimentación dentro de su complejidad requiere de conceptos que apoyen y engloben las diversas significaciones de lo que con los años se ha transformado en comer.

De este modo resultaría crucial que nos conociéramos en el pasado como conjunto para poder comprendernos como sociedades contemporáneas y futuras, pues la dimensión de la alimentación es demasiado amplia; es social, pero de igual manera política y económica pues tiene que ver enormemente con perspectivas y con posibilidades. En relación con lo anterior podríamos decir entonces que la alimentación también significa distinción, es decir, dota completamente de identidad; por ello recorrer como es que a lo largo del tiempo una necesidad permea y marca más allá de lo obvio al colectivo marcaría un gran punto de partida en este proceso.

Hacer énfasis en que el simple hecho de alimentarnos significa más que solo una necesidad biológica, desde una perspectiva personal, considero que constituye una responsabilidad con el colectivo y un acto reflexivo en lo individual. Somos muchas cosas y entre ellas, somos lo que comemos.

La identificación y seguimiento de la huella cultural de ciertos aspectos sociales, puede que nos ayude en el proceso de reconocimiento, tanto de las partes que nos componen como de las que socialmente nos unen o nos dividen. La reconciliación con lo que somos es un proceso que tarde o temprano como colectivo tendremos que enfrentar pues el tiempo pasa y las cosas se transforman o evolucionan, es imposible que algo permanezca siempre igual, sin embargo, al atravesar estas inminentes situaciones desde una postura respetuosa e informada puede que oriente a las sociedades a cambios y

transformaciones empáticas, dignas y responsables, donde la prioridad siempre seamos nosotros, lo que somos y seremos.

1.2 Gastronomía e identidad

Si bien hemos comenzado a hablar de alimentación, hablar de gastronomía, aunque pareciera similar, refiere la teoría a un nivel cercano, pero con diferente dirección; es decir, coloquialmente puede parecer o incluso significar lo mismo para algunas personas, sin embargo, no es para nada igual en términos conceptuales.

Alimentación refiere una necesidad, gastronomía es la significación y manifestación colectiva de esta necesidad, puesto que con el paso del tiempo “[...] los conceptos surgen como abstracciones o generalizaciones de los actos humanos o naturales obtenidos a través de la experiencia. En otras palabras, surgen para expresar ideas o las acciones de la vida cotidiana (Murphy, 2004).” Apegados a esta lógica podríamos decir entonces que conceptos como este surgen y evolucionan de la mano de la sociedad misma.

La existencia de conceptos que nos ayudan a nombrar y visibilizar los cambios de las realidades que vivimos y día a día construimos es fundamental para comprender el espacio y tiempo que habitamos. Sin embargo, siempre existe la posibilidad de que la significación y la percepción del concepto varíe extensamente de acuerdo con el contexto en el que sea utilizado y lejos de que esto represente un obstáculo, considero a modo personal, que en esa peculiaridad se encuentra la gran oportunidad y riqueza de muchas de las ciencias sociales. Es decir, para algunas personas la gastronomía está meramente ligada con la parte alimenticia y más que aspectos políticos o sociales lo relacionan con técnica y refinamiento. Sin embargo, para algunas otras la alimentación llevada a cabo dentro de un determinado grupo o comunidad constituye un acto político, económico y altamente social.

La palabra, el concepto, ayuda a la sociedad a situarse en la posibilidad de entenderse, saber que se va a hablar de algo en particular, sin embargo, la especificación de ese algo siempre dependerá de quienes conformen el canal de comunicación. En resumidas cuentas “gastronomía” significa múltiples cosas y entre todas ellas, válidas por supuesto, siempre cabrá la posibilidad de reconocernos y de visibilizar y entender la realidad que estemos viviendo.

De este modo podemos decir que somos gastronomía y a la vez ella nos conforma. No únicamente por el hecho de que tenemos que alimentarnos; dentro de cada significación que puede recibir el concepto podemos encontrarnos, siempre, y en caso de que no, construiremos una que nos describa y respete, que nos identifique; porque a pesar del carácter social de esta necesidad, que sea reproducida en colectividad para nada quiere decir que es homogénea, pues en el interior existen “[...] interactuantes quienes interiorizan de distintas maneras los procesos sociales objetivos, a la vez que los van construyendo, asimilando y refuncionalizando, y tienen diferentes construcciones de los significados. Aunque comparten en un mismo espacio y territorio y hablen un mismo idioma, su conciencia social está mediada por las diferencias de sus propias experiencias, trayectorias y personalidades, además de los distintos lugares que ocupan dentro de su estructura social. [...]” (Flores, 2005)

Las diferencias y particularidades que existen dentro de un colectivo pueden responder a distintas sistematizaciones que los mismos individuos han ido formando y reproduciendo durante los muchos años en los que han conformado a su grupo. Algunas de ellas pueden ser de carácter “natural” es decir que no responden de manera directa, o en algún momento, no respondieron a ningún tipo de orden político o económico sino que su origen se concentraba netamente en el sentido de diferencia de los individuos entre ellos mismos y hacia los extraños o ajenos a su comunidad pues “[...] Dicho sentimiento de “distinción social constituye la base de la “conciencia cultural” de los individuos y del proceso de formación de las identidades.[...]” (Flores, 2005)

Generalmente pensamos que para reconocer a los demás, lo otro, es necesario conocernos a nosotros mismo sin embargo en muchas ocasiones realizar el ejercicio de manera inversa, es decir, iniciar por reconocer a los demás, nos ayuda a realizar un trabajo introspectivo y llegar no solo a una reflexión individual sino a una conclusión donde comienza a visibilizarse la posibilidad del “nosotros” donde lo propio y lo ajeno, vistos como conjunto más que como diferenciador, son relevantes y significativos en y para el colectivo. “Ese reconocimiento inicial (de la diferencia de lo “local” con lo “global”) es un primer momento de toma de “conciencia de la cultura” o, mejor dicho, de una cultura en el sentido de reconocer ciertos límites y fronteras, de lo que existe distinto a lo nuestro, de ciertos comportamientos que no pertenecen a nuestras normas y valores y que por lo tanto “somos nosotros mismo” precisamente porque no somos “los otros”. (Flores, 2005)

Es por ello que, hablar de gastronomía como pieza esencial del sentido identitario dentro de un colectivo y sus individuos, resulta relevante pues conforma uno de los aspectos fundamentales de quiénes somos a través de lo que comemos, o no comemos, ya sea porque no forma parte de nuestros gustos e intereses, no queremos, o más importante aún, porque no podemos. Porque si algo es claro es que las diferencias dentro de un colectivo existen, como anteriormente se menciona, a veces de manera natural lejos de órdenes de cualquier carácter sin embargo cuando reconocemos que como individuo no puedes, no es que no tengas la disposición, acceder a algo se evidencia la diferencia como obstáculo, como limitante, una frontera.

“[...] “no somos conscientes de la distintividad o de la diferencia ni de la circunscripción de nuestro conocimiento, hasta que conocemos fronteras normativas como normas alternativas” (op. cit.). Sin embargo, dichas fronteras no son fenómenos naturales, pueden ser inventadas o ideadas con diferentes propósitos de un grupo para distinguirse del otro.” (Cohen, 2005)

La alimentación existe y permanecerá y las manifestaciones teóricas o colectivas que la describan, como fenómeno, continuarán surgiendo para describir los

tiempos y sus cambios. La gastronomía y su importante relación con la identidad de los grupos resulta un tema denso y lleno de particularidades; seguir una necesidad que involucra también seguir tradiciones y costumbres, hace que el investigador siempre tenga en cuenta la permanencia o su posible variabilidad, la adaptabilidad e incluso la posible desaparición afectando de manera directa las significaciones del fenómeno (la gastronomía) al colectivo y sus individuos.

1.3 Pertenencia y convivencia a través de la gastronomía

La existencia sin pertenencia en un mundo socialmente esquematizado y jerarquizado es complicada de concebir.

En un mundo lleno de símbolos y significados existen infinitas construcciones de realidades entre los individuos del colectivo; por más que queramos pensar que la realidad social es un acto individual definitivamente no es más que un acto colectivo casi en su totalidad.

“La teoría de la práctica de Bourdieu es también una teoría de la práctica de la cultura y permite concebir a ésta como un proceso dinámico de producción, transformación o actualización de símbolos y significados. El principio generador de esta práctica simbólica es el habitus, que desde el punto de vista que nos interesa representa la “competencia cultural” o la cultura en tanto que, interiorizada por el individuo en forma de esquemas de percepción, de valoración y de acción. El habitus, a su vez, tiene por principio las estructuras de las instituciones que representan el capital simbólico “en estado objetivado”. La teoría de Bourdieu permite también concebir los diferentes “estados” o “modos de objetivación de la cultura” (Flores, 2005)

Socialmente, pertenecer, es una de las acciones de mayor peso en un individuo. Sea a través de la manifestación que sea, la finalidad de reproducir lo aprendido es “formar parte de” pues de este modo se le agrega valor y significado a la existencia misma; algo fundamental para los interactuantes de un colectivo.

Cuando alguien se siente parte de algo, su productividad y resiliencia es óptima y por supuesto en un mundo globalizado, al sistema capitalista nada resulta mejor

que agentes altamente productivos, sin embargo, esto en específico se abordará más adelante.

Volviendo a la importancia de las manifestaciones de la pertenencia en un colectivo, la gastronomía no se queda atrás en materia de representación. Para saber que pertenecemos a algo es fundamental identificar qué es aquello de lo que no formamos parte, que es lo que nos distingue, como se mencionó anteriormente, sólo de esta manera lograremos saber los límites de lo que somos y las posibilidades de lo que podemos ser.

“De la misma manera no solo estamos conscientes de nuestra cultura, sino que le atribuimos valor, ya sea positivo o negativo, y de acuerdo con los atributos y valores de las otras culturas que confrontan la nuestra. Nuestro sentido de “distintividad” está cargado o permeado por la valoración del mismo” (Flores, 2005)

Es interesante como es que el arraigo no es más que la expresión máxima de comportamiento y distinción a la vez. Sin embargo “[...] Es necesario examinar las representaciones y expresiones del sujeto hacia su localidad y la confrontación entre lo local y la sociedad más amplia.” (Flores, 2005) pues generalmente cuando se analiza el contexto local únicamente, para reconocer aspectos identitarios y o de permanencia se deja de lado que en una perspectiva más amplia la pertenencia significa también desigualdad sobre todo en la globalización donde generalmente las dinámicas son a través de posiciones de poder.

Analizar solo el sentido de pertenencia local de un grupo puede guiarnos por un camino equívoco donde caigamos en la romantización de las diferencias que tienen con el exterior, de este modo el trabajo no cumpliría con la objetividad científica requerida y sería meramente una descripción heroica de las marginalidades de un colectivo impidiendo que se visualicen las posibilidades de acción en la misma comunidad.

Hablar de pertenencia invariablemente nos llevará a indagar en el sentir de los interactuantes, porque como anteriormente lo mencionamos, pertenecer, es formar, pero también sentirse parte de. Es entonces cuando visualizamos que

pertenencia no es solo un concepto ni una forma de reconocimiento y organización social, es también un sentimiento.

“[...] para comprender el fenómeno cultural debemos capturar su sentido experimental, vivencial, es decir, descubrir “lo que se siente” pertenecer a una cultura. Todos los cambios y procesos se experimentan de diferentes formas bajo circunstancias distintas.

Los significados difieren, las respuestas de los individuos no son mecánicas y pertenecen al campo de lo “simbólico”.” (Flores, 2005)

Existen muchos aspectos que integran los sentidos de identidad y pertenencia de los colectivos; tal es el caso de la gastronomía, que con el paso de los años los individuos hemos significado y arraigado a nuestros estilos y modos de vida.

La gastronomía funge un papel protagónico en la manera en que la que construimos comunidad; es a través de ella que dotamos de valor las acciones que como interactuantes de una sociedad establecemos entre sí. La manera en la que socialmente hemos convertido la alimentación en un acto de comunicación y comunidad, más que como un simple sistema de abastecimiento y comercio, es interesante debido a que la integramos a más necesidades como la de la convivencia y ocio, donde encontramos actividades como la toma de decisiones, las celebraciones y el mero disfrute, en la medida que la globalización lo permite, de llevarse un alimento a la boca.

Si la pertenencia es un sentimiento el acto de alimentarse también está involucrado en este sentir y es cuando podemos darnos cuenta que no solo comemos porque sí, ni aleatoriamente; comemos y al hacerlo integramos significaciones propias y colectivas, integramos sentires que con el paso del tiempo y su reproducción en las generaciones terminan por convertirse en diferentes vías para formar parte de algo, al mismo tiempo que nos demuestra que ese “algo” una comunidad, por ejemplo, existe gracias a la validación que ejercemos sobre nosotros mismos.

Es de esta manera también, a través de la aceptación, que podemos descubrir y generar espacios donde no solo exista interacciones características de los tiempos posmodernos, efímeras, si no que den pie a convivencias que generen

el genuino sentir que somos parte de un grupo, comunidad y sociedad y ellos son parte de nosotros.

La gastronomía como representación del colectivo nos demuestra que existe una amplia y extensa esquematización social donde las dinámicas de interacción variarán de acuerdo a diferentes circunstancias y agentes sin embargo también nos demuestra que dentro de todo ese gran sistema existen diferentes maneras de convivencia y diferentes significados que generan sentidos de pertenencia. Nada es lo mismo para nadie, incluida la gastronomía.

Capítulo 2. Gastronomía contrastada

2.1 Rasgos culturales de la alimentación en México: un recuento

Teniendo un poco de contexto sobre conceptos como identidad y pertenencia, así como, de qué manera estos comparten parte del proceso de formación de la huella cultural de un colectivo, podemos mapear de manera objetiva y somera los rasgos culturales de la alimentación en México desde la época prehispánica hasta la actualidad, para identificar, sobre todo, los orígenes y por ende las transformaciones que con el paso de los años ha sufrido la alimentación y la gastronomía en el territorio; qué fenómenos socio culturales o bien político económicos han impactado de manera colectiva e individual.

Como hemos mencionado la gastronomía si bien impacta de manera positiva en la identidad y pertenencia de los individuos, de igual manera hace distinciones entre los mismos.

La alimentación y posteriormente gastronomía en lo que hoy, territorialmente conocemos como México, siempre se ha sido impactada por fenómenos sociales de sometimiento que responden a conflictos de poder; es decir, en México, sus habitantes, lo que son o pueden ser y lo que comen o no pueden comer, en la mayoría de los casos, estará determinado, por cualquier aspecto que responda a la estratificación social.

Un claro ejemplo de esto es sin duda la llegada de la primera influencia externa, para quienes habitaban el territorio en ese entonces: la influencia española, que dura y permanece aún con el paso del tiempo en la identidad gastronómica del país. Posteriormente podríamos mencionar muchas otras influencias de países que en su debido momento se interiorizaron en el territorio asentándose social y culturalmente, tal es el caso de franceses, árabes, ingleses, chinos, africanos y diversas naciones más.

Con todas estas intervenciones y el paso de los años la gastronomía mexicana ha ido transformándose; poco a poco, creando nichos representativos para todas aquellas peculiaridades emergentes y también siendo pieza clave en la distinción, lejano a la pertenencia, es decir a la clasificación específica de la sociedad.

Tal es el caso de lo sucedido en el primeramente virreinato, donde el encuentro entre ambas culturas, española y azteca supuso el condicionamiento, mediante la fuerza, del futuro de la gastronomía, que, de ese momento en adelante, los locales llevarían a cabo. El encuentro no fue únicamente racial pues cada una de las culturas tenían tradiciones y costumbres previas que involucraban desde idiomas diferentes hasta alimentos y técnicas variadas para su elaboración.

Dichas circunstancias históricas dieron pie al surgimiento de un “mestizaje” particular en toda la extensión de la palabra, pues lejos de significar una hibridación, naturalizaron [...]un sistema de clasificación y superioridad racial enraizado no propiamente en las diferencias fenotípicas, sino en las facultades humanas: ser, saber, razón, humanidad[...].” (Segato, 2010) algo que repercutiría posteriormente en la perspectiva social de orden y clasificación social y por ende en la alimentación, y las emergentes, gastronomías pertenecientes a cada sector que la diferenciación propicio.

Si bien la estratificación y marginación social comenzó rápida, y en realidad nunca cedió, la gastronomía mexicana comenzó a ser significada, valorada y reproducida en todos y cada uno de los grupos en el colectivo que surgieron de la discriminación; “Esta suerte de nueva cocina y el mantenimiento de las recetas más antiguas tuvieron como escenario, más allá de los hogares particulares, los conventos y misiones que a lo largo de este nuevo territorio español se establecieron. En los complejos religiosos las comunidades indígenas se ocuparon del cuidado de los habitantes, ejerciendo de amas de llaves, cocinando o al cuidado de las instalaciones. Fue así como a lo largo de los años se fueron manteniendo platos emblemáticos con más de 3.000 años de historia, que todavía se preparan, surgieron nuevas elaboraciones y la cocina dulce mexicana se desarrolló hasta ser una de las más importantes del mundo actualmente.” (Bon Viveur, 2017).

De tal magnitud fue la segregada interacción entre ambas culturas que, desde sus respectivos espacios, la gastronomía comenzó a hibridarse y resurgir de todos aquellos espacios de diferenciación adaptándose conforme pasaban los años a todas las nuevas clasificaciones y posiciones que jerarquizaban, y lo siguen haciendo, a la sociedad primeramente en el aspecto social, quien eres y a dónde

perteneces y por consiguiente consideraciones que engloban lo político y económico, siendo estas las que materializan la brecha diferencial entre los interactuantes del colectivo.

“[...] Sor Juana Inés de la Cruz, religiosa de la Orden de San Jerónimo, escritora novohispana y toda una avanzada a su tiempo, dejó constancia en el que está considerado el primer recetario del México virreinal. En él se recogía la preparación de los buñuelos de queso, el clemole de Oaxaca o el espeso y dulce mole conocido como manchamanteles. Mucho más tarde, en pleno siglo XIX, se publicaría "El nuevo cocinero mexicano", otro recetario presentado al estilo de un diccionario en el que se recogían elaboraciones indígenas y criollas, así como otras de influencia española y francesa. [...]” (Bon Viveur, 2017)

México en sus primeros años como nación, después de separarse de la corona española, pasó bastantes años entre múltiples guerras, incluso una revolución. Esto, por supuesto, tuvo un impacto directamente en diversos aspectos de importancia, como la alimentación, pues cuando un país está en guerra la principal preocupación de gobernantes y habitantes es salvaguardar el territorio y sus vidas. La alimentación en procesos sociales de este tipo no constituye una prioridad, constituye un mero privilegio que solo algunos pueden cubrir. Las tierras no se trabajan, no existe o se dificulta demasiado la posibilidad de actividad de comercio y por supuesto los habitantes no cuentan con la solvencia económica para cubrir ni imaginar una alimentación digna.

Si bien la inestabilidad que propicia una guerra pone en tensión el equilibrio de una nación, para México, un periodo dentro de su historia de suma importancia respecto a la estratificación alimenticia y social es sin duda alguna el porfiriato.

“[...] El porfiriato (1876-1911) tomó a Francia como ejemplo lo cual influyó a la élite mexicana en todos los aspectos, incluyendo el alimenticio. Sin embargo, la mayoría de los mexicanos no modificaron su dieta y menos aún los campesinos y grupos indígenas. Porfirio Díaz logró su meta de instaurar orden y progreso a través de la fuerza y represión manifestando un desprecio por los grupos indígenas y las clases depauperadas.[...]” (Aguilar, 2019)

Hacer hincapié en el discurso del mestizaje que se reprodujo durante este periodo histórico, nos ayuda a identificar un momento crucial dentro de la división alimenticia, con una gran carga racial de por medio, que se introdujo de tal manera en el colectivo que aun después de tantos años permanece y constituye en la identidad de la sociedad mexicana.

” Si bien el discurso del mestizaje intentó incorporar al indígena al proyecto nacional, dicho proceso reprodujo la jerarquía social expresada por Bulnes. El indígena debía dejar de ser indígena para convertirse en mestizo. Debía imitar las prácticas culturales de la clase media urbana, cambiar su forma de vestir, de comer y dejar atrás su cultura y su idioma. [...]” (Aguilar, 2019)

El proceso de desarrollo del país estuvo siempre, desde sus inicios, fundamentada en una dominación que hasta la actualidad es llamada mestizaje, como si en algún momento, para los grupos que no conforman la elite hubiera existido la opción de adoptar o modificar sus hábitos, costumbres y tradiciones; muy por el contrario se les obligaba a dejar de ser quienes eran por el simple hecho de contrastar su cultura con otras de origen principalmente europeo y considerar que seguir las reproduciendo era un atraso global que no podía ocurrir.

“Tanto Guerrero como Bulnes consideraron que una de las causas del atraso en que los indígenas y clases bajas vivían se debía a su dieta basada en el maíz y el chile. Guerrero criticó la falta de proteína animal en forma de carne de res o puerco y huevos. Además, vio con desprecio el consumo de verduras como verdolagas, nopales y quelites, muchas de ellas plantas silvestres que abundaban en el campo mexicano. Sin ninguna base científica se argumentó que la dieta basada en maíz, chile y frijol era un problema para la salud y el progreso del país. Un símbolo del atraso que debía ser superado. [...]”

Resulta increíble considerar que la situación política de esta época consideraba que el atraso que el país podía llegar a presentar era nada más y nada menos que por la diferencia alimenticia que existía entre las clases mexicanas. Para nada se consideró, mucho menos se declaró, que posiblemente la alimentación de los grupos era tan diferente puesto que el país vivía una crisis social donde los ricos eran cada día más ricos y los pobres no solo se convertían en más pobres, también

eran la causa de la mala imagen y posición del país a nivel mundial, del analfabetismo y la desnutrición recaía únicamente en sus hombros, por comer lo que podían, como podían. Por muchos años este discurso sin fundamento científico, de ningún tipo, fue replicado e insertado en la memoria colectiva respaldando y perpetuando la estratificación social basada en el racismo y clasismo.

“Aunque los indígenas dejaron de ser abiertamente la raza inferior de Bulnes, médicos y científicos reprodujeron el discurso de superioridad racial europea que asumía a la dieta basada en el consumo de trigo y proteína animal (carne, leche, huevos) como la solución a todos nuestros problemas. Si comíamos como los europeos y estadounidenses seríamos como ellos, lo cual nos muestra que las ideas raciales de mestizaje en la era postrevolucionaria no fueron tan distintas al discurso de Bulnes y Guerrero. La salud y el futuro de los mexicanos radicaba en seguir el camino del mundo occidental. México debía dejar detrás el mundo indígena ya que este se veía como carente de valor y debía aspirar a adoptar el modelo occidental en su vida cotidiana y en especial en la alimentación.” (Aguilar, 2019)

Si algo es claro es que México, posterior a la época revolucionaria se vio envuelto en una incesante aculturación, donde medios y gobierno se dieron a la tarea de suplantar hábitos alimenticios y tradiciones de sectores vulnerables con la finalidad de conseguir una sociedad más global, con menos peculiaridades, aunque la realidad del país fuera de marginación y segregación.

Años más tarde esta desintegración claramente tuvo implicaciones tanto en la manera en la que la gastronomía se percibió de manera nacional, así como la manera en que se nos catalogaba fuera del territorio. Definitivamente posterior a los años setenta la gastronomía mexicana tuvo altibajos considerables en cuestión de identidad y por supuesto pertenencia. “[...] este periodo condenó al olvido una parte del recetario típico y, con él, a buena parte de las materias primas que lo componían, desapareciendo especies e ingredientes.” (Bon Viveur, 2017)

Podríamos decir que, la situación de la gastronomía mexicana para finales del siglo XX, aunque paulatinamente, mejoró en comparación a las décadas pasadas; esto posiblemente a la occidentalización que invariablemente sucedió. La gastronomía estaba compuesta de ingredientes y técnicas reconocidos y validados por el exterior

y eso permitía la oportunidad de que fuera recibida y aceptada por los cánones de “refinación” que la industria requería. Bastante tuvo que ver la popularización de cocinar como una disciplina más que como una mera actividad recreativa y los nombramientos que esto generaba tales como el de “chef” que de igual manera generaban estatus y diferenciación de todo aquel que simplemente cocinara.

Resulta muy necesario el recuento de crisis y fenómenos sociales por las que ha atravesado el país y sus habitantes pues de esta manera podemos visualizar, también las implicaciones que estos tienen en la alimentación y claro, en la adaptación de la gastronomía, como concepto y como manifestación identitaria, nacional.

Invariablemente la gastronomía actual mexicana es una fusión de todos estos acontecimientos históricos y sociales que hemos albergado como territorio, nación y comunidad.

Lo invariable, sin embargo, después de todo este recuento es que nuestra historia está compuesta por fragmentos, en los que nos podemos encontrar con nuestras raíces y con las influencias que con el tiempo han terminado también por conformarnos. Reconocernos es también, hacer una introspección y apropiar aquello que, aunque no se encuentre en nuestros orígenes, se encuentra en aquello que nos llevamos a la boca, que olemos y saboreamos, que cocinamos.

2.2 Gastronomía y clases sociales en la “capital”

Pareciera increíble que un sitio como en el que se ha desarrollado esta pequeña gran ciudad, un valle, albergue a tantas personas, todas severamente diferentes entre ellas y a su vez unidas por hábitos y costumbres, por tradiciones. “Una de las ciudades más pobladas alrededor del mundo” según múltiples medios y estudios estadísticos; lo que es verdad es que la “capital” siempre ha sido un punto de encuentro para múltiples culturas ya sean exteriores o connacionales.

Durante muchos años se ha percibido a la Ciudad de México como un sitio de posibilidades, donde, prosperar, puede ser posible, aunque esto signifique terminar siendo consumido por el estilo de vida de la “capital”; uno rápido, acelerado,

intolerante y totalizador. ¿Cómo es entonces posible que una ciudad albergue tantas particularidades culturales y al mismo tiempo las homogenice?

La imagen con la que se ha dotado a esta ciudad, la de “mejoramiento”, puede que no esté alejada de la realidad o hasta hace unos años no lo estuviera. Es desde la época prehispánica que se habla, de lo que hoy es la Ciudad de México, como el centro del mismo país; una región de alta afluencia, comercio e importancia y vanguardia política, económica y cultural, todo lo anterior claramente haciendo referencia a la “centralización” que desde sus cimientos esta ciudad representa y reproduce.

Durante diversas épocas de la historia mexicana la ciudad de México ha constituido el sitio de preferencia para proyectos que apoyan el “desarrollo” del país; desde transporte o rascacielos hasta innovaciones en cuestión de salud y políticas públicas, que, a final de cuentas, a pesar de implementarse para los habitantes de la ciudad no todos pueden acceder a ellas debido a la misma centralización que se sufre en ciudad de México.

La alimentación por supuesto, es un factor que también se ve alterado e influenciado por todas estas cuestiones políticas y sociales, mucho más por la cuestión económica, que engloba una fuerte brecha entre los habitantes, pues la gran ciudad, es también un espacio de diferenciación y por ende estratificación social de acuerdo a [...] *qué se come (consumos), quién lo hace y con quién, cómo, dónde y cuándo (prácticas)[...], los para qué y los porqués de todo ello*” (los *itálicas son del autor*)[...]” (, 2017) comportamiento que integra mayormente el pensamiento colectivo de quienes habitamos la gran urbe.

México es uno de los países con mayor diversidad cultural, propia de los estados que lo conforman, así como de diversas culturas que han ingresado y se han interiorizado tanto en el país como en la capital. La Ciudad de México alberga a millones de habitantes que forman parte de esta diversidad cultural que es clasificada además por el sector social y económico al que pertenecen; porque si bien, en México todos somos mexicanos, todos vivimos y comemos en un México diferente.

“[...] En la Ciudad de México se presentan condiciones de vida polarizadas, en donde coexisten espacios población muy precarios con otros con otros cuyas condiciones materiales de vida podrían considerarse satisfactorios, lo cual en conjunto produce un efecto de invisibilidad social del deterioro, a pesar de que sea considerada una gran urbe moderna, concentradora de recursos y con mejores indicadores promedio de bienestar que otros territorios (López et. al., 2011). “

En nuestro país la organización social parte de la diferenciación económica de unos con otros y por ello, tanto los grupos como las limitantes están perfectamente definidas y establecidas. La pobreza a pesar del paso de los años y los líderes políticos permanece y crece y los ricos siempre son y serán ricos... ¿Qué es lo que queda entonces entre estas dos enormes y desiguales dimensiones y clasificaciones sociales? Por supuesto, la hija predilecta de la modernidad y globalización: la clase media; sector de alta relevancia dentro de las naciones en “desarrollo” pues son aquellas que logran tener considerablemente más movilidad social dentro de la estratificación, sin embargo, permanecen en el limbo entre estos dos gigantes que, estáticos, observan como los interactuantes se consumen unos a otros al paso de la acelerada posmodernidad.

“La estructura social en México presenta grandes desigualdades y para su análisis es conveniente hacer en primer término una estratificación con categorías muy gruesas, que distinguen en la sociedad a los que no tienen de los que tienen, a los que no participan de los frutos del desarrollo de los que sí participan” (et.al, 1985) Es entonces que podemos identificar tres principales clases dentro de la estratificación social mexicana; personas que viven en pobreza, seguidas de una clase media y encabezados finalmente por la opulencia. Cabe resaltar que dentro de estas mismas clasificaciones existen subclasificaciones que nos ayudan a visualizar realidades que las personas que conforman estos grupos viven día a día. Es decir, dentro de la pobreza podríamos encontrar la pobreza extrema, y para el caso de la clase media podríamos hablar de aquella que coloquialmente se llama clase media “alta”.

Teniendo identificados los sectores en los que principalmente está organizada socialmente la Ciudad de México es relevante mencionar que las dinámicas y movilidad de cada sector está igualmente bastante bien definidas.

Nadie come lo mismo en esta ciudad y por supuesto todos significan la alimentación de manera diferente, lo que lleva a una percepción gastronómica ampliamente diversa.

La alimentación como manifestación colectiva, como gastronomía, es fiel no solo a la estratificación y alcance económico del sector, es también, la representación de las cotidianidades de los sectores, así como de la versión de sus costumbres y tradiciones. Es a través del análisis enfocado en los grupos que podemos tener una visión (cercana o somera, dependiendo el trabajo) del impacto que los fenómenos sociales, ya sean políticos, económicos o culturales, que existe en los individuos y sus formas de organización, en sus hábitos, en sus realidades y en las que rodean a la suya. Centrar la atención a solo las particularidades del sector nos imposibilita en cierto modo de contemplar todos los factores que integran al fenómeno, los internos y los externos. Una perspectiva amplia nos permite que desde la objetividad identifiquemos todos aquellos acontecimientos y factores que con el paso del tiempo han dado pie, y justificado (hasta cierto punto) ciertos fenómenos y su impacto en la sociedad.

Cuando hacemos mención de que existen factores tanto internos como externos que influyen en las decisiones y realidades de los individuos y su colectivo, nos referimos a que por complicado que a veces sea de comprender, nuestras vidas se construyen no solo por sucesos que ocurren ni directa ni cercanamente a nosotros. La sociedad funciona como un engranaje, en donde todos somos piezas que la hacen funcionar; nuestras acciones repercuten en nosotros mismos, claro, pero también en quienes nos rodean; del mismo modo las decisiones de los sectores que no conformamos determinan, en cierta medida: qué, dónde, cuándo y por qué.

Por tal motivo, como muchas cosas en el país y la ciudad, no se encuentran ni remotamente en nuestro control, aunque así parezca, aunque así pensemos.

Bajo esta lógica aprendida (la de la completa autonomía y albedrío) consideramos entonces que, simplemente todos los días decidimos libremente al despertar que

comeremos y de qué manera, y aunque de cierto modo puede ser posible, la realidad es que socialmente se nos listan los grupos alimentarios que conformarán nuestras dietas; económicamente se nos dice a cuántos de ellos podremos acceder y de qué modo los consumiremos y políticamente en la mayoría de los casos se perpetúan estas dinámicas, que más que estilos de vida, son fenómenos clasificadores, que reproducen concepciones ligadas con la discriminación en muchas de sus significaciones y que prevalecen inclusive desde la conformación del territorio como una nación.

La alimentación en la actualidad está determinada también por aquellos otros aspectos que podríamos considerar como externos pero que de igual manera están influenciados por el sistema mismo como la gestión y disfrute del tiempo o las relaciones de poder. Haciendo mención a esto la alimentación es más que lo que preparamos e ingerimos. Si esta responde a factores internos y externos entonces es también “[...] placer, satisfacción, es una actividad de interacción social y de ocio.” (Bertran, 2017)

La gastronomía en la Ciudad de México es un amplio espectro lleno de infinitas posibilidades que varían de acuerdo al individuo, el contexto y el tiempo. La relación de la comida con las personas que la consumen va más allá del simple acto de alimentarse; incluso más allá de la gastronomía misma. Es un acto que con el paso del tiempo es más político que nunca.

Reconocer que tanto en el país como en una de sus ciudades más importantes la alimentación está ampliamente ligada a la clase social es visibilizar problemáticas y grandes brechas en cuestión de salud y economía pues resulta indignante que en pleno siglo XXI, con el fenómeno de “globalización” en uno de sus mejores momentos, la accesibilidad a productos de necesidad primaria, como lo son los alimentos o el flujo de información de su composición o aporte nutrimental sea precario, escaso o nulo.

México por muchos años ha sido reconocido por ser uno de los países megadiversos alrededor del mundo, por contar con una gran diversidad en materia natural y sobre todo gastronómica, pero ¿a cuánto de esta extensa variedad alimentaria el ciudadano promedio puede acceder? ¿cada cuánto?

Si algo podemos concluir en este capítulo es que, si bien la globalización “homogeniza” y acelera la producción y el consumo, para los países como México, el panorama es diferente. Este fenómeno económico no uniforma las clases sociales tan arraigadas del país, al contrario, responde de manera particular a cada una de ellas y las define aún más. Diversifica la alimentación, es decir, contribuye más a la brecha alimentaria del país y convierte la gastronomía en una atracción que logra adquirir el mejor postor.

Con esto para nada se pretende caer en un discurso donde la “variedad” es directamente el mal de males porque en realidad, no lo es; lo que sí debe cuestionarse es a cuánto de todo aquello “nuevo” estamos teniendo acceso, cuánto de ello nos alimenta y cuánto de ello nos nutre, y si, de alguna manera esto está impactando en la cultura, es decir en la gastronomía y en el sentido de identidad que la conforma.

2.3 La gastronomía popular en la Ciudad de México: Precariedad y fiesta.

Como anteriormente se mencionaba, la estratificación social en México es una constante, sin embargo, esta jerarquización social se aprecia con mayor facilidad en las grandes ciudades pues los contrastes de realidades no solo son visibles sino drásticos e innegables. La segregación que existe en las fronteras sociales especialmente en la ciudad de México son una muestra de lo “bien” separados que están los sectores sociales de cada uno.

El contraste social no solo es evidente en cuestiones de construcción y servicios, va más allá de pavimento y luminarias. La diferenciación es notoria incluso en los alimentos y el valor que se les da en estos lugares de la ciudad; estas mismas zonas tienen una división muy particular en las que podemos identificar qué espacio está determinado para la población “flotante” aquellos que laboran en ella y quienes realmente la habitan.

Es muy común y casi normalizado en la ciudad que cercano a sitios ejecutivos de zonas de opulencia exista una convivencia de ambas realidades anteriormente mencionadas; por un lado podemos observar puntos en los que comercios ambulantes o fijos venden comida de preparación rápida y de precio accesible,

generalmente todos con una base de maíz en cualquiera de sus presentaciones (como tortilla, como masa para ser frita o en tamal) y justo enfrente o escasos metros de este, un local, un sitio principalmente con una puerta que tiene una gama de hasta 8 opciones de bebidas lácteas y no lácteas así como leyendas de frecuente uso como “origen orgánico” o “gluten free” seguidas de una frase “motivacional” En sitios como estos, más frecuentes de los que nos gustaría admitir, en la ciudad no solo es visible, es palpable la diferenciación alimenticia que se vive y se sobrevive diariamente, que comida está determinada para quienes laboran en una zona y cual para quienes residen en ella. Es decir, podemos entonces hablar de una notable distinción, una que separa a la clase popular de las clases privilegiadas en la ciudad. Además de esa muy puntal y relevante primera diferenciación, también podemos hablar entonces de la identificación de comida de acuerdo a la actividad y el tiempo, no hablando de tiempo como un periodo dentro de una cronología si no como un recurso.

Existe un tipo de alimentación para cada momento y circunstancia de la vida en este país y en esta ciudad; primeramente, para cuando uno socialmente es determinado como rico o pobre, después claro para cuando uno nace, crece y posteriormente, muere. Seguido podríamos agregar ciertas categorías de relevancia tales como un tipo específico de alimentación para cuando se está enfermo, para cuando se está decaído o muy feliz... es decir para cuando celebra algo o a alguien.

La cultura de nuestro país está estrechamente ligada a la celebración independientemente a que estado estemos haciendo mención. Somos reconocidos alrededor del mundo por la capacidad de resiliencia que manifestamos a través de la celebración de lo inimaginable, como es el caso de la muerte. Claro está que, por supuesto las celebraciones en la capital tienen símbolos y significaciones de acuerdo al estrato social pues este determinará muchos aspectos de la misma, principalmente de los alimentos que se va a preparar o consumir.

No puede existir celebración sin comida en México; reunirse y comer es una de las acciones de mayor impacto y valor dentro de las dinámicas de convivencia en las familias y grupos de nuestra sociedad.

Pero ¿por qué la celebración es un acto de sociabilidad tan arraigado a nuestra cultura? ¿por qué lo vinculamos directamente con comer? ¿de qué manera se vive en la polarización de la sociedad mexicana? ¿Qué impacto tienen entonces todos estos aspectos en la significación gastronómica popular?

“La fiesta ha persistido en ser un artefacto de expresión y acción sociales, un dispositivo donde vemos desplegarse modelos de acción colectiva y la dramatización de las emociones y sentimientos que alimentan la vida social. En cuantiosas metrópolis modernas las fiestas aún sirven para que aquellos que viven juntos, en unas mismas coordenadas de tiempo y espacio, nunca dejen de ser conscientes de las contradicciones que hacen posible su convivencia, a pesar de todo. La fiesta todavía es el instrumento que permite a una sociedad, urbana e hipercompleja, existir como algo más que una entelequia y existir, además, reclamando y obteniendo el derecho a usar intensivamente su espacio natural, que son los exteriores cotidianos donde la gente se encuentra: la calle y la plaza” (Pujol, 2006)

La celebración a través de la comida no es más que un recurso primario de la gastronomía. Gastronomía es más que alimentos, como lo hemos mencionado ya, involucra actores y sentires que evidencian relaciones y significados. Comer es un acto social y celebrar comiendo es un acto de comunidad; no es lo mismo porque en la primera somos piezas de un sistema, en la segunda somos seres que comparten espacios y tiempos y a través de estos formamos parte de algo.

En la Ciudad de México la mayoría de los factores que la componen proviene de todos lados; somos un conjunto de olores y sabores tanto del resto de estados del país como de distintas naciones alrededor del mundo. Es por esto que hablar de una gastronomía específica de la ciudad podemos encontrar con algunas dificultades, sin embargo, la significación que reciben por el colectivo es diferente, y es a través de esto que descubrimos y reproducimos nuestra identidad.

“Tenemos entonces que esta función educativa y socializadora que acometen los rituales no es sólo posicional —o sea: relativa a cuál es el sitio estructural de cada uno en relación con los demás—, ni tampoco es conductual —cuál es el comportamiento acertado para cada eventualidad—, sino que también es

emocional, es decir relativa a cuáles son los sentimientos que cada individuo tiene que atesorar respecto de los distintos avatares que presenta su existencia social.[...]" (Pujol, 2006)

El auge de muchas de las celebraciones como las conocemos hoy en día proviene nada más y nada menos que de la época del porfiriato. Así es, tanto el origen de las celebraciones como el de la fuerte división social parte de manera sustancial de este muy relevante periodo histórico de nuestro país.

Para hablar de una gastronomía popular resulta prudente que partamos de este punto donde la diferencia entre pobres y burgueses era notoria y fuertemente respaldada por datos estadísticos. Durante este periodo la mayoría de la población mexicana no solo era analfabeta, si no que vivía en condiciones de pobreza extrema. Era un momento en el que, en el país, la introducción tanto de innovaciones científicas como de tradiciones de origen francés en su mayoría estaban en su punto más alto.

Surgía el ferrocarril, los grandes edificios y por supuesto los restaurantes, las pastelerías y las celebraciones en donde se servía esta nueva comida. Los ricos celebraban con alimentos occidentales en bailes con vestimentas de gala, mientras que el resto de población en la ciudad en una pobreza extrema, comían y celebraban como podían, para lo que alcanzara.

Es también durante este periodo que comienza a ser más notoria la fuerte diferenciación alimentaria entre la población de la hoy ciudad de México. Como anteriormente se mencionaba, el gobierno de este periodo dictatorial, influenciado por el pensamiento euro centrista, consideraba que la alimentación indígena era la que promovía la desnutrición en la población debido a una supuesta "carencia" nutricional debido a la procedencia y procesamiento de los alimentos, generalmente provenientes de chinampas y las zonas a las afueras de la ciudad y de pequeños productores dedicados a la ganadería y aves. Sin embargo, esto no era más que una mentira y posiblemente una estrategia para promover la introducción de una nueva perspectiva alimenticia con todo y las materias primas para abastecerla; esta encabezada, principalmente por el aumento del consumo de carnes, rojas en su

mayoría, así como productos elaborados con harina de trigo, en lugar de maíz y la integración de vegetales y variantes por encima de hierbas y leguminosas tradicionales de la época, tales como los frijoles y los quelites.

El desplazamiento de muchos de los productos que conformaban la alimentación diaria de las familias populares hizo que tuvieran que someter su alimentación a una adaptación; no solo la que constituía su día a día, también aquella que involucraba una celebración.

Es de esta manera, durante este periodo, que alimentos característicos de la gastronomía popular como las vísceras, se transforman en protagonistas alimenticios para el sector popular y que persisten hasta la actualidad. Mientras que las elites se encontraban fascinadas con cortes cárnicos preparados con novedosos ingredientes y recetas, el sector popular integraba tripas, hígados, corazones, estómagos y sesos a su dieta, pues estos eran de menor precio y mayor acceso en comparación a pedazo de carne. Claro está que estos ingredientes no formaban parte de una dieta diaria, eran recursos utilizados para ocasiones en las que se requería una preparación que mínimamente se acercara o pudiera reproducir los nuevos estilos y modos de vida en la ciudad y su alimentación.

Con el paso del tiempo en el país existieron nuevas influencias, cada una con sus aspectos característicos y en todos ellos, la población identificada con el sector popular buscó la manera de poder internalizar estas nuevas realidades a la suya.

Hablar de lujo o precariedad es un tema sensible porque materialmente puede y es palpable, sin embargo, es también altamente relativo. Lo percibido como precario solo lo será desde una posición de poder ya sea social o económico, incluso cultural. Y el lujo no es más que el imaginario que surge de la contraparte de esta relación de poder, de la sumisión. Tanto el lujo como la precariedad son factores externos a las realidades en las que los identifiquemos; es decir, para cierto sector que comparte un estilo de vida la percepción de lujo solo existirá porque la proyecta como externa o ajena a su cotidianidad. Lo mismo en el caso de la precariedad, solo puede ser identificada por aquellos que reconozcan que dentro de su forma de vivir no es común o habitual.

Es por ello que hablar de la gastronomía popular es un constante encuentro entre estos dos conceptos. Precario por el origen de cómo fueron integrándose ciertos alimentos a la dieta y festivo, o lujo algo que no tiene lugar siempre, porque no constituían a pesar de ya estar integrados, parte de una dieta diaria para este sector.

Como también lo mencionábamos podemos hacer alusión al concepto de festivo no solo por la singularidad de la situación; lo festivo incluye ciertamente muchas significaciones y entre ellas se encuentra la de expresar a través de una construcción individual que se es parte de algo, en este caso a través de la alimentación y que siempre existe la posibilidad de, mediante la festividad, conectar con personas y costumbres que también integran la sociedad en la que vivimos; pues si de alguna manera estos aspectos puede que no nos integren ni describan a otras personas sí y nos conectan con ellas a pesar de las diferencias por el siempre hecho de que todos comemos y todos celebramos, no importa qué, no importa cómo, ese sencillo aspecto en común nos abre la posibilidad de en lo más orgánico de nuestra estructura (como humanos), entendernos.

La gastronomía popular es festiva no solo porque nos ayuda a expresar sentimientos individuales y colectivos. Lo es porque nos demuestra día con día y tras años de estratificación social que, la alimentación y el reconocimiento a través de ella, es una manera de resistencia. La adaptación social a través de la que surgen platillos y costumbres para consumirlos es una muestra de que nada se puede destruir y que todo siempre buscara la forma de transformarse.

En la Ciudad de México hasta el 2020 se encontraban censados por el INEGI casi un millón de sitios catalogados como restaurantes y sitios de venta de comida y bebidas (es decir que posiblemente no cuentan con un local comercial). Lo anterior nos demuestra que en México no importa cómo, ni de donde, siempre encontraras la posibilidad de comer algo con lo que te identifiques. También de acuerdo a este dato podemos constatar que para los chilangos la alimentación en cuestiones, por lo menos sociológicas, importa y mucho.

La gastronomía popular ha logrado permanecer en la estructura social manteniéndose en la mayoría de las ocasiones fiel a sus orígenes; aunque la era

globalizada ha tenido un impacto en todo, incluso en la alimentación, la gastronomía popular se ha mantenido arraigada y viva gracias a quienes día a día la reconocen y la expresan como parte de su identidad. La adaptabilidad que debido a la era global posmoderna ha sufrido, en pocas ocasiones considero, ha sido una decisión consiente del sector mismo, es decir, si la gastronomía popular ha sufrido cambios para ser consumida fuera del sector y tener un mayor alcance comercial ha sido por intervenciones y factores externos, ya sea llegar a sitios y consumidores nuevos o convertir ciertas preparaciones en mera y netamente “productos” que se puedan hipermercantilizar, despojándolos de las significaciones que tienen y convirtiéndolos en un objetos de consumo.

El hecho de que la gastronomía popular se abra a nuevos consumidores y mercados desde el respeto no significaría mayor problema. La verdadera línea de cuestionamiento sobre este fenómeno es que los casos en los que innovaciones como las anteriores surgen del sector y o su población son mínimos.

A modo de conclusión para este subtema, que conforma el cierre del capítulo me gustaría, destacar y resumir algunas de las cosas que no debemos pasar por alto sobre todo al haber identificado el fenómeno a estudiar; una posible apropiación gastronómica connacional por parte de grupos elites de la ciudad.

La gastronomía al estar sujeta a las identidades de las sociedades y sus grupos siempre serán una manifestación única, peculiar. Respetar los procesos sociales de los grupos, así como las tradiciones y costumbres que los rodean es un requisito al que debemos apegarnos y con el que tendríamos que ser más empáticos, sobre todo cuando se tratan de cuestiones dentro de nuestra misma perspectiva de sociedad.

Es importante también que siempre seamos conscientes de que la gastronomía, hablando por el momento de la popular, está constituida por una dualidad en la que a través de lo que por el resto de sectores puede ser percibido como “precario” encuentra la posibilidad de mantenerse vigente y eso mismo, la resistencia, es “festivo”, y lo es por simple significación de que por años el sector y quienes lo

conforman sigan creando comunidad desde los espacios donde se puede para mantener estilos y modos de alimentación vigentes.

La festividad puede parecer no más que la mera idea de convivencia entre individuos de un colectivo, sin embargo, va más allá de las obviedades y nos ayuda incluso a reconocer que la festividad es un medio donde cada interactuante que participa, aunque resulta distinto al otro, encuentra un espacio en donde los sentires y las realidades comparten tiempo y espacio, en este caso a través de la gastronomía.

Capítulo 3. Gastronomía globalizada. La posmodernidad y su impacto en el consumo de identidades

3.1 La globalización posmoderna y la desilusión de identidades

“Latinoamérica vive intensos procesos culturales como parte del fenómeno globalizador de las economías que, al homogeneizar patrones de consumo, afecta a las culturas locales (principalmente a las populares e indígenas), así como a los mecanismos a través de los cuales los portadores de estas culturas construyen, modifican y redefinen sus propias identidades.” (Gregor)

La globalización ha llegado y logrado insertarse en todas las sociedades y formas de colectivos que conocemos actualmente. A final de cuentas esa era la intención al establecer un nuevo modelo de producción y consumo, la homogenización, es decir, que no importara el sitio ni el momento, todos vivimos al ritmo que esta decide avanzar. En distintas naciones la globalización realmente es algo que uniformiza el pensamiento, el comportamiento y por ende el consumo, sin embargo, para países como México la realidad es distinta pero no mejor.

En un país y ciudad como la que habitamos, la globalización se adapta a las fuertes estratificaciones sociales que sostienen nuestra organización y percepción social. Es decir, incluso la globalización, se vive de manera “particular” según tu clase social. Como hacíamos mención, esto no quiere decir para nada que sea más gentil o que transcurra con un ritmo diferente, no; lo que en realidad sucede es que se adapta a cada sector y dentro del determina un modelo que logre permear en las necesidades de cada individuo. Sin embargo, dentro de este proceso la globalización va cumpliendo su objetivo, marcar una tendencia de satisfacción de necesidades logrando así que, poco a poco cada sector logre tener hábitos de consumo en común para introducir un consumo más global.

De cualquier modo, la globalización tiene un fuerte impacto en las identidades de los colectivos en ciudades donde las divisiones sociales son la base de la interacción. Al internarse en ellas y conocerlas aporta considerablemente a las

brechas económicas y sociales más aspectos para que los sectores lejos de “homogenizarse” se mantengan igual o mayormente separados, pero con tendencias de comportamiento y consumo similares entre ellos. Es entonces cuando socialmente se comienzan a replicar los hábitos de los sectores que marcan el rumbo del resto de sociedades al rededor del mundo, todo en una especie de efecto dominó.

“La globalización no desaparece a las identidades locales, pues si las homogeneiza al mismo tiempo exagera lo que se ha denominado “dinámica auto identificadora”, que se expresa en el estallido de nacionalismos y en la revitalización de pueblos indios y otros grupos sociales que encuentran en esa identificación una afirmación local, ya que necesitan raíces en una sociedad cada vez más transnacionalizada: requieren un sitio donde todo les resulte familiar, es decir, un sentido de pertenencia.” (Gregor)

Las identidades en el colectivo funcionan fuertemente como adherente social dentro de un grupo, son de vital importancia para que las sociedades se reconozcan, permanezcan unidas y sigan creciendo como grupo, es decir que mantengan redes de comportamiento y valores que dotan de orden y dirección a quienes formen parte de él. Sí, la cultura y el sentido identitario también es un tipo de orden social donde, dentro de la “libertad” y la pertenencia se determinan expresiones, manifestaciones y espacios, es decir, fronteras distintivas de cada grupo.

En la posmodernidad lo que generalmente ocurre con estas identidades es que la globalización, las consume, pero no en el sentido de que “las agota”, al contrario, las transforma; Transforma sentires en “experiencias” que pueden ser comercializadas con el fin de consumir costumbres y tradiciones de las que este mismo modelo económico, nos hace despegarnos. Convierte identidades y realidades en productos a través de la apropiación y exotización en espectáculos que pueden ser adquiridos. Generalmente este fenómeno se tiene lugar gracias a que la sociedad mexicana está sustentada en relaciones de poder.

Este último factor es de suma importancia, pues como se había mencionado con anterioridad, la transformación de identidades no surge de una necesidad real o

fidedigna si no de una creada por la globalización; aquella en la que se nos desapega tanto de nuestras las raíces y orígenes de nuestras realidades que posteriormente debemos buscar el medio y los recursos para poder volver a ellas muchas veces a través del consumo. Esta necesidad generalmente tiene su origen en naciones donde la globalización a alcanzado un nivel acelerado en términos de totalización y aunque parezca complejo de asimilar, la reproducción de estos mecanismos de “retorno” y apego a la identidad, llegan a realidades como la nuestra donde con frecuencia consideramos que el actuar y pensar externo no debe ser cuestionado, simplemente es mejor y debe ser puesto en práctica. Lo anterior no quiere decir que dentro de nuestra sociedad no existan fenómenos que involucren situaciones con la identidad y la pertenencia, los existen y de diversas dimensiones; lo que se busca entender es que en fenómenos donde existe la posibilidad de que la cuestión a analizar sea la apropiación hay una tendencia a que exista gracias a: 1) al poder que un grupo ejerce sobre otro (de cualquier índole: social, económico, político, cultural) y 2) A las necesidades que surgen con la globalización en otros contextos (externos al país) y que son replicados por el sector de nuestra sociedad que puede y tiene acceso a la interacción con él.

Identificar entonces que el impacto en cuestiones que conforman a la sociedad mexicana es el resultado de la influencia externa en nuestras realidades, nos lleva al ejercicio inevitable de cuestionarnos ¿cómo es que esto ocurre y se reproduce con tanta naturalidad? Pues bien, una posible respuesta sería lo que Gilberto Giménez dice en su trabajo “Identidades en globalización” (2000), el hecho de que exista una influencia de tal magnitud en diferentes realidades globales, distantes no solo geográficamente sino culturalmente, puede que se deba a una “comunidad global” que no es más que “[...] una élite urbana y cosmopolita sumamente abierta a los cambios de escala, que habla inglés y comparte modos de consumo, estilos de vida, empleos del tiempo y hasta expectativas biográficas similares. Sería la élite que, tanto en Tokio como en Buenos Aires, Los Ángeles, Londres, Ciudad de México, São Paulo y Bombay “se sientan en canapés del mismo estilo para ver las mismas emisiones de televisión y usan zapatos de tenis de la misma marca para practicar la misma clase de deportes” (Lévy, 1998:364).

Dicho lo anterior podríamos seguir afirmando que la globalización efectivamente no totaliza a la sociedad por igual e incluso como resultado a su impacto, da lugar a una fragmentación global donde también podemos identificar estratificación a través de cómo y qué consumimos.

La globalización en esta era posmoderna efectivamente tiene un impacto en las identidades de colectivos más específicos, pero también en los globales. Es cierto que aprovecha cada nicho de oportunidad para internarse y modificar los modos y medios de producción y sobre todo de consumo, sin embargo, es interesante considerar que más que erradicar identidades o arrasar con ellas las transforma en ocasiones desde sus raíces. No las borra, aprovecha esos cimientos para generar identidades. Para nada esto es un punto a favor de la globalización ni se pretende hacer creer que lo es, pero considero de importancia que seamos puntuales en este aspecto pues de acuerdo a lo expuesto sería incorrecto posicionarnos en el discurso donde se hace referencia a que la globalización diluye identidades, por el contrario, las analiza y retoma para modificarlas e hipermencantilizarlas. Como podemos constatar para nada es menos serio o grave, de hecho, constituye un fenómeno serio y de interés pues las transformaciones que sufren las identidades afectan a los individuos de los colectivos, comunidades y sociedad que las conforman generando así crisis internas donde lo que era ya no es, donde ya no sé es parte de nada y tampoco se puede ser parte de algo, pues la globalización en la era posmoderna hace inalcanzable tener la saciedad, la satisfacción de “formar parte”, pues de hacerlo el hiperconsumo, característica principal de este fenómeno, no tendría sentido ni posibilidad alguna.

Toda manifestación de colectividad se mantiene en constante cambio, nada es estático, jamás. Las necesidades cambian porque el tiempo pasa. Incluso la alimentación y la gastronomía son obvia y ampliamente impactadas por el tiempo, pues a medida que este pasa, los individuos y significados también.

Lo relevante verdaderamente en cuestionarnos si la globalización en la era posmoderna tiene un impacto en las identidades no es sobre cuánto cambian estas y si lo hacen, esto es obvio e innegable; la importancia en este cuestionamiento es

porqué lo hacen y si la razón de cambio tiene un trasfondo en donde esté involucrada la omisión de derechos de cualquier índole o si bien se está dando gracias al uso de influencias o recursos, una vez más, de cualquier índole, social, económico, cultural, racial o político.

3.2 ¿La gastronomía popular pierde su identidad de clase en la globalización posmoderna?

La alimentación siempre va a constituir mucho más que solo comer, no importa el tiempo ni el momento, a través de la gastronomía es que tendrá lugar la representación de las sociedades y colectivos y quienes las integran.

“Para comprender los nuevos fenómenos identitarios ya no es suficiente afirmar que la información es poder, sino entender que hoy por hoy lo que determina el poder es la velocidad, porque la sociedad se reconstituye a partir de este nuevo vector. “El que posee la velocidad gobierna con ella.” (Gregor)

En efecto, para poder darle seguimiento (y posteriormente analizar) lo que ocurre con las identidades en una era global posmoderna, es importante reconocer que la manera en la que nos relacionamos y consumimos dista mucho de cualquier época pasada. Las sociedades en general han encontrado en el confort y el consumo el objetivo y “sentido” de la vida y esto está directamente ligado con la velocidad. El valor que se adjudica entonces a la pertenencia o bien a la modificación de costumbres y tradiciones (y sus significaciones) están completamente vinculadas a el estímulo constante del que la globalización nos ha hecho dependientes, la satisfacción, pero no cualquiera, la inmediata.

En un tiempo histórico donde lo único que prevalece es lo que se mueve a la velocidad de la globalización posmoderna, es complicado hablar de identidad y mucho más de pertenencia. Suele ser complicado debido a que el constante flujo de información y las arraigadas relaciones de poder generan tensiones entre los sectores, es decir, no hay cosa que tenga más peso en este tiempo que la inmediatez y esta está a favor de quienes tienen los capitales. Una vez más, entonces, nos encontramos con un aspecto a enlistar en la gran brecha social dentro

del país, donde la posibilidad de adaptabilidad (o supervivencia) a la globalización posmoderna se encuentra en las elites y bajo esta lógica estas determinan que permanece, que se transforma y que desaparece.

Es de consideración hacer énfasis en que, si bien este fenómeno ocurre con demasiada “naturalidad” dentro del México, lo hace debido a la globalización; es gracias a la velocidad de este sistema que fenómenos, como el de la selectividad de permanencia, impacta directamente en las sociedades, principalmente en las más segmentadas como es lo es la del país, como es la de la ciudad de México.

Las identidades en la globalización están expuestas a muchos factores que suelen trastocarlas o arraigarse en sus aspectos más puros, los modos y los medios; Si bien este sistema económico y social no globaliza de una manera uniforme, valga la redundancia, tiene principios y productos que sí logran instaurarse en las sociedades, no importando el sector al que nos refiramos.

Es esta convivencia la que hace que los hábitos y las perspectivas de los colectivos vayan modificándose para ser parte de la conformación de las “comunidades globales”; con esto, nuevamente no se busca estigmatizar la circulación y acceso a productos y perspectivas externas (extranjeras), lo que se pretende es cuestionar por qué la globalización las establece como acciones relacionadas con el cubrimiento de necesidades y como a través de esto logra, sí, gradualmente un pensamiento de consumo que impacta directamente en el sentido de pertenencia e identidad de los interactuantes de los colectivos.

“Una cultura globalizada que embiste a lo local con afanes hegemónicos y lo local que se resiste a desaparecer mediante mecanismos de sobrevivencia y, a veces, de embate movilizador reivindicativo, producen una ambigüedad en los modelos identitarios, “en virtud de que la gente quiere acentuar sus valores locales al mismo tiempo que compartir los estilos y valores globales”. De ahí que pueda hablarse de una “universalización de los particularismos” o de la “valorización global de las identidades particulares”.¹⁰ (Gregor)

Todo cambia, siempre lo va a hacer. Es parte del curso natural de las cosas y la vida en general, sin embargo, el cambio a través de procesos inducidos debe ser altamente cuestionado ¿qué te otorga el poder de decidir que permanece y que no? y siguiendo con otra pregunta necesaria ¿qué ocurre con quienes decides que sus realidades deben cambiar o morir?

La permanencia no solo se debe abordar desde la significación de estatismo o como algo infinito. La permanencia se construye, es una serie de acontecimientos, sujetos y grupos que a lo largo de los años han evolucionado y sus principios y significados también. Cuando hacemos hincapié en la importancia de preguntarnos qué está ocurriendo con las identidades y el sentido de pertenencia de las sociedades en la globalización posmoderna no nos preguntamos netamente por que cambian, porque como individuos mismo sabemos que naturalmente ocurre, el mundo que habitamos no es el mundo que incluso nuestros padres habitaron. El interés en darle seguimiento a las transformaciones y evoluciones, en el caso de la gastronomía popular, proviene de impacto que estas innovaciones están teniendo tanto en la población como en su cotidianidad.

Cuando un cambio está acompañado de aspectos que posiblemente están afectando al sector mismo tenemos una pauta que no debemos tomar a la ligera; de ser un cambio promovido por quienes integran un colectivo difícilmente existirían este tipo de situaciones. Cuando uno conoce su realidad no busca complicarla, al contrario, vela por una vía empática y consciente hacia la “innovación” que la rápida globalización exige, por el contrario, una modificación o una propuesta que invalida a un grupo, generalmente, proviene fuera de este, implicando que las iniciativas no solo sean irrespetuosas de las significaciones locales, sino que también lucren con ellas mediante la adaptabilidad para la hipermencantilización que puedan llegar a tener.

Ni lo propio es sagrado ni lo externo malévolo. La consagración de lo originario, puro y tradicional puede recaer en la romantización y someter incluso a aspectos que le compongan a la desaparición. Sin embargo, que se ignore la vulnerabilidad de ciertos sectores ante la necesidad de elites por el consumo de lo propio y autentico

también supone un riesgo que tarde o temprano someterá no solo a las tradiciones o costumbres sino al sector mismo pues la globalización es rápida y la manera en la que través del consumo se interna en los grupos, más.

Los límites que la globalización posmoderna “borra” gradualmente solo se hacen con la función de permitir el flujo de información de consumo, donde nada garantiza que sectores inferiores (desde una perspectiva de jerarquización, no de menosprecio) puedan acceder a realidades diferentes, pero, donde definitivamente las elites portadoras de los medios pueden interactuar y apropiarse lo que consideren rentable.

El caso específico de la gastronomía popular de la ciudad de México es muy peculiar pues como lo hemos mencionado es una conjunción de todos los grupos de quienes está conformada la sociedad. Nacionales y extranjeros. Lo que se considera propio a sido gracias a procesos de adaptación y arraigo impulsado por diferentes aspectos como la cultura, la sociedad, la política o la economía, sin embargo, la población de la capital la ha logrado significar y dotado de identidad que la distingue entre el resto de las similitudes que puede llegar a tener con la gastronomía del resto del país. Este proceso es muy diferente a la apropiación gastronómica financiada. Reconocer que muchos aspectos en una de las ciudades más importantes del país están atravesando una apropiación y gentrificación es el primer paso para poder emplear acciones que resguarden la integridad de todos quienes habitamos la ciudad.

La identidad gastronómica del sector popular en ciudad de México enfrenta no solo a la rapidez de la globalización en el país, lo hace también, a la globalización como macrosistema que moldea al resto del mundo. El caso particular de la Ciudad de México y su gastronomía es amplio y complejo debido a la fuerte interacción y dinamismo que existe por parte de su población, nacional y externa; es de compleja asimilación justo por la diversidad que la ciudad alberga y poco cuestionado pues en sitios como este, al redor del mundo, siempre se espera la constante innovación, lo que nos hace ser poco juiciosos con lo que consumimos y como lo hacemos

La cuestión directa con las identidades es que a modo personal considero que más que desaparecer en la globalización quedan en una especie de limbo en el que

cualquiera que tenga los recursos puede hacer uso de símbolos y significados a conveniencia del mercado. Lo preocupante en todo esto además de la apropiación gastronómica es su elitización; de este modo no es precisamente que la gastronomía popular pierda su identidad de clase, porque sigue formando parte de la realidad del sector, aunque este siendo apropiada y modificado por otro en una posición de poder privilegiada la gastronomía popular sigue existiendo y resistiendo a estos procesos. Lo que ocurre en realidad es una solventada imitación y posteriormente una modificación para que pueda introducirse a sectores en los que nunca figura como forma de alimentación ni imaginable ni identitaria.

Entonces de este modo podemos de manera somera responder a la pregunta que funge como título del subtema. Si bien la gastronomía popular de la ciudad de México es presa para las elites y su apetito de hipermencantilización, no deja propiamente de existir, ni se disuelve y tampoco desaparece. Si lo hiciera la variante innovadora y elitista tampoco podría existir y a lo mejor sería rápidamente reemplazada por otro estilo de vida que sacie los vacíos identitarios de las elites. Lo que si ocurre es la suplantación identitaria y el falso sentido de pertenencia mediante la imitación y la apropiación.

La reproducción de “hábitos” es usual y de cuidado en la globalización posmoderna pues rápidamente se pueden suplantar y desvanecer los orígenes y raíces que anteceden a las tendencias. Esto crea entonces identidades ficticias, que carecen de antecedentes culturales históricos y sociales que las sustenten y únicamente funcionan como máscaras de fácil cambio en sociedades donde la inmediatez determina todo y todo no es ni dura nada.

Es extenso intentar cotejar la infinidad de situaciones que atraviesan las identidades en este periodo de la vida humana, pues a modo personal considero que nunca nada había sido tan livianamente impactante. Los individuos que conformaban las sociedades por años ansiaban la “ligereza” del sistema, que nada fuera o significara tanto ni tan poco; sin embargo, las consecuencias que conlleva que los límites solo de pseudo desvanezcan para quienes se encuentran en ventaja social, económica y política y que esto les dé la posibilidad de poseer lo que deseen es alarmante,

sumamente alarmante pues los individuos que conformamos las sociedades quedamos a merced de los vacíos y ambiciones de quienes consumen, sobre todo, identidades como si se trataran de menús a la carta.

3.3: La apropiación y elitización de la gastronomía popular

La apropiación y elitización de la comida popular en la Ciudad de México es un fenómeno que ha estado ocurriendo durante décadas y que refleja la complejidad de la escena culinario de la ciudad. Esto se relaciona con la transformación de platillos y alimentos tradicionalmente considerados como “comida popular” en experiencias gastronómicas más “exclusivas” y de un costo elevado, a menudo dirigidas a un público elite o ajeno a la población promedio de la ciudad, es decir, a extranjeros que radican en la ciudad o bien turistas.

Al abordar conceptos como gentrificación y elitización es prudente considerar que, existen diversos factores sociales que a lo largo del tiempo han sustentado una transformación en la ciudad, sus dinámicas y sus interactuantes. Es decir, identificar fenómenos como estos en la sociedad mexicana no sería posible sin ser conscientes de que el cambio que enfrenta la ciudad y los capitalinos no es más que el resultado de una constante y extrema división y dominación social.

Existen como lo mencionamos diversas causas que han ido originando que la ciudad y sus habitantes sean el espacio idóneo para la reproducción de una posible apropiación y posteriormente elitización de su gastronomía principalmente aquella identificada como de origen popular. La apertura cultural que la gastronomía mexicana tiene, y en la que básicamente está construida, es una especie de puerta giratoria en la que muy fácilmente uno puede llegar a confundir que tanto está entrando, que está saliendo y de qué manera esto impacta en nuestras identidades, pues si algo es cierto es que los habitantes de ciudad de México vivimos a un ritmo maniaco en el que posiblemente pasamos por alto situaciones de este tipo y no somos conscientes de estos cambios paulatinos hasta que nos enfrentamos cara a cara con sus consecuencias.

Es considerable reiterar una vez más, como algunas ya lo hemos hecho a lo largo del trabajo, que no se pretende glorificar la pureza de lo originario que permanece en nuestras tradiciones, costumbres, modos y medios; por el contrario, buscamos cuestionar la transformación gastronómica que existe en la ciudad de México así como su origen y sus posibles consecuencias en un colectivo que cada vez puede acceder y costear menos alimentos que formaban parte de su cotidianidad, de la vida y la significación de esta. La fusión culinaria en la ciudad fue, y sigue siendo, una oportunidad para aquellos sectores que buscan un sitio en la sociedad mexicana, ya sea través de la comida y su preparación o de una oportunidad laboral ante una, otra más bien, crisis que enfrenta la posmodernidad; la precariedad laboral.

Sea la razón que sea, la ciudad de México es un espacio que mantiene demasiada flexibilidad y apertura a diversas cuestiones culturales, entre ellas las gastronómicas; en esta pequeña gran ciudad podemos encontrar desde un tlacoyo de masa azul al comal hasta cortes Kobe bañados en oro ya sea en extremos contrarios de la ciudad o bien a unas cuantas calles de diferencia. La gran diversidad gastronómica y culinaria que alberga este valle es de magnitudes impresionantes, sin embargo, la diferencia alimentaria es aún más extensa y de mayor preocupación, pues esta última nos ayuda a visualizar qué, cómo y cada cuánto comen los diversos sectores que conforman la ciudad.

En términos técnicos una característica que ha tomado gran fuerza en la ciudad es la especialización de la preparación de los alimentos. No solo existe la fusión cultural que engloba a la gastronomía como medio de expresión, con ellas viene también un extenso y meticuloso manual de preparaciones peculiares y exuberantes las cuales por supuesto tendrán un impacto en la imagen y comercialización de los productos. Como mencionábamos la gran apertura cultural en esta ciudad ha propiciado un ambiente ideal en el que los más rápidos y con mayores recursos han utilizado la máscara de la fusión gastronómica para incorporar ingredientes más caros, o comunes a precios exorbitantes, y técnicas culinarias sofisticadas en la preparación de platillos tradicionales, haciendo que la comida sea inaccesible para

la mayoría de los individuos que conforman los sectores sociales de la ciudad de México, como es el caso de una de las comidas más características de los chilangos, los tacos.

Si bien la “fusión” es la justificación predilecta de las elites para la apropiación de ingredientes y platillos que forman parte de la identidad y la vida de comunidades enteras en la ciudad, otro factor de importancia que debemos mencionar es el creciente fenómeno de gentrificación que ocurre principalmente en sitios de la ciudad que solían ser espacios característicos de comunidades populares, muchas de ellas colonias que desde sus orígenes albergaron tradiciones, costumbres y gastronomía referente a este sector, tales como la conocida colonia Guerrero al centro de la ciudad, Escandón, Doctores, Polanco, hasta el mismísimo y mítico barrio de Tepito.

Actualmente casi ninguna colonia o barrio se ha librado del fenómeno de la gentrificación, muy por el contrario, es algo que cada día es más común en la ciudad sin embargo eso no hace que ignoremos los múltiples efectos que tiene en los habitantes de la ciudad y su cotidianidad. “El fenómeno causa que los aumentos de las rentas en estas zonas sean elevadas y los residentes originales se vean en la necesidad de desplazarse hacia zonas de la ciudad, así como a la periferia donde encuentren precios asequibles.” (Expansión, 2023)

Si bien una de las consecuencias principales de este fenómeno recae en la vivienda, la accesibilidad a esta y el desplazamiento de los colonos, ya sea originarios o nacionales, la manera en la que se relaciona con la apropiación y elitización de la gastronomía popular es mediante la “reestructura” del comercio en estas zonas habitadas, ahora, por personas de un poder adquisitivo mayor, mucho mayor, al promedio y la manera en la que estas determinan la tendencia de consumo. Un claro ejemplo de este fenómeno podría ser los múltiples locales de taquerías que podemos encontrar en colonias como Santa María la Ribera o la mismísima Anzures donde los precios de los alimentos suelen encontrarse por encima del estándar en comparación con colonias incluso más hacia el sur como el reconocido Pedregal de Santo Domingo o la emblemática Portales.

Aunque reconozcamos que la gentrificación y la gran apertura cultural, que propicia las fusiones culinarias, son aspectos relevantes dentro de los fenómenos de gentrificación y elitización de la gastronomía popular, otro factor que no podemos dejar de lado es la influencia de las redes sociales como medios de comunicación masivos y el rol que juegan en la sociedad mexicana actual. La rapidez con la que actualmente podemos acceder a la información es “inmediata” en comparación con el pasado.

Acceder de esta manera a la información y la opinión pública hace que no solo se promuevan perspectivas sino que se validen a través de la divulgación del discurso, es decir, no es válido por la veracidad de la información, es válido por la velocidad con la que esta información se viralizó. Por válido podemos comprender muchos significados sin embargo en cuestiones gastronómicas válido es sinónimo de aprobación por lo tanto de tendencia y por supuesto, en la mayoría de los casos, de prestigio.

Considero que un caso que retrata perfectamente esta situación (y dándole seguimiento al impacto global del taco) es el de la famosa taquería Orinoco, principalmente en la sucursal de Roma Norte, claramente en ciudad de México. Esta taquería surgió en Monterrey en el año de 2015. En sus inicios compartían el mismo concepto que casi cualquier taquería de ciudad, ser fiel acompañante y revitalizadora de aquellas almas de noche que buscan un retorno a la realidad después de un buen rato con amigos. En 2016 después de una fuerte polémica alcanzan tal popularidad que llegan a la capital a una colonia de las colonias con mayor afluencia, visiblemente notoria, de población extranjera ya sea residente o turista, la famosa colonia Roma.

La manera en la que esta taquería vende el concepto de autenticidad taquera ha logrado cautivar a propios, externos e incluso a celebridades; los precios de sus productos claramente son más altos en comparación a alguna otra opción gastronómica que involucre tacos en calles aledañas, sin embargo, en Orinoco, no solo sales con una “experiencia” gastronómica, también con una equivocada percepción de estatus por nada más y nada menos que estar consumiendo una

tendencia en una zona gentrificada. Es decir, para muchos habitantes de la ciudad de México acceder a este tipo de experiencias les brinda un sentimiento de movilidad social y colectivamente se le comienza a dotar de “exclusividad”. Orinoco cuanta con un par de sucursales más en la ciudad, ninguna en una colonia o barrio popular, algo que suele resonar si consideramos que, los alimentos que venden suelen provenir de estos sectores.

Como el caso de esta taquería existen varios para mencionar en la ciudad de México, ya sea que hagamos referencia a restaurantes o cadenas de renombre o a locales comerciales que comienzan a asentarse en las muchas colonias o barrios donde la estratificación social es evidente y sobre todo palpable.

La incorporación de nuevas técnicas en la gastronomía mexicana, de su divulgación a través de medios de comunicación masivos, o el establecimiento de los locales comerciales en zonas con problemas serios de gentrificación, no debería ser sinónimo de que la población de esta sociedad no pueda acceder a ella cuando claramente los alimentos preparados son protagonistas de la vida de quienes día a día construimos, habitamos y significamos la ciudad.

Si bien el taco es una de las ejemplificaciones más fácil de seguir por las dimensiones globales que ha alcanzado, la gastronomía popular de la ciudad de México es una presa fácil ante la apropiación y la elitización y podríamos mencionar distintos platillos que poco a poco se convierten del agrado de las elites, los retoman y posteriormente dificultan el acceso al resto de población. Podríamos mencionar sin duda alguna a los tamales o a su acompañante predilecto el atole que con el paso de los años se ha forjado como el desayuno en combo de estudiantes y trabajadores que transitan, y en muchas ocasiones, atraviesan la ciudad para llegar a sus destinos. También podríamos integrar a la lista a las siempre confiables garnachas ya sean al comal o bañadas y fritas en aceite apto solo para personalidades con sistema inmunológico forjado en la capital o bien el caso muy particular de las vísceras o menudencias que cada día se vuelve más común encontrar ya sea en taco o en gordita o sorprendentemente dentro de un local comercial con un emplatado ostentoso y un precio de admirar.

El caso de estas últimas, las vísceras y menudencias, es muy particular pues a lo largo de la historia de la capital este alimento era no solo de carácter popular si no relacionado directamente por los sectores ajenos a este, como precario.

El consumo de carne no era muy habitual en la época prehispánica, sin embargo, existía. Lo que comúnmente se consumía si de carne se trataba eran aves, iguanas, ajolotes, armadillos y pescado en sal cuando existía relación con algún estado del sur. La carne de reses, bovinos y principalmente cerdo llegó a la ciudad (Escudero, 2020) junto con los españoles quienes no había banquete que tuviera lugar sin la extravagante preparación y presentación de estos nuevos insumos.

Como ya se ha mencionado con anterioridad, la carne y su consumo también estuvo, y podríamos decir que continúa, marcando fuertemente la brecha socio económica que por años ha existido en nuestro país. Fue principalmente durante el porfiriato y la postrevolución que el consumo de menudencias y vísceras se popularizó entre el sector pobre de la sociedad mexicana pues costear un corte de maciza, o alguna otra parte de los animales era difícil o inimaginable para muchos.

La Ciudad de México fue creciendo con los años, pero al mismo tiempo, manteniendo ciertos alimentos en su dieta que se encargaron de criar y alimentar a generaciones enteras. Así como la población crecía la demanda alimentaria también lo hacía y por esta razón fue que, en las zonas populares, generalmente, se mantuvo la tradición de consumir tripas, hígados, ubres, corazones y demás vísceras generalmente de carnes rojas; esta tradición pudo mantenerse vigente durante muchos años gracias a que en estas mismas zonas existían los rastros y la población las compraba directamente en estos sitios.

En la actualidad aún existen sitios llenos de historia en los que podemos encontrar tacos de casi cualquier órgano de la res, o en algunos caos de cerdo, acompañados por supuesto de la doble tortilla obligada, cebolla y cilantro, así como un repertorio de salsas y acompañamientos para degustar en cada mordida años y años de resistencia alimentaria. Desde “Las Corazonas” (Vice, 2015) en el barrio de Tepito, hasta “Los abogados” en la colonia Pensador Mexicano, incluso en el centro de nuestra ciudad en el famoso “Torito” (Chilango, 2014) podemos atestiguar que

preparaciones como estas forman parte de nuestra construcción como chilangos y que la creciente popularidad en el consumo de ellas no es más que el resultado de la integración de estas en menús que las envuelven en técnicas y estéticas de la “alta” cocina, como si la gastronomía que forma parte fundamental de un sector tuviera que responder una vez más a otro “nivel” de jerarquización que lo despoja de lo más esencial en la vida de un ser humano, la alimentación.

No importa de que se trate, si es moronga, tuétanos, tripas, bofé o nana, aparentemente la posmodernidad hace que socialmente se ansíe pertenecer, aunque sea través de la simulación o la replicación de identidades más que de su comprensión y sobre todo la empatía y respeto hacia los individuos que los conforman.

Si algo podemos identificar dentro de todo este seguimiento al fenómeno de la apropiación y la elitización de la gastronomía popular de la ciudad de México es que globalmente existe la tendencia, que incluso podría ser llamada necesidad por lo salvaje que pueden ser los medios, de anclarse a identidades fuertes y solidad que han sabido adaptarse al paso del tiempo y a las crisis tanto históricas como sociales.

El “desvanecimiento” de las divisiones sociales que han tenido lugar a lo largo de la historia de México parece que cada día son más notorias al por ejemplo ser retomada la gastronomía prehispánica o bien la popular y fusionada obteniendo no solo productos de alto interés si no de gran rentabilidad. Resulta de gran interés preguntamos por qué de pronto la tendencia es el “reconocimiento” de lo propio y no su desprecio, sobre todo por parte de las elites mexicanas que si bien su acercamiento a estas gastronomías es a través de apariencias y reinenciones a final de cuentas existe una interacción y por supuesto un interés que se convierte poco a poco de una experiencia temática a un acercamiento recurrente.

Podemos considerar que mucho de este repentino interés e incluso acercamiento a realidades gastronómicas diferentes puede partir justo de eso, de percibir las únicamente como algo temático, un espectáculo que a la larga alimenta no solo los estómagos si no los vacíos identitarios que las elites replican del estado más puro de la globalización. De este modo algo a lo que las elites recurren como mera

recreatividad, con el tiempo comienza a formar parte de su cotidianidad mediante la apropiación que ejercen en los componentes que la integran, como es el caso de la gastronomía popular de la ciudad de México.

3.4 Catálogo gastronómico

La finalidad de incluir un breve catálogo dentro del trabajo es identificar no solo teóricamente el fenómeno de elitización gastronómica que poco a poco es más común en la ciudad de México, si no poder visualizarlo también en nuestra realidad y crear una conciencia respecto al posible impacto que la apropiación y elitización en los alimentos populares tiene en los sectores involucrados directa e indirectamente.

Para la composición del catálogo se buscó identificar sitios donde se lleve a cabo la elaboración de alimentos considerados como parte de la gastronomía popular de la ciudad de México. En la mayoría de los casos se pudo constatar que el alimento con más incidencia dentro del fenómeno de elitización fueron los tacos, siendo una de las preparaciones con mayor apropiación para su comercialización.

No obstante, es importante continuar siendo críticos dentro de nuestros hábitos alimentarios para ejercer un consumo ético que no forme parte de un fenómeno que transgrede identitaria, económica y socialmente a un sector poblacional.

- 1) **Maestro Taquero:** Como el nombre del sitio lo especifica su menú está constituido mayormente por una variedad de tacos desde los que nombra como “clásicos” hasta las especialidades. Dentro de la gama proteica que se puede encontrar enlista cortes, aves y claro menudencias, tales como la tripa, lengua o bien cabeza de res.



Menú digital de Maestro Taquero (1y2)

Como podemos observar dentro del menú de este establecimiento que cuenta con más de una sucursal en la ciudad el precio más bajo es el de cabeza de res con un costo de \$60 M.N cuando, por lo general, en establecimientos ambulantes puede ir desde los \$18 a \$25.

¿Qué es lo que hace que establecimientos como “Maestro Taquero” el precio de un taco se triplique?

- 2) **Taquería Orinoco:** Este establecimiento que incluso fue mencionada con anterioridad en el trabajo, es originaria del norte del país y cuenta con 3 sucursales en ciudad de México, todas ellas, en zonas céntricas.



3

Menú de Taquería Orinoco a través de Google Maps

Roma Norte, Polanco y Zona Rosa son las sucursales a las que podemos bien acudir o realizar pedido digitalmente a través de un sitio oficial donde ofrecen atención vía mensajería instantánea. Si bien en Orinoco los precios solo de algunos alimentos, como las gringas, pueden generar de qué hablar, el caso particular de esta taquería nos hace cuestionarnos sobre qué recurso mercadológico han empleado para llegar a incursionar como la taquería a la que incluso celebridades consideran como una de las primeras opciones de sitios donde se debe comer en ciudad de México.

3) **Colmillo:** Definitivamente este es uno de los sitios del catálogo con mayor dificultad para conocer tanto el menú como sus precios.

En internet sobre este restaurante, y desde su sitio web, solo podemos saber que es de origen regiomontano y que cuenta con tres sucursales en Ciudad de México. Artz Pedregal, Masaryk Polanco y Arboledas; una vez más zonas consideradas exclusivas dentro de la capital. La gama de platillos que se elaboran en este sitio son con concepto "fusión" de la "gastronomía callejera" en donde se busca "elevar" los platillos con ingredientes de exótica calidad.



4

Colmillo es el restaurante que toma lo mejor de la gastronomía callejera del norte del país, Los Ángeles y Nueva York. La fusión de estos sabores, técnicas, ingredientes y experiencias permiten ofrecer los mejores cortes de carne (USDA), una deliciosa variedad de Tacos desde Filete de res hasta Trompo de cerdo y los famosos Ostiones al Piquín, botanas inigualables como: el Guacamole bar y nuestra icónica Col Asada.

5

Menú digital de Colmillo (4 y5)

Posteriormente y de acuerdo a reseñas digitales, dentro de sus clásicos podemos encontrar desde coles asadas bañadas con trufa hasta esquites y tacos en donde basados, claro, en estos comentarios posteados en la web el presupuesto mínimo para acudir a este restaurante es de los \$900 a \$2,000 M.N. Algo muy curioso y a destacar al momento de buscar información respecto a este sitio es que dentro de los comentarios que los visitantes realizan encontramos en repetidas palabras como: excelente servicio, una completa experiencia, algo imperdible... lo cual nos hace replantearnos que retomar conceptos gastronómicos "callejeros" y exotizarlos definitivamente forma parte de no solo la propiciación si no de la elitización de la gastronomía popular.

4) **Pujol:** Este restaurante lleva más de dos décadas en la ciudad y definitivamente ha dado de qué hablar a lo largo de su transformación. El restaurante se encuentra ubicado en Polanco y está a cargo del chef Enrique Olvera, de origen chilango. Dentro de los alimentos que se pueden degustar en este sitio se encuentran 3 opciones de menús los cuales consisten en su mayoría en degustaciones. Pujol recurre a ingredientes más que populares, originarios, tales como el maíz, los insectos, el mole. Este restaurante se ha posicionado como uno de los más cotizados y mejor rankeados a nivel mundial debido a la manera en la que “fusiona” conceptos alimenticios originarios y técnicas innovadoras. Es esto último lo que hace que Pujol sea una opción altamente costosa y de poca accesibilidad donde para poder ser comensal se debe contar con reserva anticipada. El caso de sitios como Pujol es interesante debido a que convierten aspectos identitarios en productos de alta rentabilidad en el mercado posmoderno ansioso de pertenencia. Este planteamiento nos hace probablemente caer en el dilema de ¿hasta dónde es ético comercializar(nos)? tanto como individuos como cultura. Encontrar estimados de precios de los alimentos que se sirven en Pujol, así como su menú es un poco complicado, en su sitio web, únicamente se encuentran descripciones, así como opciones de reserva, facturación o compra de su libro. El costo aproximado de consumo en este restaurante va de los \$2,500 a los \$3,000 M.N.

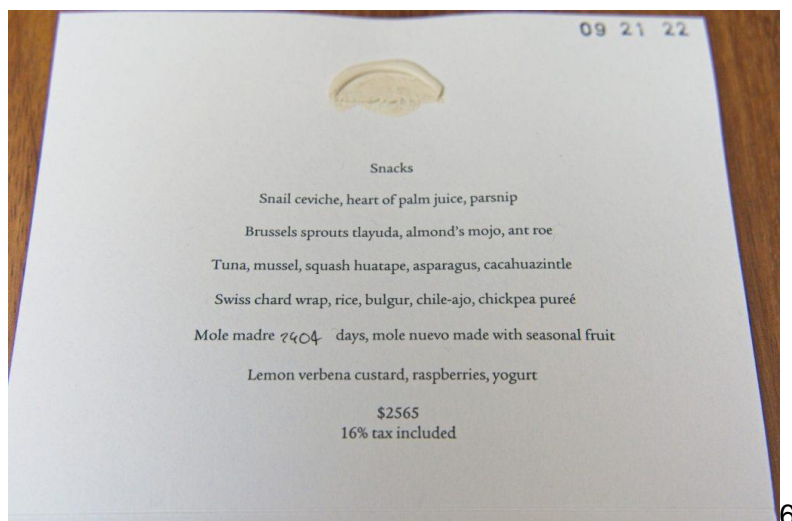
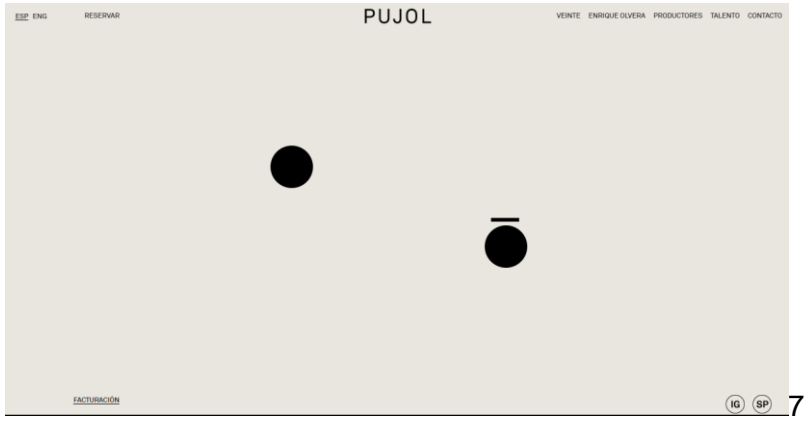


Imagen de Nomadic Foodist



Sitio digital Pujol

Conclusiones

Si bien el cambio en los procesos naturales y sociales son inevitables, empezar a ser más objetivos respecto a nuestro consumo es un primer paso que podría repercutir de manera positiva en la construcción del futuro.

La era posmoderna que vivimos actualmente nos determina de acuerdo a lo que accedemos sin importar la manera o los medios a los que recurramos; es por ello que a través de nuestro propio conocimiento y validación podemos sumar acciones las cuales no deban transgredir de ningún modo a individuos o colectivos que habitamos y que nos rodean.

Como en el trabajo se intentó abordar existen fenómenos como los que atraviesa la gastronomía popular de la Ciudad de México, es decir la apropiación y la elitización, que derivan de acontecimientos que llevan años ocurriendo en nuestro país como lo es la gentrificación. Exponer e iniciar el diálogo sobre algo que evidentemente está sucediendo cada vez con mayor incidencia en la ciudad es pieza fundamental para comprender que la posmodernidad consume y lo hace velozmente por lo que lo mencionado en este trabajo con respecto a la apropiación y la elitización pueda ser mañana el menor de los problemas.

Es decir, nada surge de la nada; es un principio que suele utilizarse con mayor frecuencia en las ciencias exactas pero que también es muy útil para explicar lo que ocurre respecto a la gastronomía popular de la ciudad de México. Lo que hoy percibimos como fenómenos de estudio en realidad no son más que consecuencias de múltiples acontecimientos sin resolver o con resoluciones a medias que en conjunto con una época diluida y carente de sentido identitario están lucrando con quienes resisten día con día, desmenuzando realidades, exotizandolas y convirtiéndolas como todo en estos tiempos en “experiencias” ordenadas a la carta, empaquetadas como delivery y listas para llenar vacíos

La Ciudad de México siempre será un lugar de encuentro y de convivencia donde ideas e identidades surjan o evolucionen, pero es importante reconocer cuando esto está verdaderamente ocurriendo a través de procesos justos, respetuosos y empáticos con quienes conforman los colectivos, comunidades o sectores y cuando definitivamente no.

A simple vista dirigir atención hacia la alimentación desde una perspectiva sociológica puede llegar a parecer irrelevante, incluso un mero capricho, sin embargo, la alimentación es algo que realizamos repetidas ocasiones al día, nos

sostiene... nos cura, a veces nos enferma, pero siempre nos representa. Es por ello que ser objetivos y reconocer que la apropiación y elitización de la gastronomía popular en la Ciudad de México es un fenómeno serio que se debe abordar, es al mismo tiempo reconocer que las identidades, por más que se intente en la posmodernidad, no se adquieren por más veces que sean “compradas”.

Bibliografía

- Aguilar Rodríguez, Sandra. (2019). Raza y alimentación en el México del siglo XX. *Inter disciplina*, 7(19), 119-138. Epub 25 de enero de 2021. <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70290>
- Álvarez Alfeirán, Luis (2020) La cocina mexicana y su evolución. Red Forbes. Consultada digitalmente en: <https://www.forbes.com.mx/la-cocina-mexicana-y-su-evolucion/>
- Azor, Ileana. “Los carnavales en México: teatralidades de la fiesta popular”. *América sin nombre*. N. 8 (dic. 2006). ISSN 1577-3442, pp. 58-67. Consultado digitalmente en: <http://hdl.handle.net/10045/5698>
- Bahls, Álvaro, Wendhausen Krause, Rodolfo, & da Silva Añaña, Edar. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330.
- Bautista, Guillermo (2015) Hasta las entrañas: tacos de vísceras en Tepito. *Vice*. Consultado digitalmente en: <https://www.vice.com/es/article/ex3vae/munchies-tacos-visceras-tepito>
- Bertran, M. Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología* (2017), <http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.05.003>
- Carvajal, Cortes, Rocío (2021) ¿Patrimonio para quién? Revisión crítica de las endodiscursividades hegemónicas en torno a la comida ritual en México. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Consultado digitalmente en: <https://repositorioinstitucional.buap.mx/items/93f33cce-5d30-4108-a3d2-139039c4d0f5>
- Chilango (2014) Tacos de vísceras y menudencia. Consultado digitalmente en: <https://www.chilango.com/comida/tacos-de-visceras-y-menudencia/>
Consultada digitalmente en: <https://digital.csic.es/handle/10261/279881>
- Contreras Suarez, Enrique (1978) Estratificación y movilidad social en la Ciudad de México. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales. Consultado digitalmente en <https://ru.iis.sociales.unam.mx/handle/IIS/6034>
- Emporio Hoteles. Gastronomía Mexicana: Historia y Platillos. 4 de octubre de 2022. Consultado digitalmente en: <https://hotelesemporio.com/blog/gastronomia-mexicana-historia-y-platillos/>
- Escudero, Erick (2020) Así ha cambiado el consumo de carne en México. *The Food Tech*. Consultado digitalmente en: <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/asi-ha-cambiado-el-consumo-de-carne-en-mexico/>
- Excelencia Gourmet. Gastronomía mexicana, pasado y presente. 14 de noviembre de 2017. Consultado digitalmente en: <https://excelenciasgourmet.com/es/tradiciones/gastronomia-mexicana-pasado-y-presente>

- Flores, Ivonne. Identidad cultural y el sentimiento de pertenecer a un espacio social: una discusión teórica. Consultado digitalmente en: <https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/345/2005136P41.pdf>
- Giménez, Gilberto., (2000), "Identidades en globalización." *Espiral*, Vol. VII, núm.19, pp.27-48 [Consultado: 6 de noviembre de 2023]. ISSN: 1665-0565. Disponible en : <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13801902>
- Gomez Delgado, Yeniffer y Velázquez Rodríguez, Elisa B. (2019) Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria*. Vol. 20, núm. 1 enero- febrero. DOI: <http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>
- Hacer Historia Moderna. Líneas actuales y futuras de investigación, Iglesias Rodríguez, Juan José y Melero Muñoz, Isabel M^a (coords.), ponencia, pp.17-46, (2020).
- INEGI (2020) Establecimientos de preparación y servicio de alimentos y de bebidas con categoría turística por demarcación territorial según clase del establecimiento Cuadro 21.8. Al 31 de diciembre de 2020. Consultado digitalmente en: https://www.inegi.org.mx/app/cuadroentidad/CDMX/2021/21/21_8
- Lutz, Bruno. (2017). Alimentación y clases sociales en la Ciudad de México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 27(49), 295-305. Recuperado en 07 de noviembre de 2023, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572017000100295&lng=es&tlng=es.
- Mac Gregor, Antonio. Identidad y Globalización. Patrimonio cultural y Turismo. Consultado digitalmente en: <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf11/articulo7.pdf>
- Obras (2017) Estas son las colonias de la CDMX que se han gentrificado. *Expansión*. Consultado digitalmente en: <https://obras.expansion.mx/inmobiliario/2023/02/17/estas-son-las-colonias-de-la-cdmx-que-se-han-gentrificado>
- Pujol Cruells, Adrià., (2006), "Ciudad, fiesta y poder en el mundo contemporáneo." *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, Vol. IV, núm.2, pp.36-49 [Consultado: 6 de noviembre de 2023]. ISSN: 1665-8027. Disponible en : <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74540204> Recuperado en 07 de noviembre de 2023, de: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200004&lng=es&tlng=es.
- Sanabria, Lucia (2023) Atole, nopales y chile: La historia de CDMX a través de la comida. *Sopitas, com*. Consultado digitalmente en: <https://www.sopitas.com/noticias/cdmx-comida-historia-gastronomia/>
- Segato, Rita (2010) "Los cauces profundos de la raza latinoamericana: una relectura del mestizaje". *Crítica y emancipación. Revista latinoamericana de ciencias sociales*. Consultada

digitalmente en: <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/bitstream/CLACSO/16125/1/CyE3.pdf#page=96>

- Viajes y Gourmet. La historia de la taquería Orinoco: su origen, propuesta y fenómenos virales. 11 de julio de 2023. Consultado digitalmente en: <https://lifeandstyle.expansion.mx/viajes-y-gourmet/2023/07/11/tacos-orinoco-historia>