

Gentrificación alimentaria y gourmetización en México: ¿Progreso gastrocultural u olvido de las tradiciones?

Fotografía de Carla Ortega

Carla Ivonne Ortega González 1
Luis Felipe García Rodea 2

Introducción

¡Las salsas ya no pican! ¿menús en inglés? y una extensa oferta de cartas de alimentos con conceptos internacionales en restaurantes, son las anomalías más latentes en el corazón de las colonias y ciudades más prestigiosas de México. Pero... ¿cómo surgió esto?

En los últimos años, se ha identificado una serie de casos expuestos por habitantes locales y trabajadores de estas zonas quienes mencionan un cambio en la forma de consumo de la gastronomía mexicana.

La alimentación es un proceso difícil de comprender dentro de los entornos sociales. A su vez, constituye una forma de comunicación que revela la identidad cultural de una comunidad o territorio. No obstante, este proceso fisiológico y cultural puede verse alterado por diversos factores, lo que podría dar lugar a una pérdida de la tradición culinaria. Un factor que ha cobrado



1 Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco

2 Universidad Autónoma del Estado de México



relevancia en los últimos años es la gentrificación alimentaria, entendida como un fenómeno social que desvirtúa el concepto original de gastronomía tradicional y que provoca el desplazamiento de los residentes locales por nuevas ofertas internacionales o por modas como es el caso de la gourmetización.

Palabras clave: gentrificación alimentaria, gourmetización, gastronomía tradicional, México, identidad, fenómeno social

Patrimonio cultural

Clifford Geertz (1979) define a la cultura como

una trama de significados históricamente transmitidos, expresados en símbolos mediante los cuales los seres humanos comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y actitudes frente a la vida (p.89).

Por otra parte, se define el patrimonio como una herencia conformada por bienes culturales, naturales, inmateriales y tangibles que representan los valores, tradiciones, creencias y conocimientos de una sociedad, la cual debe preservarse y transmitirse para promover la comprensión, el respeto y el diálogo intercultural (UNESCO, 2003).

El patrimonio se ha clasificado en tangible e intangible. El tangible engloba a objetos y construcciones históricos, como sitios arqueológicos, obras de arte o documentos antiguos, los cuales

han adquirido importancia y significado con el tiempo. Por otro lado, el intangible se compone de “las expresiones y manifestaciones de la vida de las comunidades, tales como las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como medio del patrimonio cultural inmaterial; las artes escénicas; las prácticas sociales, rituales y celebraciones; los conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el cosmos; y las técnicas artesanales tradicionales” (UNESCO, 2003).

Así, el patrimonio cultural comprende el conjunto de aspectos materiales e inmateriales que se manifiestan en la forma en que las comunidades se relacionan con su entorno natural y social. Cada pueblo tiene valores particulares, formados a lo largo de su historia, los cuales son adquiridos, compartidos y apreciados por las generaciones venideras (Pérez y Key, 2012).

8.2 Patrimonio Gastronómico

Autores como Arana (2012) y Fusté (2016) coinciden en que la gastronomía es una expresión de cultura e identidad territorial, en la cual se integra un conjunto de conocimientos con actividades relacionadas con la elaboración y el consumo de alimentos, conformando paisajes gastronómicos en cada espacio geográfico. En este sentido, la frase: ¡dime que comes y te diré quién eres!, cobra sentido cuando se relaciona la alimentación de cada pueblo con el arraigo de los alimentos y su significado, representadas por las festividades, tradiciones, costumbres religiosas, los ritos y las danzas.

La gastronomía es una pieza clave de las sociedades, ya que manifiesta la forma en que las personas se alimentan (Savarín, 2004), de igual manera es una expresión de cultura e identidad territorial, en la cual se combinan un conjunto de conocimientos con actividades relacionadas a la elaboración y el consumo de alimentos, dado que no sólo es la transformación de ingredientes, se plasman conocimientos,

técnicas e ingenio humano para poder combinar sabores, texturas, colores y demás elementos que enriquecen la cultura alimentaria (Arana, 2012; Stoop, 2013; Fusté, 2016). Un plato servido permite evocar recuerdos, debido a que su aroma, sabor o presentación activa la memoria gustativa, permitiendo enriquecer las bases familiares, estimulando sentimientos y emociones diversas (Bortnowska, 2015).

Por ello, los alimentos tradicionales son una representación de la herencia cultural, por los conocimientos y la sabiduría de muchas generaciones, las sensaciones, emociones y la historia reunida que trae consigo el alimento tradicional que los ascendentes elaboran y que los consumidores valoran y agradecen el saber-hacer de estos alimentos (Vasconcelos et al., 2020). El reconocimiento de la alimentación como parte de la cultura, ha sido un motivo de estudio desde el siglo pasado desde el enfoque socio-antropológico por diversos autores, tales como: Durkheim, Malinowski, Evans Pritchard entre otros (Azevedo, 2017).

No obstante, la relación que existe entre cultura y patrimonio se puede rastrear desde el trabajo de la UNESCO, a través de un conjunto de normas que integran la Recomendación de la salvaguardia de la cultura tradicional y popular (UNESCO, 2003), donde algunas culturas en el mundo, se ha reconocido, por contar con tradiciones o expresiones vivas transmitidas de antepasados a descendientes.

México cuenta con una diversidad culinaria que se ha reconocido mundialmente, donde a través de la UNESCO en el mes de noviembre de 2010 en Nairobi (Kenia), fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, a la par de la Gastronomía Francesa y la Dieta Mediterránea, por contar con particularidades que las hacen únicas, desde la forma de obtención de los alimentos, hasta su transformación.

8.3 Paisajes alimentarios y sus transformaciones

Adema (2006) define los paisajes alimentarios como una construcción de dinámicas sociales que vinculan los alimentos con lugares, personas, significados y prácticas (p. 13).

Sin embargo, el desarrollo económico, el incremento en el nivel de vida, así como los cambios demográficos y socioculturales dentro y fuera del hogar, propiciaron en las últimas décadas una vorágine en estos, modificando los sistemas alimentarios teniendo importantes consecuencias, como la pérdida de agrobiodiversidad y de prácticas alimentarias tradicionales (Steel, 2008).

Para analizar esos cambios fue que nació la sociología de la alimentación. En este contexto, algunos autores (Sbicca, 2018; Di Virgilio et al., 2024) han destacado que dichas transformaciones han provocado fenómenos de elitización alimentaria, un proceso que reconfigura las prácticas de consumo en entornos urbanos y los sistemas de producción en ámbitos rurales y periurbanos. Todo ello, derivado de las exigencias de los nuevos consumidores y debido a que en el mercado se han



transformado las necesidades básicas de alimentación en gustos o deseos (Leyva & Pérez, 2015).

8.4 Gentrificación

En 1964, Ruth Glass acuñó el concepto de “gentrificación”, el cual surge del vocablo inglés “gentry” que al traducirse hace referencia al término “alta burguesía” vinculado a una antigua clase social compuesta por individuos de la élite de la sociedad capitalista, que obtienen su sustento a través de actividades empresariales o profesionales. Dicho concepto fue originalmente utilizado para explicar transformaciones urbanas que incluyen la rehabilitación de viviendas antiguas, la conversión de arrendamientos en propiedades, el aumento de los precios y el desplazamiento de la población trabajadora por la llegada de clases medias o altas. Navarrete (2017) clasifica este fenómeno de dos maneras (p.65):

Gentrificación sin expulsión: este tipo se caracteriza por la ausencia de un desplazamiento masivo de habitantes con bajos ingresos que son reemplazados por personas con mayor poder adquisitivo. Gentrificación en actividades productivas: esta implica la transformación de comercios tradicionales hacia negocios con orientación internacional o turística, como restaurantes, servicios culturales, financieros o corporativos, vinculados a los sectores recreativos, del conocimiento y de la información. De manera similar, se encuentra la categorización de Sbicca (2018) quien la hace desde la perspectiva de dos escuelas. La primera es la economía política marxista, la cual es vista como una manifestación de la acumulación de capital por parte de la burguesía a través de la valorización del suelo y la propiedad inmobiliaria. La segunda es el enfoque de consumo, donde se introducen nuevos hábitos que modifican la oferta comercial de la zona, esto puede incluir, restaurantes de co-

mida gourmet, cafeterías de especialidad. Esta segunda propuesta nos sirve para vincular a la gentrificación con la alimentación. Ya que esta se puede definir como como una deformación, transformación o reemplazo de la gastronomía local, asociado con la entrada de negocios de alimentos gourmet, restaurantes de lujo, mercados gourmet y tiendas de alimentos orgánicos o especializados, en barrios que anteriormente eran de clase trabajadora o de bajos ingresos caracterizándose por ser inaccesibles para los residentes originales debido a los aumentos de precios.

En este sentido, dentro del fenómeno de gentrificación alimentaria se ha identificado la participación de los turistas gastronómicos también denominados “foodies” (Di Virgilio, 2024), los cuales se caracterizan por ser consumidores con alto poder adquisitivo y de educación, buscan experiencias gastronómicas originales fuera de su entorno habitual, experimentan “aventuras urbanas gastronómicas” que los adentra generalmente a barrios pobres, marginales o ya en proceso de gentrificación, encontrando locales gastronómicos que todavía no han sido “descubiertos” (Sbicca, 2018)

En México, las características de este fenómeno ya se han documentado en diversas ciudades, como es el caso de Querétaro y Campeche, donde se observa que la gentrificación ha transformado los modos de alimentación locales, desplazando prácticas y saberes gastronómicos tradicionales en favor de ofertas alimentarias dirigidas principalmente a turistas, por otra parte, en la Ciudad de México, particularmente en la colonia Condesa, los cambios en el sector gastronómico han ocasionado que los espacios sean cada vez más mercantilizados y especializados y orientado principalmente hacia el turismo y el consumo, en Querétaro el fenómeno ha llevado a la pérdida de pequeños negocios tradicionales, alterando el paisaje ol-



Dibujo de Fernanda Jimenez (alumna del Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco)

fativo del barrio que formaban parte de la identidad local. Otras ciudades, también han presentado estos cambios, tales como como Guadalajara, la colonia Santa María la Ribera en la Ciudad de México, Morelos, San Miguel de Allende, Querétaro y Campeche.

8.5 Gourmetización

La gentrificación alimentaria opera de manera articulada con la gourmetización, la cual hace referencia al proceso mediante el cual un platillo que tradicionalmente se consideraba de estatus bajo se transforma mediante una “estetización” excesiva para formar parte de cocinas más sofisticadas que ofrecen una experiencia exótica o de opulencia (González, 2018).

Este aspecto se presenta principalmente en ciudades con el objetivo de atraer turistas gastronómicos que exigen este tipo de experiencias, donde las redes sociales, los medios de comunicación a través de programas culinarios y las revistas de gastronomía y estilo de vida fomen-

tan de manera acelerada la transformación de ciertos productos, prácticas o lugares hacia un enfoque más exclusivo y sofisticado (González, 2018).

Como resultado, de las modificaciones por la gentrificación alimentaria, las recetas autóctonas, los ingredientes locales y los métodos de preparación ancestrales, que son parte esencial del patrimonio cultural de una comunidad, comienzan a desaparecer o se ven desplazados por opciones más homogéneas y globalizadas. Este fenómeno no solo afecta la diversidad de la oferta alimentaria, sino que también erosiona la conexión de las personas con sus raíces y tradiciones culinarias, empobreciendo la identidad cultural y despojando a las generaciones futuras de la oportunidad de conocer y preservar su legado gastronómico. Además, la exclusión de los residentes originales de estos nuevos espacios alimenticios genera una barrera cultural y económica, lo que profundiza las desigualdades sociales y contribuye a la pérdida de la autenticidad en la gastronomía local. En última instancia, la gentrificación alimentaria no solo altera la estructura económica de las áreas urbanas, sino que también amenaza la continuidad de los saberes culinarios tradicionales, que son una expresión invaluable del patrimonio intangible de las comunidades.

Referencias Bibliograficas

Adema, P. (2006). Festive foodscapes: Iconizing food and the shaping of identity and place. The University of Texas.

Arana-López, G. N. (2012). Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. *Apuntes*, 25(1), 36-49.

Azevedo, E. de. (2017). Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, 19(44), 276-307.

Brillat-Savarin, J. A. (2004). The physiology of taste: Or

meditations on transcendental gastronomy (M. F. K. Fisher, Trans.). Alfred A. Knopf. (Original work published 1825).

Bortnowska, K., & Alberton, A. (2015). Comida local y memoria gustativa: El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), 718-736.

Di-Virgilio, M. M., Agustina-Frich, M., González, S., Grenoville, S., Hernández, C., Nussbaumer, B., & Vega-Barbero, J. M. (2024). Gourmetización y gentrificación: Paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo. *Íconos*, 79, 15-35.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: La gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16.

Geertz, C. (1973). The interpretation of cultures: Selected essays. Basic Books.

González, S. (2018). La gourmetización de las ciudades y los mercados de abasto: Reflexiones críticas sobre el origen del proceso, su evolución e impactos sociales. *Boletín Ecos*, 43, 1-8.

Pérez, M. T., & Key, J. P. (2012). Patrimonio tangible e intangible: Aportes al debate del distingo, desde las "prácticas agro-culturales". *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, 18(4), 684-701.

Sbicca, J. (2018). Alimentación, gentrificación y transformaciones urbanas. *Boletín Ecos*, 43, 5-12.

Steel, C. (2008). Hungry city: How food shapes our lives. Chatto & Windus.

Stoopen, M. (2013). Cocina y cultura. CONACULTA

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

Vasconcelos-Ramírez, A., Tapia-Guerrero, L. A., & López-Cruz, J. Y. (2020). Transferencia de saberes tradicionales alimentarios: El caso de las productoras de tlayudas en Tlalixtác de Cabrera, Oaxaca (México). *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30(55), e20866.