

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**

**CENTRO UNIVERSITARIO DE ARTE, ARQUITECTURA Y DISEÑO**

**Gastronomía del barrio del Santuario.  
Identidad y tradición de la cultura jalisciense.**

Tesis para obtener el grado de:  
**MAESTRO EN GESTIÓN Y DESARROLLO CULTURAL**

Maestrante:  
**Bernardo A. González Huevo**

Director de tesis:  
Mtro. Arq. Alfredo Alcántar Gutiérrez

GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO. JULIO DE 2008

## Agradecimientos

A mis padres por lo que ya saben.

A mis hermanas por lo que también ya saben.

A Ruth por todo.

A Alfonso H. por su necesidad.

Al maestro Alcántar por su dirección y por las Titas.

A la maestra Adriana, y el resto de maestros por compartir.

A José Luis, Adriana, Julia, Jade, Gloria, Nestor, Charly, Erika, Nora, Dora, Rodrigo y Joao por todo su apoyo incondicional, trabajo desinteresado y opiniones sinceras.

Y todos aquellos que me motivaron en investigar lo que a ellos  
–como a mí– me apasiona.

# Índice

<b>Introducción</b> .....	4
<b>Capítulo 1. <i>Los ingredientes principales</i></b> .....	10
Gastronomía; patrimonio cultural mundial .....	11
Patrimonio cultural tangible .....	13
Patrimonio cultural intangible .....	15
Patrimonio cultural de la Nación .....	16
Tradicición .....	22
Identidad .....	25
Barrio .....	28
Gastronomía mexicana .....	31
Gastronomía Tapatía .....	33
<b>Capítulo 2. <i>Las recetas y su preparación</i></b> .....	40
La gastronomía como parte de una historia, identidad y tradición .....	41
Historia del barrio del Santuario .....	41
Caso: El barrio del Santuario. Trabajo de campo .....	43
2.2.1 Observación de la práctica cultural gastronómica .....	44
2.2.2 Encuestas. Perfil del comensal .....	53
2.2.3 Censo cartográfico gastronómico .....	77
<b>Capítulo 3. <i>El plato servido</i></b> .....	93
Preservación de una identidad .....	94
Diseño de una ruta gastronómica y cultural .....	94
Difusión y promoción de la gastronomía tradicional del barrio del Santuario por medio de un folleto turístico .....	99
Conclusiones generales .....	102

**Bibliografía** ..... 108

**Anexos** ..... 110

## Introducción

No se puede concebir al hombre ignorante de sí mismo, de su origen cultural, del futuro de su sociedad. “El autoconocimiento constituye el propósito supremo de todo pensamiento humano” -menciona el antropólogo Cassirer-, y continúa “La experiencia humana (conocimiento), expresada a partir del lenguaje, mito, arte, religión y ciencia en todas sus formas simbólicas” <sup>1</sup>, reflejan ese espíritu reflexivo del hombre, el espíritu de deseo, de producción de lo imaginado, producción del conocimiento simbólico.

Por lo tanto, no se puede concebir ignorante de su cultura, tradiciones, historia, leyendas, ritos, arte y artesanos, de la geografía del país, del patrimonio de su estado, arquitectura, de su ciudad, de sus gentes y personajes, de las costumbres, las expresiones artísticas, de su producción, de la memoria, de su gastronomía. Esta mirada antropológica del hombre, que en su práctica común infiere su práctica del desarrollo de la preparación del alimento, denota una actividad básica que refleja su ser, su paso, su huella de lo que es.

Desde el comienzo de la vida humana, cuando el hombre apareció en la tierra, automáticamente surge también la historia de la gastronomía. Necesitaba alimentarse, así que comenzó a recolectar frutas, plantas, semillas; esa curiosidad que hasta ahora lo sigue caracterizando, en el afán de conocer y experimentar, esa inquietud que propició el descubrimiento del fuego. Comenzó a transformar el alimento, e inició a desarrollar el gusto por combinar las carnes con los frutos y semillas producto de la caza y la recolección.

A partir de ese momento, el ser humano ha probado un sin fin de fórmulas para satisfacer su paladar. Así ha descubierto también un infinito número de platillos, producto de recetas y preparaciones que se han heredado de generación en generación, hasta utilizar técnicas, ingredientes y procedimientos que han llegado a catalogarse como *alta cocina*, término usado como sinónimo de sofisticación.

---

<sup>1</sup> Cassirer, Ernst. Antropología filosófica. México, FCE, 1945. p. 84

Los objetivos de este trabajo no están encaminados a hablar de la gastronomía en general. México es un país con abundantes recursos alimentarios. Por sus productos, migraciones y cruces de camino, a lo largo de la historia, a consolidado una cocina propia, motivo de orgullo y parte de la identidad del país.

Cuando el mexicano está fuera de su país, lo primero que extraña es la variedad de la comida: tacos, pozole, birria, frijoles refritos, el sabor de los ingredientes. Además del sazón de nuestros cocineros y chefs mexicanos que sólo ellos le pueden dar a estos platos, aunado con la variedad de la gastronomía del país la hacen única, además de creativa. Así lo asegura Luis Alberto Vargas, dando el siguiente ejemplo: “en la península yucateca abunda el cazón y el pescado (...), por lo tanto, platillos como el pan de cazón se consideran típicos de esta zona.”<sup>2</sup> Así también señala que con productos comunes en la mayor parte de la república –como lo es el maíz-, se prepara de manera diferente en cada una de sus regiones, lo que da origen a platillos típicos de cada zona. Como los panuchos yucatecos<sup>3</sup>, el pozole jalisciense, sopa de maíz, o el “pozol” que es una bebida refrescante de Yucatán, el menudo de Chihuahua –hecho con grano al estilo del pozole-, el mole ranchero de Jalisco que se espesa con masa, el Tatixhuitl que es un caldo de camarón que se espesa con maíz, o las tradicionales corundas michoacanas.

Ya desde nuestros antepasados, se veía el gusto por el buen comer, incluso a la llegada de los conquistadores a la gran Tenochtitlán, se encontraron con una mesa servida “normal y cotidiana” de 40 platos en el palacio de Moctezuma.

Hay que hacer notar los complicados procesos de la gastronomía de ese tiempo y, en general de la comida mexicana, generadora de succulentos platillos de la más alta calidad, que nada pide a la denominada alta cocina; cuyos

---

<sup>2</sup> Luis Alberto Vargas. “Un banquete de la cocina mexicana”, *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 3. Pensamiento acerca del patrimonio cultural. Antología de textos*, CONACULTA, México, 2003. p. 283.

<sup>3</sup> *Ibidem*

procesos de elaboración no son dominados por cualquier chef. Tal es el caso del mole o del pepián o los chiles en nogada que no cualquier chef que domine la cocina puede lograr.

En el Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco 2000-2006<sup>4</sup>, la administración estatal confía plenamente de la cultura regional como motor para incentivar el turismo, y menciona la pertinaz relación y promoción con el exterior como prioridad para el impulso de la zona centro occidente del país. Es curioso, como en sus primeras líneas de acción, está considerada la industria alimenticia: la producción del agave (para realizar el Tequila) del maíz, carne de cerdo y la industria avícola, productos básicos de la comida tradicional tapatía.

Además que habla del ámbito turístico, el cual menciona a Guadalajara como sede de actividades culturales de nivel mundial, y asevera en la línea tres otro aspecto importante: los valores, el folklore, los ecosistemas y sitios culturales con sus fiestas en pueblos y actividades artísticas periódicas. Todo esto, es materia idónea para un desarrollo y explotación del tema gastronómico.

Son infinitos los conceptos de instituciones (UNESCO, CONACULTA) así como de investigadores sociales, arqueólogos y sobre todo gente del mundo cultural y artístico que hacen referencia sobre las riquezas tangibles e intangible que en la región determinan una marcada identidad: y sobre todo, han enfatizado la rica gastronomía, producto de viejas tradiciones, cuyo último testimonio son las esquinas urbanas, donde identifica esta región del país.

Una de las zonas urbanas que hasta la fecha han conservado la tradición culinaria del estado es sin duda, el barrio del Santuario, sus visitantes lo consideran un atractivo para visitar y saborear la típica comida de restaurantes, cenadurías y puestos ambulantes.

El objetivo principal de este trabajo es: identificar, describir y registrar la actividad gastronómica del barrio del Santuario, como símbolo de la gastronomía de la ciudad de Guadalajara.

---

<sup>4</sup> Extracto del Plan Estatal de Desarrollo del Estado de Jalisco 2000-2006 en la sección de Anexos.



Como objetivos de este trabajo se propone:

- Conocer y caracterizar a los consumidores, sus roles, sus relaciones, sus actitudes, su sentido de arraigo.
- Describir el perfil particular socioeconómico del asistente al barrio, sus prácticas de consumo y de visita.
- Identificar, registrar, ubicar y describir los establecimientos de comida que se encuentran en el centro del barrio y por último,
- Promocionar la riqueza del barrio por medio de un fascículo en el que se relate la historia de la zona y se ofrezca una ruta gastronómica, para motivar la conservación y conocimiento de la misma.

Nuestra hipótesis es:

La gastronomía del barrio del Santuario es parte de la identidad y tradición jalisciense, por lo tanto es importante fortalecerla y promoverla.

La comprobación de esta hipótesis se hará a través de la aplicación de una encuesta a los visitantes del barrio del santuario, de la observación directa de sus prácticas sociales al momento de comer y por último, de la elaboración de una cartografía que ayude a conocer la variedad de restaurantes y locales, su ubicación geográfica, para en primer lugar, conocer la concentración que existe de éstos y en segundo para identificar el motivo de deseo de las personas al venir al barrio del Santuario.

Este trabajo se desarrolla en tres capítulos; nombrados a la manera de recetario (ingredientes, preparaciones y presentación del plato) con poesía gastronómica. En el primero se analizarán los principales conceptos utilizados a lo largo de esta tesis, tales como patrimonio cultural mundial, tangible e intangible, así como el patrimonio cultural de la Nación. Se definirán allí los conceptos de tradición, identidad y barrio, y se revisará lo que es gastronomía mexicana y en concreto, la tapatía.

En el segundo capítulo se abordará el tema de estudios como parte de una historia, identidad y tradición, a partir de un barrio en concreto: El barrio del

Santuario. Se mencionará brevemente su historia, así como los resultados del trabajo de campo realizados durante la Semana Santa y de manera ininterrumpida, del 2 al 15 de julio de 2008 resultado de las tres herramientas de investigación aplicadas; observación, encuestas y cartografía.

Por último, el tercer capítulo concluye con la propuesta para la preservación de una identidad. Se pondrá a consideración el diseño de una ruta gastronómica y cultural, la propuesta de un folleto informativo sobre la historia social y gastronómica del barrio del Santuario y finalmente se ofrecerán las conclusiones. Se agregan como anexos las observaciones de campo, el formato de encuesta y un extracto del plan estatal de desarrollo.

## Capitulo 1.

*Los ingredientes principales*

## **Gastronomía: patrimonio cultural mundial**

Es muy común al hablar de patrimonio cultural que se piense en cuestiones tangibles tales como, sitios arqueológicos, casas antiguas y restauradas, iglesias, objetos que están en los museos. De hecho, hace apenas unos años que se comienza a hablar de otro tipo de patrimonio cultural que tiene que ver con las ideas, los ritos, las creaciones del ser humano que no tienen como producto final algo tangible<sup>5</sup>.

Sin embargo, si se considera sólo lo que se puede ver, lo que se puede tocar como parte del patrimonio cultural, el concepto de cultura del que parte esta perspectiva queda muy limitado. En este trabajo se entenderá como cultura el concepto amplio, el que viene de la antropología y que la define como el:

conjunto de símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos, significados, formas de comunicación y organización sociales y bienes materiales que hacen posible la vida de una sociedad determinada y le permiten transformarse y reproducirse como tal, de una generación a las siguientes<sup>6</sup>.

Entendida así la cultura, comprendemos las formas de ser de los pueblos. Así, el concepto de patrimonio cultural también es igual de amplio, y comprende tanto las manifestaciones tangibles como intangibles de una cultura.

Antes de pasar a las definiciones de patrimonio cultural tangible e intangible, es importante hacer notar que ambos son parte de cada cultura, sea local, regional, nacional y son la esencia de cada una de ellas.

Según Gilberto Giménez, la noción de patrimonio deriva del latín *patrimonium*, y en el derecho romano significaba el bien que se posee por herencia o legado familiar. Actualmente, el concepto de patrimonio tiene que ver con una apropiación colectiva, una forma de legado o bien común de un

---

<sup>5</sup> UNESCO. "Convención de la UNESCO sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural" en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 3, op. cit.* p. 14

<sup>6</sup> Guillermo Bonfil Batalla. "Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados" en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 3. Pensamientos acerca del patrimonio cultural, Antología de textos*, CONACULTA, México, 2003, p. 57

conjunto selecto de vestigios, creaciones y productos del pasado, que pueden ser materiales, intangibles, naturales o culturales.<sup>7</sup>

Ahora bien, es importante mencionar que las sociedades son las que otorgan a tales monumentos, ideas o creaciones el valor de patrimonio cultural. Este nombramiento depende de contextos históricos determinados, es decir, lo que en un momento pueda tener valor patrimonial, en otro no lo tendrá.

Otro factor que determina su valor tiene que ver con quién lo nombra, puede ser a petición de un pueblo, o de alguna autoridad.

La definición de qué bienes son o no patrimonio cultural, es por tanto, un campo de disputa y negociación entre los diversos grupos sociales y culturales que conforman una nación, un Estado o una comunidad cultural”.<sup>8</sup>

De lo anterior puede decirse que un patrimonio nacional es producto de un proceso histórico, pero que además forma parte de distintos intereses sociales y políticos, por lo que su uso y valoración depende de los diferentes sectores, cualesquiera que éstos sean y responden a un tiempo y un contexto determinado.

Es decir que el valor patrimonial dado a cualquier manifestación o expresión cultural –sea tangible o intangible- será determinado por los términos de los diferentes estándares que se manejen en la cultura a la que pertenezca. Con esta óptica, el contexto y la cultura decidirá qué es lo que tiene calidad o derecho de ser “preservable”, en función de lo que la memoria, la identidad, la comunidad, decida que es indispensable que se guarde para las generaciones futuras.

---

<sup>7</sup> Cfr. Gilberto Giménez. “Patrimonio e identidad frente a la globalización”, en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 13. Gestión Cultural: planta viva en crecimiento. Memorias del tercer encuentro Internacional de Gestores y Promotores Culturales*, México, 2005. p. 178

<sup>8</sup> Mayra Lorena Pérez Ruiz. “Patrimonio material e inmaterial. Reflexiones para superar la dicotomía” en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 9. Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión está abierta. Antología de textos*, CONACULTA, México, 2004. p. 14

## Patrimonio cultural tangible

Actualmente nos encontramos ante un concepto de patrimonio cultural transformado y evolucionado. Es a principios de los años setenta del siglo XX que al definirlo, se refería principalmente a las cuestiones tangibles y las intangibles fueron descuidadas. Así lo demuestra el documento de la Conferencia General de la UNESCO (máximo organismo internacional en el ámbito de la cultura y encargado de cuidar y preservar el patrimonio cultural mundial), en su 17ª reunión, celebrada en París en 1972, en la que oficialmente define al patrimonio cultural como:

...monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les de un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.<sup>9</sup>

Esta definición fue institucionalizada oficialmente y aprobada por todos los países miembros de la UNESCO. Una vez acuñada, estos estados miembros han mejorado los instrumentos con valor internacional para la salvaguardia del patrimonio mundial, sin embargo, siguen enfocados en el patrimonio material, que está protegido por cuatro convenciones internacionales: las de 1954, 1970, 1972 y 2001. En estas reuniones seguía quedando desprotegido todo lo que no estuviera dentro de lo material.

Debido a esto, los estados miembros de la UNESCO, decidieron en la 31ª sesión de la Conferencia General, celebrada en noviembre de 2001, que “esa

---

<sup>9</sup> UNESCO. “Convención de la UNESCO sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural” en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 3, op. cit.* p. 15

cuestión del patrimonio inmaterial se debía reglamentar mediante una convención internacional”.<sup>10</sup>

### **Patrimonio cultural intangible**

Después de un trabajo de gestión a nivel internacional y que se reflejó en el trabajo particular de la sociedad interesada en considerar a este patrimonio inmaterial como parte sustancial de la cultura. Fue hasta 2003, en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial que fue aprobada por la Conferencia General de la UNESCO. Y esta convención tiene como fin complementar la Convención del Patrimonio Mundial aprobada en 1972.

La definición de patrimonio inmaterial avalada por la UNESCO es:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas - junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos, y en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y sus grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndole un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

A partir de aquí, quedan contempladas las ideas, las celebraciones, los ritos, los procesos, las creaciones, y que al no quedar plasmados en objetos, en productos, éstas se pueden crear y recrear, además de desarrollarse y ampliarse de tal manera que hacen más difícil su preservación y resguardo. Estamos hablando de una cultura viva, que crece y se transforma a diario.

Y es a partir de estos nuevos axiomas que llegamos a una enunciación más completa: el patrimonio cultural de un pueblo es “ese acervo de elementos culturales –tangibles unos e intangibles otros- que una sociedad determinada

---

<sup>10</sup> Mayra Lorena Pérez Ruiz, *op. cit.* p. 25

considera suyos y de los que echa mano para enfrentar sus problemas, para formular e intentar realizar sus aspiraciones y sus proyectos, para imaginar, gozar y expresarse”.<sup>11</sup> Y agrega que no puede realizarse, ni imaginarse ningún acto humano, si no es a partir de un acervo cultural previo.

## **Patrimonio cultural de la Nación**

México es un país con gran diversidad natural y cultural. Es un país pluricultural. Según el CONACULTA, México es un espejo de la vida toda. En este país podrían reconocerse pueblos y entornos del mundo, reflejados en algún sitio escondido del mapa nacional o expuestos de manera evidente ante los ojos impresionados de propios y forasteros. “La realidad natural y cultural de México, supera la fantasía”.<sup>12</sup>

Agrega que México, en conjunción de la megadiversidad natural y cultural es la principal nación del mundo. Ocupa el cuarto lugar entre los más importantes países mega diversos del planeta debido a su número de especies vegetales y animales que se pueden contar en su territorio. Los primeros son Brasil, Colombia e Indonesia. Por otro lado, hay una característica por la que destaca México, y es por la gran cantidad de especies originales con las que cuenta. Los productos originales de una región son aquellos que podemos encontrarlos en su estado silvestre, un sistema específico y que sólo allí se desarrollan o producen. En cuanto a su megadiversidad en flora y fauna, México es el segundo país del mundo (después de la India).<sup>13</sup>

De acuerdo con Bonfil Batalla<sup>14</sup>, quien da una visión del panorama cultural de México, revela algunos factores distintivos como la presencia de docenas de grupos indígenas con sus propios conocimientos, la existencia de

---

<sup>11</sup> Guillermo Bonfil Batalla, *op. cit.* p 58.

<sup>12</sup> *Patrimonio Cultural y turismo. Cuadernos 11. Primer encuentro Nacional de Promotores y Gestores Culturales 2004. Memoria en cuatro actos*, CONACULTA, México, 2004, p. 25.

<sup>13</sup> *Patrimonio Cultural y turismo. Cuadernos 11, op, cit.* pp. 26-27.

<sup>14</sup> Cfr. Guillermo Bonfil Batalla, *op cit.* p. 62



sabidurías regionales que se distinguen y se popularizan en muchos aspectos (por ejemplo, la cultura jarocho, la norteña), el contraste general entre los usos y costumbres de la vida rural en contraste con los urbanos, y por último, la diferencia entre los niveles culturales que corresponden a las diversas clases sociales y estratos socioeconómicos y que están presentes tanto a escala nacional como regional y local.

Debido a esto, continuando con este autor, en México existen diversos patrimonios y objetos culturales tangibles e intangibles, que tienen valor en cada uno de los sistemas de significación de los diferentes grupos sociales que integran la sociedad mexicana.

Con esto se quiere llegar a afirmar que no necesariamente “el conjunto de objetos culturales que los grupos dominantes han legitimado como patrimonio común de los mexicanos abarca la totalidad de los objetos culturales que integran los diversos patrimonios que realmente existen”,<sup>15</sup> es decir, que no necesariamente lo que tiene valor para unos grupos, lo tiene para otros dentro de la sociedad mexicana.

Sin embargo, hay un patrimonio cultural que es valorado en cada uno de los grupos sociales que existen en México, y que tiene que ver con ese que se transmite de padre a hijo, de generación a generación, de pueblo a pueblo, y que muchas veces ni siquiera existe documento alguno que pueda hacerlo visible. Se trata de las costumbres, las prácticas, las tradiciones, las creencias que son las que hacen ser parte de un mismo país, que hacen que un pueblo, un individuo se reconozca e identifique en cualquier parte del mundo, pertenezca o no a la misma clase social, a la misma región o al mismo estado. Se reconozca como mexicano. Se trata de eso que “hace que el individuo se sienta parte integrante de una familia humana: las tradiciones, la música, la literatura, la poesía, la gastronomía, los saberes artesanales, las creencias y

---

<sup>15</sup> *Idem*, p. 74

los ritos. Todo ello constituye un patrimonio vivo y confiere identidad y sentido de pertenencia a una comunidad”.<sup>16</sup>

Es aquí que se toca una de las partes fundamentales de este trabajo, el patrimonio cultural, tanto tangible como intangible, hace a un pueblo identificarse, dentro y fuera de él, compartir, crear lazos de pertenencia, compartir significados, compartir memoria.

Es interés principal de esta tesis centrarse en el patrimonio intangible, esos conocimientos que se heredan, esos que se aprenden de la convivencia diaria, de ver, muchas de las veces sólo a través del aprendizaje y del error mismo, esos que se han ido heredando de los abuelos, de los padres y que han pasado a las hijas e hijos y seguramente pasarán a los nietos. Un ejemplo de esto puede ser las tradiciones y costumbres populares, entre ellas, la gastronomía.

La gastronomía es uno de los más notables repertorios que expresan o significan a las personas y los pueblos.<sup>17</sup>

De acuerdo con este autor, la gastronomía, los sistemas alimentarios, los recetarios domésticos, las comidas de fiestas y de mercados, los menús tradicionales son parte del patrimonio cultural de una nación. “Y son incluidos y preservados como importantes testimonios sociales, económicos, estéticos, religiosos y culturales, todos formadores de identidades que revelan estilos y maneras de ver y entender el mundo”.<sup>18</sup>

Actualmente, los ritmos acelerados de la vida diaria, las modas, la rutina nos ha llevado a gran parte de la sociedad, sobre todo urbana a comer para “matar el hambre” lo que ha logrado que cadenas de comida rápida se hagan de un negocio que les permita abrir sucursales y más sucursales en determinados lugares, sobre todo urbanos.

---

<sup>16</sup> *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 8. Cartografía de recursos culturales en México*, CONACULTA, México, 2004. p. 15.

<sup>17</sup> Raul Lody. “Comida y patrimonio. Caju: fruto emblema de la identidad brasileña, en *Patrimonio cultural y turismo, Cuadernos 9, op. cit.* p. 122

<sup>18</sup> *Ibidem.*

Sin embargo, es necesario que los mexicanos comprendan el gran eje de cohesión identitaria que tiene el sistema cultural alimentario, el cual ha sido construido a lo largo de la historia como una cocina original que posee indiscutibles características que configuran la raíz común de las comunidades que la producen y que sus valores son reconocidos por otras regiones y por otras naciones, así lo muestra el expediente que México presentó en 2005 para la candidatura del patrimonio gastronómico tradicional, para que fuera parte de la Proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad, como lo es hoy, la festividad indígena del Día de Muertos (2003) y reconocer la gastronomía como parte fundamental de su patrimonio cultural por la UNESCO. Este es un breve recuento.

En 1996,<sup>19</sup> durante el Encuentro Internacional sobre Patrimonio cultural, Desarrollo y Turismo en América Latina y el Caribe celebrado en La Habana Cuba, los especialistas mexicanos trabajaron en propuestas tendientes al reconocimiento de las prácticas culinarias nacionales, como expresión de un patrimonio vivo y dinámico. Posteriormente, durante el Tercer Congreso Latinoamericano sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, celebrado en 2001, en la ciudad de Puebla, Yuriria Iturriaga y Cristina Barros propusieron una primera formulación temática que se recogió en las memorias del evento. Más tarde, en 2002, en el Cuarto Congreso de Puebla, se consolidó el esquema teórico y se convocó a especialistas de la gastronomía mexicana para iniciar la preparación de la candidatura que incluyera el planteamiento del sistema cultural alimentario de los mexicanos.

Esta propuesta tenía el fin de proteger la gastronomía mexicana pues “significa conservar un rasgo importante de identidad, un legado invaluable en el que generaciones por venir encontrarán un impulso poderoso que les permita avanzar sin negar lo que son y lo que han sido”.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Cfr. “Proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad. Candidaturas de México”, en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 9, op. cit.* p. 255

<sup>20</sup> *Idem*, p. 256.

En 2005 se elaboró el expediente *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de los antiguos mexicanos*. Este expediente incluye además un plan de acción que según lo señala el documento, propone como meta primordial la “preservación y promoción del patrimonio tradicional culinario, basado sobre todo en el maíz y los productos de la milpa.”<sup>21</sup>

Este expediente se preparó para incluirlo en la Tercera Proclamación de la UNESCO de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad.

Muy a grandes rasgos, el documento reconoce el gran fundamento de la cocina ancestral mexicana: el maíz y la milpa. “El maíz y sus cultivos asociados son los elementos distintivos e insustituibles más apreciados de la cocina tradicional (...) en su conjunto, proveen una dieta básica en la vida de las comunidades confiriéndoles el sentido de reciprocidad y la solidaridad compartida.”<sup>22</sup>

El documento asegura que en México, de manera especial, la cultura culinaria es un vigoroso y eficaz factor de identidad nacional. Mucho más allá de asegurar la subsistencia del pueblo. Y que la cocina tradicional mexicana es fuente rectora y referencia cosmogónica que ordena la vida espiritual y material a través de los hábitos alimentarios.

Señala también que el sustento histórico de los mexicanos corresponde a ese pedazo de tierra en el que conviven maíz, frijol y chile, junto con una gran variedad de otros productos. “El chile, entre esos cultivos, no es un mero condimento. Tiene un importante papel cultural como otro de los emblemas de lo mexicano, y también cumple con una trascendente responsabilidad nutricional, que consiste en facilitar la asimilación de las proteínas que contienen el maíz y el frijol”.<sup>23</sup>

---

<sup>21</sup> *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 10. Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*, CONACULTA, México, 2005. p. 21

<sup>22</sup> *Ibidem*

<sup>23</sup> *Idem*, p. 26

Dentro de la justificación del documento, Cristina Barros, afirma que la comida es uno de los más importantes elementos de identidad para los mexicanos, dentro y fuera del territorio nacional.

A lo largo del tiempo, las cocineras mexicanas, han logrado diversificar la alimentación a partir de un conjunto de productos, especialmente el maíz en forma nixtamalizada, y los diversos chiles. A estos elementos se les han agregado ingredientes como lo es la biodiversidad del territorio nacional. Ha habido también gran capacidad para asimilar los ingredientes venidos de otros lugares. Se han generado, además, numerosas técnicas culinarias. A partir de estas características, la cocina mexicana está considerada como una de las más ricas y variadas del mundo.<sup>24</sup>

En el mismo expediente, y continuando con la importancia del maíz, el chile y el frijol en la gastronomía mexicana, Felipe Garrido, sostiene que es a partir de estos alimentos, la cocina tradicional ha evolucionado durante 8 milenios sin perder su continuidad. “Las tortillas que se consumen hoy se preparan como hace ocho mil años. México ha regalado al mundo los frutos de su tierra, los conocimientos y técnicas de sus hombres y mujeres. Y a la vez ha asimilado influencias hasta incluir una extensa variedad de ingredientes y alcanzar una prodigiosa diversidad”.<sup>25</sup>

Otro punto importante que señala Garrido es que en México, la cocina tradicional es un vigoroso eje cultural. Y que es en torno a éste, que a lo largo de su historia se han construido un sin fin de productos y bienes, tangibles e intangibles, como lo son utensilios para preparar y servir los alimentos, una sucesión de procedimientos o costumbres y una serie de platillos que se consumen sólo en ocasiones específicas, casi siempre relacionadas con un calendario de ferias, fiestas cívicas y celebraciones religiosas.

---

<sup>24</sup> Cristina Barros. “Justificación: argumentación técnica”, en *Patrimonio Cultural y turismo. Cuadernos 10*, op. cit. p. 67.

<sup>25</sup> Felipe Garrido. “Comulgar con el cosmos”, en *Patrimonio Cultural y turismo. Cuadernos 10*, op. cit. p. 133.

La semana santa, la navidad, la independencia de México, el día de muertos, la celebración de la Candelaria, además de todo lo que cada región del país valora; productos originarios (frutas, verduras) y procesados (quesos, postres, dulces, pan), que muchos de ellos sólo se dan o se elaboran en una época del año o una temporada, lo cual representa, la elaboración de platillos que recuerdan su mesa familiar, su memoria infantil. Platillos elaborados por la abuela, o posteriormente, por la madre, quien a su vez aprendió al ver y ayudar a su madre a prepararlo. Con procedimientos específicos no sólo para esta preparación, sino para comerlo, dónde y cómo comerlo, es lo que forma parte indiscutible de la tradición de un pueblo.

## **Tradición**

Hablar de este concepto, es hablar de vivencias, de recuerdos, de memoria de países, regiones, comunidades y pueblos que hacen de su pasado una referencia obligada que los hace únicos y que los hace identificarse como parte de una colectividad determinada.

“El tiempo evocado por la tradición se pierde más allá de lo que socialmente es posible recordar y afirmar, e incluso, en ocasiones más allá de los confines de la imaginación mítica. Sin embargo, es un tiempo aceptado colectivamente como perteneciente, e incluso iniciador de la memoria colectiva. De este modo es proyectado desde el pasado para legitimar y justificar el presente.”<sup>26</sup>

Es decir que una tradición es una práctica que pasa de generación a generación, se repite y se mantiene. Conserva su sentido a través del tiempo, y es lo que hace a una comunidad o a un grupo recordar quién es, cuáles son sus raíces, además de diferenciarse de los otros.

---

<sup>26</sup> Marcelo Álvarez. “Las recetas de cocina, arte y parte de la tradición”, en *Patrimonio Cultural y turismo. Cuadernos 7. 5º Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural. Puebla 2003, Memorias*. CONACULTA, México, 2004.

John B. Thompson, asegura que el pensamiento social clásico ha heredado la idea de que las sociedades modernas se contraponen a las sociedades tradicionales, pues la costumbre pertenece al pasado. Este pensamiento clásico habla de que el desarrollo de las sociedades modernas inevitablemente trae consigo la “destradicionalización”. Sin embargo la teoría de Thompson es que el desarrollo de la sociedad no necesariamente ha llevado a la sociedad moderna a este desarraigo de las tradiciones, sino que va adquiriendo características distintivas, las va ampliando, renovándolas y reincorporándolas en nuevos contextos y unidades espaciales. Afirma que las costumbres, creencias, vivencias y prácticas que forman parte de este concepto y que se transmiten desde el pasado son una guía para las costumbres, creencias, vivencias y prácticas del presente.<sup>27</sup>

“La tradición retiene su significado en el mundo moderno, particularmente como medio de dar sentido al mundo y como manera de crear un sentido de pertenencia. (...) El reamarre de tradiciones procedentes de espacios compartidos de la vida diaria no implica que las tradiciones floten libremente, por el contrario, las tradiciones se sostendrán a lo largo del tiempo si son continuamente reincorporadas a nuevos contextos y arraigadas a nuevos tipos de unidades territoriales. (...) el nacionalismo generalmente implica el arraigo de la tradición en el territorio contiguo de un actual o potencial Estado-nación, territorio que no sólo abarca sino que excede los límites de los espacios compartidos”.<sup>28</sup>

Continuando con la idea, el rito y el hábito es lo que hace dar significado a ciertas prácticas, que hacen sentir parte de una comunidad, aunque se esté lejos. El ejemplo de un mexicano que reside en otro país y que celebra el día de la Candelaria. Con el consumo de los tradicionales tamales, que invitan a las personas a que el día seis de enero, en el momento de partir la rosca, les salga la figura del niño. En la medida en la que se repite esta práctica y se

---

<sup>27</sup> John B. Thompson. *Los media y la modernidad. Una teoría de los medios de comunicación*, traducción de Jordi Colobrants, Paidós comunicación, Barcelona España, 1998. pp. 237-244.

<sup>28</sup> *Ibidem*, pp. 246-247

transmite, es así que las tradiciones se van “rearraigando” –término utilizado por Thompson- de generación a generación.

Por otro lado, Elémire Zolla define esta noción de una forma creativa y divertida:

“Tradición es aquello que se transmite, especialmente de progenie en progenie, que es como decir la raíz de casi todo estado o acto humano, estando más vivos los muertos que aquellos por los que circula la sangre de ellos, ilusos que pueden inventar fácilmente lo que es pura reviviscencia y crear discursos que conmueven con la apariencia de la novedad, en la medida en que está olvidada la voz arcaica que ya los pronunció en la antigüedad”.<sup>29</sup>

Zolla asegura que existen todo tipo de tradiciones, incluso negativas, tal es el caso de una asociación delictiva que se dedica a robar y que transmiten a los que recién se unen al clan, procedimientos y normas que se deben realizar, tales como el reparto de un botín en porcentajes desiguales, o las positivas y agradables como las celebraciones de un pueblo, peregrinaciones, danzas, banquetes. Por otro lado las prácticas que transmite el Estado al ser ciudadano mexicano tales como el “ser mexicano” y saludar a la bandera o el grito del día de la independencia.<sup>30</sup>

Y hablando de las celebraciones de una comunidad, y de la comida que se prepara en ella, la costumbre forma parte importante de la gastronomía de un pueblo. Explicar el concepto de la tradición a través de las prácticas gastronómicas es propósito de este trabajo.

“Otro aspecto importante relacionado con la construcción de la tradición es el de la referencia de la memoria vivida, el recuerdo, la memoria gustativa, los sabores, los colores y los olores de la niñez. Las identidades personales tienen también como punto de referencia la alimentación, la ‘tradición alimentaria’. Así, ésta aparece estrechamente vinculada al pasado de los individuos.

---

<sup>29</sup> Elémire Zolla. *Qué es la tradición*, traducción de Juliá Jodar, Paidós, edición en castellano, Barcelona España, 2003. p. 117.

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 117



Todos los recuerdos remiten, más que acciones o palabras, a olores y sabores”.<sup>31</sup>

Como se menciona en líneas anteriores, la forma de preparación de los alimentos –cómo es que la niña aprende de la madre a preparar tal platillo familiar, local, antiguo-, la forma de comerlos, el lugar en el que se comen, la fecha en la que se preparan –cuaresma, navidad-, habla de una costumbre que responde a contextos determinados.

Es interés de este trabajo hablar de la tradición como una parte fundamental en la formación de la identidad, tanto de la individual como de la colectiva.

## **Identidad**

Al hacer una selección de bienes materiales e inmateriales, al privilegiarlos y al darles el nombre de patrimonio cultural, una comunidad, un grupo humano, una nación, está haciendo una diferencia respecto de otros bienes, costumbres y tradiciones de su misma cultura, les está dando un valor sobre otros. Esto lo hace, porque al nombrarlo patrimonio, lo está protegiendo para sus generaciones futuras en beneficio y protección de su identidad. Así lo afirma Gilberto Giménez cuando dice que “el patrimonio está estrechamente ligado a la memoria colectiva y, por ende, a la construcción de la identidad de un grupo o de una sociedad”.<sup>32</sup>

Una cultura local, regional, nacional o internacional, está determinada por una geografía, por una serie de reglas, valores, creencias, tradiciones particulares, lo que la hace diferente de otras culturas, por lo tanto, estos elementos son la personalidad de este grupo determinado. “La identidad tiene que ver con la idea que tenemos acerca de quiénes somos y quiénes son los otros, es decir, con la representación que tenemos de nosotros mismos en

---

<sup>31</sup> Marcelo Álvarez. “Las recetas de cocina...”, *op. cit.* p. 51

<sup>32</sup> Gilberto Giménez. “Patrimonio e identidad frente a la globalización”, *op. cit.* p. 178.

relación con los demás”.<sup>33</sup> Giménez continúa y señala que lo anterior implica que cada cultura se compare con otras para así encontrar semejanzas y diferencias entre éstas.

Cuando las personas coinciden en su ideología se puede decir que comparten una misma concomitancia, lo que las distingue de otras personas con las que no encuentran coincidencias. La identidad, para que así sea definida, tiene que ser reconocida por las demás personas o las demás culturas con las que interactúan, para que de esta manera exista en un contexto público y social.<sup>34</sup>

Cuando se habla de tradición, de costumbres, de creencias y pautas de conducta, se habla entonces del pasado, y según lo afirma John B. Thompson, estos elementos proporcionan materiales simbólicos para la formación de la identidad tanto individual como colectiva. Tanto Thompson como Giménez hablan de una identidad individual y de una identidad colectiva. Thompson cuando se refiere a la formación de la identidad individual afirma que ésta comprende el sentido de uno mismo como individuo poseedor de ciertas características y potencialidades que lo constituyen como un sujeto único situado en una cierta trayectoria de la vida. La identidad colectiva se refiere al sentido de uno mismo como parte de una comunidad o de un grupo social, se trata de un sentido de pertenencia, es decir, el sentido de formar parte de un grupo social que posee su propia historia y un destino colectivo. Por lo tanto, el proceso de formación de identidad, según lo considera Thompson, nunca comienza de cero, siempre se va formando sobre conjuntos de materiales simbólicos preexistentes, que constituyen los fundamentos de la identidad.<sup>35</sup>

Uno de los elementos en los que se expresa evidentemente la identificación es la forma en la que los pueblos se alimentan. Así lo afirma Adrián Marcelli cuando dice que las cocinas populares:

---

<sup>33</sup> Gilberto Giménez. *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. Colección Intersecciones, CONACULTA/ITESO, 2007. p. 60

<sup>34</sup> *Ibidem*, pp. 60-61.

<sup>35</sup> John B. Thompson, *op. cit.*, p. 246.

...constituyen uno de los lazos poderosos de identidad cultural; atraviesan todo el espectro simbólico y emotivo de las culturas vivas. Es la comida del terruño lo que hace, por ejemplo que los migrantes mantengan, a través de la nostalgia del paladar, una relación afectiva y real sobre sus lugares de origen.<sup>36</sup>

Marcelli afirma que los recetarios populares son parte del patrimonio cultural de un pueblo, parte de su identidad, y señala que la gastronomía de un pueblo forma parte tanto del patrimonio cultural tangible, como del intangible. El tangible tiene que ver con el cuaderno de recetas de la abuela, los utensilios de cocina, el mismo espacio que ocupa la cocina, etc. El intangible tiene que ver con lo que significa comer para una comunidad, las cocinas, la creatividad para confeccionar una receta, lo que representa para un grupo un platillo en específico, la transmisión oral y con la práctica, de las formas de elaboración de comidas determinadas.<sup>37</sup> Este último punto es importante pues, de acuerdo con este autor, muchos de los recetarios populares no han sido escritos, se trata de memoria oral que se transmite de abuelas y abuelos a madres y padres, y éstos la transmiten a hijos e hijas, por lo tanto son patrimonio intangible. “La comida forma parte de uno de los procesos culturales vitales de México porque en ella se refleja un marco no sólo multicultural, sino también multicivilizatorio en el que se cruzan la cultura indígena, española, árabe, negra y oriental”.<sup>38</sup>

Tanto los recetarios a los que nos referimos anteriormente, los sistemas de alimentación, las comidas de las calles y los mercados, en una ciudad, en un pueblo, “adquieren una nueva perspectiva patrimonial y son incluidas y preservadas como importantes testimonios sociales, económicos, estéticos,

---

<sup>36</sup> Adrián Marcelli. “La comida y los recetarios como parte de un proceso cultural”, en *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 7, op. cit.*, p. 110.

<sup>37</sup> *Idem*

<sup>38</sup> *Ibidem*, p. 112.

religiosos y culturales, todos formadores de identidades que revelan estilos y maneras de ver y entender el mundo”.<sup>39</sup>

Este autor también hace referencia a la gastronomía como uno de los más notables repertorios que expresan o significan a las personas o a los pueblos.

Y si la producción culinaria es parte importante de la identidad de una persona, que decir entonces de lo que la gastronomía tradicional de un barrio hace no sólo a sus habitantes, sino a los habitantes de otros barrios, de una ciudad entera.

## **Barrio**

¿Qué es un barrio y cuáles son los elementos que lo caracterizan? Estos son cuestionamientos a los que las líneas siguientes tratarán de dar respuesta. De acuerdo a una definición administrativa, barrio “es toda subdivisión con identidad propia de una ciudad o pueblo. Su origen puede ser una decisión administrativa, una iniciativa urbanística o, simplemente, un sentido común de pertenencia de sus habitantes basado en la proximidad o historia”.<sup>40</sup>

Un barrio actualmente suele representar la tradición frente a las colonias que encierran un concepto relacionado más con la modernidad. El concepto de barrio está más asociado con divisiones habitacionales que están en o alrededor del centro de una ciudad, pues tiene que ver con antigüedad, con tradición, con lo más cercano a lo popular.

Según la definición de la Real Academia Española de la Lengua, un barrio es “cada una de las partes en las que se dividen los pueblos grandes o sus distritos. Grupos de casas o aldea dependiente de otra población, aunque estén apartadas de ella”.<sup>41</sup>

---

<sup>39</sup> Raúl Lody. “Comida y patrimonio...”, *op. cit.*, p. 122.

<sup>40</sup> “Barrio”, consultado en <http://www.wikipedia.org/wiki/Barrio>. 04/08/2008

<sup>41</sup> “Barrio”, consultado en <http://planregional.cl/info/default.asp?a=12&idinfo=8&idseccion=2>. 04/08/2008

Esta definición también señala que los barrios están habitados por grupos sociales con características afines (nivel socioeconómico).

“...y son un escalón intermedio entre la ciudad y el individuo. Los barrios reflejan fácilmente las características y modos de vida de sus pobladores y proporcional a sus vecinos identidad y puntos de referencia dentro de la población. Están vinculados con la noción de territorialidad. Constituyen lugares de vida, de actividades, de relaciones y de construcción de unas señas de identidad colectiva (...) Espacio que el individuo perfectamente conoce y practica; el que percibe como propio y familiar y que evoca cuando habla de su barrio”.<sup>42</sup>

Según Eduardo López Moreno y Xóchitl Ibarra, es a partir de conventos y parroquias que principalmente se configuran los barrios, pues aquí se crean lugares de encuentro y espacios para socializar. Es a partir de las iglesias que se comienzan a originar los núcleos que se forman conforme crece la ciudad, y los vinculan con el centro de la ciudad.<sup>43</sup>

López e Ibarra, afirman que es a finales del siglo XVI, en la Ciudad de México, se utilizó por primera vez la designación de barrios. Por otra parte el término en Guadalajara fue hasta el siglo XVII. Este dato así aparece en los libros de la Real Audiencia y en la Actas Capitulares.<sup>44</sup>

En la capital tapatía, los barrios aún son comunidades que comparten un espacio y que tienen una dinámica social característica y, se podría decir, propia. Es decir, cada barrio tradicional de la ciudad puede ser definido de forma independiente, pues cada uno de ellos tiene identidad propia.

---

<sup>42</sup> *Ibidem*

<sup>43</sup> Eduardo López Moreno y Xóchitl Ibarra. “Barrios, colonias y fraccionamientos, Historia de la evolución de una familia temática de palabras que designa una fracción de espacio urbano – México”, consultado en [http://e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/ELOC\\_Barrios\\_colonias\\_y\\_fraccionamientos\\_historia\\_04/08/2008](http://e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/ELOC_Barrios_colonias_y_fraccionamientos_historia_04/08/2008)

<sup>44</sup> *Ibidem*

La ciudad como tal no era un todo completamente homogéneo, puesto que en ella se había generado una división del trabajo, (...) contribuyó y fue la clave de la estructuración de los barrios”.<sup>45</sup>

De acuerdo con Sergio Alcántara Ferrer la estructura básica de los barrios permaneció como una característica distintiva de la ciudad, hasta que ésta se transformó, del modelo de ciudad, al modelo de metrópolis industrial y posteriormente, en el modelo de megalópolis cibernética. Tanto en el modelo de metrópolis o en el de megalópolis, el concepto de barrio desaparece y se transforman en otro tipo de colectividad humana, (como conjunto de viviendas unifamiliares), colonias de clase media y actualmente los tan solicitados cotos a los que desde la clase media baja, hasta la alta pueden acceder. Y, particularmente en Guadalajara, es que la ciudad ha comenzado a crecer con estos nuevos conceptos hacia la periferia, incluso ha llegado a sobrepasar sus límites y hay cinco municipios que ya se unieron a la mancha urbana: a la Zona Metropolitana de Guadalajara.<sup>46</sup>

Los barrios tradicionales tienen características muy particulares, como la cohesión social interna y la integración de sus habitantes, que se hace evidente en una identidad colectiva muy sólida y en una tradición muy arraigada.

“En Guadalajara, la conformación de los barrios como tales, se hizo por la actividad religiosa de las parroquias fundamentalmente, tanto en los de origen español como en los de origen indígena. Para 1776, la ciudad española se subdividía oficialmente en cuatro barrios principales, cada uno con su propio alcalde, San Juan de Dios en la parte noreste, Santo Domingo en la noroeste, el Carmen en la suroeste y San Francisco al sureste. En 1781 se terminó de construir el Santuario de Guadalupe y con él se fundó el barrio del mismo nombre”.<sup>47</sup>

Es de hacer notar lo que señala este autor cuando dice que es gracias a la actividad económica que predomina en un espacio geográfico determinado, que

---

<sup>45</sup> Sergio Alcántara Ferrer. “La identidad cultural en el barrio del Santuario: orígenes”, en *Capítulos de historia de la ciudad de Guadalajara*. Tomo II, H. Ayuntamiento de Guadalajara, Guadalajara Jalisco, 1992. p. 173

<sup>46</sup> *Ibidem* p.174

<sup>47</sup> *Idem*, p. 175

ésta se convierte en la característica principal y que define a un barrio. Por ejemplo, barrios con actividad comercial, podemos definir todavía en la actualidad al de San Juan de Dios y el de Santa Teresita.

Los barrios de Guadalajara siguen existiendo como tales, por ejemplo, se pueden identificar: el Retiro, Analco, San Juan de Dios, Mezquitán, Mexicaltzingo, el Santuario de Guadalupe, entre otros y el conjunto de las tradiciones que se practican en cada uno de ellos es parte viva de los mismos. En ellos existen peculiaridades que les dan identidad, ya sea por las actividades prioritarias a las que se dedican o por el culto a algún santo o celebración de fiestas cívicas o conmemorativas.

Es tarea y gozo de los habitantes de la ciudad vivir, difundir y preservar la forma de vida del barrio, para las generaciones actuales, y para las que vienen.

## **Gastronomía Mexicana**

Al hablar de gastronomía mexicana se está hablando de la historia de una cultura, de la forma de ser de un pueblo, con sus diferencias y similitudes pero sobre todo por su riqueza de sabores, olores, colores y formas.

Es preciso hacer notar el momento en el que la cocina mexicana nació; fue durante la conquista de México, periodo en el cual el proceso de mestizaje arranca. En materia alimenticia no hubo conquista, sino unión, suma, matrimonio de los dos principales pilares, lo indígena y lo español. Por la parte indígena se contaba con muy diversos grupos diferenciados por sus variados elementos culturales, entre ellos la cocina que era basta y diversa en donde predominaba el uso de productos y platillos semi-vegetarianos, la cultura gastronómica se basaba en la utilización de semillas, plantas, recolección de insectos, la pesca, la caza de pequeños mamíferos y sobre todo la utilización del maíz que sigue siendo un consumo masivo. Y así mismo, por la parte española es preciso considerar lo diverso de su cocina y tradiciones.

La cocina española trajo a México gran parte de las tradiciones culinarias europeas, con una importante dosis de hábitos provenientes del norte de África y hasta de Asia; cabe recordar que apenas treinta años antes de la Conquista, en España habían concluido ocho siglos de permanencia árabe.<sup>48</sup>

Un decenio después, menciona Iturriaga, consumada la Conquista, inició la migración de los productos europeos, siendo el trigo, el cerdo y la vaca con todos sus derivados lo más significativo al mestizaje culinario. La mezcla fue extendiéndose de la capital hacia todo el territorio de la nueva colonia, proceso que duró tres siglos. Durante este periodo es cuando realmente se configura la “cocina mexicana” desarrollándose y adaptándose según las migraciones los productos propios de cada región o las tradiciones de cada grupo indígena o colono español.

El literato y gourmand Salvador Novo menciona: “En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestará lenta, dulcemente, como en las alcobas, el otro, el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana”<sup>49</sup>.

Otro autor, Jesús Flores y Escalante menciona que durante los siguientes periodos, la Colonia y el Virreinato fue cuando toda la comunidad religiosa y sobre todo la femenina, desarrollaron la variedad de técnicas de los postres y dulces que posteriormente se conjugaron con los ritos religiosos y generaron tradiciones que actualmente continuamos<sup>50</sup>, además de desarrollar un mayor conocimiento en las técnicas de cocina.

Es en el siglo XIX cuando el país se abrió a otras gastronomías, a los inmigrantes italianos y franceses, incluso hacia finales de ese siglo a los hábitos estadounidenses. En esa época las formas de consumir comida en la calle comenzaron a cambiar, las fondas empiezan a dar paso a los restaurantes

---

<sup>48</sup> José N. Iturriaga. “Cocina y Cultura” en *Cocinar en Jalisco*. Secretaría de Cultura de Jalisco. México. 2003. p. 14

<sup>49</sup> Salvador Novo, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*. Ed. Porrúa, México, 1967.

<sup>50</sup> Jesús Flores y Escalante. *Breve historia de la comida mexicana*. Ed. Debolsillo, México. 2004. p. 116



“avanzados” de factura afrancesada, a las neverías, dulcerías y cafés en las insipientes ciudades. La influencia francesa fue decisiva para el país en todos los órdenes y la gastronomía no podía quedar atrás. Se contratan cocineros y se introduce la figura del maître<sup>51</sup>, y se facilita la importación de nuevos productos alimenticios. Así mismo las migraciones del siglo XX durante las Guerras Europeas, hacen de la industria gastronómica nacional un mosaico de las cocinas del mundo.

Posteriormente con el crecimiento de las ciudades comenzó otra separación de “cocinas” y su necesaria multiplicación. Se siguió desarrollando en los pueblos y rancherías la comida rural, en todos sus estratos, pero en las urbes con la nueva tecnología, cambió la forma de cocinar y por tanto la forma de comer. Ninguna ciudad permaneció estática a los embates aculturizantes por medio de las migraciones y por las modas extranjeras. En buena parte, el desarrollo económico y el bienestar del país contribuyeron a la inclusión y adaptaciones de nuevos elementos e ingredientes a la gastronomía nacional.

Actualmente podemos constatar la extensa y rica diversidad existente en todo lo largo y ancho del país. No podemos referirnos a gastronomías estatales por estado o por región, la diversidad esta a la vuelta de cada esquina, pero lo que si podemos reconocer es que en la diversidad está la unión de la culinaria nacional.

Afirmar que la cocina mexicana es una de las mejores del mundo es una verdad contundente pero al mismo tiempo, es una generalidad. Todas las entidades que forman nuestra geografía gustosa tienen sus particularidades y delicias; ya se sabe que la cocina mexicana (como la francesa y la china) es una suma de cocinas regionales e incluso locales.<sup>52</sup>

---

<sup>51</sup> ...el responsable de planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación del servicio, tanto en la comida como en la bebida, coordinando y supervisando los distintos recursos que intervienen en el departamento para conseguir el máximo nivel de calidad. Consultado en: <http://es.wikipedia.org> 07/08/2008

<sup>52</sup> Jesús Flores y Escalante. *Breve historia de la comida mexicana*. Ed. Debolsillo, México. 2004. p.25

Por tanto es importante la identificación de esas cocinas locales que constituyen un todo global, y es materia de este trabajo especificar sobre una cocina en particular.

## **Gastronomía Tapatía**

La representación de la comida urbana jalisciense, como la de todo el estado en general, es de las gastronomías más representativas de la República Mexicana. Compite en ingredientes originales, número de platillos, tradiciones indígenas, tecnología aplicada, adaptaciones externas e identidad junto con la yucateca, oaxaqueña, *defeña* y poblana. Y estas cinco formas de hacer este arte culinario están entre los primeros lugares de las gastronomías representativas del país.

La cocina de Jalisco es cuna de platillos que han trascendido su carácter local para convertirse en nacional, sobre todo en el caso de los “antojitos” que en gran medida son tapatíos o jaliscienses. Como menciona el investigador y crítico culinario Juan Pablo Rosell; “como el menudo, que compite al tú por tú con el pozole como representante del caldo mexicano por excelencia”. Y agrega que “en la mayoría de restaurantes de cocina mexicana en el extranjero, predomina la comida de Jalisco”

“Y si no hay aun más antojitos o botanas jaliscienses dignos de considerarse nacionales, es porque su naturaleza les impide extenderse. Las tortas ahogadas, las tostadas de patitas o cueritos, los lonches bañados, las flautas con tortilla raspada y las tortas del Santuario, por mencionar algunos, no suelen viajar venturosamente, y hay que trasladarse al lugar donde se hacen para disfrutarlas. Parte de sus ingredientes son comunes y asequibles: frijoles, carnitas, patitas de puerco; la dificultad reside en que fuera de Jalisco no se consiguen birotos o tostadas raspadas, y no se acostumbra la peculiar salsa dulce ni la feroz salsa de chile de árbol yahualicense”<sup>53</sup>

---

<sup>53</sup> Elba Castro y Juan Pablo Rosell. “Cocinar en Jalisco”, *Cocinar en Jalisco*. Secretaría de Cultura de Jalisco. 2003. p. 28

La diversidad de los espacios geográficos y la riqueza de su entorno contribuye a la existencia de un enorme mosaico gastronómico, su ubicación entre las sierras y el mar, le dan a Jalisco el privilegio de incluir en su dieta productos tan diversos como sus microclimas. Además de tener la tradición de ser cruce de caminos en materia de inmigrantes y comercial, lo cual a redundado en un grado más de diversidad en los platos y formas de prepararlos. Además de haber consolidado esa personalidad de cocina “tolerante y abierta”, la continua tradición comercial, también ha inculcado una selección de productos de primera calidad por que en términos generales las confecciones de los platillos jaliscienses son preparaciones austeras, comidas de pocos elementos pero sápidas.

El investigador Rosell nos indica un hecho concreto; “es sorprendente comprobar que la cocina casera jalisciense es completamente mestiza, sus ingredientes se reparten equitativamente entre los de origen indígena y europeo.

Finalmente, en lo que podemos ahondar y conocer más profundamente, es en los productos o platillos que identifican de manera clara, a la imagen del Jalisciense o del tapatío. Los siguientes platillos<sup>54</sup> son una muestra de la gastronomía jalisciense, local y barrial.

Birria.

Platillo representativo del Estado, que ha trascendido fronteras nacionales e internacionales. Su preparación esta íntimamente ligada a festividades familiares urbanas y rurales tales como; bautizos y cumpleaños.

La birria es un plato barroco, con un desmesurado uso de condimentos, de mucho carácter, con fuertes aromas, sabores y acentos. Es una preparación horneada tradicionalmente, se hace con carne de chivo, pero ahora lo podemos encontrar de res, pollo, ternera, cerdo, pato e incluso pez. Se sirve con el jugo

---

<sup>54</sup> Platillos mencionados en el cartel: *Gastronomía de Jalisco*, de la serie: *colección de carteles del patrimonio cultural de Jalisco*, realizado por la Dirección de Investigaciones Estéticas de la Secretaría de Cultura de Jalisco. México. 2006.

resultante de su cocción, se acompaña con cebolla fresca picada, salsa de chile rojo y tortillas. Y algunos, no pocos, creen indispensable el jugo de limón para rematar el sazón.

Se creó que su origen viene de la necesidad. Los españoles al traer borregos cimarrones y estos al reproducirse y adaptarse a las planicies del occidente del país fueron lo más fácil y próximo que los indígenas podían comer. Pero ante lo duro y fuerte del sabor y textura de su carne, optaron por marinarla con un compuesto de chiles, especias y olores además de pencas de maguey, para posteriormente cocinarla por horas, para que finalmente resulte un guiso.<sup>55</sup>

Pollo a la Valentina.

Una joya del barrio del Santuario, sustancioso, generoso y sávido platillo que tuvo a bien confeccionar Doña Valentina Santos Oropeza, zacatecana nacida en 1876. Tuvo su origen en el barrio y hace más de 60 años desapareció su autora junto con su sazón, pero la tradición recupero su receta y actualmente se reproduce la receta tanto en el barrio del Santuario como en otras ciudades y pueblos vecinos.

Posiblemente uno de los más grandes impulsos gastronómicos que se imprimen en este barrio a finales del siglo XIX, es la fama del sazón de este plato, que atrajo la visita al caudillo Pancho Villa, el visionario automotriz Henry Ford, a los presidentes Lázaro Cárdenas y Manuel Ávila Camacho entre otros muchos personajes.

Primordialmente el platillo consta de: piezas de pollo pasadas al comal en manteca y con adobo al punto de freírlas, rodajas de papas y acompañadas de un par de enchiladas o sopes y ensalada de lechuga y jitomate.<sup>56</sup>

---

<sup>55</sup> Con información tomada del *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ed. Clío. México. 2000. *Cocinar en Jalisco* de Elba Castro y Juan Pablo Rosell. Ed. Landucci. México. 2003

<sup>56</sup> Con información tomada de *Memorias Tapatías* de José Ignacio Dávila Garibi. Ed. Banco Internacional de Jalisco S.A., Jalisco. México. 1953. p. 83

## Tepache

Bebida reproducida por todo lo largo y ancho del país. En la época prehispánica se elaboraba con maíz, costumbre que aún se puede observar con los grupos indígenas como: chinantecos, triques y pápagos de Oaxaca y Sonora.

Actualmente se prepara a partir de agua, cáscaras de piña y piloncillo que se deja fermentar varios días y produce un bajo contenido alcohólico.

La variación tapatía consiste en el agregado de olores como el clavo, pimienta y canela. Brebaje muy refrescante que también se hace de forma casera y se vende en los mercados populares, tianguis y barrios tradicionales.<sup>57</sup>

## Torta estilo Santuario.

Torta fría elaborada con el pan blanco con forma de bolillo pero más bajo y con tres jorobas llamado telera. Con la parte inferior del pan, se le unta una breve capa de frijoles refritos, se “rellena” de lomo, pierna, cueritos, patas o pastel de cerdo, también las hay de panela y de salchichón. Se agrega lechuga, cebolla, rábano y se baña con salsa de jitomate dulce. Y no se “tapa” con la otra parte del pan, se sirve “destapada”, al estilo de una “tostada”.

Originalmente se vendían junto al Santuario de Guadalupe en Guadalajara, ahora se reproducen por todo el país.<sup>58</sup>

Las tortas del Santuario son parte de la “cena” que se sirve en las calles de Guadalajara. Dada su gran popularidad, éstas comenzaron a servirse en restaurantes ya establecidos, adyacentes al Santuario de la Virgen de Guadalupe por las calles de Juan Álvarez, Pedro Loza y Avenida Alcalde, en el jardín del Santuario. Hay tapatíos que hacen el viaje expreso para comer una de estas famosas tortas.<sup>59</sup>

---

<sup>57</sup> Con información tomada del *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ed. Clío. México. 2000. *Cocinar en Jalisco* de Elba Castro y Juan Pablo Rosell. Ed. Landucci. México. 2003

<sup>58</sup> Con información tomada del *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ed. Clío. México. 2000.

<sup>59</sup> Elba Castro y Juan Pablo Rosell. “Cocinar en Jalisco”, *Cocinar en Jalisco*. Secretaría de Cultura de Jalisco. 2003. p. 28

Pozole.

Otro emblema nacional, receta prehispánica que aunque se dice que originalmente se preparaba con carne de prisioneros o víctimas sacrificadas<sup>60</sup>, no se ha podido comprobar.

Arraigado platillo que aunque se recrea en todo el país, es defendido en Jalisco como hijo único. Básicamente es una sopa de gran tamaño que contiene carne de cerdo y maíz cacahuancintle cocido y reventado. Existen tres grandes tipos: blanco, rojo y verde con múltiples variaciones. El de aquí, es de color rojo por la inclusión del chile -llamado en estas latitudes- como chilacate o chile “pa pintar” por que no pica. Se le agregan olores y se sirve con; lechuga, cebolla, rábano, limón y chile de árbol y se acompaña con tostadas o tacos dorados.<sup>61</sup>

Enchiladas tapatías.

Como este platillo también tiene su identidad y cariño compartido en toda la nación, existen muchos tipos de enchiladas, son uno de los platillos más ubicuos de México y las recetas varían tanto como personas que las preparan.

Los oriundos de la región inventaron las propias, que se caracterizan por estar rellenas del queso fresco natural de la zona. Preparadas a saber: tortillas de maíz untadas con salsa de chile y enrolladas o dobladas, generalmente rellenas de algún alimento. Se adornan con lechuga, cebolla, verdura en vinagre, aguacate, crema y más queso.<sup>62</sup>

Cueritos.

Como uno de los productos consentidos de la región es el cerdo, existen infinidad de tradiciones y costumbres de consumirlo en diferentes formas.

---

<sup>60</sup> Con información tomada del *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ed. Clío. México. 2000.

<sup>61</sup> Con información tomada del *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ed. Clío. México. 2000.

<sup>62</sup> Ibidem

Actualmente es la carne roja más utilizada para guisar. Los antiguos mexicanos lo llamaron: cochino nombre de origen náhuatl *cochini*, dormilón.

Se aprovecha prácticamente todo el animal; espaldilla, chuleta, lomo, pierna, pecho, falda, costillas, patitas, la cabeza, la manteca, la sangre, las tripas, hígado, riñones, corazón y la piel de la cual se obtienen los cueritos y el chicharrón.

En Jalisco, los cueritos, es lo que primero se cocina. O se hacen al cazo con manteca para hacer *brevas* o se cuecen con hierbas de olor y se escabechan para ser consumidos así, o como botana con salsa de chile de Yahualica, limón y sal o sobre una tostada estilo Santuario.<sup>63</sup>

### Torta Ahogada

Antojito considerado como el primer identificador de la particular gastronomía Jalisciense. Tiene dos leyendas de su origen: en la zona centro de la ciudad frente al antiquísimo restaurante La Alemana, el Guerito, vendedor ambulante, resolvió una rápida botana a base de birote, carne de cerdo y salsa picante para los parroquianos que tomaban las clásicas chabelas de cerveza.<sup>64</sup>

La segunda indica que nació al costado del Santuario de Guadalupe, así, en la calle<sup>65</sup>. De origen humilde, aunque es de una preparación asombrosamente sencilla pero compuesta de un ingrediente difícil de reproducir en otras latitudes: el birote. Este pan, está constituido de harina de trigo, sal y levadura, de masa densa y costra dura, es por ello que soporta la “ahogada” de salsa sin desbaratarse. El birote se unta de frijoles refritos, se rellena de carnitas de cerdo y se baña en salsa de jitomate y orégano, se acompaña de cebolla.

---

<sup>63</sup> Con información tomada del *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ed. Clío. México. 2000. *Cocinar en Jalisco* de Elba Castro y Juan Pablo Rosell. Ed. Landucci. México. 2003

<sup>64</sup> Con información tomada de *Comer y Vivir en Guadalajara* de Brigitte Boehem de Lameiras. El Colegio de Michoacán. Michoacán, México. 1996

<sup>65</sup> Con información tomada del *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ed. Clío. México. 2000.

## Capitulo 2.

*Las recetas y su preparación*



## **La gastronomía como parte de una historia, identidad y tradición.**

En el siguiente capítulo se tratará una breve historia del barrio del Santuario, identificando algunos hechos históricos, sociales, económicos y religiosos que son importantes para la comprensión del barrio como un representante de historia y tradición en la ciudad y la fuerte carga de identidad que nos ofrece este barrio al resto de la ciudad.

En la segunda parte se muestran y explican los resultados de las tres herramientas de investigación empleadas para el cumplimiento de los objetivos del presente trabajo de investigación.

### **2.1 Historia del barrio del Santuario**

Durante el periodo virreinal de Guadalajara, los barrios tradicionales fueron antiguos pueblos de indígenas tales como; Mexicalzingo, Analco y Mezquitán, sin embargo a fines de la época (s. XVIII) y con la presencia de Fray Antonio Alcalde uno de los mayores precursores del desarrollo de la ciudad y muy particularmente promotor de lo que actualmente es el barrio del Santuario, considerado durante ese tiempo el más significativo de esta ciudad, tanto por lo urbanístico, religioso, político, social, económico, administrativo y por lo gastronómico.

El Obispo Alcalde, inició la construcción de la parroquia del Santuario de nuestra Señora de Guadalupe el 7 de enero de 1777, completándola cuatro años después. Impulsó también el Real Hospital de San Miguel de Belén, con capacidad para mil camas, cifra extraordinaria para la época (1786). El nosocomio más importante en América Latina en su momento. Además fundó el primer conjunto habitacional popular de viviendas para gente de bajos recursos o que venían al hospital de Belén acompañando a sus familiares y que no tenían donde pernoctar. Estos alberges se distribuían en cuatro manzanas entre el Santuario y el hospital de Belén; perímetro que después sería el barrio del Santuario. Ahora queda un reducto de las

“cuadritas” sobre la Av. Alcalde en la finca marcada con el número 576 y que siguen funcionando con su vocación de alberge.

Otras de las obras sobresalientes que Fray Antonio Alcalde impulsó y que junto con el obispo Fray Juan Cruz Ruiz de Cabañas llevaron a cabo fue el sobre todo la magnífica Casa de Caridad y Misericordia, que después se conoció simplemente como el Hospicio Cabañas de estilo neoclásico.

El barrio del Santuario se comenzó a identificar con una proliferación de actividades artesanales, entre ellas talleres de tenerías, fabricas de tejido de algodón y curtidurías, hasta la segunda mitad del siglo XIX en que la población del barrio fue transformándose de artesanal a semirural por la inmigración de campesinos a la ciudad, con ellos llegó un nuevo tipo de actividad, la charrería.

“..de allí que se le llame también “el barrio de los charros”; este nuevo rubro elevó el status del barrio. Desde entonces cada 14 de septiembre se celebra el “Día del charro”, iniciando la fiesta con una misa en el Santuario de Guadalupe.”<sup>66</sup>

En el siglo pasado, el ritmo de expansión de este barrio se mantuvo, y hubo iniciativas para convertirlo en residencial, comenzaron a levantarse casas suntuosas para los ricos hacendados. Es por eso que actualmente vemos fincas señoriales junto a otras no tanto. Actualmente podemos apreciar muestras de esta arquitectura civil típica. Por la calle de Pedro Loza se encuentran una variedad de ellas y particularmente en la esquina de Reforma, está una de las mansiones más antiguas de la ciudad, además de la famosa “Casa de los Perros” y muchas más que se encuentran en calle Santa Mónica, Alcalde, Reforma, Garibaldi, Angulo, etc.

En cuanto a las festividades del barrio, el 12 de diciembre es la fecha de la gran fiesta anual del barrio, dedicada a la Guadalupana que antiguamente (1847) consistía en un novenario-convite, en el que se incluía la procesión que recorría las calles aledañas al Santuario, y que terminaban entoldadas con los numerosos lazos de ropa, mascadas de seda y otros lienzos finos de la época. El pavimento se regaba con hojas verdes y flores

---

<sup>66</sup> GONZÁLEZ, Arabella. Comp. Guía Arquitectónica, zona metropolitana de Guadalajara. Secretaría de Cultura. México. 2005. p. 113

naturales. La imagen de Guadalupe era sacada en procesión, visitando casas particulares donde se habían levantado altares. En el jardín del Santuario (ahora llamado jardín Alcalde) se quemaban 12 castillos en honor de la Virgen, había danzas. Vendedores de caña, muéganos, celestinas, varitas de tejocotes enmielados, cacahuates y los deliciosos buñuelos.<sup>67</sup>

Posiblemente uno de los grandes impulsos gastronómicos que se imprimen en el Santuario se debe a Doña Valentina Santos Oropeza que al confeccionar un pollo frito atrajo la visita y el placer de servirle de comer al caudillo Pancho Villa, al empresario automotriz Henry Ford, a los presidentes Lázaro Cárdenas y Manuel Ávila Camacho, al gobernador Jesús González Gallo, entre otros.

Y para continuar con las personalidades, si se trata de personas ilustres nacidas aquí, el barrio tiene unas cuantas, como Agustín de la Rosa (protector de la niñez tapatía), el presbítero Severo Díaz (astrónomo) y el querido gobernador del estado Agustín Yáñez en la casa 523 de Manuel Acuña.

## **2.2 Caso: El barrio del Santuario. Trabajo de campo.**

En los siguientes apartados se abordará lo referente a los tres tipos de investigación de campo que se realizó para cumplir con los objetivos de la tesis y confirmar la hipótesis señalada.

Primero se comentará sobre la herramienta de observación directa sobre los sujetos-consumidores que visitan el barrio del Santuario, con el fin de caracterizar sus actitudes, describir sus hábitos y perfilar sus significados en cuanto a la comida. Enseguida se ofrece la encuesta realizada a 149 personas que visitaban el barrio esto con el fin de conocer su perfil social y económico, así como sus hábitos, costumbres y logísticas de visita e identificar sus preferencias y tendencias en materia gastronómica. Y por último el apartado del censo-cartografía que se realizó con el fin de conocer de forma fresca y actualizada la oferta gastronómica del centro del barrio del

---

<sup>67</sup> Con información tomada de *Memorias Tapatías* de José Ignacio Dávila Garibi. Ed. Banco Internacional de Jalisco S.A., Jalisco. México. 1953. p. 71

Santuario, esto nos ayuda a conocer realmente y como descriptor de la realidad de la oferta alimenticia no solo fija, sino también de los puestos semifijos y ambulantes que influyen en gran parte para ofrecer diversidad a la oferta total del barrio, además el censo cartografía nos sirvió para elaborar las rutas gastronómicas elaboradas para el siguiente capítulo.

### **2.2.1. Observación de la práctica cultural gastronómica.**

La siguiente es la primera herramienta de investigación aplicada para elaborar un perfil del sujeto-consumidor de las prácticas gastronómicas en el barrio del Santuario. La técnica fue de observación directa y se observaron 14 grupos divididos en 4 sub-grupos; Familias, Parejas, Hombres y Mixtos y se vaciaron en una matriz con 4 categorías: prácticas sociales, roles e interacciones, contexto y significados.

La técnica de observación.

Es una herramienta utilizada principalmente por los investigadores en ciencias sociales, antropología y comportamiento humano, es uno de los recursos básicos para cualquier investigador cualitativo, exige cierto grado de reflexión e interpretación por medio del observante.

La etnografía es utilizada principalmente para describir. Ya sea un grupo, una comunidad o un pueblo. Tradicionalmente utilizado como un método cualitativo de la antropología cultural para realizar descripciones, detalladas, densas y profundas algunas veces conceptos abstractos como costumbres, genealogías, historia o simples acciones habituales y en ocasiones imaginarios del tipo de mitos y creencias.

Utilizando la técnica de la observación se puede conseguir una gran cantidad de información, rica en descriptores y variables sobre el fenómeno observado. Se puede explorar y describir de forma detallada ámbitos como: el ambiente, el contexto, la vida social, las actividades, las personas e incluso significados. Permite o da pie para comprender e identificar

problemas, procesos, situaciones, sucesos e interacciones entre personas. Para finalmente generar interpretaciones, explicaciones e hipótesis.

#### Propósito específico.

La observación de los sujetos-consumidores de la práctica cultural del consumo de gastronomía en el barrio del Santuario es muy importante por que permite conocer, describir y comprender sus prácticas sociales en torno a la mesa. Nos ayuda a caracterizar sus roles e interrelaciones, ya sean familia o amigos o conocidos. Demuestran de forma natural –en el hecho natural de comer y compartir la comida- sus posiciones de poder, sus actitudes, sus afectos o incluso sus miedos, problemas o preocupaciones, pero sobre todo sus posibles construcciones significantes en cuanto a comida se refiere, y muy específicamente si existe algo más allá que solo una simple elección del lugar para comer o la elección de comer. Si para el sujeto le significa el lugar o la comida un valor extra o solo es alimento para el cuerpo. Se intentará recuperar datos e información que nos permitan interpretar si en el sujeto existe una pista o atisbo de identificación, pertenencia o disfrute especial con esa comida específica. Si la valora de forma especial. Se pretende conocer y explorar también incluso, la influencia o no del contexto o ambiente del lugar en donde deciden comer.

#### Características de la metodología.

El tipo de observación realizada en el presente trabajo fue del tipo de observación directa, con el formato de: *observador no participante, encubierto, en observación breve general*<sup>68</sup>, esto es; el observador no participa en las acciones o sucesos del fenómeno observado, no se involucra en las acciones ni procesos, no se revela en su papel de observador ante los observados maneja un perfil discreto para que los observados no conozcan su presencia y no “cambien” su actitud, registra en prosa, como relato y de forma continua y anotando brevemente la descripción de lo que observa y el

---

<sup>68</sup> Roberto Hernández, Comp. Metodología de la Investigación, Ed. McGrawHill. México, 2003. pp. 459-460

registro es un repaso general del contexto, no especifica sobre un punto o signo en concreto.

Se realizaron 14 observaciones, esto con el fin de obtener información lo suficiente como para poder clasificar en grupos las diferentes investigaciones oculares. Por su carácter de *observación breve general* se pretende enriquecer el perfil del sujeto y no solo dibujarlo con un registro único.

Las observaciones fueron al azar, *in situ*, todas en el turno nocturno, a la hora de la cena (a las 20:53 hrs. la más temprana, y a las 23:13 hrs. la más tarde) en los días 17, 22, 23 y 24 de julio del 2008 en dos locaciones diferentes: en la cenaduría Tortas Felipe y en el restaurante La Morenita. Y contando con la participaron total de 6 observadores diferentes, identificados con sus iniciales; ChM (Carlos Mosqueda), JLC (José Luis Coronado), NH (Néstor Hernández), BG (Bernardo González), NS (Nilda Sánchez) y GP (Gloria Pérez) que previamente fueron informados sobre el propósito de la investigación de la tesis en general, las otras herramientas de investigación empleadas para lograr los objetivos de la misma (bibliografía, encuestas y cartografía) y el propósito específico de la observación.

Cabe mencionar que por el carácter libre de la observación no se ofreció; manual, guía o formato para el registro. Solo se proporcionó papel y pluma para el registro con la instrucción de observar en silencio previamente seleccionada una mesa en concreto, aunque con la flexibilidad de hacer anotaciones de otra mesa simultáneamente a la asignada con el fin de compartir o recalcar situaciones o sucesos significativos para el observante con el resto de los observantes en el momento de intercambio de experiencias. La forma de recabar la información fue libre, y la única instrucción de fondo fue que en la observación se incluyeran; principalmente 1) las situaciones actitudinales de los sujetos y sus procesos de interrelación, 2) El contexto ampliado, el ambiente social y 3) Los factores externos que pudieran afectar el punto 1. Para conocer la transcripción textual del observador favor de consultar el anexo 2.1.

Interpretación de la observación.

Para interpretar y analizar la observación del sujeto, las observaciones se clasificaron según la conformación social de la mesa y quedaron divididas en:

- Familias. Sencillas, núcleo básico (padre, madre, hijos), y familias ampliadas (abuelos, padres, hijos/as con parejas). 4 casos.
- Parejas. Solo dos personas (hombre y mujer) y en edades desde los 25 a los 60 años. 5 casos.
- Hombres. Grupos de sólo el género masculino. 2 casos
- Mixto. Grupos con condiciones especiales (parejas con un invitado, dos parejas con un niño con síndrome de Dawn y tres adultos mayores). 3 casos

El ejercicio de observación arrojó bastante información de diferente índole, para la clasificación de la observación, se generaron las siguientes categorías a partir del propósito de la investigación, resultando los siguientes:

- Practicas sociales.

Practicas en torno a la mesa en las que se pueden describir o conocer hábitos o costumbres del grupo o de ciertos individuos.

- Roles e interacciones.

Posiciones de poder, reconocimiento de autoridad, comunicación y convivencia entre el grupo o pares.

- Actitudes.

Todos los rasgos personales o grupales frente a los elementos o frente a sus pares como: emociones y reacciones.

- Contexto y/o ambiente.

La posible influencia a favor y/o en contra de los elementos ambientales y de contexto: el lugar para comer (el restautant, la mesa, etc.) el servicio, la gente.

- Significados.

Hechos, situaciones o sucesos que nos indiquen si los sujetos valoran de alguna forma la comida, si se identifican de alguna forma con la selección de la misma, si parece tener algún significado comer eso y allí.

Los resultados y el cruce de esta información la podemos observar en la siguiente matriz:



Matriz de observación directa					
	Prácticas sociales	Roles e interacciones	Actitudes	Contexto y/o ambiente	Significados
<b>Parejas</b>	Lo hacen por que les gusta comer  "no aflojan en la disciplina" "se sienten en casa" "cena romántica"	En la mayoría están en una relación equilibrada.  En otros casos existe una lucha de poder de "baja intensidad"  En pocos "él domina"	Predomina la tranquilidad, el afecto, cariño y la felicidad/ solo dos casos de desesperación	El servicio no ayuda, no es lo mejor.  Pero parece que ya lo "saben" y no les importa o "ya lo sabían"	Es reflexión, es gozo, paz.  "se acarician" "se ven a los ojos"
<b>Familias</b>	Reunión familiar para socializar y compartir, se ve mucho dialogo, Momentos de "educación" para los hijos	Equidad y equilibrio de roles y respetos	Afecto, cordialidad, integración  "el padre le acaricia la espalda" "si no antes, después de la comida"	El lugar no parece importar en nada Influye positivamente.  "cantan con el músico ambulante, se convierte en una fiesta"	Se siente la elección de lugar y comida como: un punto de encuentro, para revivir memorias y para educar
<b>Hombres</b>	Negocios, reunión privada	De guías/guidados Posiblemente de:  -Padre/hijos - Jefe/ empleados	Se constata el interés por los dos lados, hay confianza, se ve el interés por la posible "enseñanza", hay posiciones y manejo de "poder"	Lugar neutral	Para uso de la plática:  "da el poder a los hombre lider" "da neutralidad al ambiente de la plática"
<b>Mixtos</b>	Reunión familiar, algo habitual.	Equidad, conocimiento profundo, no hay plática  "no hablan unos con otros, como que se conocen de toda la vida"	Mucha tranquilidad, hasta pasividad, mucha confianza, respeto  "hay demasiado silencio en la mesa"	Es un lugar conocido por lo tanto "Seguro"	Es importante por que es:  "un lugar seguro, no hay sobresaltos" "para presumir con el invitado" "rompe la rutina es un premio"

Como podemos interpretar de la matriz de observación, en la primera categoría, de prácticas sociales, es predominante la aparente sensación de reunión familiar en los grupos de Familias, Parejas y Mixtos, entre ellos se describen ciertos rasgos de hábito familiar, para socializar entre los miembros de la familia, es un momento de en el que “se sienten en casa” o actúan como una extensión de su casa, incluso en los grupos de Mixtos y Familias se observa mucha “educación” para con los niños, esto es, los padres no se relajan en la disciplina, ordenan platos típicos, para que los hijos “sepan lo que es bueno”, solo se relajan después de cenar. En el caso del grupo de los hombres solos la práctica es de mantener una reunión de trabajo o de familia muy cercana, tocando temas delicados, privados.

En la categoría de roles e interacciones, igualmente en los grupos de Familias, Parejas y Mixtos predomina la sensación de equidad en las relaciones entre los miembros de los diferentes grupos, se denota principalmente entre el grupo Familia y el Mixto una relación igualitaria entre los roles, hay respeto, incluso se observó mucho silencio, esto se interpreta como un conocimiento profundo y una tranquilidad de estar “en silencio”, solo con el grupo de Parejas se denotó un poco de lucha de poderes entre ellos, y con el de Hombres una sensación de; “guía”, de los mayores hacia los más jóvenes. En este caso fue clara esta lucha, que en ocasiones parecía ser de Padre/hijo, y en otras de Jefe/empleado.

En la categoría de Actitudes el grupo de las Parejas y Mixtos denostaron algo de pasividad pero sobre todo; tranquilidad, confianza, respeto y felicidad. En el grupo de parejas además se observó mucho cariño, demostrado en el compartir, la comida, la cercanía física, la atención absoluta y las caricias entre ellos. En el grupo de las Familias además de los adjetivos anteriores se observaron actitudes de afecto, cordialidad e integración y un dato importante es que después de cenar, el ambiente familiar era festivo y muy alegre y mostraban felicidad y bienestar, sobre todo muestras tácitas de cariño entre padres e hijos por medio de caricias. En el grupo de los Hombres las actitudes fueron más encaminadas al

aspecto de la confianza entre ellos, el interés de estar y escuchar y cierta predisposición de aprender/enseñar entre los jóvenes/adultos.

La categoría de Contexto y ambiente fue en la que más diferencias se encontraron en la exploración; el grupo de los Hombres parecía considerar al lugar y su entorno como un lugar “neutral” para platicar de sus negocios, parecía no ser muy ruidoso, ni muy formal para mantener el desarrollo de su diálogo. En el grupo de las Parejas, en la gran mayoría de éstas, las observaciones mencionan que el lugar no ayuda a los fines de intimidad o de plática entre los pares pero en las reacciones se aparenta cierto desinterés ante estos elementos externos, incluso es tolerado y en ocasiones parece ser “esperado”, como si las parejas fueran habituales y ya conocieran el servicio lento, el lugar ruidoso, el músico ambulante, pero en todas las observaciones las Parejas se interrelacionan dentro de su “burbuja”. Con el grupo de los Mixtos, el lugar aparenta ser un lugar “seguro”, que les da confianza y seguridad de saber que es lo que esperan, y que no tendrán sobresaltos o sorpresas. Y finalmente en el grupo de las Familias parece no importarles el entorno, en este grupo (que incluso fue el más numeroso), no existieron evidencias en las que se pudiera considerar al ambiente como un factor que influyera a favor o en contra a la dinámica grupal familiar, solo en un caso, el elemento del músico ambulante contribuyó a levantar ánimos y relajar el ambiente en la mesa.

Y por último, en la categoría de los Significados se ofrecen evidencias interesantes entre los diferentes grupos pero predomina la sensación de punto de encuentro, de considerar el momento de comer como un espacio de gozo y de paz, al fin es un lugar y una experiencia considerada “segura”. En las evidencias del grupo Mixto se ofrecen tres interpretaciones diferentes y las tres positivas; en una se infiere que se considera al lugar y la comida como un momento importante por que así como se tiene un invitado importante a la mesa también tienen la seguridad de dormir a la hija entre las sillas, en el grupo siguiente se concluye que el grupo está ahí por un acto para romper la rutina, se ve como un premio, los integrantes están muy relajados y no se molestan con la lentitud, eso no parece importarles aún así

comparten su comida y con el último grupo se denostó una familiaridad y hábito tal que todos en el grupo pidieron exactamente los mismos platos y se despidieron tanto de los meseros y de algunos otros comensales.

En el grupo de los Hombres se observó que en un caso la elección del lugar y de la comida influyó en el ambiente propicio para “neutralizar” algún atisbo de formalidad y “aligerar” la plática y en el otro caso incluso el las fotografías del lugar fueron tema de plática y la comida tradicional, sirvió para reafirmar el poder del “líder” ante sus jóvenes interlocutores. Es curioso que éste sentimiento se percibió de forma similar en el grupo de la Familia, se observó de forma natural el interés que algunos padres parecían tener en acercarse u ofrecer la comida tradicional a los jóvenes además de provocar o vivir esa experiencia como un punto de encuentro y diálogo entre las diferentes generaciones que se lograban reunir entorno a la mesa, en algunas mesas se logró incluso escuchar situaciones originadas por cierta comida, como excusa para revivir recuerdos familiares. que se observó con el grupo. Y finalmente en el grupo de la Parejas el principal significativo fue el considerar al momento del alimento como un espacio de reflexión, de gozo y paz entre las parejas.

Como dato extra en la observación directa y su posterior análisis, también se comprobó en la mayoría de los grupos, que después de la comida (que en poquísimos casos fue de pequeñas cantidades) la actitud de las personas fue diferente. Después del alimento los sujetos parecían mantener una actitud mucho más positiva y relajada, se hacían “sobremesas” y aparecían los abrazos y las risas. Además se pudo destilar de la observación que nadie llegó a estos lugares “por accidente”, se comprobó que conocían el lugar y la comida que se sirve y sobre todo, que venían a comer, que esa era la gran excusa para hablar, reunirse o negociar pero que finalmente lo decidieron hacer comiendo.

### 2.2.2. Encuestas. Perfil del comensal.

En esta sección se habla de la segunda herramienta de investigación exploratoria, aplicada para conocer el perfil del público visitante que opta por consumir alimentos en la zona estudiada.

Muy particularmente para conocer el perfil socioeconómico y de hábitos y costumbres de visita de los consumidores de la práctica cultural gastronómica del barrio del Santuario se aplicó una encuesta con carácter exploratorio. Se trata de un cuestionario que busca examinar cuál es la representación de esta zona geográfica específica ante sus visitantes, al mismo tiempo que pretende recolectar datos que describan las características y perfiles importantes de estos consumidores no sólo en sus hábitos y costumbres de la gastronomía, sino de su tradición e historia personal con el barrio. Así como de sus imaginarios, sus deseos y sus conceptos en cuanto a lo que les representa el ir y participar en estas prácticas. Sus razones, sus necesidades y sus preferencias.

Se aplicó una encuesta, del viernes 18 de julio al sábado 2 de agosto, en diferentes días y en horarios por la mañana, al medio día y por la noche con el cuidado de cubrir todos los días de la semana, por los posibles variantes de fin de semana, todas las horas de comida (desayuno, comida y cena) y en lugares diferentes pero cercanos al Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe, como en las calles laterales del templo, la plaza, la sección peatonal de Pedro Loza que desemboca en la misma plaza, y calles aledañas, y físicamente se realizaron próximas a establecimientos fijos, semi-fijos y ambulantes de comida.

La muestra se eligió de forma aleatoria simple no probabilística, “cuando se busca explorar un fenómeno (...) la encuesta no probabilística es de mucha utilidad.”<sup>68</sup> Esta técnica no pretende ser exhaustiva ni representativa, pero sí puede dar una clara idea de hacia dónde van las preferencias y consumos de la gente que visita el barrio del Santuario.

---

<sup>68</sup> Jesús Galindo, *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*, Pearson Educación, México, 1998. p. 40.

Originalmente se tenía planeado aplicar 120 encuestas, finalmente se aplicaron 149.

La forma de levantamiento fue por entrevista personal<sup>69</sup>, ejecutada por un equipo de encuestadores que se acercaban a los visitantes al barrio del Santuario a quienes se les explicaba el propósito de la investigación y posteriormente se les pedía contestar la encuesta. La mayoría de la gente accedía con gusto. Poca gente rechazó contestar la encuesta.

Se trata de una serie de 15 preguntas de opción múltiple, en algunas de ellas se podía contestar más de una opción, lo que generó una serie de combinaciones entre las respuestas como se verá más adelante. (anexo 2.2)

El cuestionario partió de un listado de puntos básicos descriptivos, se elaboró una encuesta que finalmente se consideró insuficiente para la descripción, entonces se elaboraron preguntas a profundidad y de respuesta libre, hecho que también demostró problemas para su posterior sistematización y análisis, finalmente se logró hacer un cuestionario que equilibrara tanto los datos básicos como preguntas más detalladas pero de respuestas cerradas y categorizadas. Se aplicaron cinco encuestas piloto y se hicieron ajustes resultando en la encuesta final.

Uno de los problemas que surgieron en la prueba piloto fue la selección de la persona a entrevistar, por que se observó que la gran mayoría de los posibles sujetos de investigación venían acompañados; un grupo de amigos, una familia y en el caso de las parejas, la disyuntiva era preguntar al hombre o a la mujer. La decisión que se tomó para seleccionar al entrevistado fue por medio de una pregunta ante el grupo en completo: “¿A quien se le ocurrió/antójó venir a comer aquí (al barrio)?”. Y una vez identificado, posteriormente sobre ese sujeto (el o ella) serían enfocadas las preguntas.

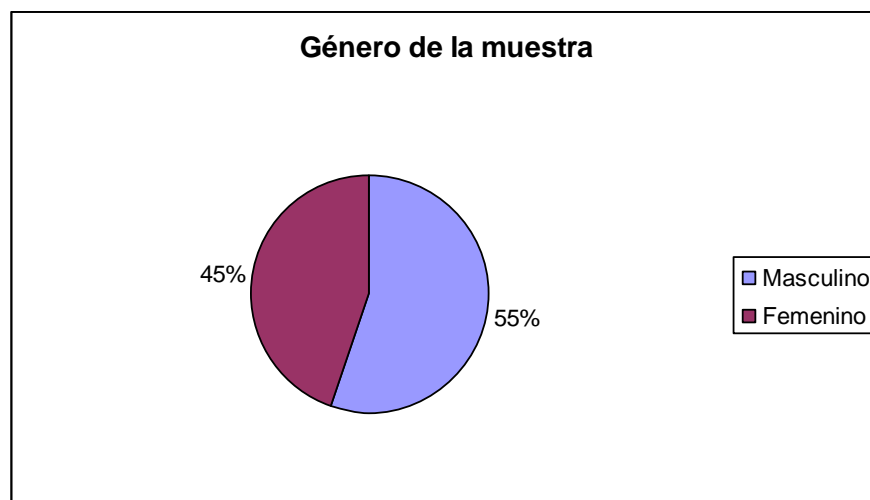
---

<sup>69</sup> “...un entrevistador aplica el cuestionario a los respondientes (entrevistados). El entrevistador va haciéndole las preguntas al respondiente y va anotando las respuestas. Las instrucciones son para el entrevistador.” Tomado del libro: Metodología de la Investigación, de Roberto Hernández, Carlos Fernández, Pilar Baptista. Ed. McGrawHill. México, 2003.

En la primera parte de la encuesta se lograron datos básicos descriptivos como sexo, edad, ocupación, estudios, colonia en la que vivían y/o ciudad o estado de residencia.

En la segunda parte de la encuesta buscó tener datos de frecuencias hábitos, costumbres y prácticas de los visitantes como quién los acompaña, cuando vienen, qué medio de transporte utilizó y la frecuencia con la que acuden al Santuario. Y en la última parte de la encuesta, se buscó las tendencias, diferencias y preferencias de los comensales en cuanto a la gastronomía en pleno, numerando o mencionando el plato, o el producto más gustado entre otra información.

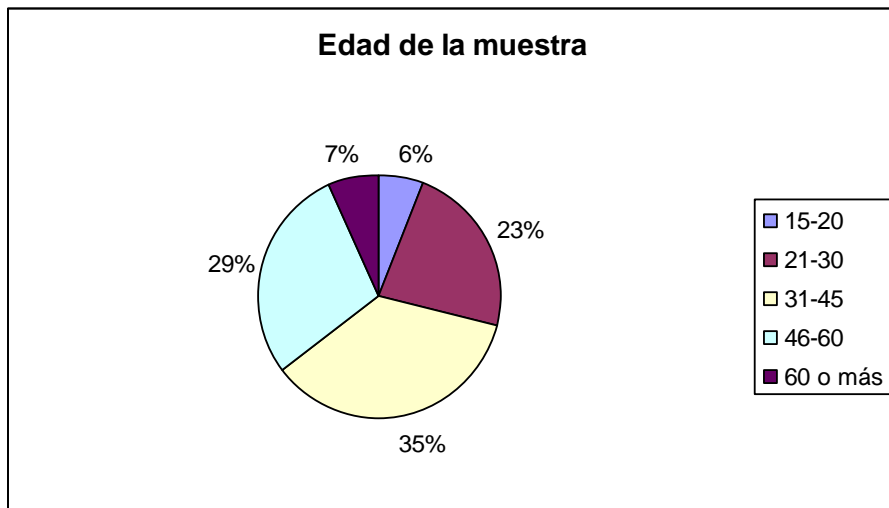
Los resultados fueron los siguientes:



Gráfica 1

La gráfica indica que el 55% de la muestra son hombres y el 45% son mujeres.

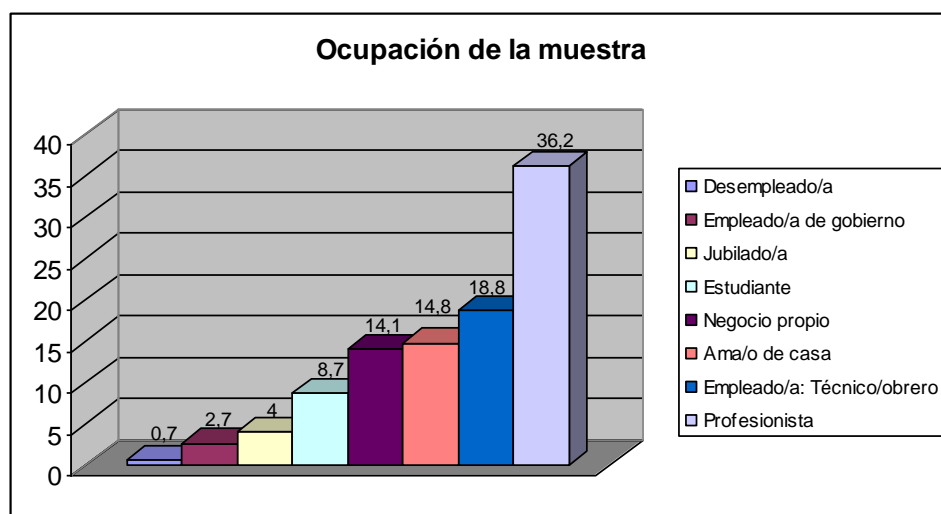
En cuanto a la edad de las personas que visitan el barrio del Santuario es muy amplia. Se generaron rangos de edad, pues considerando el tipo de públicos que podrían consumir los productos del barrio, se tenía que hacer para facilitar la sistematización. El resultado fue el siguiente:



**Gráfica 2**

En la gráfica 2 se puede observar que las personas entre 31 y 45 años son los que más visitan el barrio del Santuario con el 35% de las menciones. Posteriormente, con 29% de las menciones se encuentran las personas entre los 46 y 60 años. Le sigue el rango de 21-30 años con 23%, y ya en menor escala se encuentran los rangos de 60 años o más con el 7% de las menciones y el rango de 15-20 años con el 6%.

En cuanto a la ocupación de los visitantes al barrio del Santuario, en la gráfica 3, se puede observar lo siguiente:

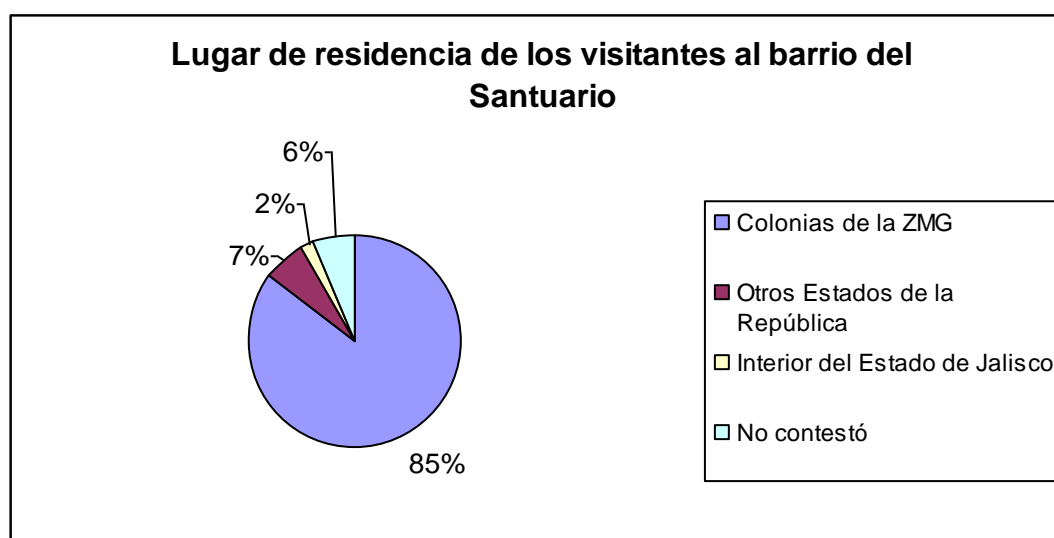


**Gráfica 3**



En esta gráfica se observa que el 36.2% de la muestra es profesionista, el 18.8% es Empleado/a: Técnico/obrero, el 14.8% de las personas son Amas/os de casa y el 14.1% tienen un negocio propio. El 8.7% son estudiantes, el 4% responden a la categoría de Jubilado/a, el 2.7% son Empleados/as de gobierno mientras que el 0.7% están desempleadas.

La siguiente gráfica, (grafica 4), muestra en qué colonias residen los visitantes al barrio del Santuario. Los resultados muestran un total de 82 diferentes colonias de la Zona Metropolitana de Guadalajara, así como también personas que vienen de otros estados como Michacán, Aguascalientes, Tamaulipas, Nuevo León, Baja California Sur, Yucatán. Y otra categoría fue nombrada Interior del estado, que contempla ciudades como Yahualica, Tepatitlán, El Salto, entre otras. Por otra parte, la tabla 1 muestra únicamente las colonias, así como cuáles son las que tienen mayor presencia.



**Gráfica 4**

La gráfica 4 muestra que el 85% de los encuestados vienen de distintas colonias de la ZMG, mientras que en porcentajes menores vienen el 7% de otros Estados de la República Mexicana, el 2% de ciudades del interior del Estado de Jalisco que no son parte de la ZMG y el 6% no contestó a esta pregunta.

La tabla 1, muestra las colonias en las que los visitantes del barrio del Santuario residen y la representación que tienen.

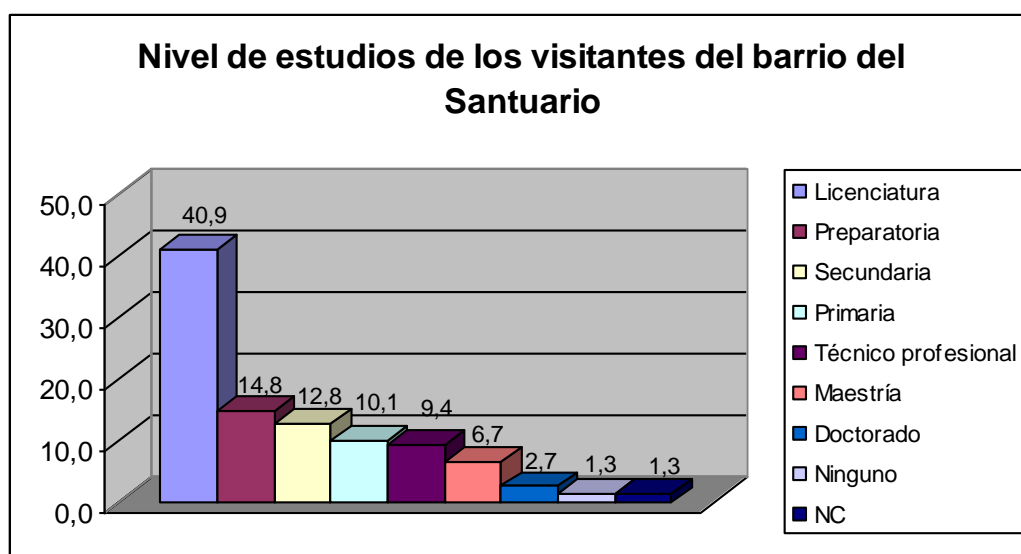
<b>Lugar de residencia de los visitantes al Santuario</b>		
<b>1</b>	El Santuario	<b>6,7%</b>
	Centro	
	Otros Estados	
<b>2</b>	NC	<b>6,0%</b>
<b>3</b>	Independencia	<b>3,4%</b>
<b>4</b>	Santa Teresita	<b>2,7%</b>
<b>5</b>	Alcalde Barranquitas	<b>2,0%</b>
	Americana	
	Colinas de la normal	
	Constitución	
	Interior del Estado	
	Tabachines	
<b>6</b>	Atemajac	<b>1,3%</b>
	De los maestros	
	El Retiro	
	Estadio	
	Las Águilas	
	Lomas de Zapopan	
	Miravalle	
	Oblatos	
	Paseos del Sol	
	Seattle	
<b>7</b>	18 de marzo	<b>0,7%</b>
	5 de Mayo	
	Altagracia	
	Arboladas Tlaquepaque	
	Arboledas	
	Arcos de Zapopan	
	Auditorio	
	Autocinema	
	Belisario Domínguez	
	Bosques de Tonalá	
	Camichines	
	Camino Real	
	Centro Tlaquepaque	
	Chapalita	
	Chulavista	
	Circunvalación Belisario	
	Colonia universitaria	
	Country Zapopan	
	Cuauhtémoc	

Echeverría	
El Colli	
El Palomar	
El Zalate	
Francisco I. Madero	
Guadalajara Oriente	
Higuerillas	
Huentitán El alto	
Huentitán El bajo	
Jalisco	
Jardines Alcalde	
Jardines de la barranca	
Jardines de la Cruz	
Jardines del Bosque	
Jardines del Nilo	
Jardines del Rosario	
Jardines Universidad	
La Loma	
La normal	
La perla	
La primavera	
Ladrón de Guevara	
Loma Dorada	
Mirador	
Monumental	
Polanco	
Prados Vallarta	
Prados Vallarta	
Providencia	
Provincia	
Rancho contento	
Real Valdepeñas	
Residencial del valle	
Residencial Victoria	
San Andrés	
San Isidro	
San Javier	
Santa Cecilia	
Santa Fé	
Unidad Díaz Ordaz	
Vallarta norte	
Valle de San Isidro	
Villas del centinela	
Villaseñor	

**Tabla 1**

En primer lugar y con el 6.7% de las menciones se encuentran las colonias El Santuario, Colonia Centro y Otros Estados, le sigue con 6.7% la categoría no contestó. En tercer lugar se encuentra la colonia Independencia con 3.4%. En cuarto lugar se encuentra la colonia Santa Teresita con el 2.7% de las menciones. El quinto lugar, con 2.0% de las menciones lo tienen las colonias Alcalde Barranquitas, Americana, Colinas de la normal, Constitución, Tabachines y la categoría de Interior del Estado. En sexto lugar, con 1.3% de las menciones se encuentran las colonias Atemajac, De los maestros, El Retiro, Estadio, Las Águilas, Lomas de Zapopan, Miravalle, Oblatos, Paseos del Sol y la Seattle. Por último en séptimo lugar se encuentra el resto de las colonias con el 0.7% de las menciones.

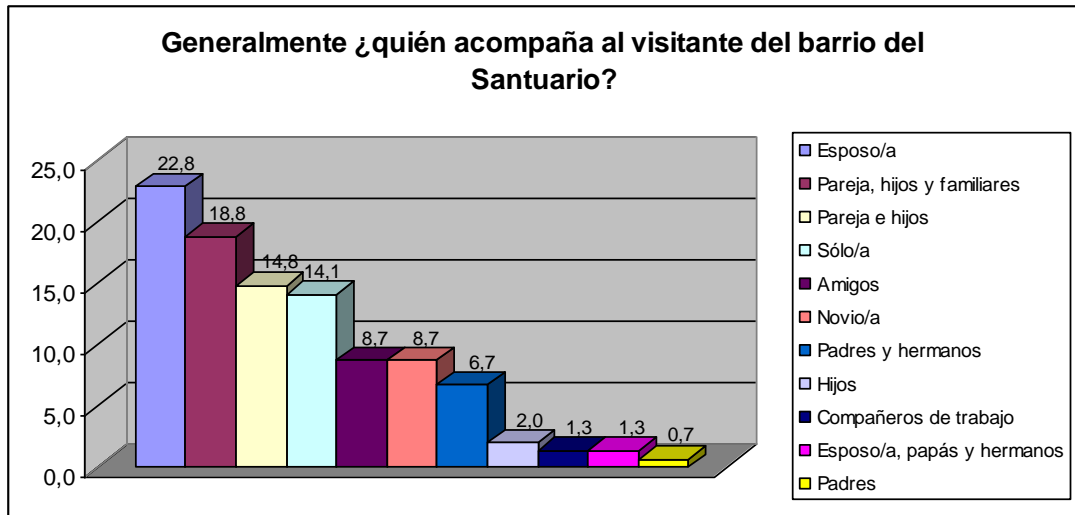
En cuanto al nivel de estudios de los encuestados, la gráfica 5 muestra los siguientes resultados:



Gráfica 5

En esta gráfica se observa el nivel de estudios de los visitantes del barrio del Santuario. El 40.9% cuenta con estudios de licenciatura, el 14.8% tiene estudios de preparatoria, el 12.8% terminó la secundaria, mientras que el 10.1% tiene estudios de primaria, el 9.4% es técnico profesional. El 6.7% tienen estudios de maestría y el 2.7% tiene el nivel de doctorado. Con el 1.3% de las menciones se encuentran las categorías ninguno y no contestó.

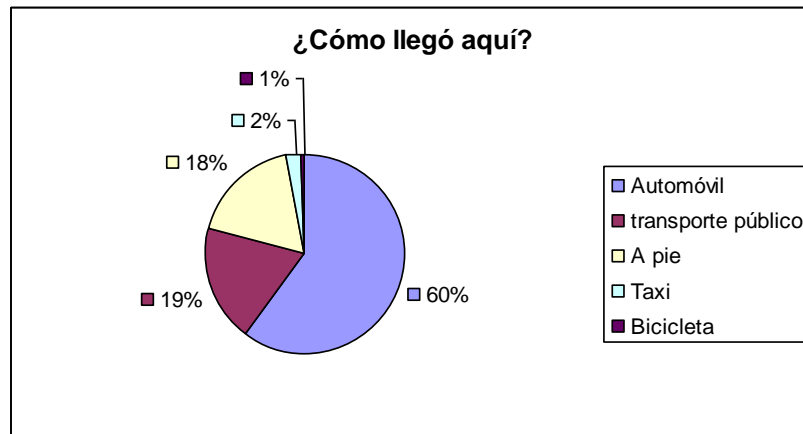
La gráfica 6 muestra las respuestas a la pregunta: Cuando viene al barrio del Santuario, ¿generalmente quién lo acompaña?



Gráfica 6

El 22.8% de los encuestados respondió que su Esposo/a, el 18.8% se hace acompañar de su pareja, hijos y familiares, el 14.0% es acompañado por su pareja e hijos, el 14.1% acude sólo al barrio del Santuario. El 8.7% se acompaña de amigos, otro 8.7% es acompañado por su novio/a, al 6.7% lo acompaña sus padres y hermanos, el 2.0% se acompaña de sus hijos, el 1.3% lo tienen los que se acompañan de compañeros de trabajo y los que se acompañan del Esposo/a, papás y hermanos. El 0.7% acude con sus padres al barrio del Santuario.

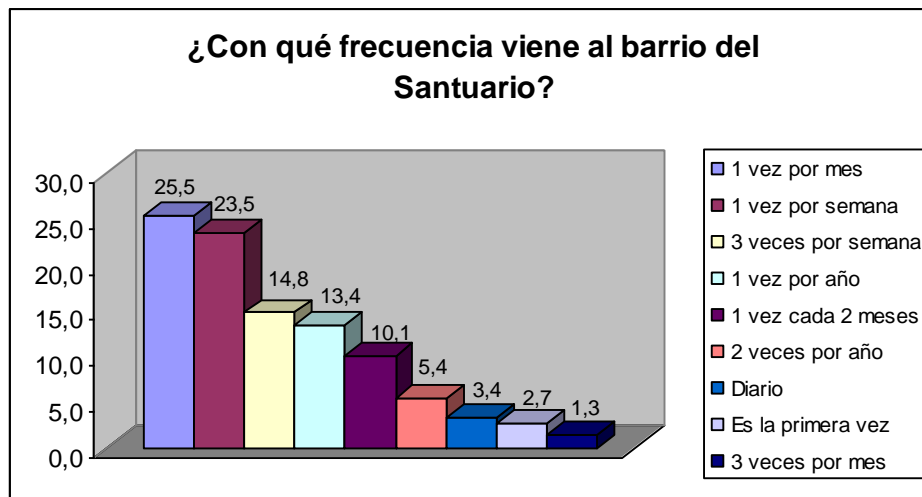
Al preguntar qué medio de transporte utilizaron para llegar al barrio del Santuario, las respuestas fueron las que muestra la gráfica 7:



Gráfica 7

El 60% llegó al barrio del Santuario en automóvil, mientras que el 19% llegó en transporte público. El 18% se trasladó a pie y un 2% en taxi. El 1% llegó en bicicleta.

La frecuencia con la que la gente acude al barrio del Santuario la muestra la gráfica 8.

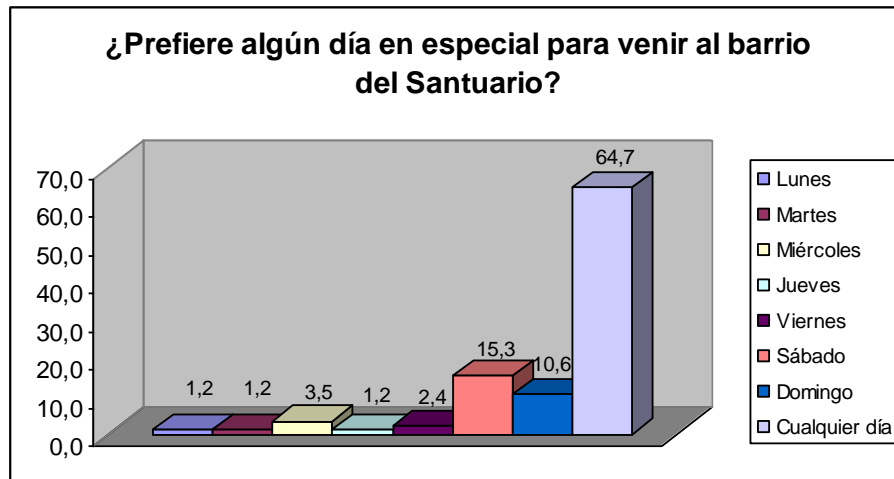


Gráfica 8

El 25.5% de la muestra asegura que acude al barrio del Santuario 1 vez por mes, el 23.5% lo hace una vez por semana, el 14.8% asiste 3 veces por semana, el 13.4% 1 vez por año. El 10.1% acude 1 vez cada 2 meses mientras que el 5.4% lo hace 2 veces por año. El 3.4% va diario, el 2.7% al

momento de hacer la encuesta lo visitaba por primera vez y el 1.3% lo visita 3 veces por mes.

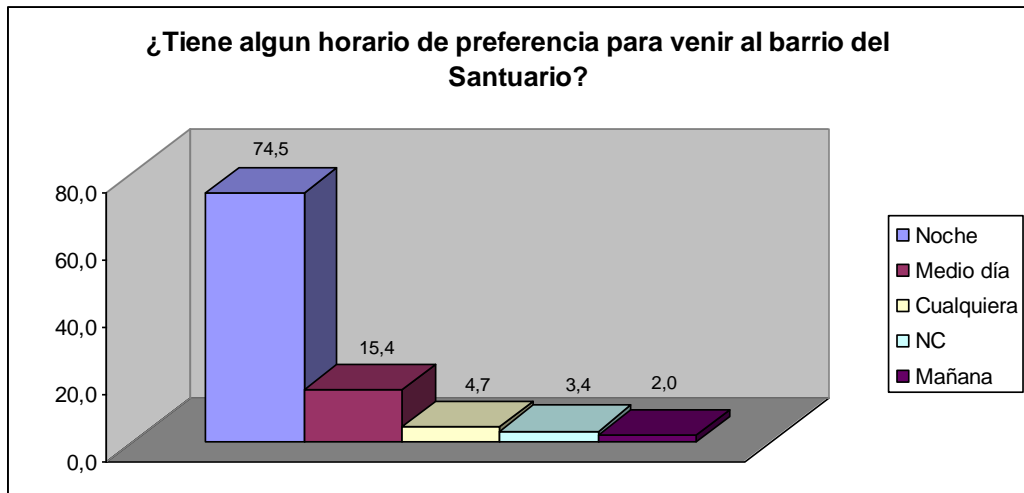
Al preguntar si prefiere algún día en especial para venir al barrio del santuario, la gráfica 9 nos muestra los resultados:



Gráfica 9

Los días lunes y jueves tiene el 1.2% de las menciones. Le sigue el viernes con el 2.4% de las menciones. El miércoles tiene un 3.5% de las menciones, domingo tiene el 1.6% de las menciones, mientras que el sábado tiene el 15.3% de las menciones. La categoría cualquier día tiene el mayor número de menciones con el 64.7%.

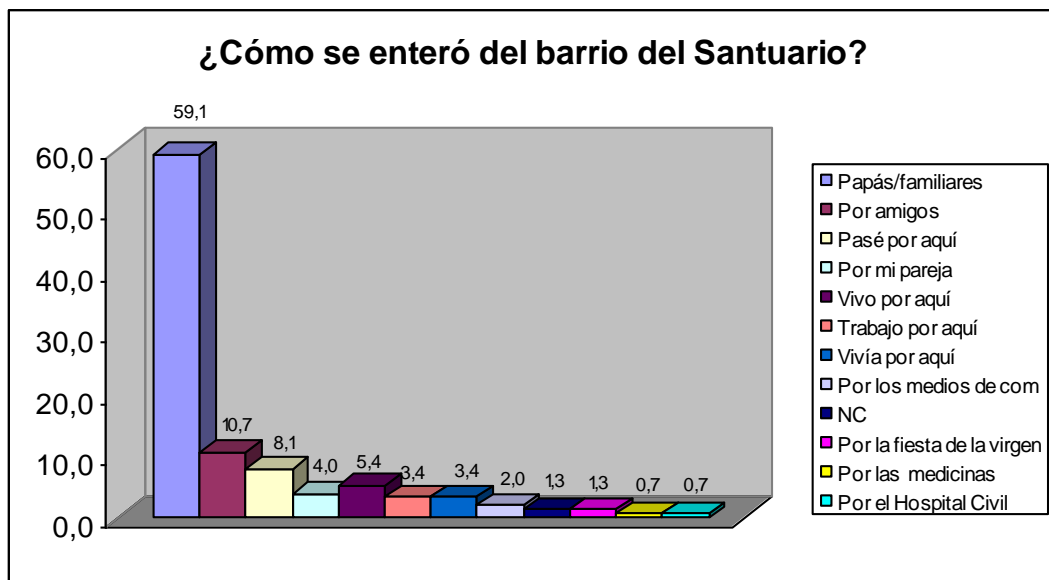
De la misma manera, al preguntar sobre el horario de preferencia para asistir, las respuestas se pueden observar en la gráfica 10.



**Gráfica 10**

El 74.5% de los encuestados prefiere el horario de la noche, le sigue la preferencia por el medio día con el 15.4% de las menciones, mientras que la categoría cualquiera se lleva el 4.7% de las menciones, el 3.4% de los encuestados no contestó y el 2.0% prefiere la mañana.

A la pregunta de cómo es que se enteró de la existencia del barrio del santuario, las respuestas fueron variadas.

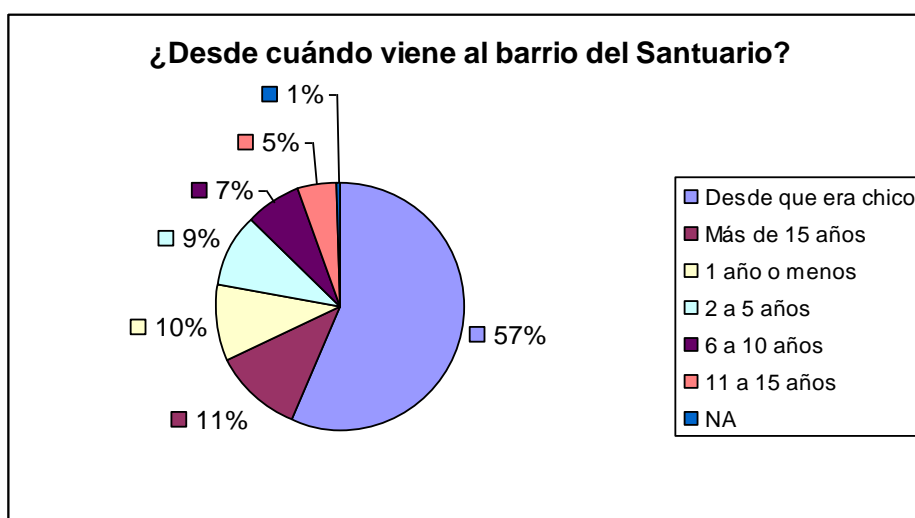


**Gráfica 11**



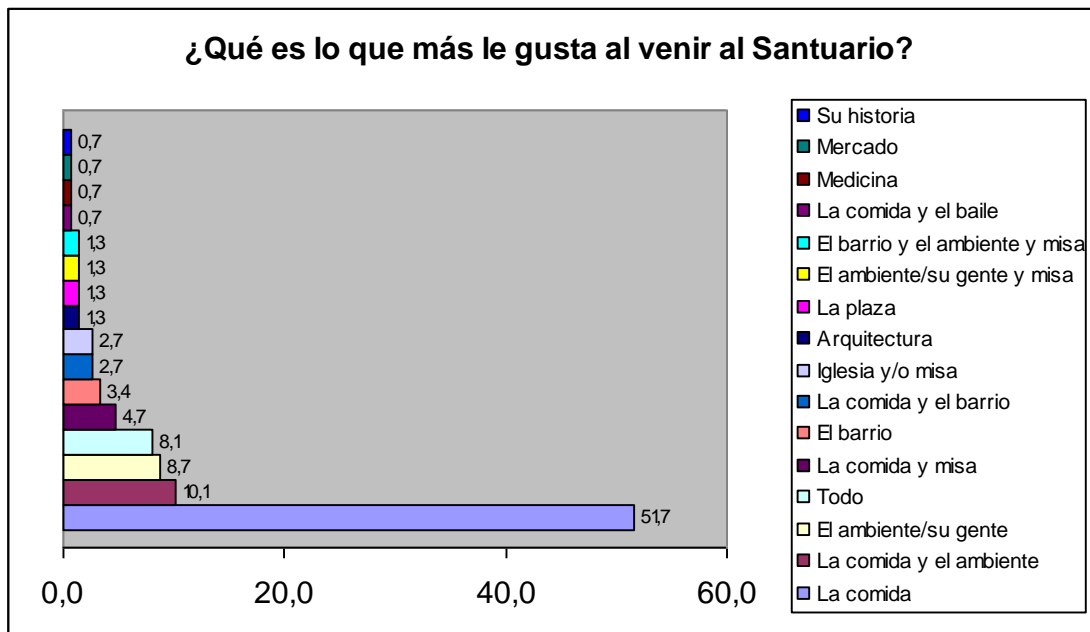
El 59.1% de los encuestados se enteró por sus Papás/familiares, el 10.7% se enteró por amigos, el 8.1% al pasar por aquí, el 4.0% lo hizo por su pareja, mientras que el 5.4% contestó que vivía por aquí. El 3.4% Trabaja por aquí, y el 2.0% se enteró por los medios de comunicación. El 1.3% no contestó a la pregunta y otro 1.3% se enteró por la fiesta de la virgen. El 0.7% de las personas contestaron que por las medicinas y por el Hospital Civil.

Cuando se les preguntó a las personas desde cuándo es que acuden al barrio del Santuario, las respuestas fueron las siguientes:



Gráfica 12

La gráfica 12 muestra que el 57% de las personas asisten al barrio del Santuario desde que eran chicas, el 11% desde hace más de 15 años, mientras que el 10% asiste desde hace un año o menos. El 9% viene al barrio del Santuario desde hace 2 a 5 años, el 7% desde 6 a 10 años y el 5% desde 11 a 15 años. En el 1% de los encuestados la pregunta no aplica (una razón puede ser porque es la primera vez que vienen).



**Gráfica 13**

Cuando se le preguntó a la gente qué es lo que más le gusta de venir al barrio del Santuario, el 51.7% contestó que la comida, el 10.1% combinó la comida y el ambiente, el 8.7% señaló sólo el ambiente/su gente, el 8.1% no pudo decidirse y dijo que todo. El 4.7% afirmó que era la comida y la misa, el 3.4% señaló el barrio, mientras que el 2.7% de las menciones se las llevó la iglesia y/o misa y la comida y el barrio. El 1.3% de las menciones lo obtuvieron categorías como, su arquitectura, la plaza, y las combinaciones como el ambiente/su gente y misa, y el barrio, el ambiente y misa. La comida y el baile se llevaron el 0,7% de las menciones, lo mismo que la medicina, el mercado y su historia.

La tabla 2 muestra las respuestas a la pregunta ¿por qué le gusta la gastronomía del barrio del Santuario? Hubo gente que no pudo decidirse por una sola categoría, lo que ocasionó que se formaran un sin número de categorías que podrían parecer las mismas, pero no lo son.

<b>¿Por qué le gusta la gastronomía del Barrio del Santuario?</b>	
Tradición	26,8%
Sabor	20,1%
Sabor y tradición	12,1%
Variedad	8,1%
Sólo la encuentro aquí	6,7%
Cercanía	4,0%
Variedad y tradición	3,4%
Precio y sabor	2,7%
Sólo la encuentro aquí y sabor	2,7%
Precio	2,7%
Variedad y sabor	2,0%
Precio, sabor y cercanía	1,3%
Precio, sabor y tradición	1,3%
Todo	1,3%
Tradición y sólo la encuentro aquí	1,3%
NC	1,3%
Precio y variedad	0,7%
Variedad y sólo la encuentro aquí	0,7%
Variedad, sabor y tradición	0,7%
	<b>100%</b>

**Tabla 2**

El 26.8% de la gente dice que le gusta la gastronomía del barrio del Santuario por tradición, el 20.1% por sabor, el 12.1% por sabor y tradición, y el 8.1% por su variedad. El 6.7% dice “sólo la encuentro aquí”, mientras que el 4.0% la prefiere por su cercanía. El 3.4% dice que por su variedad y tradición, y el 2.7% lo tienen categorías como precio y sabor. Variedad y sabor tiene el 2.0%, y el 1.3% lo ocupan categorías como precio, sabor y cercanía, precio sabor y tradición y no contestó. Precio y variedad, variedad y sólo la encuentro aquí y variedad, sabor y tradición tienen el 0.7% de las menciones.

Por último, cuando se les preguntaba a los visitantes que preferían comer, las respuestas también se prestaron a variadas combinaciones. Los resultados los muestra la tabla 3.

<b>Quando viene, ¿qué prefiere comer?</b>	
Comida tradicional	35,6%
Comida tradicional y dulce	24,2%
Comida dulce	11,4%
Botanas	4,7%
Comida tradicional y botanas	4,0%
Otra	4,0%
Comida tradicional, dulce y otra	2,7%
Comida dulce y botanas	2,0%
Comida tradicional y otra	2,0%
Comida tradicional, dulce y botanas	2,0%
Comida dulce y otra	2,0%
Comida rápida	1,3%
Todo	1,3%
Comida dulce, botanas y otra	0,7%
Comida dulce, comida rápida y botanas	0,7%
Comida rápida y botanas	0,7%
Comida tradicional, botanas y otra	0,7%
Comida dulce, botanas y otra	0,7%
	<b>100,0%</b>

**Tabla 3**

El 35.6% dijo que prefería comer la comida tradicional del barrio del Santuario (tortas, tostadas estilo santuario, pollo a la valentina, patas de puerco, pozole, tamales, tepache, enchiladas, tacos), el 24.2% mencionó la comida tradicional y dulce. El 11.4% dijo que la comida dulce (buñuelos, camotes y calabaza enmielada, empanadas, tamales, atole, caña, pan dulce, nieve). El 4.7% mencionó las botanas (elotes con crema y/o chile, fruta con chile, cacahuates asados), el 4.0% prefiere la comida tradicional y las botanas, mientras que el 4.0% mencionó que Otra (comida china, mariscos, carnes asadas, birria). El 2.0% lo tienen categorías como comida dulce y botanas, comida tradicional y otra, y el 1.3% lo tiene comida rápida (hot-dogs, hamburguesas, papas fritas, salchipulpos). El 1.3% mencionó que todo, y con el 0.7% de las menciones se quedan categorías como: comida dulce, botanas y otra; comida dulce, comida rápida y botanas; comida rápida y botanas; comida tradicional, botanas y otra; y comida dulce, botanas y otra.

Interpretación de los resultados de la encuesta.

Los resultados de las gráficas son alentadores, los datos nos ofrecen combinaciones e información rica y diversa para explicar y entender los propósitos por los que se generó esta herramienta de investigación.

En algunos casos confirma algunos supuestos, en otros anula ideas y sobre todo revela información interesante para perfilar y describir a los consumidores de una forma más real.

Sin intencionar el número de hombres y mujeres encuestadas, los resultados que arroja la gráfica es que las encuestas fueron aplicadas de forma equilibrada. Con una tendencia mayor, muy pequeña, hacia el género masculino. Pero con la seguridad de que la elección es equivalente por género, no existe una “dominación” o “preferencia por género”.

Las personas que están en el rango de 31 a 45 años de edad son las que más visitan el Santuario. Al ver la base de datos y hacer un cruce de información con la gráfica de resultados de la pregunta cuando viene, ¿generalmente quién lo acompaña? Nos damos cuenta que las personas comprendidas en este rango vienen acompañadas en su mayoría por su pareja y en muchos de los casos por sus hijos y familiares. Lo que se podría decir que quieren que sus hijos “conozcan” el tradicional barrio. El rango de 46 a 60 años no se queda muy por debajo del porcentaje del rango 31-45. Siguiendo bajo este supuesto, se podría decir que las personas que están en edad de criar hijos y en la edad en la que los hijos todavía están con ellos son las que más asisten. Lo que podría interpretarse como un “interés” por que los hijos y algunos de los nietos conozcan este barrio patrimonio de su ciudad. Aunque en ningún caso se dice como tal, más bien se asume como una práctica familiar, placentera, por puro gusto.

El barrio del Santuario es visitado en su mayoría por profesionistas y cruzando algunas encuestas constatamos que los encuestados están de acuerdo en que el barrio del Santuario y su gastronomía es parte del patrimonio tapatío, es una “tradicción” y por lo tanto generador de identidad. Los empleados técnicos/obreros son los que le siguen en visitantes (aunque casi por mitad de los profesionistas). Las amas de casa también tienen una

presencia importante, acompañadas principalmente de su pareja e hijos, lo que hace coincidir los resultados con la gráfica de rango de edad.

La gran mayoría de los visitantes al barrio del Santuario son habitantes de la Zona Metropolitana de Guadalajara. Para muchos de ellos una vez que salen de trabajar, al final del día, es una “recompensa” poder ir por un pozole, unas patitas de puerco o sentarse en una de las banquitas y saborear un tradicional buñuelo.

Las personas que más visitan el barrio del Santuario residen en el mismo barrio o en colonias cercanas tales como Centro, Santa Teresita y Alcalde Barranquitas. Es de hacer notar la cantidad de colonias que fueron nombradas en las encuestas. De 149 encuestas se nombraron 82 colonias diferentes, de todos lados de la ZMG. Muchas de ellas, incluso “lejanas”. Un ejemplo es el Palomar, Bosques de Tonalá, Paseos del Sol, Las Aguilas, Centro Tlaquepaque, La Primavera o San Isidro. Sólo por nombrar algunos ejemplos. Y lo rescatable al revisar los lugares de origen de las personas es el entendido de que en muchas de ellas se “vive”, o se podría pensar que se “vive”, el fenómeno del “barrio” y la oferta gastronómica que se desprende de esa experiencia, sino de forma similar, si lo suficientemente fuerte para “abastecer” a sus habitantes, pero aún así las encuestas nos ofrecen esa evidencia de movilidad y traslado de muchos que lo que buscan no solo es comer, buscan reanimar una costumbre, un hábito, una tradición. Así también como en el siguiente cuadro.

La representatividad de otros estados, que en la tabla presentada en la sección anterior, queda entre los lugares de las colonias de más representatividad. Visitantes de Mérida, La Paz, Monterrey, Tamaulipas, Michoacán, Aguascalientes, entre otros. Lo que es de hacer notar es que para ninguno de éstos era la primera vez de visita, sino que todos ya habían probado y regresan a comer al barrio del Santuario, cosa importante por que podríamos decir que no precisamente vienen de lugares donde “se come mal”, más bien consideramos que la visión externa del visitante que es rica en diversidad, reconoce y aprecia el valor gastronómico de esta zona de la ciudad.

El nivel de estudios de los visitantes es en su mayoría de licenciatura, lo que coincide con la gráfica de ocupación. Es de hacer notar aunque con una presencia menor, no muy importante en cuanto a las otras categorías, a los grados de maestría y doctorado, quienes al enterarse del propósito de la encuesta contestaban con gusto. Las personas con un nivel de escolaridad menor no se negaron, aunque mostraron en general un poco más de resistencia. Hubo muchas personas que sin dejar siquiera que el encuestador les “explicara” se negaron.

Los visitantes al barrio del Santuario generalmente son acompañados por su esposo/a, siguiendo la categoría de pareja, hijos y familiares, y la siguiente categoría es pareja e hijos, lo que demuestra que es un barrio de tradición en el que las familias llegan a pasar un rato agradable y a disponer de una cena típica del barrio. Es interesante ver que un porcentaje importante acude al barrio del Santuario sólo, personas de todas las edades que se ven cenando, caminando, “pasando el rato” en la plaza sin compañía alguna. Muchos amigos y novios (como lo podemos sostener con las observaciones de campo) también llegan al barrio del Santuario dispuestos a comer y convivir.

Más de la mitad de los asistentes al Santuario llegan en automóvil, se puede concluir que también a eso responde la movilidad de los visitantes y el porqué de colonias tan lejanas al Santuario. Por la noche, que es el horario más visitado, por muy lejana la colonia en distancia, ya “sin tráfico” es mucho más rápido llegar. Con una misma representatividad se encuentran las categorías transporte público, y a pie, esta última tiene que ver con que las personas que más visitan el barrio del Santuario son del mismo barrio o de colonias cercanas.

La mayoría de los visitantes del barrio del Santuario son personas que regresan. Y que en un mayor porcentaje por lo menos van una vez por mes y un poco menos van una vez por semana. Las categorías que se abrieron en esta gráfica fueron varias, pero es de destacar que hay personas que nos dijeron que “diario” van al barrio del Santuario, sólo una vive en el barrio, las

demás viven lejos del Santuario. Ninguna de estas personas mencionó que trabaja ahí o “cerca” de ahí.

De las personas que van al Santuario, no mencionan tener un día en especial para acudir. Más de la mitad de los encuestados respondieron que “cualquier” día van, no tiene nada que ver si es entre semana o fin de semana. Sin embargo, del 36 por ciento restante, los día con más afluencia son los sábados y domingos.

En cuanto a si tienen un horario de preferencia, la mayoría de las personas prefieren ir en la noche, una vez que la jornada laboral ha terminado. Los dueños de los establecimientos confirman que el mejor horario para que haya más gente es este. Una tercera parte de la muestra considera este horario. Del 25 por ciento restante, medio día, la hora de la comida es el horario que tiene más menciones, y no necesariamente las personas que acuden al medio día trabajan o es un paso forzoso el barrio del Santuario, podría decirse que lo hacen “por gusto”.

A la mayoría de los visitantes del barrio del Santuario, cuando se les hizo la pregunta de ¿cómo es que se enteró de la existencia del barrio del Santuario?, contestaron que a través de sus papás/familiares (casi el 60 por ciento), lo que quiere decir que el Santuario es un barrio de tradición, al que generaciones y generaciones han conocido. Y seguramente, como lo vemos también con esta técnica, los jóvenes padres llevan y llevarán a sus hijos para que “vivan y valoren” las tradiciones y la gastronomía de un barrio con una historia de más de dos siglos.

Otras personas, en menor medida, responden que se enteraron por amigos, por su pareja o por que viven o vivían por aquí, lo que se interpreta que la “publicidad” del barrio del Santuario se ha hecho por las mismas personas que visitan, de “boca en boca” y por recomendación. Sólo un ocho por ciento de la muestra contestó que se enteró alguna vez que pasó por ahí, entonces vio, probó y decidió regresar.

“Desde que era chico” fue la respuesta que más menciones tuvo, más de la mitad de la muestra acude al barrio del Santuario desde niño. Esta respuesta tiene toda la congruencia con la pregunta anterior en la que



contestan que se enteraron por padres o familiares. La siguiente categoría está formada por la respuesta de más de quince años. Estas personas son las que ahora están haciendo la promoción al barrio, pues si recordamos, la mayoría van acompañadas de su esposo y de su pareja, hijos y familiares. También es importante señalar que un diez por ciento de la muestra tienen un año o menos acudiendo al barrio del Santuario, y la mayoría de estas personas han decidido regresar. No se encontró en la muestra alguna persona que dijera, es la primera vez que vengo y no pienso regresar.

Llegamos a la pregunta principal de esta encuesta y la que le dará forma a este trabajo. Cuando se le hizo a los encuestados la pregunta de ¿qué es lo que más le gusta de este barrio del Santuario?, un poco más de la mitad de la muestra respondió sólo “la comida”. Sin embargo, en esta pregunta, la gente podía contestar más de una respuesta e incluso cuando los encuestados preguntaban: la comida, el barrio, el ambiente/su gente, la misa, la gente hizo combinaciones, en algunas ocasiones no se pudo decidir y contestó: “todo”, y en algunas más creó categorías. Entonces, si sumamos además las combinaciones en las que surgió la respuesta de la comida esto da casi el 70 por ciento de las respuestas. Es decir que un 20 por ciento hizo combinaciones como la comida y el ambiente/su gente, la comida y misa o la comida y el baile (éste último es porque todos los sábados y domingos por la tarde y noche, acude a la plaza gente que gusta de bailar o de ver bailar danzón, se reúnen en la plaza frente a la parroquia y pasan las tardes del fin de semana aprendiendo o practicando este baile de salón). Otras combinaciones con respuestas considerables pero menores al diez por ciento la tuvieron categorías como: el ambiente/su gente y todo. Con menos de cinco por ciento de las menciones la tuvieron categorías como: el barrio, la iglesia y/o misa, su arquitectura, su plaza, el ambiente y misa; el barrio, el ambiente y misa; y con el .7 por ciento de las menciones estuvieron las categorías: la medicina, el mercado y su historia, las cuales no dejan de ser importantes y era lógico que se mencionaran, pero no tuvieron más representatividad.

Al ser la comida la respuesta principal a la pregunta anterior y que además es parte central de la hipótesis de esta tesis, siguió la pregunta obligada de porqué le gusta la gastronomía del barrio del Santuario. Los reactivos fueron por precio, sabor, tradición, variedad, “sólo la encuentro aquí”, cercanía, y al igual que la pregunta anterior se podía elegir más de uno, lo que logró una serie de combinaciones. La mayor parte de las respuestas la tuvo la categoría tradición, sin embargo no muy atrás se quedó la categoría sabor. Y la combinación tradición y sabor tuvo el doce por ciento de las menciones. Si sumamos el porcentaje de combinaciones de tradición el resultado es que el 34 por ciento, aproximadamente, elige la comida del Santuario por tradición. Al ofrecer la tradición el mayor porcentaje de respuestas nos encontramos con la afirmación parcial de la pregunta de investigación que originó esta tesis. Y si sumamos el porcentaje de combinaciones de sabor, el 33 por ciento, aproximadamente elige la comida por sabor. El resto lo tienen categorías y combinaciones de categorías como: variedad, “sólo la encuentro aquí”, cercanía, precio, todo, precio y variedad, variedad y “sólo la encuentro aquí”. Sin embargo, ninguna de estas categorías cuenta con más del 9% de las menciones.

La última de las preguntas fue: cuando viene al barrio del Santuario, ¿qué es lo que prefiere comer?, la mayor parte de las personas respondieron que comida tradicional. Sin embargo pasó lo mismo que en las dos preguntas anteriores, y ante los reactivos, comida tradicional, comida dulce, botanas, comida rápida, la gente no podía decidirse y hacía combinaciones y algunas personas contestaron todo (esta última con muy pocas menciones, pero apareció). Si sumamos las combinaciones en las que aparece la comida tradicional resulta que casi el 50 por ciento va por la comida tradicional. Aunque la comida dulce, que no deja de ser tradicional: (buñuelos, camote y calabaza en miel), con todo y combinaciones, aparece en el 21 por ciento, aproximadamente de las menciones. Esto sin contar la categoría de comida tradicional y dulce que se lleva el 24.2% de las menciones. Es decir que si se suma el total de las menciones en las que se aparecen las categorías de comida tradicional, comida dulce y la

combinación de ambas, el resultado sería: 89%. Sólo un diez por ciento se lo llevan categorías y combinaciones como botana, comida rápida y otra. Por lo tanto cruzando información con la pregunta anterior podemos comprobar que efectivamente el concepto de “tradición” se refleja fielmente a la comida tradicional del barrio en concreto y la comida tradicional tapatía en general.

De todos estos resultados de las encuestas, se interpreta, que como ya se ha mencionado en párrafos anteriores, el barrio del Santuario es visitado por familias en su mayoría, que les gusta venir frecuentemente normalmente por la noche y que además de que les gusta comer, les gusta comer las preparaciones tradicionales y que quieren dar a conocer a sus hijos, familiares, parejas o conocidos un barrio tradicional, con historia, pero lo más importante, una gastronomía que lo caracteriza y es una digna opción de que sus generaciones futuras la conozcan, promocionen y preserven.

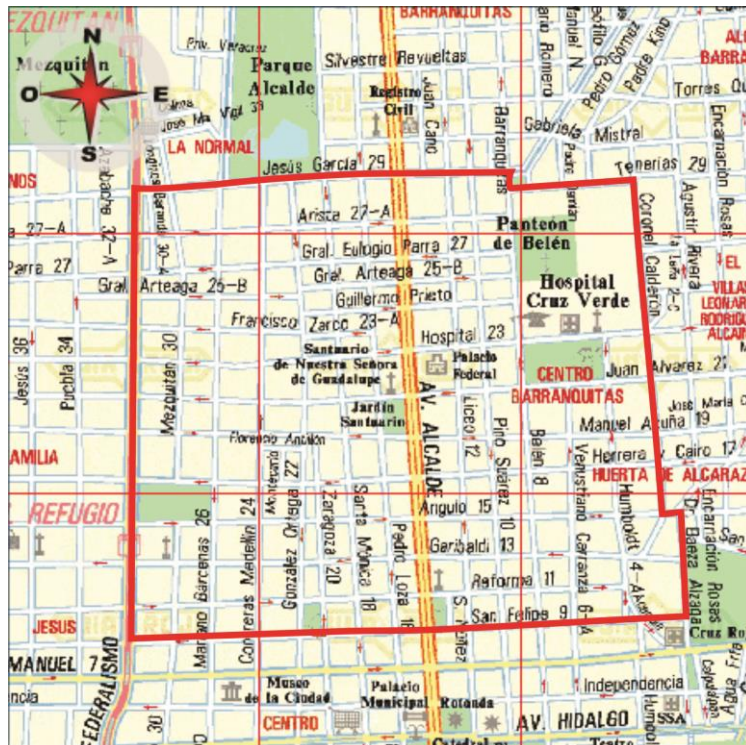




-- Barrio del Santuario.  
Fig. 2.2

La delimitación municipal del barrio del Santuario está establecida de la siguiente forma<sup>70</sup>: al norte por la avenida de doble circulación de Jesús García hasta la calle Barranquitas doblando a la derecha (hacia el sur) y doblando a la izquierda (hacia el oriente) sobre la calle de Tenerías hasta la calle Coronel Calderón. El límite del oriente corre desde la calle Tenerías sobre la calle Coronel Calderón hasta la calle de Angulo doblando a la izquierda (hacia el oriente) para doblar nuevamente a la derecha en calle Dr. Baeza Alzaga (hacia el sur) y rematar en calle San Felipe. El límite del sur es de la calle Dr. Baeza Alzaga corriendo hacia el poniente sobre la calle San Felipe hasta rematar en la avenida de 6 carriles de Federalismo. Y finalmente el límite del poniente recorre desde la calle San Felipe sobre la avenida Federalismo hacia el norte, hasta la avenida de Jesús García.

<sup>70</sup> Información obtenida en la Dirección de desarrollo urbano del Ayuntamiento de Guadalajara



-- Barrio del Santuario, límite municipal. Fig. 2.3

Para la investigación exploratoria de la presente tesis se eligieron 56 manzanas partiendo del jardín Alcalde, que es la plaza cívica y social que se encuentra frente a la parroquia de Nuestra Señora de Guadalupe, popularmente conocida como la “plaza del Santuario”. A este grupo de manzanas se les llamará el *centro* del barrio del Santuario, esto con el fin de realizar una cartografía más exhaustiva y su correcto registro. Además de que se observó, -dentro de los primeros recorridos- que en estas cuadras existe y se concentra de forma natural un mayor número de expendios y lugares tanto formales como informales de producción de alimentos.

Los límites del *centro* del barrio se eligieron a partir del jardín Alcalde - que funciona como parque público-, y que forma parte también del área o atrio extendido del Santuario de Guadalupe, centro religioso del barrio y motivo reciente de restauración por parte de las autoridades municipales. La plaza se consideró la manzana cero y a partir de ahí se contaron al norte, sur, oriente y poniente tres manzanas respectivamente y de ahí se delimitó el *centro* compuesto de 56 manzanas y quedó configurado de la siguiente forma: el límite al norte fue la calle General Arteaga, en el oriente la calle

Belén, en el sur la calle Garibaldi y en el poniente la calle Contreras Medellín.



El centro del barrio del Santuario. Fig. 2.4

El área de investigación de campo del censo gastronómico quedó conformado entonces por 20 calles, 10 calles con dirección norte-sur o sur-norte: Contreras Medellín, Montecarlo, González Ortega, Zaragoza, Santa Mónica, Pedro Loza, Alcalde, Liceo, Pino Suárez y Belén. Y 10 con dirección de poniente-orientes u oriente-poniente: General Arteaga, Guillermo Prieto, Francisco Zarco, Hospital, Juan Álvarez, Manuel Acuña, Florencio Antillón, Herrera y Cairo, Angulo y Garibaldi. La investigación incluyó los establecimientos fijos, formales, numerados por el municipio, y los semi-fijos, informales, ambulantes. Esto es muy importante por que en el perímetro de la manzana 0 (la plaza del Santuario) existen una gran cantidad de establecimientos semi-ambulantes y ambulantes que conforman un porcentaje muy importante de la oferta gastronómica, además de los esparcidos en el área del *centro*.

Para la obtención de la información de campo de el censo-cartografía se contó con un mapa en el que se reflejaban las calles y manzanas elegidas como el *centro* del Santuario y se armó un plan de recorrido a pie. Y en dos horarios diferentes del día; en la mañana (de 10 a 13 horas) donde se captó la mayoría de información con las personas encargadas y dueños y por la tarde-noche (de 18 a 21 horas) en donde se captó la mayoría de ambulantes.

Para la realización del censo se optó por un modelo sencillo de registro, sobre un formato en tablas y columnas, para posteriormente hacer un vaciado en una base de datos tipo Excell, incluyendo un registro fotográfico, (ver final del capítulo), recabando los datos de los establecimientos, en el que se incluye: el nombre del establecimiento, la dirección, el horario que se apreció en la información expuesta en algunos negocios y en los que eran ambulantes o no estaba de forma visible se les preguntó a los trabajadores, observando que algunos de ellos no tenían un horario fijo, sus respuestas eran del tipo: “..como a las X hrs.”, “...a medio día”, “..por la tardecita” y a las preguntas de a que horas cerraban también en algunos casos respondieron; “...cuando se acabe (el producto)”, “...cuando ya no haya clientes”, etc. También se incluye la descripción de los productos gastronómicos ofertados o procesos alimenticios y su catalogación si es tienda, restauran, panadería, etc. Y finalmente si es fijo o ambulante.

La cartografía gastronómica del barrio del Santuario se completó en 15 días naturales. Se recabó la información *in situ* por la mañana, regresando por la noche para comprobar si los lugares y sus prácticas se mantenían o se transformaban y daban paso al ambulante. Además del registro fotográfico.



Recorrido de registro. Fig. 2.5



Descripción de la cartografía.

La cartografía arrojó un censo de 102 instancias de producción gastronómica en 56 manzanas, un promedio de: 1.8 instancias por manzana. De los cuales 57 son fijos, y entre ellos se encuentran:

14 Fondas

10 Loncherías

8 Tiendas de venta de aguas frescas y paletas

8 Restaurantes de comida tradicional mexicana, tapatía y original del barrio

4 Pastelerías-café

3 Restaurantes de mariscos

3 Restaurantes de comida China o tipo China

3 Panaderías tradicionales

2 Bar-cantina (con venta de comida)

1 Tienda de tamales

1 Pizzería

Dentro de los 45 ambulantes encontramos:

15 de la tradicional venta de cañas y cocos. Y algunos con venta de tunas.

11 de venta de tacos. Al vapor, de barbacoa, de cabeza, de birria, de tripa, de chorizo, de guisos, de res y algunos combinan la venta de lonches y burritos.

5 de buñuelos tradicionales

3 de fruta

2 de papas y frituras

2 de elotes, cacahuates y guasanas

2 de Hot dogs y hamburguesas

Y un puesto de cada uno de: churros, calabaza enmielada y camote, dulces típicos y hot cakes.



Es importante mencionar que la configuración de la ubicación de las instancias de venta de comida tanto fija como ambulante, responde principalmente a la actividad de ámbito social que se desarrolla geográficamente en la zona, esto es; cerca de alguna oficina oficial, centro de salud o centro religioso, además del horario de la misma práctica social; por las mañanas es más cargada la concentración de personas -y actividad gastronómica- en las oficinas y centro de salud y por la noche la actividad es mas cargada en los centros de esparcimiento público y religioso. Por tanto podemos observar que existe una alta concentración de comida, fija y ambulante, en el perímetro de la plaza del Santuario (punto central del *centro* del barrio, a lo largo de 2 cuadras de Pedro Loza, entre Hospital y

Manuel Acuña) todo el día e incrementándose por la noche, alrededor del horario de misas, a esta hora se incrementan los ambulantes, y los fines de semana (sábado y domingo) incluso “abren” los puestos semifijos que se encuentran en el perímetro de la plaza y que en el resto de la semana están “cerrados” cubiertos con lonas. Y así igualmente en la zona norte-poniente, al costado del hospital civil y de la morgue estatal (en calle Hospital esquina Belén) se concentran una variedad de fondas y loncherías fijas que están en plena actividad por las mañanas pero sólo de lunes a viernes, y que invariablemente por la noche detienen su servicio en su totalidad, y sólo aparecen muy pocos ambulantes de venta de tacos.

Otro dato que se puede observar en la cartografía sobre la distribución de la comida en el *centro* del barrio es su igualitaria diseminación geográfica alrededor del mercado Alcalde, los expendios y lugares de consumo, no se “apilan” en una o dos calles, sino que se distribuyen en un perímetro de nueve manzanas en este punto de la investigación exploratoria. No se sabe si esta desahogada distribución corresponde a políticas municipales o a una natural configuración. Cabe señalar también que a pesar de sentirse el caos vial, se pudo comprobar que en esa subzona existen bastantes estacionamientos públicos (3), además de algunos privados (2) que manejan los mismos negocios de comida, que alivian y facilitan la visita a estos establecimientos, hecho que no sucede en la anterior mencionada subzona del punto central del *centro* del barrio, (en Pedro Loza, entre Hospital y Manuel Acuña), ahí solo existe un estacionamiento público que no abastece la demanda de los visitantes nocturnos.

Sobre esta misma subzona del mercado Alcalde visualmente se puede comprobar la diversidad y variedad de productos que fuera del mercado se venden: pollos rostizados, comida china, fruta picada, tortas ahogadas, loncherías, fondas, menuderías, tacos, marisquerías, birria y restaurante de comida típica y tradicional así también por su carácter de venta para llevar de la mayoría de estos mismos productos (pollos

rostizados, comida china, fruta picada, tortas ahogadas, loncherías, fondas y birria).

Otro dato a considerar al observar la cartografía es la casi nula presencia de locales fijos o ambulantes de comida en la zona de venta de fármacos económicos.

Cabe mencionar algunas condiciones especiales, dentro de la investigación exploratoria de estas 56 manzanas. La existencia de un mercado municipal: el mercado Alcalde (entre Herrera y Cairo, Pino Suárez, Angulo y Liceo), que funciona como un abastecedor natural del barrio en completo, con una larga lista de materias primas para la gastronomía local como: frutas, verduras, especias, semillas, productos del mar, carnicerías, pollerías, productos lácteos de todo tipo como: queso, leche, mantequilla, jocoque, yogurt, crema, etc. Y una sección muy importante de locales de mediano a pequeño formato, fijos, que elaboran y venden comida para consumirse tanto ahí como para llevar. Entre estos negocios predominan dos modelos; el primero son las loncherías que por las mañanas principalmente ofrecen licuados, lonches, desayunos, fruta picada y preparada con yogurt y en segundo término los establecimientos que ofrecen de 12:00 hrs hasta aproximadamente 17:00 hrs. comida corrida, gastronomía tapatía y algunos de estos comida tradicional del Santuario. Finalmente cabe mencionar muy particularmente dos establecimientos reconocidos por el gusto y la mención entre los parroquianos: una birriería y un restauan de mariscos.

Otra singularidad es la transformación del mercado de San Diego (entre Manuel Acuña, González Ortega, Florencio Antillón y Contreras Medellín) antes reconocido como el mercado “de las flores”, por la variedad de locales dedicados a este producto y que actualmente se rehabilitó la parte interior como centro cultural y que en los locales externos se diversificó la oferta de flores, papelerías, tienda de abarrotes y locales de comida.

Un factor que resulta positivo e interesante recalcar en la elaboración de esta cartografía y que se mencionará con mayor profundidad en el capítulo de conclusiones y propuestas, es la existencia de dos hostales de

tipo europeo en la manzana 1-sur (entre Manuel Acuña, Av. Alcalde, Herrera y Cairo y Pedro Loza). E igualmente, pero como factor negativo es importante mencionar el fenómeno que en los últimos años está inmerso el *centro* del barrio del Santuario en materia de farmacias “irregulares”. En la elaboración de la cartografía se pudieron contar de forma visual aproximadamente 60 farmacias y farmacias-bodega comprendidas en aproximadamente 18 manzanas.



## Cartografía gastronómica

	Nombre	Dirección	Horario	Tipo de comida	Categoría
	1 Cañas y tunas	Juan Álvarez esq. Pino Suárez	Mañanas	Cañas y tunas	Ambulante
	2 El sabor de michoacán	Juán Álvarez 522	10:00-21:00 hrs	Aguas frescas, desayunos, nieves raspadas, empanadas, fuente de sodas	Tienda
	3 Tortas Pancho	Juán Álvarez 549 esq. Santa Mónica	16:30-23:00 hrs	Comida tradicional tapatía. Tortas estilo Santuario, Pozole, Enchiladas, Tacos, Tepache	Restaurant
	4 El Velerito	Manuel Acuña 593	11:00-18:00 hrs	Mariscos	Restaurant
	5 Las Brisas	Manuel Acuña 457 esq. Pedro Loza	08:00-17:00 hrs	Hamburguesas, sincronizadas, burritas, milanesa de pollo y res	Fonda
	6 Mr. Muffin	Manuel Acuña 427 A	09:30-20:30 hrs	Pan dulce, muffins.	Tienda
	7 Don Mike	Manuel Acuña 449 esq. Alcalde	06:00-21 hrs Sab-dom 11:00-22:30 hrs.	Nieves artesanales Nieves de garrafa, lonches de pierna, jamón y queso	Tienda
	8 Bar la Cava	Herrera y Cairo 278 esq. Belén	08:00-02:00 hrs	Comida tradicional (sopa de médula)	Restaurant-cantina
	9 Tacos	Herrera y Cairo y Pino Suárez	20:00-24:00 hrs.	Tacos de cabeza, tripa, chorizo y pajarilla	Ambulante
	10 Lonchería	Manuel Acuña 361 A	08:00-14:00 hrs descansan domingos	Lonches, hamburguesas	Fonda
	11 Mister Pizza	Manuel Acuña 361B	10:00-22:00 hrs. Lunes-viernes 12:00-22:00 hrs. días festivos	Pizzas	Fonda
	12 Panificadora Galvez	Herrera y Cairo 485	09:00-21:30 hrs	Pan dulce, pan de caja, fleiman, tamales de elote colados y tamales oaxaqueños	Tienda
	13 Panificadora La Luz	Herrera y Cairo 480	09:00-21:00 hrs	Pan dulce y fleiman	Tienda
	14 Tamales	Herrera y Cairo 480 (afuera de la panificadora La Luz)	Tarde-noche	Tamales de mole rojo, verde, pollo y dulce	Ambulante
	15 Tacos Santa Fina	Contreras Medellín y Florencio Santillán (Por las Mañanas) Herrera y Cairo 528B (Por las Noches)	08:00-13:00 hrs y 19:00-23:00 hrs	Tacos de barbacoa, lengua y chicharrón	Ambulante
	16 Tacos el Viejito (Sergio el bailarín)	Ignacio Zaragoza esq. Herrera y Cairo	08:00-13:30 hrs	Tacos de barbacoa y tacos de lengua en barbacoa	Ambulante

	17 Hot dogs	Angulo esq. Ignacio Zaragoza	18:00-23:00 hrs	Hot dogs	Ambulante
	Tortas ahogadas 18 Mr. Yons	Angulo 163	09:00-18:00 hrs	Tortas ahogadas, tacos dorados	Restaurant
	Rosticería 19 ¡Qué pollo!	Angulo 171	09:00-18:00 hrs descansan miércoles	Pollo rostizado	Tienda
	20 Helados Jovi	Angulo 335	10:00-22:00 hrs descansan domingos	Helados y aguas frescas	Tienda
	21 Los dos carnales	Angulo 445	06:00-18:00 hrs	Lonches, hamburguesas, burritas, sincronizadas, fuente de sodas	Fonda
	22 Tamales Supremos	Garibaldi 358	18:00-20:50 hrs descansan domingos	Tamales	Tienda
	23 La Michoacana	Garibaldi 410 esq. Santa Mónica	10:00-22:00 hrs descansan domingos	Helados y aguas frescas	Tienda
	24 Tacos	Garibaldi y Contreras Medellín	20:00-24:00 hrs	Tacos de barbacoa, lengua y labio	Ambulante
	25 Guisos Anna	Pedro Loza 346	09:00-17:00 hrs descansan domingos	Tacos de lengua, bistec, chicharrón, pierna, lonches de jamón	Fonda
	26 Mariscos el Chiry	Pedro Loza 426	13:00-18:00 hrs	Mariscos	Restaurant
	27 El pastor del Santuario	Pedro Loza 443	08:00-22:00 hrs	Tacos, quesadillas, burritos, lonches al pastor	Fonda
	28 Tacos Pancho	Pedro Loza (afuera de la Iglesia del Santuario)	18:00-23:30 hrs. descansan los jueves	Cabeza, labio, chorizo, carnaza, tripa, adobada, sesos	Ambulante
	29 Hai Pin	Pedro Loza 509	10:30-21:30 hrs descansan los martes	Comida china	Restaurant
	30 Tortas Felipe	Pedro Loza 515	18:00-23:30 hrs Sab-dom 14:00-23:00 hrs.	Comida tradicional tapatía. Tortas y Tosatadas estilo Santuario, sopes, flautas, Pozole, Enchiladas, Tacos, Tepache,	Restaurant
	31 La Morenita	Pedro Loza 520	13:00-23:30 hrs	Comida tradicional tapatía. Tortas y Tosatadas estilo Santuario, sopes, flautas, Pozole, Enchiladas, Tacos, Tepache,	Restaurant
	32 Carnes asadas Rubén	Pedro Loza 533	12:00-23:30 hrs	Carnes asadas y comida tradicional tapatía. Tortas y Tosatadas estilo Santuario, sopes, flautas, Pozole, Enchiladas, Tacos, Tepache,	Restaurant


	33 La Michoacana	Pedro Loza 564	10:30-20:00 hrs descansan los domingos	Helados y aguas frescas	Tienda
	34 Tacos y tortas	González Ortega esq. Francisco Zarco	20:00-23:00 hrs.	Tacos de asada, chorizo, pierna, tortas, burritos y sincronizadas	Ambulante
	35 Ricos tacos y lonches	González Ortega esq. Hospital	19:00-24:00 hrs descansan los domingos	Tacos asada, chorizo, quesadillas	Ambulante
	36 Cenaduría Esther	González Ortega 452 esq. Manuel Acuña	20:00-24:00 hrs	Comida tradicional tapatía. Tortas y Tosadas estilo Santuario, sopes, flautas, Pozole, Enchiladas, Tacos, Tepache, Quesadillas, tamales oaxaqueños	Fonda
	Puro Corazón. 37 Ciber tejuino	González Ortega 367	10:00-15:00 hrs 17:00-22:00 hrs Sab 17:00-22:00 descansan los domingos	Ciber, café y tejuino	Café
	38 Fruta picada	Santa Mónica y General Arteaga	Por las tardes	fruta picada	Ambulante
	Mariscos 39 El Güero de Arista	Alcalde 702 esq. Eulogio Parra	09:00-17:00 hrs	Mariscos	Restaurant
	40 La Chapulina	Liceo 306	13:00-23:00 hrs	Tradicional mexicana	Restaurant- galería- cantina
	Panadería 41 Don José	Liceo 652	06:00-14:00 hrs. 18:00-21:30 hrs. Domingos solo por las mañanas.	Especialidad en Birrote salado. Todo tipo de bolillo fleiman, tortas, bolas y dulce.	Tienda
	42 La birra de oro	Belén 402	08:00-17:00 hrs	Birria de chivo	Fonda
	43 Pastelería Cafin	Belén 400 esq. Herrera y Cairo	09:00-20:00 hrs Dom 10:00-16:00 hrs.	Pan, pastelería, café	Tienda
	44 Arándano café	Belén 490 A	08:00-18:00 hrs Sab-dom 10:00-16:00 hrs.	Café, baguettes, ensaladas	Café
	45 Tacos de barbacoa	Belén esq. Juan Álvarez	07:00-13:00 hrs	Tacos de barbacoa	Ambulante
	46 Tunas y cañas	Belén esq. Juan Álvarez	Por las mañanas	Tunas, cañas	Ambulante
	La tradición de 47 Michoacán	Belén esq. Juan Álvarez	10:00-18:00 hrs	Aguas frescas, helados, frituras y tejuinos	Tienda



	Buffet Chino 48 (sin nombre)	Belén 525	11:00-20:00 hrs	Comida china	Restaurant
	49 Fruta picada	Belén esq. Hospital	09:00-18:00 hrs	Fruta picada	Ambulante
	50 Birria Don Juan	Liceo esq. Hospital	08:00-12:00 hrs De lunes a viernes	Birria	Ambulante
	Lonchería y taquería 51 El Palacio	Liceo 552 esq. Hospital	08:00-15:00 hrs De lunes a viernes	Tacos de carne, buche, lengua, tacos de canasta	Fonda
	52 Lonchería Lolita	Liceo 530	08:00-16:30 hrs De lunes a viernes	Desayunos, lonches, café.	Fonda
	53 El Rincón de los sueños	Liceo 469-A	08:00-17:00 hrs De lunes a viernes	Desayunos, comidas, lonches, café	Restaurant
	54 Huaraches estilo México	Liceo 432	09:00-16:30 hrs. lunes-viernes 09:00-14:00 hrs. Sábado-domingo	Tacos de guisado y huaraches	Fonda
	55 Tacos de guisado	Liceo 421	09:00-17:00 hrs descansan domingos	Tacos de guisado	Fonda
	56 La Michoacana	Liceo esq. Herrera y Cairo	10:00-20:00 hrs	Helados y aguas frescas	Tienda
	Rosticería 57 El pechugón	Liceo 395	10:00-17:00 hrs	Pollo rostizado	Tienda
	58 La Zufrida	Liceo 381	19:00-02:00 hrs	Botanas tradicionales	Cantina
	59 Lidia	Liceo 272	07:00-17:00 hrs. lunes-viernes 07:00-13:00 hrs. Sábado-domingo	Desayunos, menudo, huevos, al medio día comida corrida	Restaurant
	60 Tacos de barbacoa	Pino Suárez (frente al mercado alcalde)	09:00-14:00 hrs descansan domingos	Tacos de barbacoa	Ambulante
	61 Wang Jiao	Pino Suárez 298	12:00-21:00 hrs	Comida china (desde 1950)	Restaurant
	Tortas ahogadas 62 Zamora	Herrera y Cairo 332	10:00-16:30 hrs	Tortas ahogadas, tacos dorados	Tienda

	63 Cañas y tunas	Pino Suárez esq Herrera y Cairo	Por las mañanas	Cañas y tunas	Ambulante
	64 Fonda Lupita	Pino Suárez 508A	08:30-17:00 hrs	Desayunos y comida corrida. Sábados hay menudo y gorditas	Fonda
	65 Carlonch	Hospital 478	08:00-18:00 hrs lunes-viernes	Comida tradicional, carne en su jugo, lonches bañados, sandwiches	Restaurant
	66 Yomilk	Hospital 401	09:00-17:30 hrs 09:00-14:00 hrs. Sábados	Desayunos, hamburguesas, baguettes	Fonda
	67 Mamá Lola	Hospital 407	09:00-20:00 hrs	Café, pan, pasteles	Café
	68 La michoacana	Hospital 384	10:30-20:00 hrs	Helados y aguas frescas	Tienda
	69 Taquería Yuly	Hospital 376	08:00-18:30 hrs	Tacos de adobada, asada	Fonda
	70 Lonchería Yuly	Hospital 374	08:00-18:30 hrs	Lonches de adobada, asada	Fonda
	Tacos y comidas 71 Clemens	Hospital 369B	09:30-18:30 hrs	Comida económica	Fonda
	72 Los Gallitos	Hospital 367	09:00-18:00 hrs	Comida corrida, pozole, tacos	Fonda
	Cocina económica 73 La michoacana	Hospital 356	08:00-21:00 hrs	Comida tradicional mexicana, cecina, carne con chile, birria	Fonda
	74 La Chiquita	Hospital 357	09:00-18:00 hrs	Comida corrida	Fonda

**Perímetro de la plaza del Santuario**

	<b>Productos</b>	<b>Número de puestos</b>	<b>Horario</b>
	Cocos, tunas y cañas	12	09:00-18:00 hrs. (Solo algunos (3) cierran a las 22:00 hrs.)
	Buñuelos	5	15:00-23:00 hrs.
	Elotes y cacahuates	2	18:00-23:00 hrs.
	Papas y frituras	2	10:00-22:00 hrs.
	Churros y churro grueso (muegano)	1	17:00-21:00 hrs.
	Calabazas y camotes	1	19:00-20:00 hrs.
	Dulces típicos	1	19:00-20:00 hrs.
	Fruta con chamoy	1	13:00-19:00 hrs.
	Tacos al vapor	1	09:00-12:00 hrs.

**Suministros**

Carnicerías	3	Por las mañanas
Tortillerías	4	Por las mañanas
Tiendas de abarrotes	28	09:00-21:00 hrs.
Mercado Alcalde	aprox. 16 comedores	07:00-19:00 hrs.

**Condiciones especiales**

Hostales tipo europeos	2	24 horas
Farmacias	aprox. 60	09:00-19:00 hrs.
Centro cultural municipal San Diego		09:00-21:00 hrs. Lunes-viernes
	Tragones Anónimos. Grupo Guadalajara (matriz)	24 horas

## Capitulo 3.

*El plato servido*

## **Preservación de una identidad.**

En este capítulo se expondrá en su primera parte, sobre la composición de una ruta cultural, su diseño, su planeación y la posibilidad de ejecución, además de mencionar su viabilidad y financiamiento. Posteriormente se ofrece un dossier impreso del folleto que resume y propone ser un vehículo de promoción e información sobre el barrio del Santuario en los aspectos históricos, arquitectónicos y sobre todo gastronómicos, se incluyen igualmente, cinco rutas gastronómicas por el centro del Santuario y un mapa.

Y para concluir la presentación de esta tesis de maestría, el último punto del capítulo abordará las conclusiones generales y particulares de las herramientas de investigación, sus resultados e interpretaciones.

### **3.1 Diseño de una ruta gastronómica y cultural**

#### **Ruta cultural**

Desde el punto de vista turístico, una ruta cultural es un recorrido o itinerario que con un argumento temático basado en los recursos patrimoniales culturales de cualquier región (artesanía, arquitectura, paisaje, escultura urbana, vinos) aunado a una herramienta apropiada que facilite la información de los servicios, proporcione al visitante una experiencia satisfactoria.

La ruta debe tener posibilidades “reales” y claras de ser recorrida, su existencia debe de contribuir para descubrir, reconocer o disfrutar un valor patrimonial “en directo”. La adecuación y proliferación de cada vez más rutas culturales como nueva práctica humana, responde a la unión de dos áreas importantes de la actividad social; el ámbito cultural y el ámbito turístico. Además es importante mencionar las nuevas prácticas y dinámicas que la sociedad esta pidiendo, por un lado, los jóvenes de esta década están influenciados por los deportes extremos y por el otro el poco dinamismo de los tradicionales templos del conocimiento como lo son los museos. Las nuevas

generaciones buscan una forma de obtención del conocimiento de formas más dinámicas, en las que ellos tengan interacción y opciones diferentes, así como también la búsqueda de temáticas diferentes de estos conocimientos.

### **Propuesta de ruta**

El objetivo primordial de la ruta propuesta es promover la oferta gastronómica del barrio del Santuario, ofreciendo una experiencia personal directa, que se presente como una guía a un espacio de conocimiento y gozo. Además de la posibilidad de reconocer y valorar a los creadores del arte culinario tradicional en acción. En su contexto, con el fin de favorecer la apreciación, la información y sobre todo el placer de disfrutar esta importante área del patrimonio cultural intangible que nos da identidad como jaliscienses. Esto se origina por el marcado y renovado interés mostrado hacia la gastronomía como símbolo nacional e identidad regional.

La propuesta es que por medio de visitas programadas en base a información previamente obtenida, como un folleto, la persona pueda visitar a los sujetos que producen comida y en los espacios que mantienen procesos tradicionales de gastronomía. En este caso se propone la implantación de la ruta en el barrio del Santuario porque este barrio está considerado como un excelente representante de las tradiciones e identidades gastronómicas a nivel regional, además de que la producción gastronómica es diversa, amplia y con una solidez en cuanto a su historia, desarrollo y con un gusto particular, además de ser origen, como ya lo explicamos en los capítulos anteriores, de ciertos platos, ahora típicos de la región e incluso del país, como son las tortas y tostadas estilo Santuario y el pollo a la Valentina.

La propuesta de ruta incluye ofrecer en un folleto, un breve repaso histórico de los espacios tradicionales tanto religiosos, civiles y privados, como por ejemplo: la parroquia de Nuestra Señora de Guadalupe, los mercados y centros culturales, así como los personajes que nacieron o han tenido alguna influencia en el barrio y por supuesto los restaurantes, cenadurías y puestos

callejeros. Tendría además una breve explicación de los productos y su historia así como la información puntual de domicilio y horario de los lugares recomendados.

La viabilidad de la propuesta es de relativa facilidad y alcance, puesto que es un proyecto en el que solo se necesita una inversión inicial en dos puntos en concreto:

- 1) Un folleto turístico y
- 2) Promoción y publicidad.

Consideramos que comparando los medios disponibles de difusión, el folleto turístico es el mejor medio de información en el que se puede basar la ruta, es económico, se puede reeditar, actualizar e imprimir de una forma rápida, se puede traducir en diferentes idiomas, es fácil de obtener y distribuir y es lo más práctico y usual para el turista local, nacional e internacional.

Por el otro lado, creemos, que la promoción de la ruta y su folleto será la mejor forma de garantizar una rápida y efectiva vía de comunicación y consumo de la ruta. En este caso también se pueden originar estrategias de comunicación y difusión desde las más económicas y sencillas hasta las más complejas y caras. Se considera que la simple utilización de los medios públicos de promoción y publicidad que maneja el estado, vía la Secretaría de Promoción, Secretaría de Turismo o Secretaría de Cultura pueden garantizar el éxito de una campaña que incluya:

- Breves *spots* de televisión y radiofónicos en las estaciones de gobierno
- Promoción en las carteleras oficiales en los periódicos de circulación estatal.
- En los centros culturales municipales y casas de cultura
- En carteles por la ciudad o
- La simple distribución de los folletos en los kioscos turísticos municipales

Los beneficios y puntos a favor de la propuesta de elaboración de un folleto con información de rutas gastronómicas son los siguientes:

1. La promoción de una o varias rutas que pueden funcionar durante todo el año, no depende de calendarios oficiales o temporadas.
2. Se puede realizar a cualquier hora del día, las rutas ofrecidas son para abarcar desayuno, comida y cena.
3. La ruta con folleto es auto-gestionable, no se necesita que nadie “opere” la ruta.

Al ser de promoción de una región, área o en este caso de un barrio, existen no solo uno sino muchos más interesados en la rama de la venta de alimentos que esperarían un mayor volumen de consumidores. Esto es un punto importante en la propuesta, puede ser una sólida base de unión entre los proveedores de servicio que al estar unidos con este fin, es más fácil solicitar a las autoridades correspondientes, ya sean estatales o municipales, mejoras dentro del barrio completo y no solo para el área del servicio alimenticio-turístico sino para todo el barrio y en los niveles de seguridad, vigilancia, transporte, iluminación, mantenimiento y aseo público, etc.

Como medios de sustentabilidad para consolidar una inversión en un proyecto como la promoción de rutas gastronómicas podemos sugerir, como primera instancia y a nivel de gestión, un convenio de colaboración entre gobierno (Sec. de Turismo, Sec. de Cultura o Sec. de Promoción) y los restauranteros paquetes de promociones, como por ejemplo:

- Las instancias de gobierno pueden absorber los costos de promoción y difusión. Los restauranteros se pueden comprometer en ofrecer a los portadores de los folletos turísticos una pequeña degustación de alguna botana o bebida gratuita.
- El gobierno podría desde reducir impuestos o reducir pagos municipales a los restauranteros que entren al programa de rutas y regalen degustaciones.



- Facilidades y apoyo a los puestos semifijos y ambulantes en adquisición de mobiliario, así como la protección del patrimonio de estos.
- Realizar un plan maestro municipal que incluya centro cultural, recuperación de casas patrimoniales, extensión del andador Pedro Loza, museo barrial, sostenido en un impuesto directo a los restauranteros.

Otro punto a favor para esta propuesta es la predisposición del público natural para las rutas gastronómicas y en especial la del barrio del Santuario. Con los resultados de la investigación exploratoria de la presente tesis, podemos comprobar la tendencia natural de un público ampliado en consumir actividades culturales de este tipo. El perfil de este público, aunque es bien definido es muy amplio, principalmente son:

- Familias de la zona metropolitana de Guadalajara de clase baja, media baja, media y media alta, con nivel de estudios desde el básico hasta el superior, que les “gusta” participar en prácticas tradicionales que involucren gastronomía y vida de barrio tradicional.

Además de no perder de vista el potencial de la ruta para visitantes nacionales y extranjeros que se interesen por conocer más allá de la oferta turística natural de Guadalajara y que les interesa conocer otros aspectos de la ciudad visitada, en este caso la gastronomía local.

### **3.2 Difusión y promoción de la gastronomía tradicional del barrio del Santuario por medio de un folleto turístico.**

Con base a la reflexión y análisis del material e información generada principalmente por la cartografía y sumado a la propuesta de realización de rutas gastronómicas y culturales del pasado punto, se considera que el mejor vehículo para promocionar y difundir la gastronomía e historia del barrio del Santuario es por medio de un folleto informativo.

#### **Folleto**

Según Wikipedia, la enciclopedia por Internet mas consultada en la actualidad, la definición de folleto es: “Impreso de varias hojas que sirve como instrumento divulgativo o publicitario”. Además menciona la citada página electrónica que en el área de marketing, el folleto es una forma sencilla de dar publicidad a una compañía, producto o servicio. Menciona la fuente que su forma de distribución es variada, y que entre otras estrategias lo más recomendable es: “situándolo en el propio punto de venta, mediante envío por correo o buzoneo o incluyéndolo dentro de otra publicación”.

#### **Descripción del folleto**

A continuación se podrá apreciar un dossier de fascículo o folleto que condensa información obtenida para la realización de esta tesis y que funciona además para construir este producto de difusión turístico-promocional que contendría datos informativos del barrio del Santuario en los aspectos históricos y arquitectónicos; desde la influyente presencia del obispo Fray Antonio Alcalde y su desarrollo del norte de la ciudad, hecho que inicia la construcción de los alberges y origina el barrio actual, además de la mención de sus fiestas tradicionales (12 de diciembre), sus costumbres de celebración y sus personajes ilustres, los nacidos allí y los visitantes.

En la siguiente sección del folleto se ofrecen cinco posibles rutas gastronómicas que se pueden realizar en diferentes momentos del día, como; desayuno, comida y cena, así como cualquier día de la semana, estas rutas se pueden realizar simultaneas o combinadas y se incorpora en los lugares sugeridos una breve descripción de su oferta gastronómica, además se agrega un mapa de ubicación de los lugares recomendados para su uso inmediato y sin necesidad de utilizar otras herramientas extras de orientación como lo pueden ser mapas comerciales de dimensiones mayores.

En la última parte del folleto se hace un breve recuento con descripción y foto de la historia de 10 platillos típicos de gastronomía jalisciense y de la zona del barrio y finalmente se ofrece un directorio parcial, esto es, solo de los lugares recomendados para conocer su ubicación y sus horarios de servicio y así poder realizar las visitas.

El folleto esta elaborado en un tamaño de carta extendida o media carta doblado a 8 paginas interiores considerando portada y contraportada, impreso a selección de color y en una cartulina con cuerpo de tipo grueso (cartulina couché de 300 grs.) con terminados de barniz mate semi impermeable para que soporte el ajetreado manejo de la práctica cotidiana del turista. Y finalmente está montado a caballo por dos grapas por la parte central.

Folleto.

Ver anexo.

### **3.3 Conclusiones generales.**

Este trabajo surgió primero que nada por el interés de difundir y preservar la gastronomía de un barrio tradicional como es el barrio del Santuario, que es parte de la identidad de los tapatíos. Los que aprecian del comer bien y sabroso, además de los que saben o les interesa conocer la historia y cultura que cualquier pueblo tiene con sus fogones, con sus alimentos y su creatividad al transformarlos y comerlos.

Con este trabajo se hizo evidente que la cultura mexicana es rica, riquísima en lo que a gastronomía se refiere. Dicen los que saben, que la comida mexicana es una de las tres grandes, ricas e importantes gastronomías mundiales, junto con la milenaria China y la barroca India, la mexicana tiene los dos aspectos; lo milenario y lo barroco.

Tiene todo para serlo, productos oriundos que sólo se dieron en determinadas regiones, trabajados y preparados en una gran civilización indígena (mayas, aztecas), que al tropiezo con otra gran cultura, la española, que a su vez trae sus propios ingredientes, lograron fundirse y realizar el mejor ejemplo de mestizaje, que aún en la actualidad no se estanca, sigue evolucionando y adoptando los nuevos elementos de la globalización (considerando a Marco Polo como el primer globalizador).

La cocina mexicana se ha venido construyendo en el transcurso de los siglos y décadas, como una cultura única, y al mismo tiempo diversa, que al ir penetrando en el territorio nacional fue arrojando platillos únicos, regionales que se originaban por motivos comerciales, por la ecología particular, por la influencia indígena o extranjera, o simplemente por capricho, pero arrojó un saldo histórico-gastronómico inigualable, envidiable, gozable.

Sin embargo, en muchos ámbitos de la sociedad y en las actuales generaciones, esto no es del todo valorado. Y me refiero “valorado” con esta carga histórica y social que nos identifica, con el conocimiento de la riqueza que tenemos servida ante la mesa, incluso se podría decir que aunque la mexicana

es una de las cocinas más importantes del mundo, también es desconocida ante su propia gente. El patrimonio cultural intangible, como se aborda en el marco teórico, no es tan reconocido como el tangible, los edificios, la arquitectura, la cerámica, la artesanía se quedan, permanecen, sobreviven a través de los años. Los platillos tardan más en elaborarse que en comerse, con enfoque práctico y desmontado de toda simbología e historia no deja de ser un arte efímero, sin embargo, el paso de las recetas de generación en generación, las formas de preparación, las costumbres y tradiciones del proceso de esta preparación, (y como preparación no solo hablamos sólo de la cocina, hablamos de una enorme red de productos originales, técnicas y tecnología así como de proveedores) de la forma de comerlos y cuándo comerlos, eso es patrimonio intangible, y tiene el mismo valor que el tangible. Pero comparándolo con el patrimonio tangible tiene mayores desventajas, porque es más susceptible a su desaparición, además que también debe difundirse y preservarse.

Con el desarrollo de este trabajo, se ha podido comprobar que a pesar del bombardeo y penetración de cadenas y franquicias de comida rápida, la globalización (la mala globalización) y los tiempos modernos, los tapatíos no cambian un buñuelo del Santuario por un postre de una reconocida cadena de café que se ha desarrollado en los últimos dos o tres años, o un tradicional pollo a la valentina por una pieza de pollo empanizado acompañado de puré de papa o una ensalada de col. No cambian las tortas estilo Santuario por una hamburguesa de cualquier cadena de comida rápida. O si se llegan a cambiar es por que el espectro de “opciones” de alimentación se amplía. Pero afortunadamente observamos con los resultados que el Santuario está muy bien posicionado en la mente de cualquier persona que se precie de ser buen comensal, en sus imaginarios el buñuelo no solo es postre, es historia, tradición y está vinculado a la identidad de su historia familiar o recuerdos lejanos y afortunadamente, no sólo eso, sino que quiere pasar este conocimiento a generaciones futuras.

Con las encuestas se puede concluir que las personas reconocen al Barrio del Santuario como una zona de tradición, no solo en la historia, sino en el ámbito gastronómico, es una zona en la que se puede comer bien y a buen precio. Se encuentra de todo: tacos de asada, lengua, carnaza, cabeza, tripa, suadero, menudo, pollo asado, pozole, patas de puerco, cecina, quesadillas, empanadas, pollo a la Valentina, flautas, enchiladas, tamales, sopas, carne asada, birria, tortas ahogadas, tortas y tostadas estilo Santuario, de cueritos, salchichón, panela, pierna, lomo, tacos dorados, comida china, lonches, comida corrida, etc. En cuanto a opciones de comida dulce, se encuentran tres panaderías tradicionales, que venden desde pan blanco, hasta pan dulce, tamales de dulce, camote, calabaza, tejocotes y plátanos enmielados, buñuelos, dulces típicos, churros, nieve elaborada de forma artesanal, aguas frescas. En cuanto a comida de paso, o botanas, se pueden encontrar, elotes cocidos con crema y chile, frituras, cañas, tunas, cocos. Incluso se pueden encontrar hot-dogs y hamburguesas. Es decir, la variedad es amplia y para todos los presupuestos (restaurantes, fondas, ambulantes), aunado esto, a un barrio con una arquitectura característica, una iglesia de envergadura, una historia de más de dos siglos, tradiciones como el danzón los fines de semana en la plaza principal, la venta de empanadas en semana santa y el festejo de la patrona el 12 de diciembre; es como transportarte a la tranquilidad de un pueblo dentro de la misma ciudad.

La gente va al barrio del Santuario por la comida, lo que comprueba la hipótesis a través de la que se dirigió este trabajo. Sentirse identificado, perteneciente a una región, a un pueblo, o en este caso a un barrio, eso sólo lo logran las tradiciones, las costumbres, la memoria, la gastronomía.

Con la aplicación de las encuestas y la técnica de observación se conoció a los consumidores de esta práctica cultural, cuáles eran sus roles, sus relaciones, sus actitudes, sus conceptos ante la comida. Así lo marca uno de los objetivos particulares. Comprobamos en la observación que mientras come, el comensal deja ver sus formas de relacionarse con sus acompañantes, cómo

se hablan, como se ven, los gestos que hacen, así mismo sus actitudes respecto al lugar, si se sienten tranquilos y cómodos, si sienten agrado o desagrado por el lugar, y logramos ver actitudes positivas, de agrado, de afecto con los suyos, de cariño y generosidad con los que los rodeaban, y a través de la encuesta se pudo observar su sentido de arraigo, de pertenencia de “sentir” el lugar. Acuden al Santuario desde que eran chicos, práctica heredada por sus padres y continúan regresando ahora con sus hijos e hijas. Y lo que demuestra la fuerza que tiene una identidad y tradición son los casos de las personas que alguna vez vivieron una temporada en el barrio o que son de Guadalajara y que desde hace una década por cualquier motivo radican en otra ciudad y que cuando regresan a la ciudad, (y lo hacen de 1 a 2 veces por año, y no fallan en visitar la zona) demuestran su fidelidad, su gusto, su memoria y sobre todo su amor, primero a la comida y segundo al barrio. Cabe mencionar que estas personas no venían de lugares en los que “no se come bien”, en las encuestas aparecieron lugares como: Tampico, Mérida, La Paz, Morelia, Monterrey.

Algo que es de llamar la atención es el nivel socioeconómico y el perfil de los asistentes. Contrario a lo que se podría pensar, que la gastronomía del barrio podría ser consumida por personas de clase media baja y baja, por los precios que se manejan, sobre todo en los puestos ambulantes, no es así. Los profesionistas, maestros y doctores son los que más acuden y están interesados en dar a conocer la comida tradicional a sus hijos e hijas. Por otro lado, otro dato interesante es que de todos los encuestados sólo dos o tres respondieron que era la primera vez que estaban en el Santuario pero claro, invitados por otros que ya conocían.

En cuanto a la elaboración de la cartografía, en el centro del barrio del Santuario se encuentran una cantidad considerable de establecimientos fijos y ambulantes de comida. Y sobre todo en la sección analizada de Pedro Loza, Angulo, General Ortega y General Arteaga es visitada por gente que sin ningún otro motivo más que por la comida llegan ahí. La sección que está junto al Hospital Civil y junto a las oficinas de gobierno, según se pudo observar, tienen



más actividad por la mañana y medio día (en medio del trámite tienen que comer algo, o en la visita a sus enfermos tienen que alimentarse también).

La elaboración de las rutas ofrecidas en el folleto no fue difícil realizarlas, como se pudo haber pensado, pues con tantas opciones que ofrece el barrio del Santuario, bastó con seguir los mandos de un estómago en aparente calma pero con latente hambre.

Falta si, mucho trabajo por realizar, no fue fácil encontrar bibliografía sobre la gastronomía local, fuera de las investigaciones históricas en materia de registros y documentos comerciales o recetas familiares. Falta realizar historias de vida de los personajes que, recrean actualmente estas recetas, historias de familias completas comprometidas con una preparación, con un sazón, con un arte que no es fácil ni transmitir, ni aprender. No podemos darnos el lujo de perder a otra Doña Valentina. Falta registrar los creadores nuevos, las nuevas migraciones y sus necesarios cambios a los hábitos de comer del barrio.

Es necesario hacer un registro y seguimiento también de los procesos, de los tradicionales como el del pan salado y dulce, el de los buñuelos, el de algunos productos como la cecína, el tepache, las patitas de cerdo, los guisos de los tacos, etc., Así también como de los “modernos”, las chamoyadas, los churros gruesos, los molletes, la comida china, ¿donde los hacen?, ¿Cómo lo hacen?, ¿Por qué lo hacen?.

Es necesario registrar la actividad anual de un barrio con estas características, por que es un barrio muy dinámico, en todo el año existen actividades en diferentes temporadas y fechas, por lo tanto cambia la oferta gastronómica y sus creadores.

Falta investigar también a los mercados aledaños y su influencia para la gastronomía barrial, ¿la fortalece?, ¿la mantiene?, ¿funcionan con públicos diferentes?, ¿hay conflicto en conseguir público?, ¿funcionan por horarios?.

También sería interesante profundizar en los consumidores, en los que mantienen de cierto modo las tradiciones vivas, ¿reproducen estas prácticas en casa?, ¿alimentan la tradición en otros escenarios?.

Y sobre todo falta saber si funcionan las rutas; en corto y largo plazo. En corto si funciona el folleto promocional, si ayuda o estorba para hacer una visita al barrio del Santuario, si es claro, si se pueden realizar las rutas, si falta o sobra información. Y a largo plazo si contribuyen a mentalizar y hacer consciente al que lo use que debería funcionar como una guía de museo, como un mapa del patrimonio intangible vivo, que contribuye al aprecio y valoración de una práctica cultural, a la propuesta de visitar un arte vivo.

Sirva este trabajo pues, para esto que de forma personal estoy involucrado de forma sistemática, natural e inconsciente, aprecio el comer, me interesa la historia de la gastronomía humana, que al fin es la historia del hombre desde la óptica de la cocina.

Estoy convencido que nuestra riquísima cultura gastronómica mexicana, es piedra fundamental de viejas y nuevas tradiciones, es identidad y es de las pocas artes que se pueden recrear todos los días en casa, o salir y conocerlas en cualquier esquina, barrio, restaurante o casa de la abuela. No pretendo, al llevar un tema tan “banal” a una investigación exploratoria de tesis de maestría a decir que vivimos en el error, ni convertir el momento de la degustación en un performance de galería contemporánea o meter a la vitrina del museo unas regionalísimas pacholas con su exótica salsa de naranja, cebolla y orégano, no. Lo único que pretendo es difundir, promover, acercar esta parte del patrimonio cultural intangible tapatío al que esté interesado, para que huela, pruebe, conozca y recomiende. Provecho.

## Bibliografía

ALCÁNTARA, Sergio. La identidad cultural en el barrio del Santuario: orígenes, en Capítulos de historia de la ciudad de Guadalajara. Tomo II, H. Ayuntamiento de Guadalajara, Guadalajara Jalisco, 1992.

BOEHM DE LAMEIRAS, Brigitte., *Comer y Vivir en Guadalajara*, El Colegio de Michoacán, Michoacán, México. 1996.

CASTRO, Elba., y Juan Pablo Rosell, *Cocinar en Jalisco*, México, Landucci Editores, México. 2003.

DÁVILA GARIBI, José Ignacio., *Memorias Tapatías*. Ed. Banco Internacional de Jalisco S.A., Jalisco. México. 1953.

FLORES Y ESCALANTE, Jesús., *Breve historia de la comida mexicana*. Ed. Debolsillo, México. 2004.

GALINDO, Jesús. Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación, Pearson Educación, México, 1998.

GIMENEZ, Gilberto. *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. Colección Intersecciones, CONACULTA/ITESO, México, 2007.

HERNÁNDEZ, Roberto. Comp. *Metodología de la Investigación*, Ed. McGrawHill. México, 2003.

ITURRIAGA, José N.. "Cocina y Cultura", en *Cocinar en Jalisco*. Secretaría de Cultura de Jalisco. México. 2003.

MUÑOZ ZURITA, Ricardo., *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, México, Ed. Clío, 2000.

NOVO, Salvador., *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, 6ta. edición, México, Ed. Porrúa, 1993.

*Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 3. Pensamientos acerca del patrimonio cultural, Antología de textos*, CONACULTA, México, 2003.

*Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 7. 5º Congreso sobre el patrimonio gastronómico y turismo cultural. Puebla 2003. Memorias*. CONACULTA, México, 2004.

*Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 8. Cartografía de recursos culturales en México*, CONACULTA, México, 2004.

*Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 9. Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión está abierta. Antología de textos*, CONACULTA, México, 2004.

*Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 10. Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*, CONACULTA, México, 2005.

*Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 11. Primer Encuentro Nacional de Promotores y Gestores Culturales 2004. Memoria en cuatro actos*. CONACULTA, México, 2004.

*Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 13. Gestión Cultural: planta viva en crecimiento. Memorias del Tercer Encuentro Internacional de Gestores y Promotores Culturales*, CONACULTA, México, 2005.

SECRETARÍA DE CULTURA. Cartel: *Gastronomía de Jalisco*, de la serie: "Colección de Carteles del Patrimonio Cultural de Jalisco", realizado por la Dirección de Investigaciones Estéticas. Guadalajara, México, 2006.

THOMPSON, John B. *Los media y la modernidad. Una teoría de los medios de comunicación*, traducción de Jordi Colobrans, Ed. Paidós, Barcelona, España, 1998.

ZOLLA, Elémire. *Qué es la tradición* Paidós, edición en castellano, Barcelona, España, 2003.

#### Webgrafía:

Eduardo López Moreno y Xóchitl Ibarra.  
Barrios, colonias y fraccionamientos, Historia de la evolución de una familia temática de palabras que designa una fracción de espacio urbano,  
<http://e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/>

[http://planregional.cl/  
info/default.asp?a=12&idinfo=8&idseccion=2](http://planregional.cl/info/default.asp?a=12&idinfo=8&idseccion=2)

<http://www.wikipedia.org/>

<http://www.wikipedia.org/folleto>