

La gastronomía poblana como recurso turístico cultural: una reflexión al panorama actual

Vladimir Barra Hernández

Selene Itzia Pérez Martínez

Universidad Iberoamericana de Puebla - México

La gastronomía poblana como recurso turístico cultural

Durante años la gastronomía mexicana ha sido considerada como un baluarte para el mundo. Hoy, en conjunto con la gastronomía francesa y la dieta mediterránea, forma parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (Laborde y Medina, 2015). Su mezcla única de prácticas agrarias, rituales, conocimientos, técnicas, costumbres y modos de comportamiento la hacen un modelo cultural completo (UNESCO, s.f.).

En México muchas son las regiones con gran riqueza gastronómica. Entre los Estados de la República Mexicana con más riqueza se encuentran Oaxaca, Yucatán, Puebla, Jalisco y Sinaloa. En específico, hablar de la gastronomía poblana es avocarse a una de las cocinas más representativas de México, debido a que está cimentada en una interesante mezcla de elementos que la hacen ser única e irrepetible y con ello considerada como un recurso turístico cultural del Estado y la ciudad capital.

En Puebla, así como en otros destinos turísticos de México y el mundo, la comida se ha convertido en un elemento importante de la cultura y del quehacer cotidiano, no solo como una necesidad fisiológica, sino también como una experiencia que estimula todos los sentidos. De esta manera, la gastronomía se ha vuelto un referente para los viajeros, por lo cual, el turismo gastronómico representa una oportunidad para dinamizar a la ciudad, desarrollar y gestionar servicios para los turistas. Lo anterior ha hecho que este tipo de turismo en Puebla se convierta en uno de los segmentos de mayor crecimiento, versatilidad y sea considerado un recurso turístico cultural de gran relevancia.

De acuerdo con el glosario de la Secretaría de Turismo (s.f.), los recursos turísticos corresponden a todos los bienes y servicios, que por intermedio de la actividad humana y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda. La oferta gastronómica de un destino se debe basar en productos locales y en el patrimonio cultural, ya que permite a los turistas conectarse con la cultura local de una forma expresiva y participativa. Por ello es importante generar una constante investigación que lleve a la innovación en la oferta de turismo gastronómico y no solamente vivir la experiencia de degustar un platillo típico; también conocer qué hay detrás de cada insumo y las técnicas culinarias que conducen a la creación y singularidad de un plato. Esto implica atender una necesidad vital de los turistas actuales, así como vivir experiencias que aporten un valor añadido a sus viajes.

Con base en lo descrito, la gastronomía poblana se constituye como un recurso turístico cultural que implica un determinado número de prácticas religiosas, técnicas culinarias, costumbres y hábitos ancestrales. Así, estableciendo los productos alimenticios como un atractivo turístico potencial que refleja las raíces de un pueblo que atrae cada vez más a turistas nacionales y de todo el mundo. En específico, hablar de turismo gastronómico es referirse a un conjunto de “personas que durante sus viajes y estancias

realizan actividades fundamentadas, en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, desde lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año. El principal fin es consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria” (Montecinos, 2016).

Un elemento como la gastronomía poblana se considera recurso en el momento en el que el ser humano, ante una necesidad concreta. Así, le atribuye un valor capaz de satisfacer dicha necesidad, es decir, un recurso es todo aquel elemento que, ante una necesidad humana, es capaz de satisfacerla. Precisamente, es lo que sucede con la gastronomía poblana, que más allá de satisfacer una necesidad de alimentación, ha servido como un elemento distintivo para el turismo, y por ello se considera como un recurso turístico cultural. Lo anterior implica, además de tener cierto atractivo, la transformación del recurso inicial, en este caso, la gastronomía para su adaptación al uso turístico.

Los recursos turísticos culturales, de manera particular, como la gastronomía poblana, son componentes claves para el desarrollo económico y social de los destinos turísticos. Esto permite diversificar los ingresos de la población para asegurar un próspero desarrollo de la región, a través de los diferentes servicios que un turista necesita durante su viaje.

Los recursos turísticos culturales, de manera particular, como la gastronomía poblana, son componentes claves para el desarrollo económico y social de los destinos turísticos. Esto permite diversificar los ingresos de la población para asegurar un próspero desarrollo de la región, a través de los diferentes servicios que un turista necesita durante su viaje.

134|

Metodología

El presente documento realiza una revisión de literatura que expone la riqueza histórica y cultural que tiene la gastronomía poblana. Para su generación se recurrió a la realización de una investigación cualitativa descriptiva con la finalidad de contextualizar el tema abordado de turismo cultural y gastronomía. Asimismo, se hizo revisión de fuentes secundarias de información que apoyaron en la documentación de los aspectos históricos y descriptivos del tema a través de la inmersión en información existente y disponible relacionada con el tema de investigación.

Para la correcta selección de fuentes de información se procedió a la revisión, detección, consulta, extracción, recopilación e integración de información relevante. El resultado de este proceso fue la generación de una visión clara sobre el tema que llevó a la posterior reflexión respecto al panorama actual del turismo cultural y la gastronomía.

Puebla y su gastronomía, una aproximación a partir del siglo XVI

Puebla es considerado el cuarto Estado más importante de la República Mexicana. Su capital, ubicada a 133 kilómetros de la capital del país y está localizada en la región centro – oriente. Desde su fundación ha sido considerada como estratégica en términos de ubicación, al considerarse un punto medio que comunica el Golfo de México y la Ciudad de México, que desde la conquista favoreció e impulsó el comercio e intercambio en la región.

En los últimos años la ciudad capital Puebla ha mostrado un significativo crecimiento en infraestructura y servicios turísticos de primer nivel, lo que le ha permitido posicionarse como uno de los destinos del interior del país más visitados. Estadísticas de los años 2011 y 2012 reportan incrementos del 31.2% y 14.73% respectivamente en la afluencia de turistas en la ciudad (Secretaría de Cultura, 2013). Los datos más recientes del 2019 arrojan que si bien el crecimiento no se ha dado como en años anteriores, este ha sido persistente.

La ciudad tiene una historia que se traslada al siglo XVI cuando se fundó y, a lo largo de los años, se ha posicionado como un destino con múltiples vertientes y un crecimiento vertiginoso. Su distribución racial, así como su mestizaje entre elementos indígenas, españoles y asiáticos, dieron origen a una gastronomía sin igual, con una riqueza que le da la importancia que hoy en día tiene.

Origen colonial de la gastronomía poblana.

El proceso de la conquista en Puebla, así como en muchas otras ciudades y Estados, se dio desde diferentes aristas, una de las más representativas está en la cocina. Para el caso de las mujeres religiosas en la época de la evangelización, si bien su vida era de ayunos y abstinencias ante ciertas celebraciones especiales como entrada de nuevas religiosas y fiestas patronales; se acostumbraba invitar a la élite y una de las maneras de deleitarlos era a través de la comida. Durante navidad, los conventos celebraban las posadas, fiestas que tienen lugar nueve días antes de la fecha, con música y teatro. En dichas fiestas se consumían dulces y postres preparados por las monjas en las cocinas de los conventos.

Con base en lo anterior, es importante puntualizar que el mestizaje si bien se dio a nivel racial, una de las influencias más importantes que tuvo fue en el área gastronómica. Esta es una mezcla de tradiciones culturales europeas con elementos culturales y costumbres gastronómicas de la antigua Tenochtitlán, cuya base de alimentación era el maíz, el frijol y el chile (Sistema de Información Cultural, 2018).

En la Nueva España (como se conocía a México) comenzaron reproduciéndose recetas traídas de España y, con el tiempo, se empezaron a inventar nuevas, a partir de la utilización de frutas tropicales y sabores locales. En dichos conventos, además de enseñar a las

futuras amas de casa a leer, escribir y adoctrinamiento religioso, se les enseñaba costura, bordado y cocina. Algunas de las grandes recetas tradicionales de México y, en este caso de Puebla, fueron originadas en las cocinas de los conventos. Platos tradicionales como el mole poblano, los chiles en nogada y el rompope son tan solo algunos ejemplos del legado de esta época (Long-Solís y Vargas, 2005).

El mole poblano y el convento de Santa Rosa de Lima.

Uno de los platillos más emblemáticos de la gastronomía mexicana es el mole. Originalmente fue identificado como un platillo indígena de bajo estatus y que, en su momento, nunca se pensó fuera reconocido como un símbolo nacional, como lo es hoy en día.

El mole, también conocido como “clemole” o “chimole” proviene de la palabra náhuatl *chilmulli* que significa “hecho a base de chiles secos”. Actualmente, el mole puede ser descrito como una salsa o caldo ligero preparado con chiles, tomate, nueces y semillas. Si bien existe una gran variedad de moles en todo México, dependiendo de la región, los ingredientes y las versiones históricas en recetarios, el mole poblano ha sido el más reconocido. Por un lado, gracias a la múltiple cantidad de ingredientes utilizados en su preparación y por otro, gracias a su elaborado proceso (Aguilar-Rodríguez, 2018).

Respecto a los orígenes del mole, la literatura establece diversas fuentes que lo originaron. Sin embargo, historiadores coinciden que este fue preparado por primera vez en el siglo XVII en el convento de Santa Rosa en la ciudad de Puebla. Dicho convento se encuentra ubicado en la esquina de la 14 poniente y la 3 norte, en pleno centro histórico de la ciudad de Puebla. Se dice que este lugar desde la colocación de su primera piedra en 1690 pasó de ser convento a manicomio y posteriormente museo de artesanías en la ciudad. A la receta original de las monjas del convento de Santa Rosa, le siguen las versiones de los conventos de Santa Mónica, Santa Teresa y Santa Clara (Sistema de Información Cultural, 2017a).

Una de las leyendas más aceptadas sobre el origen del mole es aquella que relata que Sor Andrea, ante la visita del virrey Tomás Antonio de la Cerda y Aragón, fue la encargada de preparar la comida. Ella, queriendo que la comida fuera especial decidió añadir diversos ingredientes que tenía disponibles en el convento, entre ellos el chocolate (Niembro y Téllez, 2012). Temerosa sobre si el platillo fuese del gusto del virrey, nunca imaginó que su creación sería uno de platillos representativos de México. Entre los diversos ingredientes que componen este platillo se encuentran el “cacao, chocolate de tablilla, chile ancho, chile mulato, chile pasilla, chipotle, jitomate, almendra, plátano, nuez, ajonjolí, clavo, canela, perejil, pimienta, cebolla, ajo y tortillas” (Sistema de Información Cultural, 2017b).

El convento de Santa Clara y los dulces típicos poblanos.

En Puebla, durante la época colonial, se presentaron importantes manifestaciones de índole cultural. En este lugar se puede observar un claro ejemplo de la fusión de saberes y sabores vinculados a la gastronomía. Los conquistadores que llegaron a la Nueva España disponían de ciertos alimentos tradicionales, debido a que las recetas se entregaban a los indígenas quienes normalmente eran su servidumbre. Pero había un problema, en México no se encontraban todos los ingredientes y especias que los españoles usaban, de tal modo que los indígenas tenían que adaptar las recetas utilizando ingredientes locales, con lo que se crearon fusiones culinarias y en algunos casos nuevos platos.

En los conventos coloniales de aquella época, las monjas alimentaban a muchas personas y gran parte de su labor era en las cocinas. Si bien la comida que se consumía en los conventos de monjas era muy austera, aquellas que se dedicaban al arte culinario preparaban alimentos especiales que vendían al público, ayudando de esta forma a los gastos del convento. Otras elaboraban dulces y conservas para regalar al virrey, al arzobispo o a algún benefactor del convento y es aquí donde tienen origen los dulces típicos, considerados una delicia única y peculiar.

En la Nueva España los conventos destacaban, entre muchas otras cosas, por la elaboración de dulces. Ahí se replicaban las recetas españolas y también se preparaban nuevos postres y dulces con frutas e ingredientes endémicos. Muchos conventos tenían sus propias especialidades culinarias y lograron fama debido a ello. De manera particular, en el convento de Santa Clara en Puebla las monjas fueron famosas por las exquisitas confituras que preparaban (Cordero y Torres, 1972).

Muchos de los tradicionales dulces de Puebla surgen debido al choque cultural de la época colonial. Los dulces, que inicialmente se elaboraban en los conventos para agradecer a sus benefactores, posteriormente se convirtieron en una importante fuente de ingresos no solo para los conventos, sino también para muchas familias de aquella época y de hoy en día. Algunos de los dulces típicos poblanos más representativos son:

1. El camote poblano.
2. La tortita de Santa Clara.
3. Los borrachitos.
4. Los jamoncillos.
5. Los muéganos.

Los dulces típicos poblanos están envueltos de historia, tradición y cultura, mismos que dan muestra de la amplia variedad de sabores que al pasar de los años siguen vigentes. En la actualidad, la calle 6 oriente, popularmente conocida como la calle de los

dulces, alberga un importante número de establecimientos que tienen a la venta este tipo de alimentos, convirtiendo al lugar en un punto de visita emblemático de la ciudad.

El convento de Santa Mónica y los chiles en nogada.

Otro elemento distintivo de la gastronomía poblana son los chiles en nogada. Sin embargo, como sucede con el mole poblano, son muchas las historias que rodean a este singular platillo y con base en la que más se ha difundido; las madres agustinas del convento de Santa Mónica fueron las creadoras de este plato para halagar a don Agustín de Iturbide en una visita que realizó en Puebla el 2 de agosto de 1821 (Cordero y Torres, 1972).

Los chiles en nogada son considerados como uno de los platillos de la gastronomía de Puebla y por ende de la cocina mexicana. Esta expresa en su presentación a los colores de la bandera mexicana, verde, por el chile poblano, blanco, por la nogada con la que se cubre al chile y rojo por la granada que sirve de adorno y toque final. Cada familia y restaurante tienen un secreto fuertemente ligado, tanto a la receta como a la elaboración de los chiles en nogada. En los meses de julio a septiembre es cuando los ingredientes, endémicos y característicos de la región, están listos para que se prepare este manjar barroco.

A casi 200 años de la creación de este platillo se han realizado muchas versiones y algunos chefs se han tomado ciertas libertades creativas y con ello la deconstrucción del chile en nogada. La receta tradicional consta de un relleno de carnes de cerdo y de res molida, uva pasa, manzanas, acitrón, duraznos, ajo, cebolla, canela, comino y clavos de olor. El relleno se coloca dentro de un chile poblano, previamente desvenado y sin la piel. Finalmente se baña con la nogada, una crema de nuez de castilla, se adorna con granada y perejil.

Cada año, en el mes de julio, se realiza la comida de apertura de los chiles en nogada, evento realizado por la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC). Allí se concentran los principales empresarios restaurantera y dan a conocer el sazón y toque especial que cada restaurante impone a este platillo emblemático. La temporada de chiles en nogada se da a la par del periodo vacacional de verano, por lo que se genera un importante flujo de turistas y visitantes a la ciudad, dando paso a movimientos de turismo cultural, como se destaca en el presente capítulo.

Turismo cultural

El turismo es un detonante del desarrollo en todos sus sentidos. La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020) define al turismo como:

Un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o

bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico.

En las últimas décadas, este fenómeno ha experimentado un importante crecimiento y diversificación, convirtiéndolo en uno de los más productivos del mundo. El turismo es uno de los fenómenos económicos más dinámicos e importantes, no solo en México sino en el mundo entero. Aporta el 10.3% del PIB mundial y es un importante generador de empleos. (Consejo Mundial de Viajes y Turismo, 2019). Además, la OMT estima que para el año 2030 se alcanzará la cifra de 800 millones de turistas internacionales en el mundo.

En la actualidad existe un creciente número de destinos turísticos, así como una importante oferta de productos y servicios para turistas. Lo anterior representa una estrategia de desarrollo y con ello un elemento táctico para el progreso económico y social del destino receptor, mediante la obtención de ingresos, creación de empleos directos y desarrollo de la infraestructura necesaria para el ejercicio de la actividad turística, en este sentido, Puebla es un ejemplo contundente. El turismo, en sus diferentes modalidades y tipologías, como el turismo cultural, es una actividad que genera impactos positivos y negativos, ya sea ambientales, socioculturales y económicos.

La Secretaría de Turismo de México (2015) define al turismo cultural como el “viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico”. El turismo cultural apela a la memoria del hombre y a su creación, y se presenta como una alternativa a las tipologías tradicionales del turismo masificado, pudiendo además ser una forma de reactivar económicamente determinadas ciudades o regiones.

Es así que el turismo cultural tiene en sus distintas formas y expresiones a la gastronomía. La oferta turística cultural que se presenta en las fuentes analizadas se relaciona con seis tipos de experiencias, resumidos en los siguientes niveles de integración y especialización:

1. Socioculturales.
2. Religiosas.
3. Históricas.
4. Gastronómicas.
5. Eventos artísticos y culturales.
6. Mixtas.

Estas experiencias son dinámicas y por consecuencia también flexibles, se integran en función de las características del patrimonio de un destino en concreto y en los

intereses de los turistas. En el caso de las experiencias gastronómicas, la gastronomía se incorpora de distintas maneras a la oferta local, teniendo en cuenta sus valores simbólicos o la fusión con técnicas gastronómicas y el maridaje con distintos productos vitivinícolas y bebidas espirituosas locales. Se destaca la experimentación de sabores, saber la manera de preparación de los alimentos, vivir una experiencia multicultural o degustar ingredientes emblemáticos con valores nutricionales y significados culturales o hasta mágicos.

Recursos turísticos gastronómicos poblanos

La experiencia turística cultural en los destinos con este tipo de vocación se conforma a partir del conjunto integrado por su patrimonio cultural. Las actividades que se desarrollan a partir de ese patrimonio, su capacidad de acceso e interconexión, la infraestructura turística, los servicios complementarios y la disponibilidad de estos elementos, para ser experimentados y gozados por los turistas culturales y por los residentes del destino; así como las condiciones de vida que impactan en la experiencia turística y cultural.

Es así que el recurso turístico gastronómico poblano es el valor cultural añadido por el ser humano a los alimentos. Allí se contempla su cultivo, cosecha, preparación, presentación, fechas y ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos y recetas. Responde a expectativas concretas que forman parte de una memoria común y producen sentimientos o emociones específicos con solo su mención, evocación o consumo.

El acto de comer corresponde y es parte esencial de la fisiología del ser humano, mientras que cocinar es una acción que está fuertemente vinculada a la cultura (Nieto y Cárdenas, 2018). De ahí que la cultura se relaciona con capacidad creadora propia del ser humano. Es una riqueza acumulada que ha ido construyendo el planeta en una humanidad esperanzada y civilizadora, la cual ha dado fórmulas para convivir y desarrollarse a las sociedades en todas las dimensiones tanto materiales como espirituales.

La gastronomía es considerada como un recurso turístico debido a que es una actividad esencial en cualquier tipo de viaje. Según Sunyer, Galacho, García y López (2005) un recurso turístico es “todo elemento material que tiene la capacidad por sí mismo, en combinación con otros, de atraer visitantes a un determinado espacio y cuando esa visita responde a motivos de turismo, ocio y recreación” (p. 68-72). Es por ello que la gastronomía es un rasgo que le da identidad a un destino turístico y al mismo tiempo se propicia el desplazamiento de visitantes.

Con lo anteriormente expuesto, Puebla es una ciudad que se distingue, entre muchas otras cosas, por su historia, comida y cultura. Particularmente, su gastronomía es el resultado de un interesante mestizaje que le da un toque especial de olores, tex-

turas, colores y sabores, por lo que Puebla posee un importante inventario de recursos turísticos gastronómicos, algunos se describen a continuación:

1. El mole poblano.
2. Los dulces típicos.
3. Los chiles en nogada.
4. Las cemitas.
5. Antojería poblana.

Destacando que son innumerables eventos, festivales y restaurantes que promueven los platillos típicos de la ciudad y con ello al turismo cultural. Por lo que es importante que el Gobierno, en conjunto con la iniciativa privada, implementen políticas que favorezcan la investigación y fomento de la gastronomía, con el objetivo de beneficiar de manera integral a las cadenas productivas involucradas en el cultivo, cosecha, comercialización y transformación de insumos, así como a los propios empresarios.

Reflexiones sobre el panorama actual

En las secciones anteriores se ha hablado de tres emblemas turísticos, gastronómicos y culturales de Puebla: el mole poblano, el chile en nogada y los dulces típicos poblanos. Si bien, estos son grandes representantes de la historia culinaria de la ciudad, una realidad es que existen muchos más ejemplos de platillos que forman parte de la cultura gastronómica poblana. Otros representantes de la cultura gastronómica en Puebla son el pipián, la cecina, las chancas, los tacos árabes y las chalupas.

Con la finalidad de resaltar algunos de estos platillos y de convertirlos en un atractivo turístico, al igual que los demás recursos turísticos con los que cuenta Puebla; en los últimos 20 años se ha dado especial atención a la gastronomía local y algunos esfuerzos se han hecho en pro de su crecimiento y reconocimiento. Algunos ejemplos de acciones que se han implementado para potenciar este recurso turístico son:

- a) Festival del Mole Poblano: su finalidad es “proyectar al mundo la excelencia del mole, platillo que enriquece la mesa poblana desde la época de la Colonia” (Sistema de Información Cultural, 2017c).
- b) Feria del Chile en Nogada de Calpan: tiene lugar en el mes de agosto en el municipio de Calpan, que por su clima, favorece el crecimiento de los ingredientes principales del chile en nogada.
- c) Festival del Mole de Caderas: se celebra en el mes de octubre en el municipio de Tehuacán y su finalidad es posicionar dicho destino gastronómico, así como ofrecer una amplia variedad de actividades artísticas y culturales. Este mole en

particular tiene características que lo hacen único al alimentar al ganado cabrío únicamente con sal y agua tres meses antes de su sacrificio. Al inicio de la temporada se da la celebración del Festival de la Matanza, el cual implica la realización de un ritual que busca preservar las tradiciones del municipio de Tehuacán y del Estado de Oaxaca (SECTUR, s.f.).

- d) Festival del Pipián: esta celebración tiene lugar en el municipio de Huejotzingo durante el mes de julio. Su propósito es respetar la tradición en la elaboración de este platillo a base de pepita, hoja santa, lechuga y rabanillo.
- e) Feria del Molote: es tradicional del mes de julio en el municipio de San Pedro Cholula. En dicha feria se busca potenciar este antojito a través de la presencia de diversos expositores. El molote es un platillo que consta de masa de maíz nixtamalizado relleno de diversos guisados como papas, queso, tinga y carne que se dobla en forma de empanada.

Sobre estas actividades enlistadas, si bien apoyan en el fortalecimiento de la cultura gastronómica de la entidad, al ser acciones temporales limitan que esta experiencia pueda ser vivida por visitantes en el Estado que vengan en las épocas específicas en que estas ferias y festivales se realizan. Para el caso de los platillos de temporada como el chile en nogada y el mole de caderas, se entiende que no sean degustados en otro momento, dado que su elaboración depende de la disponibilidad de ingredientes que se dan de manera temporal en esas franjas de tiempo.

Sin embargo, para el caso del resto de platillos mencionados, aquellos que visiten la ciudad en épocas diferentes a los meses o fechas en que se realizan dichas actividades, no pueden vivir esta experiencia. Aunque es importante mencionar que, a pesar de no vivir esta experiencia en celebraciones especiales, estos platillos pueden ser degustados sin distinción durante todo el año.

Aunado a las actividades enlistadas anteriormente, las cuales buscan resaltar la gastronomía poblana y preservar su tradición, así como gusto en los comensales, sean locales o turistas; existen otros esfuerzos que el Estado y la capital del mismo han desarrollado. Un ejemplo se dio a partir de 1999, año en el que el inhabilitado Mercado de la Victoria, tradicional en su época por ser el principal punto de abastecimiento de alimentos entre 1914 y 1985, ubicado en el corazón del Centro Histórico del Municipio de Puebla, quedó en manos de Fundación Amparo y lo restauró para convertirlo en un centro comercial. En dicho mercado se instaló en la segunda planta lo que fueron los indicios de un área gastronómica tradicional. No obstante, en 2010 el área de cocinas cerró por falta de esfuerzos de promoción e incapacidad de los locatarios de seguir pagando rentas en un espacio que por ubicación dentro del centro comercial no era atractivo para los comensales y turistas.

A partir del cierre del área gastronómica del Mercado de la Victoria, en el año 2011 se decide inaugurar un espacio exclusivo y dedicado a promover, difundir y desarrollar la gastronomía poblana, el Mercado de Sabores. Dicho establecimiento se encuentra en la esquina de la 4 poniente y la 11 norte. Cuenta con 130 locales que ofrecen diversos platillos de la gastronomía poblana y funciona como un comedor común en el cual no hay meseros, el cliente va y solicita sus alimentos en el negocio que más le llame la atención. Si bien este ha sido un segundo esfuerzo para crear áreas gastronómicas que resalten la tradición poblana, existen algunas desventajas o limitantes que se detectan:

- a) Ubicación lejana al corazón del centro histórico de la ciudad de Puebla, ocho cuadras. Esto representa que quienes deseen asistir y no conocen la ciudad, lo hagan a través de una agencia o un tour operador. Asimismo, hablando de ubicación, el mercado se encuentra en una zona que puede ser clasificada como insegura y, por tanto, dificulta su acceso y minimiza su atraktividad.
- b) La limpieza del establecimiento que se podría mejorar para tener otra apariencia y no la de una gran fonda o comedor comunitario sin cuidado.
- c) Falta de promoción permanente para que este recurso turístico se aproveche en todo su potencial. Una realidad es que hoy en día la afluencia mayor se da por clientes locales que consumen alimentos y trabajan en los alrededores, y no precisamente por turistas que se sientan atraídos.
- d) Falta de proceso de selección de locatarios que respeten tradiciones culinarias y aspectos adicionales como limpieza y servicio.

Con la finalidad de resaltar la cultura gastronómica poblana, algunas sugerencias que se desprenden a partir de lo que el Mercado de Sabores evidencia son:

- a) Cambio en el proceso de selección de locatarios buscando que restaurantes referentes en gastronomía poblana ofrezcan sus alimentos en este mercado. Esta acción funcionaría como gancho para atraer clientes que ya conocen nombres de restaurantes típicos de la ciudad. En una investigación en fuentes secundarias de información, como lo es Tripadvisor, se encontró que el Mercado de Sabores cuenta con 59 opiniones y se encuentra en el lugar 77 de 743 restaurantes en Puebla, mientras que restaurantes como Casareyna, Casa Barroca y el Mural de los Poblanos, se encuentran en primero, tercero y décimo lugar, con 2038, 381 y 2208 opiniones respectivamente. A partir de allí, se infiere que si los locatarios fueran este tipo de restaurantes, reconocidos por el respeto a la tradición culinaria pobla-

na, se podría tener mayor afluencia al ellos atraer a su propia clientela y mercado ya generado (Tripadvisor, 2020).

- b) Existencia de varios “Mercados de Sabores” dependiendo de las zonas de atractivo turístico en la ciudad y en el Estado, por ejemplo, en las zonas de La Juárez, avenida de tradición gastronómica que atrae de manera natural a comensales. También en Cholula, pueblo mágico que posee la pirámide más grande del mundo; Barrios del Alto - Analco, que tienen el proyecto de rescate de estas zonas para convertirlos en referentes comerciales y gastronómicos; zona de Angelópolis, que incluye la zona más moderna y desarrollada de la ciudad y Atlixco; pueblo mágico que atrae a turistas por su arquitectura y gastronomía.
- c) Traslado del Mercado de Sabores a una zona más céntrica, de fácil acceso y aplicando nuevas dinámicas de administración, promoción turística y buenas prácticas, tomando como base las lecciones aprendidas de la versión actual. Asimismo, complementar la vivencia del comensal en el mercado con elementos culturales y gastro-experiencias que faciliten el proceso de transmitir la historia de los alimentos típicos poblanos a los turistas. Asimismo, que brinden una vivencia gastronómica y cultural única, a través de clases de cocina, festivales, exposiciones, shows musicales; para de esta manera brindar un concepto completo que involucre deleite, recreación y aprendizaje.
- d) Aprender de experiencias de espacios gastronómicos generados en otros Estados para aplicar en la experiencia pobлана. Por ejemplo: el Mercado de San Juan en la Ciudad de México, Paseo Santa Lucía en la ciudad de Monterrey, The Kitchen dentro de Doce 18 Concept House en San Miguel de Allende y Mercado 60 en Mérida.

Conclusiones

La gastronomía es inseparable de la cultura, forma un interesante binomio con el turismo y ha cobrado una importante fuerza en el desarrollo cultural, social, ambiental y económico de los destinos turísticos. Evidencia de ello es que el turismo gastronómico ha mostrado un notable crecimiento en México y en todo el mundo.

Ahora bien, hablando en específico de la gastronomía pobлана es basta en opciones, llena de cultura y tradición. En este capítulo se ha hablado de cómo la gastronomía se ha convertido en una alternativa y motivador para realizar un viaje. En el caso de Puebla existe una gran variedad de recursos turísticos gastronómicos y culturales que dan atraktividad a este destino.

Si bien Puebla cuenta con gran variedad de platillos referentes de su gastronomía, es imperante la necesidad de innovar en la oferta. De esta manera, generando expe-

riencias que complementen la degustación de un platillo y que involucren elementos culturales en su creación para compartir las prácticas religiosas, técnicas culinarias, costumbres y hábitos ancestrales que la enmarcan.

A nivel de políticas públicas es imperante la necesidad de evaluar los efectos positivos y negativos de las diversas acciones para impulsar la gastronomía que han generado. En otras palabras, propuestas en conjunto con la iniciativa privada, que resalten la riqueza gastronómica que se posee.

Por último, se recomienda y considera necesario elaborar recetarios y publicaciones oficiales que documenten la historia, los orígenes y la esencia de la gastronomía para que, con el paso de las generaciones, se pueda preservar y replicar la tradición que por años ha caracterizado al Estado y, al mismo tiempo, se dé pie a generar investigaciones con base en datos oficiales, validados y reconocidos.

Referencias bibliográficas

- Aguilar-Rodríguez, S. (2018). Mole and mestizaje: race and national identity in twentieth-century Mexico. *Food culture & Society: an international journal of multidisciplinary research*, 21 (5). DOI <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1516403>
- Consejo Mundial de Viajes y Turismo. (2020). El consejo mundial de viajes y turismo (WTTC) representa al sector de viajes y turismo a nivel mundial. *World Travel & Tourism Council*. Recuperado de <https://wttc.org/>
- Cordero y Torres, Enrique. (1972). *Leyendas de la Puebla de los Ángeles*. Puebla, México: Editorial Puebla.
- Laborde, G. y Medina, F.X. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. *Revista Estudios del Hombre*, (33), pp. 89-104.
- Long-Solís, J. y Vargas, L.A. (2005). *Food culture in Mexico (Food Culture around the World)*. Connecticut: Greenwood Press.
- Montecinos, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. México: CEGAHO.
- Niembro, M. y Téllez, R. (2012). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. *Revista virtual especializada en gastronomía*, (4), pp. 30-58.
- Nieto, A., y Cárdenas, G. (2018). Actividades agrícolas y turismo como posibilidades de asociatividad y cooperativismo en entornos campesinos. En A. Nieto (et al), *Planificación turística en territorios campesinos* (pp. 137-172). Bogotá: Corporación Universitaria Unitec.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [Unesco]. (s.f). La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva – el Paradigma de Michoacán. *UNESCO*. Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2020). Glosario de términos de turismo. *UNWTO*. Recuperado de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- SECTUR. (s.f.). *Ruta gastronómica los mil sabores del mole: Oaxaca, Tlaxcala y Puebla*. Ciudad de México: SECTUR y Rutas gastronómicas. Recuperado de <https://cedoc-virtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/12277.pdf>
- Secretaría de Turismo (2015, 14 de mayo). Turismo Cultural. *Secretaría de Turismo*. Recuperado de <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/>
- Sistema de Información Cultural. (2017a, 13 de marzo). El mole, iconos de la gastronomía mexicana. *Sistema de Información Cultural*. Recuperado de https://sic.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=54
- Sistema de Información Cultural. (2017b, 22 de mayo). Festival del mole poblano multidisciplinaria. *Sistema de Información Cultural*. Recuperado de https://sic.gob.mx/ficha.php?table=festival&table_id=339
- Sistema de Información Cultural. (2017c, 22 de marzo). Mole poblano. *Sistema de Información Cultural*. Recuperado de https://sic.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=210
- Sistema de Información Cultural. (2018). Mestizaje gastronómico. *Sistema de Información Cultural*. Recuperado de https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=98
- Sunyer, N., Galacho, B., García, M., y López, D. (2005). Técnicas e instrumentos para el análisis territorial. En S. Antón y F. González (eds.), *Planificación territorial del turismo* (pp. 68-72). Barcelona, España: Editorial UOC.
- Tripadvisor. (2020). Los restaurantes más populares en Puebla. *Tripadvisor*. Recuperado de https://www.tripadvisor.com.mx/Restaurants-g152773-Puebla_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html