



BARRIOS FUNDACIONALES, TOPOFILIA Y MEMORIA ALIMENTARIA. EL CASO DEL ALTO, EN EL CENTRO HISTÓRICO DE PUEBLA

Yatzel Roldán López

Investigadora posdoctoral

Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vález Pliego” BUAP

yeya_yat10@yahoo.com.mx

Resumen

El presente trabajo tiene como escenario el barrio del Alto, ubicado en la ciudad de Puebla, es parte de la delimitación de llamado Centro Histórico de esta ciudad. En años recientes, este espacio se ha convertido en un polo de atracción turística, las narrativas de promoción hacen hincapié en su riqueza histórica y cultural.

A través de este texto se hace hincapié en la riqueza sociocultural que existe en él a partir de sus dinámicas barriales, la memoria alimentaria que conservan de él aquellas personas que lo han habitado o que aún viven en él, y las narrativas que muestran un anclaje importante a este territorio, esto es, topofilia; más allá de su ahora capitalización como producto turístico. Para el caso de la memoria alimentaria se ha elegido mencionar los testimonios de espacios alimentarios de calle, el objetivo de esta investigación no es la cocina privada sino lo que se ha dado en llamar las cocinas de calle (Roldán, 2022): incluye todos aquellos recuerdos y experiencias de vida que los mencionen como un elemento importante en la memoria colectiva del barrio.

En este artículo se considera que hay lugares significativos y de una densidad simbólica muy alta, a partir de las vivencias y experiencias de ellos por parte de quienes habitaron y aún habitan el barrio, pero que no son valorados de la misma manera por quienes promueven el barrio del Alto como un punto turístico, tampoco lo hace el reciente nombramiento “Barrio Mágico”.

Palabras clave: memoria, alimentación, topofilia, barrio, gentrificación

FOUNDING NEIGHBORHOODS, TOPOPHILIA, AND FOOD MEMORY. THE CASE OF EL ALTO, AT THE HISTORIC CENTER OF PUEBLA

Abstract

The following work is set in the Alto neighborhood, located in the city of Puebla. This neighborhood is part of the delineation known as the Historic Center of this city. In recent years, this area has become a hub of tourist attraction, with promotional narratives emphasizing its historical and cultural richness.

Through this text, we aim to highlight the sociocultural wealth that exists within it, considering its neighborhood dynamics, the food memories preserved by those who have



lived or continue to live there, and the narratives that show a significant attachment to this territory, known as topophilia, beyond its current commercialization as a tourist product. It is necessary to mention that. The testimonies of street food spaces have been chosen; the objective of this research is not private cuisine but what has been called street kitchens (Roldán, 2022). It includes all those memories and experiences that mention them as an important element in the collective memory of the neighborhood.

This article considers that there are significant places with very high symbolic density, based on the experiences of those who lived and still live in the neighborhood, but which are not valued in the same way by those who promote the Alto neighborhood as a tourist spot, nor by the recent designation as a "Magical Neighborhood."

Keywords: memory, food, topophilia, neighborhood, gentrification

1. INTRODUCCIÓN

La ciudad de Puebla fue fundada en 1531, al año siguiente la corona española otorgó la Real Cédula en la que se le dio el nombre de "Puebla de los Ángeles", así como el rango de ciudad y el respectivo escudo de armas. En un inicio, se había planteado que los habitantes de la ciudad fueran autosuficientes; no obstante, poco tiempo después, por requerimiento del rey y refrendo de los frailes franciscanos asentados en el lugar, se trajeron indígenas de diferentes poblaciones aledañas para la construcción de inmuebles y la manutención de la ciudad.

Esto tuvo como consecuencia una división territorial que diferenciaba los espacios en los que habitaban los peninsulares y la población originaria extraída de distintos territorios; tal división tiene su antecedente en la península, al imponerse una separación sobre las poblaciones cristianas, judías y mahometanas. Los asentamientos a donde llegaron las poblaciones originarias, conocidos tiempo después como "barrios de indios", eran predios irregulares, que contrastaban con el minucioso diseño de la traza urbana que "se contempló desde su origen con calles rectas tiradas por cordel de catorce varas y media de ancho (12.10m), tanto con orientación norte-sur como este-oeste" (Molero, 2019: 192). Dichos barrios ya están identificados en el plano de Cristóbal de Guadalajara en 1698, y eran:

Al sur-poniente el barrio de Santiago integrado por las parcialidades de Cholultecapan, Huexotzincapan, Santiago Calpan y Santiago y Santiago Tzocan o Ismesucan[...] Al poniente San Sebastián con sus arrabales San Martín y San Diego; al nor-poniente San Miguel también llamado San Miguel también llamado San Miguelito, San Pablo de los Naturales con sus prolongaciones de San Pablo el Nuevo o de los Frailes, y San Ramón [...] Al norte San Antonio de los Coleros [...] En las faldas del cerro de Belén el barrio de Xanenetla y el pueblo de Xonaca [...] Al oriente San Francisco —Tlaxcaltecapan, según la antigua denominación indígena— que incluye las parcialidades de El Alto y de San Juan del Río [...] Al sur-oriental el barrio de Analco constituido por cuatro arrabales o tlaxicallis: Hulocaltitlan, Xichititlan, Yancuitlalpan y Tepetlapan —actual barrio de la Luz. (Vélez, 2015: 7-8).

El barrio del Alto de San Francisco, al oriente de la traza urbana, es de los primeros territorios mencionados en la historia de la ciudad, de hecho, es en este lugar en el que se hace la primera



el centro histórico ha sido tratado de la misma forma: hay espacios que han recibido muy poca atención por parte de las autoridades. En años recientes se han puesto en marcha diversas campañas para atraer más turismo, como ha sucedido en otros centros históricos alrededor del mundo, entre ellas recientemente está el nombramiento “Barrio Mágico”, que pone su interés en tres barrios fundacionales: La Luz, Analco y El Alto.

Es hasta este momento que los barrios se vuelven relevantes en el discurso patrimonialista turístico; a pesar de que, como ya se ha dicho, El Alto es el lugar en que se realizó la primera fundación de la ciudad; en uno de sus espacios (el Paseo Viejo de San Francisco) se cuenta que nació uno de los platillos representativos de la culinaria poblana urbana: las chalupas; es un referente de una expresión musical reconocida como patrimonio nacional: el mariachi; y es un territorio del que la gente se siente parte.

2. METODOLOGÍA

Los datos presentados en este artículo fueron recabados desde un enfoque cualitativo, a partir del cual se eligieron las siguientes técnicas: la entrevista semiestructura a profundidad, la observación participante, dirigida y flotante y la etnografía virtual; estas se llevaron a cabo de agosto de 2023 a mayo de 2024; además de datos bibliográficos y hemerográficos. Las entrevistas (2) fueron realizadas a personas que se dedicaron a la venta de alimentos en algún lugar de este espacio; o que los siguen elaborando y que, incluso, se valen de las actuales redes sociales para levantar pedidos; también se entrevistaron personas que han habitado en el barrio o que aún viven en él (2), y son conscientes de las modificaciones que se han suscitado; pero, además, conservan un fuerte lazo con éste.

Se eligió trabajar tanto con la etnografía virtual, específicamente, con la técnica de observación flotante; ya que hay mucha gente que habitó el barrio, que tiene muchos recuerdos sobre él; pero actualmente ya no reside en él e, incluso, han salido de la ciudad. Para el uso de la observación flotante se recurrió al grupo “Puebla Antigua” de la red social Facebook, el cual tiene como fin “promover y difundir el legado histórico, arquitectónico y cultural de la Ciudad de Puebla” (Lado B, 2012) y cuenta con 247.4 mil miembros; y a “Puebla de Antaño” que cuenta con 194.1 mil miembros. En ellos, previa autorización de los administradores, se comparten publicaciones referentes a la ciudad de Puebla: fotografías propias y tomadas de periódicos, mapas antiguos, relatos, material audiovisual. También se recurrió a la página del Barrio del Alto, que cuenta con 15 mil seguidores, y es administrada por un habitante del mismo barrio. En estos recursos virtuales se hizo una búsqueda de publicaciones que tuvieran como tema tanto la historia, como la elaboración de comida y puestos representativos de comida de calle de dicho barrio.

Aunado a esto se han encontrado investigaciones, entrevistas, notas periodísticas que abonan al conocimiento del tema expuesto. Además de haberse realizado diversas visitas al barrio, así como recorridos en los que se identificaron diversos espacios relevantes, que se encuentran plasmados en este texto.



3. DESARROLLO

3.1. Barrios fundacionales y centro histórico

Hablar del barrio es considerar la experiencia de habitar un marco espacio-temporal y social que ha generado dinámicas propias. Si bien, el barrio no es un ente homogéneo y estático, los territorios identificados con ese apelativo comparten algunas características, y han sido blanco de la reflexión y análisis de las ciencias sociales.

De Certeau, Giard, y Mayol (1999) en su conocida obra *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* ya habían considerado al barrio como una categoría que nombra no sólo un territorio, sino un conjunto de características que pasan sí por el lugar, pero también por la dinámica sociocultural. Estos autores afirman que, en el marco europeo, se habían presentado dos formas de estudiar el barrio, la primera la engloban en la “sociología urbana del barrio”, en la que se enfocaba la mirada en la búsqueda de datos cuantitativos que estuvieran relacionados con el espacio, la arquitectura, medidas de superficie, topografía, flujos de movilidad y desplazamiento; así como limitaciones materiales y administrativas. La segunda la llaman “análisis sociotnográfico de la vida cotidiana”, que hace hincapié en la cultura popular. En su propuesta, decidieron unir ambas miradas, así: “ya no trabajábamos sobre objetos delimitados en el campo social de manera solamente especulativa [...], sino sobre relaciones entre objetos, muy precisamente sobre el vínculo que relaciona el espacio privado con el público” (De Certeau, Giard, & Mayol, 1999: 6).

Estos mismos autores proponen la siguiente definición de barrio:

[el barrio] es “una puerta de entrada y salida entre los espacios calificados y el espacio cuantificado”. El barrio aparece como el dominio en el cual la relación espacio/tiempo es la más favorable para un usuario que ahí se desplaza *a pie a partir de su hábitat*. Por consiguiente, es ese trozo de ciudad que atraviesa un límite que distingue el espacio privado del espacio público: es lo que resulta de andar, de la sucesión de pasos sobre una calle, poco a poco expresada por su vínculo orgánico con la vivienda [...] es una noción dinámica, que necesita un aprendizaje progresivo que se incrementa con la repetición del compromiso del cuerpo del usuario en el espacio público hasta ejercer su apropiación de tal espacio [...] es la posibilidad ofrecida a cada uno de inscribir en la ciudad una multitud de trayectorias cuyo núcleo permanece en la esfera de lo privado [...] el barrio se inscribe en la historia del sujeto como la marca de una pertenencia indeleble en la medida en que es la configuración inicial, el arquetipo de todo proceso de apropiación del espacio como lugar de la vida cotidiana pública (De Certeau, Giard, & Mayol, 1999:9, 10, 11).

Entonces, el barrio como experiencia espacial, temporal, psicológica, social, cultural, corporal, es una práctica que se aprende desde la infancia; los códigos, los comportamientos, incluso lo “beneficios simbólicos esperados” (De Certeau, Giard, & Mayol, 1999) forman parte de una socialización que adquieren las personas que han nacido y crecido en un barrio. Asimismo, se crea y recrea a partir de la repetición, de la experiencia tanto individual como grupal, de una implicación de lo privado en lo público y viceversa; establece acuerdos signícos y simbólicos particulares; y también comparte elementos materiales específicos.



Sobre esto último es importante mencionar que, en el contexto latinoamericano, hablar de barrios también es hablar de precariedad y segregación, es hablar de territorios olvidados y devalorados, es identificar espacios que nacieron como asentamientos irregulares, sin servicios básicos de habitabilidad, también es hablar de viviendas deterioradas, derruidas y que incluso pueden llegar a ser peligrosas para quienes las habitan (Castellanos y Pérez, 2003; Hernández y De la Torre, 2021). Para el caso de México en general, y Puebla en particular, muchos barrios catalogados como históricos o fundacionales, también se encuentran en las condiciones mencionadas en el párrafo anterior, aunque actualmente se identifica un aumento en el proceso de desplazamiento forzado debido a la creciente turistificación y, en algunos casos, a la elitización fenómenos que se han hecho presentes en diversos centros históricos del mundo.

También hay que considerar que la categoría *centro histórico* surge alrededor de los años 70 del siglo XX, y es consecuencia de la reformulación del modelo de ciudad, el cual divide la centralidad urbana de la histórica; es en esa época en la que se empiezan a expulsar actividades económicas, sociales, recreativas e incluso político-administrativas fuera del centro urbano tradicional. Al tratar de identificar las características de los centros históricos Sepúlveda (2017) afirma que, la primera sería la heterogeneidad de usos; la segunda, la pluralidad socioeconómica de sus habitantes. Diversos centros históricos han sido catalogados como patrimonio de la humanidad, esto debería otorgar a las comunidades:

[...] relaciones de conectividad y pertenencia, es un símbolo público de identidad colectiva. Además de identidad, se supone que el patrimonio cultural debe ser un factor de beneficio y desarrollo para la comunidad en su conjunto y no un promotor de la segregación y exclusión socioespacial (Sepúlveda, 2017: 17).

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

Como la categoría *centro histórico* en sus inicios se construyó a una relación sólo con los bienes inmuebles, en fechas recientes se le ha hecho convivir con otras que abarcan algunos aspectos de las expresiones inmateriales de la cultura, un ejemplo es la categoría “paisaje urbano histórico”. Esta especie de oficialidad que le otorga la categoría de centro histórico, de alguna manera ha vaciado el territorio de significado, al menos para promotores, planificadores e interesados en explotarlo económicamente; este vaciamiento elimina también a los actores sociales y a las prácticas socioculturales que se llevan a cabo dentro de ese territorio.

Es importante subrayar que, el proceso de turistificación (que llega incluso a una sobreexplotación turística) puede afectar el carácter habitacional de los centros históricos. La ausencia de redes comunales que funcionan como elementos disuasivos o guardianes, y la especialización del giro comercial tiene diversos efectos negativos, Sepúlveda (2017) identifica la inseguridad urbana como uno de ellos; además de considerar a los controles formales (como policías y cámaras de vigilancia) como insuficientes. Otros problemas



derivados de la presencia excesiva de turismo podrían ser delitos ambientales y contra la salud (Navarrete, en Sepúlveda, 2017).

Para el caso del centro histórico de la ciudad de Puebla se hace necesario considerar políticas de rehabilitación urbana sostenibles, como las ha llamado Ramírez (2019), en las que la población local tiene un peso significativo. Además, el nombramiento como Patrimonio de la Humanidad del centro histórico de Puebla en 1987 en ese momento dejó de lado el patrimonio inmaterial, dicho nombramiento promovió la valoración (y hasta sacralización) de la monumentalidad en las políticas públicas y legislaciones locales, la conservación de los inmuebles antiguos que dan a esta ciudad su carácter virreinal, herencia del trabajo de las manos indígenas que construyeron esta ciudad; se dejó de lado que el territorio es un ente vivo en el que las prácticas socioculturales son las que lo mantiene activo, en uso. Este es un territorio diverso, y no está exento de contradicciones y pugnas.

Los procesos de patrimonialización actualmente ahora son vistos como una herramienta que abonana a la puesta en la escena turística del patrimonio en cuestión, esto ha sido un negocio promovido tanto por los agentes políticos como por iniciativas de intereses privados, con el fin de sacar dinero de dicho patrimonio. Asimismo, los nombramientos de la UNESCO de bienes culturales como parte de sus listas de patrimonio mundial han sido recientemente criticados por D'Eramo (2020), quien ha reflexionado sobre el peligro que significa para las ciudades con centros históricos portar el nombramiento de patrimonio, y que este sea usado como marcador turístico: los centros de estas ciudades vacían, esto trae como consecuencia una gran Disneylandia, un gran cascarón que es aprovechado por la industria turística: es la muerte de la ciudad, ya que tanto las prácticas socioculturales cotidianas que en ella se realizaban como sus actores sociales son eliminados del territorio.

A partir de todo lo anterior se puede vislumbrar un cambio en los barrios fundacionales e históricos, tanto de Puebla como de otros lugares en donde la configuración urbana es similar. Incluso hay autores que ya se preguntan si los barrios pueden contribuir a estrategias turísticas y a lo que se ha llamado “marcas de ciudad”, así, por ejemplo Hernández (2012) afirma que, los barrios populares, categoría que también aplica a los barrios fundacionales e históricos, son considerados “aquellas áreas de las ciudades que comúnmente se ocultan al visitante; porque son pobres, marginales, ‘feas’. Representan lo opuesto a lo que usualmente una estrategia de marca de ciudad quiere mostrar: riqueza, desarrollo y belleza” (86). No obstante, muy recientemente han aparecido iniciativas que han volteado a los barrios para que formen parte de la llamada “ventaja competitiva” que tiene una ciudad. Así, en 2019 se aprobó en la Ciudad de México una propuesta para la reactivación del programa “Barrios Mágicos Turísticos” que entró en vigor en 2011 (Comisión de Turismo. Congreso de la Ciudad de México, 2019: 6); en ella se menciona que existió en la Ciudad de México un programa llamado “Turismo de Barrio”. Tres años después de la propuesta referida, el secretario de Turismo del Gobierno de México, Miguel Torruco Marqués, anunció el inicio del programa “Barrios Mágicos de México” (Secretaría de Turismo, 2022), esto fue una reacción al impedimento del programa “Pueblos Mágicos” (iniciado en 2001) de tener declaratorias en ciudades. Uno de sus objetivos es que:

impulse y vigorice estas singulares zonas urbanas plenamente identificadas y delimitadas en polígono, de acuerdo con información del INEGI [...] El Barrio



Mágico representa un espacio en el que se combinan diversos elementos, que lo hacen único e irreplicable: historia, cultura, gastronomía, productos y servicios, así como la convivencia de la población local con los visitantes. Es un lugar donde se puede descubrir el ‘espíritu’ y esencia de una ciudad (Secretaría de Turismo, 2022: párrs. 8, 10).

La propuesta inicial fue que se consideraran 32 lugares a los que se les pudiera dar este nombramiento, uno por cada entidad federativa. En el caso de Puebla, fue el 29 de junio de 2024 que se anunció la recepción del primer nombramiento de Barrio Mágico al proyecto denominado “San Francisco, El Origen” territorio que, según el informe de la Secretaría de Turismo del Gobierno de Puebla “resalta la historia y vocación turística de El Alto, San Francisco, Analco y La Luz (Secretaría de Turismo. Gobierno de Puebla, 2024)”.

Es importante tomar en cuenta la siguiente afirmación de Hernández y De la Torre (2021) acerca de los barrios, considerados:

[...] los puntos más importantes de las ciudades porque conservan la memoria histórica e identidad de la población, aunque en realidad presentan situaciones complejas. En ellos, hay zonas vulnerables a nivel social, urbano y arquitectónico que parecen sitios despoblado, deteriorados y hacinados. Son sectores indeseables que los gobiernos optan por desconocer, o ignorar, y, cuando los consideran, lo hacen con el fin de realizar acciones de ‘redensificación’, lo cual se traduce en especulación inmobiliaria del patrimonio, sin consultar a quienes habitan los barrios tradicionales y son el verdadero patrimonio cultural y humano (98).

La pertinencia de programas como “Barrio Mágico” en contextos de desigualdad, de exclusión social, de vulnerabilidad económica aún no es clara, en el sentido de que no se sabe a ciencia cierta cuáles serán las consecuencias reales en la población barrial, y cómo impactarán en su vida cotidiana.

3.2. Topofilia y memoria alimentaria: somos lo que hemos comido

Los barrios fundacionales que se encuentran en los centros históricos son repositorios de la memoria colectiva de una ciudad. Así, es importante hablar del concepto *memoria* en este trabajo, el cual servirá de base para después hablar de la memoria alimentaria de los barrios fundacionales. La memoria se considera como la facultad que nos permite tener un conocimiento de la identidad, tanto en el sentido personal como colectivo (Assman, 2008; Halbwachs, 2004). Los recuerdos guardados en nuestra memoria surgen, regularmente, cuando la gente a nuestro alrededor los evoca: “lo más usual es que yo me acuerdo de aquello que los otros me inducen a recordar, que su memoria viene en ayuda de la mía, que la mía se apoya en la de ellos (Halbwachs, 2004: 8).

Hay un tipo de memoria que resulta importante para este estudio, y es la memoria intersubjetiva, Rivaud (2010) la ha propuesto considerando la relevancia de hablar de exteriorización y objetivación de la memoria; lo anterior, debido a que, es a partir de la objetivación que los saberes, recuerdos, pensamientos y sentimientos son traducidos en signos: “La memoria puede ser objetivada en diversos símbolos —en el espacio, en el cuerpo, en los olores— pero su medio fundamental es el lenguaje” (Rivaud 2010, 104). En la



propuesta de Rivaud, la memoria intersubjetiva se desarrolla a partir de la socialidad, elemento que se relaciona directamente con la vida cotidiana.

Además, reflexionar la memoria es considerar tanto al individuo como a la sociedad, ambos se contruyen y complementan a la par. A esto Halbwachs (2004) lo llama “los marcos colectivos de la memoria” (10), y “serían el resultado, la suma, la combinación de los recuerdos individuales de muchos miembros de una misma sociedad” (Halbwachs, 2004. 10). Si bien los estudios sobre la memoria social tienen su origen en la Europa de la posguerra y estaban enfocados en el reconocimiento de las diversas historias orales de pueblos y culturas reprimidas y violentadas; actualmente tienen un abanico más amplio de posibilidades. Así, actualmente se puede hablar, por ejemplo, de memoria alimentaria.

La alimentación es un tema que ha tomado fuerza en el escenario de las ciencias sociales, especialmente de la sociología y la antropología, desde la década de 1960; si bien, antes era considerada como un elemento más de etnografías profundas o características de grupos socioculturales por los que se ha interesado la antropología, es hasta dicha década que se convierte en un interés de investigación específico. Cuando se habla de la relación memoria y alimentación se hace referencia a un proceso de socialización a partir del cual se aprenden técnicas, uso de utensilios, identificación de sabores, aromas y texturas, muchas de ellas consideradas tradicionales, esto es, representativas de un lugar, de una sociedad, de un grupo cultural; elementos que, como se ha visto, forman parte de la memoria social e intersubjetiva. Figueroa y De la Luz (2023) proponen que la memoria alimentaria “nos lleva hacia cómo la gente reconoce sus formas de vida histórica, sus experiencias alimentarias que entrañan una inherencia con su medio ambiente y sus valoraciones sobre dicha realidad constituida” (18); asimismo, Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, (2021) definen a la memoria alimentaria como:

un proceso de transmisión intergeneracional del patrimonio que implica tanto la oralidad como las prácticas de elaboración de los alimentos, al producir en el sujeto la capacidad de recordar la manera en que sus ancestros elaboraban los platos y/o participaban en las actividades culinarias. El espacio conferido por las diversas marcas culturales imprime un carácter particular al territorio como un componente de la memoria, aspecto que se presenta como una muestra vital de la cultura de donde se insertan las bases de la identidad. Los alimentos están directamente relacionados con lo más profundo que entraña un territorio, es decir con su historia, sus costumbres, sus modos de vida. (5).

Hablar de la memoria alimentaria es, sin duda, llamar a los recuerdos de familia, de recetas que han sido enseñadas de una generación a otra por manos expertas, de utensilios que también han formado parte del ajuar culinario de cocinas y mesas. Pero también es pensar en puestos de calle que han servido como punto de encuentro para los habitantes de un barrio, es considerar a quienes han elaborado platos tradicionales callejeros como una estrategia de supervivencia, pero también de reproducción cultural e identitaria. La comida de calle en centros históricos, al menos en el centro de México, es una práctica cotidiana, que ha formado parte de la identidad, la historia, y la topografía emocional; es además un patrimonio vivo con un fuerte arraigo en un territorio urbano, que fue el que la vio nacer a partir del sincretismo cultural resultante de ciudades como Puebla, en la que han llegado a vivir personas de diversos orígenes que traen consigo sus propias culturas alimentarias.



Se hace mención a la comida de calle, porque es el tipo de comida que interesa en esta investigación, se puede encontrar una complejidad en los alimentos, platillos y productos que se consideran dentro de esta característica, no serán los mismo necesariamente los que se encuentren de día que de noche; asimismo puede cambiar la oferta de tipo de comida por la temporada del año; también influye en su disponibilidad el calendario festivo y cívico. Algunas de estas comidas han pasado de la itinerancia a puesto fijos; no obstante, en este trabajo se seguirán considerando como comida de calle por su origen (como el caso de las chalupas).

Sobre lo anterior, Figueroa y De la Luz (2023) proponen que, “podemos identificar la espacialidad del comer y la memoria a partir de dos niveles: el aspecto doméstico y comunitario; y un nivel mayor, el del paisaje” (17) Si bien en la investigación que ellos realizan el binomio doméstico/comunitario van de la mano, para el caso particular de este trabajo se considerará lo público/comunitario y se dejará del lado el paisaje. Hay que mencionar que, en lo público/comunitario que se propone analizar, hay un dejo de doméstico/privado, debido a lo que ya se ha elaborado en el apartado del barrio: al ser el espacio público una extensión del espacio privado, a partir del reconocimiento y la apropiación de aquél; de alguna forma, se convierte en una esfera privada para todos aquellos que comparten los códigos culturales que en él se (re)producen y que, por extensión, dejan fuera a quien no pertenece al barrio. Sobre esto, Roldán y Reynoso (2022) afirman que:

Algunos relatan su diario andar y habitar haciendo referencia a los puestos de comida y a las personas que los atendían (muchas veces, los mismos vecinos): la memoria se va construyendo a partir de la experiencia y de aquellos elementos significativos en la vida del sujeto, la comida, podemos decir, es un elemento fundamental para la reconstrucción de la memoria; y del vivir una ciudad como Puebla (201).

Memoria, barrio y comida confluyen en el concepto *topofilia*, el cual se concentra en un elemento común a todo lo que se ha mencionado: el territorio experimentado y vivido a través de los sentidos. La topofilia es un concepto que permite articular el territorio físico con las prácticas socioculturales que en suceden en él, las significaciones que se crean sobre él, los elementos sensoriales que lo hacen particular, así como los recuerdos, saberes y conocimientos que se han compartido por generaciones y que ayudan a crear colectividad y cohesión social.

Recordando a Yi-Fu Twan (2007):

Topofilia es el lazo afectivo entre las personas y el lugar o el ambiente circundante. Difuso como concepto, vívido y concreto en cuanto experiencia personal [...] no importa cuán diversas sean nuestras percepciones del entorno, como miembros de una misma especie estamos constreñidos a ver el mundo de cierta manera. En efecto, todos los seres humanos compartimos percepciones comunes, todo un mundo en común, en razón de que poseemos similares órganos de percepción (13, 15).

Experimentar un territorio pasa por la cultura, por la memoria, por los espacios significados; estos a su vez son traspasadas por los sentidos: todos ellos trabajan en conjunto para dotar de significación al entorno; específicamente del espacio vivido o vivenciado (Yori, 2007: 49). Todo lo anterior trae aparejado “un poderoso ‘instinto’ de *pertenencia* al mundo, o, si se prefiere, de *apropiación* de él” (Yori, 2007: 49).



4. DISCUSIÓN

4.1 *El barrio del Alto: de la memoria alimentaria a la gastroficación¹*

Como ya se ha mencionado, el barrio del Alto de San Francisco es uno de los primeros barrios que se establecieron en la Ciudad de los Ángeles, se ubicó al oriente de la traza española, de límites un tanto irregulares, que comprende del actual Boulevard 5 de mayo (antes Río San Francisco) a la calle 18 norte, y de la avenida 22 oriente alargándose a la calle 26 oriente hasta la calle 16 norte. En él se llevó a cabo la misa fundacional de la nueva ciudad el 16 de abril de 1531 por Fray Toribio de Benavente “Motolinía”.



Figura 2. Barrio del Alto. Fuente: Google Maps, 2024

Es un territorio que fue ocupado por población originaria de pueblos cercanos —inicialmente de Tlaxcala, aunque al paso del tiempo hubo también gente de la Mixteca, Texcoco y

¹ La gastroficación o gentrificación alimentaria “tendría dos componentes relacionados. Por un lado, la manera en que las prácticas culinarias de origen popular —desde su origen, producción y consumo— experimentan una transformación que tiende a mostrar patrones de sofisticación y elitismo que se enfocan a satisfacer los paladares de sectores de clases medias que demandan este tipo de marcadores. A dicho fenómeno relacionado con la *gourmetización* de las cocinas populares, también se le ha relacionado con la gentrificación de las cocinas (Matta 2013 y 2016). Por otro lado, los establecimientos se vuelven elementos centrales para impulsar los procesos de cambio social. Así, se comienza a hacer evidente la presencia de restaurantes en las zonas en proceso de cambio, que apelan a ciertos valores estéticos que son reconocidos y apreciados por comensales con amplia capacidad de gasto y con alto capital cultural. De esta manera, los establecimientos se vuelven dinamizadores del mercado inmobiliario que progresivamente ve incrementar el precio del suelo. Sbicca (2018) ha denominado a este suceso como la gentrificación mediante la comida” (Hernández y Vázquez-Medina, 2023)



Huejotzingo (Loreto, 2013)-, traídos para realizar diversas actividades en la recién fundada Puebla: construcción de casas privadas e inmuebles gubernamentales, así como templos religiosos que al pasar de los siglos conformarían el patrimonio reconocido por la UNESCO. Así, se puede afirmar que este barrio heredó formas de vida provenientes de indígenas que habitaron y le dieron forma.



Imagen 1. El barrio del Alto en la primera mitad del siglo XX. Fuente: El Sol de Puebla, 2021

En él se encuentran diversos inmuebles que lo caracterizan como uno de los barrios más antiguos, además, estos han sido puestos en valor por parte de entes gubernamentales con el fin de promocionarlos como atractivo turístico; tal es el caso del Templo Conventual de San Francisco, también llamado Templo Conventual de las Cinco Llagas de Nuestro Seráfico Padre San Francisco. Según la Guía de Patrimonio de la Ciudad de Puebla (2012), su construcción se inició en 1532, un año después de la llegada de la orden franciscana a la ciudad de Puebla; y se concluyó en 1585. Asimismo, en el mismo barrio se encuentra la Parroquia de la Santa Cruz que fue construida para desahogar el aforo que se tenía en la parroquia de San José; además del Portalillo, el que fungió como sede del primer cabildo indígena (H. Ayuntamiento de Puebla, 2012).

Otro de los espacios identificados como punto de atracción por su historia y belleza es el Paseo Viejo de San Francisco o Paseo Hidalgo, que se ubica a un costado del Templo de San Francisco (Vélez, 2021), lugar que servía para el esparcimiento de las familias de clase acomodada de la Puebla de antaño, especialmente los domingos al salir de alguna de las misas en el templo. Se cuenta que en este sitio se inventaron las famosas y tradicionales chalupas poblanas. Tiempo después, el Paseo Viejo de San Francisco también sirvió de lugar de recreo para las infancias que vivían en el barrio; antiguas habitantes recuerdan bajar a este lugar para jugar en la “Fuente de los Leones”, ubicada sobre este paseo cerca de la calle 14 oriente, cuya característica más llamativa es su forro de talavera, con un candil al centro a cuyos costados hay dos bancas para poder sentarse, y las figuras de las cabezas de leones por las que el agua es expulsada. Dos entrevistadas recuerdan que cuando ellas vivieron en



el barrio del Alto, entre las décadas de 1950 a 1970 había ya venta de chalupas, especialmente hicieron referencia al lugar que tenían la señora Emilia y su esposo Jorge Díaz, I.S. recuerda que: “siempre llegaban muchos camiones con turistas, porque era el lugar más famoso de ese platillo típico de Puebla: las chalupas; y siempre, sobre todo los fines de semana, estaba muy lleno, era muy popular [...] el del parque era un poquito improvisado, a lo mejor con un toldo era, nada más, así como en la intemperie, se colocaba todos los días” (I.S., comunicación personal, 02 de agosto de 2023). Otro lugar en donde también vendían chalupas era sobre la 14 oriente y la 10 norte, muy cerca de la esquina de estas calles, en una de las accesorias del edificio Briseño, donde se encontraba el restaurante de la señora Carmela, una hermana de la señora Emilia; pero, a pesar de que fuera más cómodo para los comensales, el puesto del parque era más concurrido que el restaurante (C.L., comunicación personal, 08 de febrero de 2024).

En estos testimonios hay referencia tanto a la memoria alimentaria del barrio como a la apropiación del espacio a partir del juego, de la convivencia (para el caso de aquellos que solían utilizar el espacio para pasear y relajarse después del oficio religioso) y de la oferta de las famosas chalupas (tanto por parte de quienes las vendían como de quienes las consumían, que en este caso eran vecinas y vecinos del barrio, gente que habitaba en las cercanías y los turistas mencionados en el testimonio). En la tesis doctoral titulada “La comida de calle como patrimonio alimentario de la ciudad de Puebla” (Roldán, 2022) se encontró que las chalupas son uno de los alimentos que las y los habitantes de la ciudad de Puebla reconocen como parte de su patrimonio alimentario; por lo que resultan un elemento cultural de gran valía simbólica, que incluso se menciona en el listado de la gastronomía local.

Siguiendo con la identificación de lugares significativos en el barrio, frente al mencionado Paseo, en el que antes fue el Edificio Briseño del cual se conserva la fachada con su nombre original sobre una puerta que ve hacia el Templo de San Francisco, existe un hotel de alta gama llamado ahora “Banayn Tree Puebla”, que se presenta como un lugar en el corazón de Puebla, en un edificio antiguo, pero que mantiene el lujo y el confort “de la vida contemporánea” (Banyan Tree Hotels&Resorts, 2023). Al revisar a detalle la página oficial del hotel, no se encontró mayor mención al barrio, a su importancia histórica y cultural o a su vida cotidiana; más bien, hay una serie de datos sobre los puntos de interés para quienes visitan la ciudad y se alojan en dicho hotel, algunas propuestas de lo que llaman “Experiencias culturales y gastronómicas de Puebla”, en los que tampoco hay alguna mención ni sobre las chalupas ni sobre el Paseo Viejo de San Francisco o el mercado del Alto (del que se hablará más adelante). Lo que se conoce de la oferta gastronómica de sus cuatro establecimientos no considera la llamada gastronomía poblana, sino a una oferta de corte internacional para satisfacer las demandas de su clientela.

Tampoco se encontró información en la página sobre el Edificio Briseño, del que, como se ha dicho, conserva la fachada, por lo que se puede afirmar que este tipo de establecimientos es un ejemplo de la dislocación de la población con su patrimonio material y su memoria social; además de incrustarse en una tendencia de elitización de los territorios histórico-tradicionales de diversas ciudades alrededor del mundo. No obstante, en la memoria de la gente que ha habitado en El Alto, éste fue un lugar importante, según varios habitantes del barrio en comentarios del grupo “Puebla Antigua” y “Barrio del Alto”, en uno de sus locales



se arreglaban sinfonolas; en la parte alta se encontraba uno de los billares más conocidos de la zona “Montecarlo”, cuyo acceso era por la 14 oriente, se tenía que pasar un pasillo angosto que daba acceso a las escaleras que conducían a este peculiar lugar, y era visitado de manera regular tanto por los habitantes de la zona como por algunos los estudiantes del Centro Escolar Aparicio, espacio educativo que aún se encuentra a unos metros de este inmueble (López, 2022). En el lado izquierdo del edificio se ubicaba el restaurante “Mi ranchito”, cuyo pozole aún aparece en los recuerdos de quienes vivieron en el barrio en la década de 1960 (López, 2022). Sobre la 14 oriente estaban las “bicicletas Moran”, en donde se reparaban y vendían estos vehículos; y a unos metros las tortas “Gloria” consideradas por algunas personas como las mejores tortas compuestas de la zona, quienes habitaron el barrio recuerdan que la dueña de la tortería era suegra del señor que componía las sinfonolas (Barrio del Alto, 2019).

Lo anterior muestra que este barrio era dinamizado y atendido por las familias que en él habitaban, existían espacios tanto de esparcimiento, como de restauración (tanto si hablamos de comida como si hablamos de vehículos de uso cotidiano). Una vez más aparecen menciones a la comida, para el caso de las tortas compuestas, también aparecen mencionadas en la investigación de doctorado anteriormente referida, en la que están consideradas como parte del patrimonio alimentario en el centro histórico de Puebla; hay datos en dicha investigación que muestran la venta de este tipo de alimentos en la Plaza Principal, ahora conocido como zócalo, y otros puntos del centro histórico (Roldán, 2022). Se puede notar que también eran un alimento presente en el barrio del Alto, y el local mencionado era tenido en alta estima y consideración.



Imagen 3. Edificio Briseño en 2020. Fuente: Barrio del Alto Facebook, 2020



Imagen 4. Edificio Briseño década de 1950. Fuente: Barrio del Alto Facebook, 2024



Imagen 5. Edificio Briseño (en azul) en 1889 (foto iluminada digitalmente). Fuente: Barrio del Alto, 2024



Frente al Edificio Briseño existió una paletería que fue muy famosa en el barrio: la paletería La Rosita, propiedad de la familia Siordia Meza, que habitó en la 14 oriente 1011, en donde actualmente se encuentra un horno de pan, éste último considerado como un lugar importante y tradicional del barrio. Esta familia llegó a vivir al barrio a mediados de la década de 1950, la paletería fue abierta en esa misma década en la ubicación mencionada: se trataba de una accesoria muy grande que fue dividida en dos, en la parte delantera se colocó el negocio de helados y paletas, y en la parte de atrás habitaba la familia, compuesta por los padres y tres hijas. Dos o tres años después, dejarían la parte trasera de la accesoria para habitar en una casa de departamentos que se encontraba justo frente al 1011, inmueble del que sólo queda la fachada, ya que fue modificado para la construcción del hotel.

La paletería fue un punto de reunión para los habitantes del barrio, ya que el dueño, Vicente Siordia Uribe, colocó una televisión con una base en alto en uno de los rincones del local, para que fuera vista por los clientes del lugar. Asimismo, mandó a colocar tres escalones grandes, tipo auditorio, en donde la gente podía tomar asiento y, después de pagar la cuota respectiva (50 centavos de la época), disfrutaba de las peleas de box que se transmitían cada tanto. El televisor era un aparato al que difícilmente se tenía acceso en esa época, por lo que esta iniciativa resultó un negocio redituable. Tiempo después, el dueño acondicionó el lugar para que las personas pudieran consumir los helados y paletas en el local: colocó seis mesas con sus respectivas sillas. En el ir y venir de la gente, la venta de helados y paletas era muy alta, por lo que el negocio familiar necesitaba de la ayuda de todas sus integrantes, quienes tenían que hacer las mezclas para los helados, que después vertían en los congeladores para que quedaran listos. Una entrevistada recuerda que los sabores más pedidos eran los de vainilla, fresa y chocolate. Tiempo después, cuando el dueño empezó a hacer las llamadas “paletas de agua”, una de las favoritas era la de zapote negro, una de las hijas Siordia aún recuerda gratamente: “las paletas de zapote negro eran mi delirio, yo me las acababa, era muy rico todo, mi papá hacía paletas de agua, de leche, las de agua eran de papaya, llegó a hacer de zapote, guayaba, alguna vez se le ocurrió a él paletas de Coca-Cola [...] tamarindo, Jamaica, limón, las clásicas de piña y los helados de nuez, muy rico, era mi favorito”. (I.S., comunicación personal, 02 de agosto de 2023). La paletería cerró a mediados de la década de 1960 debido al cambio de domicilio de la familia Siordia Meza.

Un recuerdo de este lugar lo relata Cristina Martínez Meléndez (Reyes, 2021), quien cuenta:

Siempre que veníamos de regreso de San Francisco pasábamos por la paletería donde hoy es el horno de pan (sobre la 14) porque nos regalaban los conitos rotos de los helados. No nos mandaban a la parroquia de la Santa Cruz porque estaba cruzando la catorce, que antes era de dos sentidos y era peligroso (8).

“La Rosita” sin duda fue un lugar en el que confluyeron propios y extraños del barrio, al sentirse arropados por la calidez de la familia a la que perteneció, era un lugar de reunión, de diversión; fue un referente de trabajo familiar, ya que, todos los miembros de la familia tuvieron un papel fundamental para su mantenimiento. Era también un lugar en el que las fiestas religiosas significaban un aumento en la venta, como por ejemplo, Semana Santa debido al recorrido tradicional por diversas capillas de la zona a la que se le dio el nombre de “El Calvario”, la fiesta de San Francisco (04 de octubre) y de la Cruz (03 de mayo). Este negocio fue un ejemplo de un lugar de cohesión social y de vecindad.

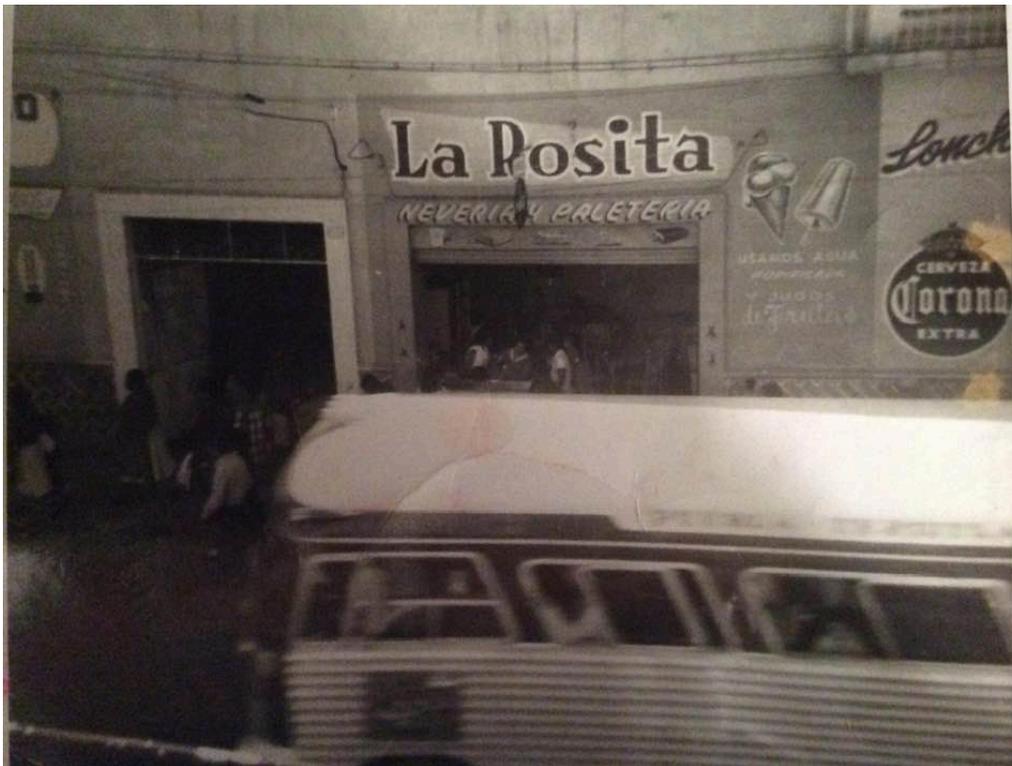


Imagen 6. Nevería y paletería “La Rosita”. Fuente: Familia Siordia Meza, 1955.

Un lugar más del que se hará mención es del Mercado del Alto, construido debido a una necesidad de los habitantes del lugar, emplazado en la Plazuela que ha funcionado como el corazón del barrio desde su fundación, y al que se le llamó originalmente “José María Morelos”² (en la Imagen 1 se puede observar carpas que dan la idea de un centro de comercio más o menos establecido en la parte inferior derecha, en donde acualmente se encuentra este mercado). En este lugar, las personas del barrio tenían acceso a frutas y verduras frescas, así como carne, pollo y pescados; además de otros productos de primera necesidad. A su alrededor se colocaban vendedoras de comida, una antigua habitante del barrio durante las décadas de 1950-1960, recuerda que, por la mañana, se podían encontrar “marchantas” que preparaba tlacoyos³ o picaditas⁴, para eso, utilizaban anafres y comales de barro, además del molcajete para elaborar salsas; la entrevistada resaltaba la limpieza en la preparación de dichos alimentos, así como en el mantenimiento del lugar que ocupaban para tal cosa.

² Se le empezó a llamar “El Garibaldi de Puebla”, ya que en su explanada se presentaban mariachis, tríos, marimberos y demás artistas que deleitaban a los poblanos con música y danzas, tal como sucede en la Plaza Garibaldi de la Ciudad de México.

³ Según la RAE: “Tortilla gruesa de maíz rellena de frijoles u otro alimento” (Real Academia Española, 2023). En la ciudad de Puebla, se llama tlacoyo a unas bolas de masa de maíz, de tamaño pequeño, fritas; que van rellenas regularmente de frijol, chicharrón o haba.

⁴ Se preparan con maíz, tiene una forma redonda y gruesa, y su nombre se debe a que “debes picar el contorno, esto es la clave para hacer honor a su nombre [...] Se les agrega frijol negro, salsa, queso y cebolla” (Pérez, 2020)



También hizo mención de un guiso conocido en la zona Puebla-Tlaxcala: el chileatole⁵, que se vendía por la noche afuera del mismo mercado: “era una delicia, porque te lo daban en un tarrito de barro y a soplarle; te lo comías y casi te quemabas, pero era una delicia. [Lo recuerdo] en la noche, sobre todo porque siempre hacía friíto” (I. S., comunicación personal, 02 de agosto de 2023).

Irma Martínez Meléndez, también habitante del barrio, cuenta en una entrevista al periódico El Sol de Puebla que, en el mismo mercado:

[..] los Caldos Angelita eran muy conocidos y se podían comprar desde un peso, con verdura y garbanzo, y si lo querías con carne era otro precio. Había una tortillería y dos memeleras que la gente decía que vivían en “la marranera”⁶ [...] En las mañanas, por la parte de afuera, se ponían dos puestos de mole de panza y una señora que vendía tacos de moronga conocida como doña Kayla [...] En la noche, en esa esquina, una señora de la familia Padilla vendía elotes y chileatole (Reyes, 2021: 20-22).



Imagen 7. Fachada del Mercado del Alto. Fuente: El Sol de Puebla, 2021

El mercado dejó de ser un lugar de venta de productos de primera necesidad (frutas, verduras, carne y demás mercancías) para convertirse en un mercado gastronómico, esto sucedió en 1986: “Se pasaron unos de la acocota para acá y empezaron a vender comida, ya luego en la noche vendían bebidas embriagantes, y por eso empezaron a llegar los Mariachis” (Cristina Martínez Meléndez, en Reyes, 2021).

⁵ Es una preparación que se sirve caliente, como su nombre lo indica es un atole picante, en el que el ingrediente principal son los granos de maíz, los chiles y la masa de atole (Flores y Escalante, 2003, pág. 295).

⁶ Sobrenombre con el que se le conocía a una vecindad que albergaba hasta a 50 familias, según relatos de los habitantes del barrio, y que ahora es sede del gobierno estatal y lleva el nombre de “Casa Aguayo”.



Si bien la oferta actual del mercado es la gastronomía poblana, regularmente se percibe poco aforo, no hay afluencia regular de turistas. Los actuales recorridos en turibús que salen desde el zócalo de la ciudad, pasan por este lugar, pero no hacen parada para que los turistas bajen a consumir; esto puede tener relación con la percepción de inseguridad que se tiene del barrio. Pareciera que las y los turistas prefieren visitar los restaurantes que se ubican en el Paseo Viejo de San Francisco; en donde, además, recientemente se abrió una cafetería restaurante de gama media-alta, en donde incluso hay algo llamado tardes de postres.

Cabe mencionar que, como en muchos otros sitios del centro histórico, por el barrio también se escuchaba el silbato característico del carrito de camotes y plátanos ahumados, una de las entrevistadas recuerda: “jalaban alguna cosa del mismo fuego, para dejar salir el humo que lo hacía silbar, y pues claro, ibas corriendo a conseguir, a comprarte tu plátano con leche condensada o con un dulcecito delicioso, cajeta le llaman, o dulce de caramelo” (I. S., comunicación personal, 02 de agosto de 2022). Ya es poco común encontrarse con estos carritos en el centro histórico e, incluso, en barrios como El Alto, pero formaron parte del paisaje sonoro vespertino de esta ciudad, y tienen una relación directa con la memoria alimentaria.

Aún hay en algunas esquinas venta de gorditas o memelas, que son consideradas por muchos poblanos una buena opción de desayuno, como el que se coloca en la esquina de la 14 norte y 18 oriente, detrás de Casa Aguayo; aunque, según testimonio de un habitante del barrio, quienes preparan estos platillos ya no son originarias del barrio, son mujeres que vienen de una junta auxiliar famosa por que buena parte de su población femenina elabora memelas y quesadillas en diversos puntos de la ciudad de Puebla: la junta auxiliar La Resurrección (J.C., comunicación personal, 2023).

5. CONCLUSIONES

5.1 Reflexiones finales: entre el espanto y la memoria

El barrio del Alto es uno de los lugares al que se le ha dado mayor valor simbólico en la ciudad por su relevancia en la fundación de Puebla; no obstante, el barrio es visto como un lugar derruido, descuidado y peligroso desde la mirada externa; para quienes nacieron y crecieron en él la frase “el barrio me respalda” cobra todo sentido, ya que al aprender los códigos internos, los recorridos, al conocer a las y los vecinos, el barrio es el lugar que los identifica, que les otorga una identidad y una manera de conducirse en el mundo. A partir de los datos vertidos en este texto se puede identificar un fuerte sentido de apropiación del espacio, por el conocimiento, las experiencias físicas y sensoriales, por el reconocimiento al otro “que somos nosotros” y permiten tejer redes de sobrevivencia y solidaridad.

En el barrio del Alto, como se ha relatado, se evidencian las desigualdades sociales, éstas se recalcan con los nuevos lugares de lujo destinados a una franja muy pequeña de la población. Por diversos motivos, este barrio se ha ido despoblando, pero hay gente que ha vivido en él y que aún tiene una fuerte identidad barrial: en su memoria perviven rostros, paisajes,



sabores, aromas, que los han acompañado a lo largo de su vida. Los barrios fundacionales, categoría en la que se identifica a El Alto, parece que en este momento están siendo considerados parte importante de lo que Hernández llama “marca de ciudad”, puesto que se está buscando la manera de integrarlos al mercado turístico y de servicios; como se mencionó a partir del nombramiento de “Barrio Mágico”.

La memoria alimentaria es parte fundamental tanto de la experiencia barrial como de la creación de símbolos en un territorio, símbolos que refuerzan el apego, la vivencia y el sentido de apropiación a un territorio. El reciente nombramiento como “Barrio Mágico” refuerza la idea de que, los centros históricos se han convertido en zonas turísticas en las que se hace evidente la turistificación. Asimismo, el platillo emblema de este barrio, las chalupas, es uno de los platillos que ya se venden en diferentes presentaciones en los restaurantes de alta gama a lo largo y ancho de la ciudad, empezando por el hotel de lujo que ocupó un antiguo inmueble conocido por los habitantes del barrio como el Edificio Briseño. Se identifica también un proceso de gastrofificación en los dos sentidos considerados por Hernández y Vázquez-Medina (2023): el de la transformación tendiente a la sofisticación, y la presencia de establecimientos de alta gama.

Todo lo anterior reafirma la idea de que, los centros históricos se han convertido en zonas turísticas en las que se hace evidente la elitización. Si bien, en México el fenómeno de la gentrificación no se había manifestado como en otros países del mundo, con la gentrificación turística y la gastrofificación el uso del espacio público de estos centros históricos se va moldeando a los gustos de un sector específico. Lo anterior, pone en riesgo las prácticas alimentarias de calle que aún perviven, puesto que las vendedoras de este tipo de comida pueden ser expulsadas de dichos espacios por ser considerada una práctica que da mal aspecto al centro histórico como zona turística de élite. Este fenómeno justifica la necesidad de seguir indagando en la memoria alimentaria de los barrios fundacionales para tener un registro de lo que existió en estos espacios tan importantes para la ciudad de Puebla.

BIBLIOGRAFÍA

- Ante Lezama, M., & Reyes Lagunes, I. (2016). Sentido de comunidad en el barrio: una propuesta para su medición. *propuesta para su medición. Acta de Investigación Psicológica*, 2487-2493.
- Assman, J. (2008). Communicative and Cultural Memory. En A. Erll, & A. ((. Nünning, *Cultural Memory Studies. An International and Interdisciplinary Handbook* (págs. 109-118). Berlín, New York.
- Banyan Tree Hotels&Resorts. (2023). Cuna de Tradiciones. Obtenido de Banyan Tree Hotels&Resorts: <https://www.banyantree.com/es/mexico/puebla>



- Barrio del Alto. (04 de agosto de 2019). Edificio Briseño 1949. Un edificio que hace tiempo fue billar después un lugar donde arreglaban sinfonolas y hoy, el hotel más lujoso de Puebla.arreglaban sinfonolas y hoy, el hotel más lujoso de Puebla. Puebla. Recuperado el 10 de septiembre de 2023, de <https://www.facebook.com/336575150569550/posts/361500094743722/>
- Castellanos Caldera, C., & Pérez Valecillos, T. (2003). El espacio barrio y su espacio comunitario, un método para la estructuración de lo urbano. *Revista INVI*, 78-92.
- Comisión de Turismo. Congreso de la Ciudad de México. (2019). Dictamen que presenta la comisión de turismo por el que se aprueba con modificaciones la propuesta con punto de acuerdo por el que se reactive el programa denominado "Barrios Mágicos Turísticos". Ciudad de México. Recuperado el 20 de julio de 2024, de <https://www.congresocdmx.gob.mx/media/documentos/180343a8b2afb611a882fad594805378a749fd60.pdf>
- Cuapa, A. (14 de abril de 2022). Entre ambulantes y fervor católico está El Calvario en Puebla. *El Universal Puebla*. Recuperado el 11 de septiembre de 2023, de <https://www.eluniversalpuebla.com.mx/ciudad/entre-ambulantes-y-fervor-catolico-esta-el-calvario-en-puebla/>
- De Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- D'Eramo, M. (2020). *El selfie del mundo*. Madrid: Anagrama.
- Figueroa Serrano, D., & De la Luz, S. Reytez, S. (2023). Memoria alimentaria y transformación ambiental en las comunidades mazahuas de México. *Revista Antropolítica*, 1-24.
- Flores y Escalante, J. (2003). *Breve historia de la comida mexicana*. México D.F. : Grijalbo.
- H. Ayuntamiento de Puebla. (2012). *Guía de Patrimonio Religioso de la Ciudad de Puebla*. Puebla: H. Ayuntamiento de Puebla.
- Halbwachs, M. (2004). *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Hernández Cordero, A., & Vázquez-Medina, J. A. (2023). La frontera gastronómica de Cholula, Puebla: entre la gentrificación y la turistificación. *Disparidades. Revista de Antropología*, 1-15.
- Hernández García, J. (2012). ¿Pueden los barrios populares contribuir a una estrategia turística y de marca de ciudad? *Turismo y sociedad*, 85-97.



- Hernández Sánchez, A., & De la Torres Sánchez, C. E. (2021). "La vecindad", exclusión urbana en Centros Históricos. Pobreza y migración en barrios de Puebla. *Revista Bitácora Urbano Territorial*, 95-112.
- Hine, C. (2004). *Etnografía virtual*. Barcelona: Editorial UOC.
- Jelin, E. (2002). *Los trabajos de la memoria*. Madrid: Siglo XXI .
- Lado B. (30 de Abril de 2012). Puebla Antigua. Recuperado el 26 de Mayo de 2020, de Lado B: <https://ladobe.com.mx/2012/04/puebla-antigua/>
- López, C. (26 de octubre de 2022). Miren esta foto es donde ahora está el hornito de pan , antes fue un negocio de la familia Siordia Meza en los año 1955. Puebla. Recuperado el 11 de septiembre de 2023, de <https://www.facebook.com/groups/137872096233601/search/?q=la%20rosita>
- Loreto López, R. (2013). Los artífices de una ciudad. Los indios y sus territorialidades. Puebla de los Ángeles. 1777. En F. (. Castro Gutiérrez, Los indios y las ciudades de Nueva España (págs. 255-277). Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Históricas. Obtenido de <https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/indiosciudades/indiosciudades.html>
- Molero Sañudo, A. P. (2019). La Traza de la ciudad de Puebla: un modelo adelantado en la Nueva España. *Anuario de Espacios Urbanos. Historia, Cultura, Diseño*, 179-204.
- Montero Pantoja, C. (2002). *La renovación urbana. Puebla y Guadalajara un estudio comparado*. Puebla: Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades BUAP.
- Montero Pantoja, C. (2015). Los barrios en la ciudad de los Ángeles. Cuetlaxcoapan. *Revista del centro histórico de Puebla*, 10-14.
- Pérez, W. (18 de diciembre de 2020). Chalupas, picaditas y memelas a la poblana. Recuperado el 11 de septiembre de 2023, de https://fundaciontortilla.org/Cocina/chalupas_picaditas_y_memelas_a_la_poblana
- Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- Ramírez Rosete, N. L. (2019). *Rehabilitación urbana sostenible: Preservación del patrimonio cultural en los barrios históricos de Puebla*. Cuetlaxcoapan, 40-45.
- Real Academia Española.Espanola. (2023). Tlacoyo. Recuperado el 11 de septiembre de 2023
- Reyes, E. (10 de abril de 2021). Barrio de El Alto, el sitio que fue testigo de la fundación de Puebla | Los tiempos idos. *El Sol de Puebla*. Recuperado el 25 de julio de 2024, de



<https://www.elsoldepuebla.com.mx/cultura/barrio-de-el-alto-el-sitio-que-fue-testigo-de-la-fundacion-de-puebla-los-tiempos-idos-6580649.html>

- Rivaud Delgado, F. (2010). EL hacer cotidiano sobre el pasado: la construcción de la memoria intersubjetiva en San José Lagunas. México: UNAM/Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial/Programa Universitario México Nación Multicultural.
- Roldán López, Y. (2022). La comida de calle como patrimonio alimentario en el centro histórico de Puebla. [Tesis de doctorado. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla]. Puebla: Repositorio sobre Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <http://culturainmaterial.es/id/eprint/152/>
- Roldán López, Y., & Reynoso Ramos, C. (2022). Memora, comida y territorio: la comida de la calle como patrimonio cultural urbano en el centro histórico de Puebla. En V. Cabrera Becerra, L. V. López Vargas, E. Méndez Sainz, C. Montero Pantoja, & F. M. Vélez Pliego, Territorios. Estudios locales (págs. 200-223). Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélez Pliego".
- Rubial García, A. (2010). Las órdenes mendicantes evangelizadoras en Nueva España y sus cambios estructurales durante los siglos virreinales. En M. d. Martínez López-Cano, La Iglesia en Nueva España. Problemas y perspectivas de investigación (págs. 215-236). Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Históricas UNAM.
- Secretaría de Turismo. (08 de septiembre de 2022). Barrios Mágicos de México, nuevo programa de Sectur. Recuperado el 20 de julio de 2024, de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/sectur/prensa/barrios-magicos-de-mexico-nuevo-programa-de-sectur>
- Secretaría de Turismo. Gobierno de Puebla. (29 de junio de 2024). Recibe Puebla reconocimiento de Barrio Mágico, atractivo turístico en la capital. Recuperado el 10 de julio de 2024, de Secretaría de Turismo. Gobierno de Puebla: <https://sectur.puebla.gob.mx/noticias/recibe-puebla-reconocimiento-de-barrio-magico-atractivo-turistico-en-la-capital>
- Sepúlveda Manterola, S. (Enero de 2017). Estado del Arte sobre Centros Históricos. Recuperado el 05 de Mayo de 2020, de Research Gate: <https://www.researchgate.net/publication/316066851>
- Sosa-Sosa, M. E., & Thomé-Ortiz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. EstudiosEstudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 2-36.



- Tuan, Y.-F. (2007). Topofilia. Un estudio de las percepciones, actitudes y valores sobre el entorno. Madrid: Melusina.
- UNESCO. (2024). The criteria for selection. Obtenido de UNESCO World Heritage Convention: <https://whc.unesco.org/en/criteria/>
- Vélez Pliego, F. M. (2015). El paisaje cultural del Valle de Cuertalxcoapan. Cuertalxcoapan. Revista del centro histórico de la ciudad de Puebla, 3-9.
- Vélez Pliego, F. M. (16 de agosto de 2021). Ciencia Aplicada - Teatro ciudades Puebla - 2/3. (D. Anaya, Entrevistador) Recuperado el 11 de septiembre de 2023, de <https://www.youtube.com/watch?v=V8TxWdgtm9E&list=PLkJC4cspay81rb9mQVHD6VBpqaaAddFYR&index=189>
- Vergara Durán, R. A. (Noviembre de 2009). Centros Históricos: El patrimonio como herramienta del desarrollo social. MEMORIAS. Revista digital de Historia y Arqueología desde el Caribe colombiano, 4-14.
- Yori, C. M. (2007). Del espacio ocupado al lugar habitado: una aproximación al concepto de topofilia. Revista Barrio Taller, 47-74.