



ISSN: 1390-5775
ISSN-e: 2661-6696

Las fondas y sus alimentos artesanales como fuente de atracción turístico gastronómico en la ciudad de Puebla.

Fondas and their artisanal foods as a form of attracting gastronomic tourism to the city of Puebla¹

Ramón Sebastián Acle Mena

<https://orcid.org/0000-0002-7313-3723>

raclemx@yahoo.com.mx²

María José Domínguez Torres

<https://orcid.org/0000-0002-9730-710X>

201843506@viep.com.mx³

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México.

¹ Manuscrito recibido el 23 de junio del 2022, y aceptado tras revisión editorial y de pares doble ciego el 04 de octubre del 2022. Kalpana- Revista de Investigación. no. 23 (diciembre 2022) Publicación semestral. ISSN: 1390-5775 ISSN-e: 2661-669.

² Profesor investigador de tiempo completo adscrito a la Facultad de Administración de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México. Doctor en administración gerencial

³ Estudiante de la licenciatura de Administración Turística. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México.

Resumen

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo determinar la influencia de las fondas y sus alimentos artesanales como fuente de atracción turístico gastronómico en la ciudad de Puebla. Se realizó una investigación de carácter exploratorio y una revisión documental, así mismo el uso de fuentes secundarias de información sobre temas relacionados con: fondas, comida artesanal y turismo gastronómico obtenidas de artículos, revistas, informes y sitios de internet. Por último, se complementó con una investigación de campo sobre las fondas y su gastronomía en el centro histórico de Puebla. Los resultados determinan que el estado de Puebla tiene una gran importancia por el desarrollo de su cultura, que ocupa actualmente el cuarto lugar en la actividad turística a nivel nacional en México y que genera una favorable derrama económica. Así mismo, al ser una ciudad Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO destaca su centro histórico y su cocina tradicional mexicana que permiten fortalecer el turismo. Por lo que se concluye que esta ciudad es altamente competitiva en materia de turismo en cuanto a su historia, cultura y cocina al ofrecer una variedad de platillos típicos artesanales, aprovechados en las fondas por los visitantes.

Palabras Clave: Fondas, Alimentos artesanales y Turismo gastronómico

Abstract

The current research has the objective of determining the Fondas' influence and their artisanal foods as a form of attracting gastronomic tourism to the city of Puebla. Exploratory research was conducted that included the revision of documents. There were also secondary information sources related to: Fonda's, artisanal foods and gastronomic tourism obtained from articles, magazines, reports, and internet sites. Lastly this research was complimented with field research on Fonda's and their gastronomy in the historical Centre of Puebla. The results obtained allowed us to determine that the city of Puebla is of great importance to the development of its culture, it is currently fourth place in domestic tourism, and it generates an important increase in economic activities. Puebla is also a UNESCO Heritage Site where you can enjoy its historical center and its traditional Mexican cuisine. Therefore, we conclude that this city is highly competitive in the tourism area related to history, culture, and gastronomy by offering a great variety of traditional dishes which visitors take advantage of the Fonda's to enjoy them.

Key words: Fondas, Artisanal foods and gastronomic tourism

Introducción

Puebla ha sido reconocida como una de las ciudades más bellas de México por la gran cantidad de expresiones culturales manifestadas en su patrimonio arquitectónico y urbanístico. Declarada por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad, destacan por sus edificaciones y monumentos como la catedral datada de los siglos XVI y XVII; iglesias de estilo barroco, conventos como el de Santa Rosa o Santa Mónica; su teatro principal; barrio del Artista, Biblioteca Palafoxiana (Patrimonio Mundial de México , 2022), por mencionar algunos que fungen como principales atractivos culturales. Por ende, su alcance y relevancia a nivel nacional e

internacional lo conforman actualmente como un destino turístico altamente competitivo, ocupando el cuarto lugar en esta actividad, lo que significa una importante derrama económica en el sector.

Al ser un destino turístico referente cultural, es importante establecer que su gastronomía es otra opción atractiva complementaria, pues en ello se reflejan las costumbres y tradiciones de la comunidad. Es así como se resaltan platillos emblemáticos y artesanales que fusionan ingredientes y técnicas de origen prehispánicas y virreinal, tales como, el mole poblano, el chile en nogada, el mole de caderas, cemitas, chalupas y los tacos árabes. Todos estas preparaciones son elaboradas de forma manual en diferentes establecimientos como las denominadas fondas, donde habita toda esa memoria culinaria. Quienes laboran en estos lugares son cocineros/as conocedores/as de la preparación de alimentos en forma artesanal. Las fondas son identificadas por sus fachadas decoradas con objetos de barro y talavera. Muestran una cocina abierta donde hacen uso de utensilios como palas de madera, fogones, cazuelas de barro, metates, molcajetes, entre otros. Estos espacios están rebosantes de ambiente familiar que envuelve a sus comensales a través de un pasaje cultural en el tiempo por medio del paladar.

De aquí que los alimentos artesanales son aquellos elaborados a mano, cuyo valor recae en los métodos y técnicas heredadas por quien lo elabora. Además, en cada plato se impregna su propia esencia a base de ingredientes locales, reconocidos por su textura, olor, sabor, entre otros, propios de la región. Por ello, los alimentos integran parte fundamental del turismo gastronómico, dado que una de las motivaciones principales para el turista es la alimentación y las prácticas alimentarias propias de una localidad, pues estas brindan experiencias únicas, relacionadas con el lugar que visita. Lo cual provoca efectos positivos sobre la región, pues aumenta la oferta laboral y extiende la derrama económica.

Metodología

La metodología utilizada en la presente investigación fue de carácter exploratorio. Primero, se realizó una revisión documental teórico y empírico, así como fuentes de información secundarias basadas en artículos, revistas, informes y sitios de internet. Para esto se recurrió a la investigación científica, recabando información lógica y utilizada en la práctica social histórica como resultado de los especialistas en el tema y de los agentes sociales en la actividad productiva turística-social. En cuanto a las fuentes secundarias, fueron seleccionados estudios realizados por diferentes autores cuyas líneas de investigación se relacionaron con las fondas y el turismo gastronómico. Los documentos consultados fueron encontrados en libros y revistas científicas, a través de bases de datos como EBSCOhost, JSTOR, Scopus, entre otros. Es importante manifestar que se hizo una revisión, comparación y reflexión lógica de la información, la cual ayudó al cumplimiento de los objetivos y el fortalecimiento de las conclusiones.

También se realizó investigación experimental, así como el uso de los métodos deductivo, analítico y sintético. Al utilizar fuentes de información primaria, se obtuvieron datos brutos de la encuesta a los turistas que degustaron alimentos artesanales en las fondas del centro histórico de Puebla. Con respecto a la investigación de campo en las fondas del centro histórico de Puebla, se utilizó la técnica de la encuesta y la entrevista personal. Para ello fue necesario el uso de un cuestionario utilizando la escala Likert. La estrategia de aplicación consistió en ubicar las 18 fondas más representativas del centro histórico y entrevistar a 384 turistas de acuerdo con el criterio del tamaño de la muestra de 95% de confiabilidad y 5% de margen de error que estuvieran de visita en la ciudad de Puebla durante el periodo vacacional de semana santa (del 10 de abril hasta el 16 de abril) del 2022, y que además estuvieran presentes en el momento de degustar la comida artesanal poblana en alguna de estas fondas. La información recolectada fue de suma importancia a contribuir en el logro del objetivo y en la conclusión al corroborar y determinar que en el centro histórico de ciudad de Puebla existe una afluencia turística por parte de los turistas al degustar la gastronomía poblana prefiriendo el uso de las fondas típicas.

Desarrollo de la investigación

A continuación, se describen una serie de aspectos relevantes encontrados en la literatura revisada.

Fonda

La fonda es un término del mundo hispano y que principalmente tuvo su origen y uso en España a principios del siglo XIX refiriéndose como análogo de posada o comedor, siendo en ese entonces sus cometidos el alojamiento y comida para los viajeros (Santiago, 2008). El concepto de fonda se refiere principalmente a un establecimiento y su relación con los alimentos que se ofrecen, situación que se confirma de acuerdo con el libro “Los cafés en México en el siglo XIX”, al referirse a los sitios en la calle donde se ofrecía comida (Díaz, 2003). Este establecimiento es considerado por sus características principales como un espacio culinario en el cual reproduce el patrimonio intangible sociocultural de la comida tradicional y artesanal de una región en específico. En estas fondas habita la memoria culinaria y los actores sociales que tienen los saberes culinarios en la preparación de alimentos tradicionales que la sociedad requiere ya sea en su vida cotidiana u ocasiones especiales.

Lo anterior se confirma de acuerdo con Álvarez ya que en la cocina tradicional de las fondas es donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres

y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación (Álvarez, 2001).

Autores como Zenteno recalcan que en la historia gastronómica de México se relacionaron los términos de espacios de figones, restaurantes y fondas. En cuanto al termino de figón se entiende como una casa de poca categoría en donde se guisan y se venden cosas de comer situadas en piezas exteriores donde se ubican cocinas y fogones (Zenteno, 2014). Por restaurante se entiende a aquellos establecimientos que dan de comer bajo un menú o a la carta. Dentro de esta misma investigación se encuentra que una fonda posee las siguientes características: es un establecimiento público y de categoría inferior a la del hotel, es un puesto o cantina donde se despachan comidas y bebidas. Así mismo para (Licona, García, & Cortés, 2019), la fonda es un pequeño establecimiento urbano como un complejo laboratorio de creación de alimentos, y reproductora de los guisos típicos o alimentos artesanales de una ciudad, ofreciéndolas a precios muy bajos y que en algunos lugares se le suele llamar también cocina económica y que en un determinado tiempo pueden pasar a ser los sitios de comida corrida de tipo económico.

Las fondas siempre han estado directamente ligadas a la cocina mexicana y a su historia como lo menciona (Mintz, 2003) en su libro “Sabor a comida, sabor a libertad.”, en donde refleja lo que somos y a lo que pertenecemos conformando nuestra identidad, y que el alimentarse no es un una actividad puramente biológica, ya que los alimentos que comemos tienen historias asociadas con el pasado de quienes las comen, así como sus técnicas empleadas para recolectar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos .

Para (Álvarez, 2002) en la cocina tradicional se llegan a concretar saberes y prácticas alimentarias y culinarias que son parte de nuestra herencia de identidad cultural, comprendiendo los saberes culinarios, las costumbres, los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación, constituyendo un patrimonio intangible construido social e históricamente formando un acervo que se enriquece y modifica de generación en generación (Padilla, 2006).

Como parte de la herencia cultural de México, en las cocinas tradicionales se encuentran arraigados como común denominador tres ingredientes básicos en la dieta del mexicano; maíz, frijol y chile, reflejados en una gran variedad de platillos a lo largo de todo el territorio nacional. Cabe señalar que no solo estos tres ingredientes ya mencionados que le dan sazón y sabor a la comida tradicional mexicana es importante mencionar que son elaborados con utensilios hechos de barro, piedra o madera, y en algunos casos cocinados en fogones de leña o carbón (Fernández, 1985). Entre los utensilios más utilizados destacan: cazuelas, cazos de cobre, metate, molcajete, comal, soplador, brasero, tenates y molinillo entre otros.

A manera de resumen, las cocinas tradicionales mexicanas permiten conocer las características principales de la vida social, económica y productiva de una comunidad. Así mismo engloba las costumbres, tradiciones y prácticas rituales en donde se concentran los saberes, prácticas alimentarias, formas de preparación y técnicas culinarias que forman parte de la herencia e identidad cultural en México (Gutiérrez, 2016). La continuidad de esta herencia cultural y gastronómica se seguirá reflejando y permaneciendo a través de las fondas y la elaboración de la comida tradicional mexicana ante una globalización presente en este siglo XXI.

Alimentos artesanales

Se cree que las artesanías nacen desde el mismo momento que el ser humano quiere materializar su concepto de la vida o de representar su idea de los dioses a los cuales adora y respeta, así mismo cuando quiere simplificar la vida cotidiana, para lo cual tuvo que crear sus propios utensilios, herramientas y todo lo necesario para vivir y transformar su entorno natural (Rivas, 2018). Con el transcurso de los años y el desarrollo de cada civilización y sus pueblos, las artesanías empezaron a diferenciarse de un pueblo a otro de acuerdo con el uso de sus técnicas e instrumentos de trabajo en donde se plasmaba las características propias en el objeto por parte del artesano. A partir de la Revolución Industrial, la artesanía ha ido retrocediendo ante la industria manufacturera, al tiempo que la gente ha pasado de los productos artesanales hacia los bienes de producción masiva.

Por eso es importante empezar por definir que es una artesanía. Se le considera como una actividad productiva de objetos hechos a mano con la ayuda de instrumentos simples. Estos objetos pueden ser utilitarios o decorativos, tradicionales o de reciente invención, en algunos casos las artesanías reflejan la tradición vinculada con necesidades, festividades, gustos populares o rituales (Torre, 1994). También son el reflejo de la creatividad y de la imaginación, saberes y habilidades transmitidos de generación en generación (Bonfil, 2001) que el artesano plasma con sus manos en un producto dándole un sello personal y al utilizar materiales de origen natural presentes en cada hábitat (UNIFEM, 1997), así como procesos y técnicas manuales que reflejan un alto valor cultural considerándose como piezas únicas.

La actividad artesanal es una forma de vida y de subsistencia familiar, al implicar un medio de satisfacer las necesidades básicas de los artesanos, lo cual hace de esto una actividad económica que va desde la obtención de la materia prima hasta la comercialización de las artesanías. Con todo lo antes mencionado existen diferentes puntos de vista entre si las artesanías son solo para bienes o también se pueden incluir los servicios o en el caso para la presente investigación en la comida tradicional mexicana, ya que estos alimentos son de consumo inmediato mientras que las artesanías en productos son permanentes por muchos años. Sin embargo, se pueden considerar como alimentos artesanales a aquellos hechos por las manos del hombre con utensilios rudimentarios y propios de la cultura de un país, así como de ingredientes y técnicas antiguas propias de una región,

que reflejan indiscutiblemente su historia y cultura. Además, esta gastronomía popular está ligada a diferentes festividades y celebraciones en las que se les consume por lugareños y en algunos casos son fuente de atracción de un turismo nacional e internacional.

Para (Turok, Camacho, Cervantes, Cesín, & Palacios, 2018) en su artículo “Los alimentos artesanales y la modalidad alimentaria” aseguran que existe una revalorización en los procesos de productos artesanales, incluidos dentro de este grupo los alimentos que se alejan de la producción en masa, además de que esos productos forman parte del proceso de apropiación del territorio, es decir de un proceso de territorialización mediante el cual un grupo social constituye su modo de vida. A sí mismo (Sennett, 2009) afirma que un producto artesanal deriva de la aplicación de una habilidad desarrollada en alto grado por el artesano, que ha sido adquirida por el impulso de hacer bien las cosas y por el deseo de lograr un producto de calidad, además de ser producido de manera manual y no mecánica haciéndole sentir su esfuerzo y manifestándose orgulloso de su trabajo, actividad que ennoblece al producto y a la persona que lo produce al permitirle colaborar con los demás (socialización), usar y perfeccionar sus talentos naturales (autorrealización) (Schumacher, 1980).

Estos alimentos artesanales se consideran como un modelo alimentario ligado a un territorio, geografía y clima específicos que influyen directamente sobre las características primordiales de los productos de la tierra, agrícolas o agropecuarios, y que, en forma de materias primas para procesos de elaboración de alimentos, trasladan estas particularidades al producto final (Muchnik, 2022). También son considerados el reflejo del ambiente físico y de las particularidades de los procesos de elaboración heredadas de una cultura local, al formar un sustento económico en las familias productoras, manifestando su tipicidad al ligarse con el territorio donde se elabora, pero que conservan sus tradiciones históricas y culturales (Marescotti, 2006). De esta forma, para considerarse como un producto típico debe presentar algunos atributos de calidad únicos que son expresión de la tipicidad de un contexto territorial particular, y algunos autores mencionan que carecen de características de calidad estandarizados, lo que indica su venta en el mercado frente a los alimentos industrializados (Macre & Robinson, 1993).

De este modo algunos autores refieren a los alimentos artesanales como “aquellos productos comestibles elaborados a mano” o “productos comestibles elaborados con conocimientos y métodos tradicionales” permeadas por el arraigo cultural, los cuales se distinguen por su fabricación en pequeños volúmenes, donde prevalece en su elaboración insumos y recursos locales y que incluyen aditivos y conservadores en su preparación, y en algunos casos cuenta con características sensoriales (textura, sabor, olor, apariencia, entre otros) (Díaz, et. al., 2018), lográndose comercializar principalmente en los mercados locales, ferias, fondas, fiestas patronales, tiendas de artesanías, entre otros. Así mismo son considerados una estrategia de desarrollo para artesanos rurales de países en economías emergentes, lo que resulta en una dinámica local y activa

en la economía en determinados territorios, al promover el consumo de alimentos saludables y al favorecer el entramado social y el desarrollo de un saber- hacer que deba rescatarse y preservarse.

En cuanto a la esencia de los alimentos artesanales sobre su elaboración, su arraigo cultural y su importancia comunitaria y local es necesario mencionar la importancia actual que tiene el termino paisaje cultural alimentario, el cual propone transformaciones en los sistemas alimentarios que procuren la conservación de los ecosistemas, el arraigo al territorio y la justicia social al analizar las formas en que los alimentos se producen, compran, obtienen, preparan y consumen y su relación con los alimentos y las personas en la comunidad analizando también, la manera como las personas se relacionan por su territorio sea en contextos rurales periurbanos o urbanos (Bosschaart, 2015).

Un alimento artesanal debe de cumplir con las siguientes características: baja escala de producción, uso intensivo de mano de obra familiar en el proceso, baja intensidad en el uso de maquinaria y equipos, al procurar utilizar utensilios rudimentarios o domésticos, apego a normas colectivas consuetudinarias no formales de vigilancia de la calidad, recetas y formas de preparación heredadas propias de un lugar en específico y una geografía específica entre otros.

Turismo gastronómico

La actividad turística se configura como un gran motor económico a nivel nacional e internacional, que genera nuevas oportunidades para el desarrollo y modernización del destino, en los niveles económico, social y cultural (Castellanos & Orgaz, 2013), relacionado con el movimiento de las personas a sitios que se encuentran fuera de sus lugares de residencia habituales, ya sea por motivos de placer, personales, negocios y profesionales. Estas personas se denominan visitantes (pueden ser turistas o excursionistas, residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico. Como tal, el turismo tiene repercusiones en lo económico, en el entorno natural y en las zonas edificadas, en la población local de los lugares visitados y en los visitantes propiamente dichos (Organización Mundial del Turismo, 2018).

En las últimas décadas esta actividad ha manifestado un continuo crecimiento, así como de una gran diversificación en sus tipos y géneros, hasta ser hoy en día uno de los sectores económicos de mayor crecimiento y desarrollo del mundo, lo que representa una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo en particular el caso específico de la investigación México. De acuerdo con el Barómetro de la Organización Mundial del Turismo (OMT), México ocupa el séptimo lugar por la llegada de turistas internacionales y se posiciona como el país número 16 por ingreso de divisas por turismo según el Ranking de Turismo Internacional de 2018. A su vez se encuentra en el cuarto lugar como país con mayor número de ciudades inscritas en la Lista del Patrimonio Mundial, tiene actualmente 11 ciudades en 10 declaratorias por la Organización de

las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) siendo Italia el número uno, seguida de España, Francia y posteriormente México junto con Alemania (Forbes, 2019).

México posee una importante variedad de turismo que se puede desarrollar a lo largo de su territorio nacional, donde se realizan tipos de turismo tales como: turismo de sol y playa, turismo de aventura, turismo cultural, turismo gastronómico, turismo religioso, entre otros.

Para hablar del turismo gastronómico es necesario entender el comportamiento de quien lo practica; ósea, el comportamiento de aquella cuya practica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía (Hall & Sharples, 2003), este nuevo e importante segmento da origen a lo que se llama turismo gastronómico. Para Saramago en su artículo “¿Gastronomía, patrimonio cultural?” concuerda que es posible encontrar por todos lados a personas que viajan para “experimentar, degustar, probar nuevos sabores” ya sea en restaurantes, ferias gastronómicas, cenas medievales y otros eventos (Saramago, 2002).

Se entiende por turismo gastronómico aquel en el cual la principal motivación de desplazamiento del turista es la alimentación y las prácticas gastronómicas de una determinada localidad, brindándole una experiencia del lugar visitado a través de un platillo. (Ruschmann, 1997), al ocurrir en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía (Henderson, 2009), así como complementándose con la visita a productores (tanto primarios como secundarios), de alimentos, festivales gastronómicos y lugares específicos y coincidiendo que la degustación de alimentos y la experiencia inherente son motivo principal para viajar (Hall & Mitchell, 2001). Al complementar esta definición (Oliveira, 2008) destaca la razón de que el desplazamiento de los turistas puede incluir también para aprender a preparar determinados alimentos y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía entre otros.

El turismo gastronómico posee características y efectos positivos ya que complementa la oferta turística local, atrae nuevas inversiones a la localidad donde se desarrolla, contribuye al aumento de la generación de empleo, a la recaudación de impuestos, influye y aproxima la cultura de un destino de una manera más directa y participativa, no solo por el acto de probar la comida sino también la posibilidad de conocer los rituales y hábitos gastronómicos (Armesto & Gómez, 2004) y aumenta la imagen positiva de la región (Mascarenhas-Tramontin, 2005). Para Quan & Wuang (2004), la gastronomía puede transmitir una experiencia única para el disfrute de los visitantes, para poder mejorar la experiencia total y ser la parte más memorable del viaje.

Torres (2003) señala que hay turistas que se alimentan y otros que viajan para comer. Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son sin duda aquellos que buscan comida concluyendo que la gastronomía es el

principal atractivo o recurso primario del destino visitado, que se considera la forma de como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que está afecta su día a día, es decisiva para entender el turismo gastronómico.

De acuerdo con la Organización Mundial de Turismo, una persona destina, por lo menos, el 30% de su presupuesto en alimentos cuando viaja. En tanto, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) señala que el 25% de los turistas consideran la comida al momento de decidir un destino, y el 58% está interesado en hacer un viaje gastronómico (Imagen Digital , 2018).

Por otra parte, el turismo gastronómico en México resulta ser muy importante debido a que se cuenta con una amplia gastronomía acompañada de tradición y cultura en la mayoría de sus regiones. Prueba de esta multiculturalidad es que la gastronomía mexicana ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad al contar con una amplia variedad de ingredientes, rodeadas de técnicas ancestrales, tradiciones que han sido heredadas de generación en generación (UNESCO, 2010).

Esta gastronomía mexicana destaca principalmente en lugares como Oaxaca, por sus moles, Puebla con sus chiles en nogada, Yucatán con la cochinita pibil, Baja California con la comida mediterránea y mariscos, Guerrero con sus pozoles y Jalisco por su birria por mencionar solo algunos. Son destinos llenos de historia y cultura que van de la mano de la gastronomía de la región, debido a que algunos de ellos utilizan técnicas de sus antepasados, o bien, derivado de algún acontecimiento histórico (Peña, 2021).

Esta gastronomía demuestra claramente la gran oportunidad que tiene hoy en día México para desarrollar y potencializar un turismo gastronómico nacional e internacional que no solo le permita al turista viajar por placer, sino que además degustar platillos regionales conociendo la cultura.

Conclusiones

Con los resultados que se obtuvieron a partir de la investigación documental, se logra el objetivo al determinar que existe influencia de las fondas y sus alimentos artesanales como fuente de atracción turístico gastronómico en la ciudad de Puebla, al ratificar aseveraciones encontradas en la revisión de la literatura que a continuación se menciona.

El estado de Puebla es muy importante por su cultura, ocupando el cuarto lugar en actividad turística a nivel nacional al generar una alta derrama económica posicionándose como Patrimonio de México, además de ser un destino turístico cultural por una competitividad mundial en este

segmento y siendo referencia consolidada poniendo en valor las 8 declaratorias por la UNESCO: Biblioteca Palafoxiana, Centro histórico, domesticación del maíz, ritual de los voladores, cocina mexicana, fiestas dedicadas a los muertos, volcanes de Puebla y Talavera (Programa Sectorial de Turismo Puebla 2020-2024).

Cabe destacar su importancia para el presente estudio que dos de las declaratorias de la UNESCO que enorgullecen a este estado; enfocándose en el centro histórico de la Ciudad de Puebla como Patrimonio Cultural de la Humanidad y la cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, al fortalecer la afluencia y su incremento en un 234.6% del turismo en este estado (El Heraldo de Puebla , 2022).

El centro histórico de Puebla posee 2600 monumentos históricos registrados en 391 manzanas y sus grandes edificaciones religiosas como iglesias y conventos, así como de su catedral, Biblioteca Palafoxiana e históricos edificios, casas con balcones y fachadas de petatillo y cubiertos de azulejos que son una muestra de la urbanística hispánica en el nuevo mundo de entre los siglos XVI y XIX que muestran hasta hoy en día su enorme belleza arquitectónica, forman parte del barrio barroco de la ciudad considerándose único en su género (UNESCO, 2022). La construcción inicial de la ciudad se basó en un estilo de cuadrícula urbana renacentista, con sus calles orientadas hacia los puntos cardinales, en el centro se estableció el zócalo punto central de esta ciudad (Carrillo, 2021). Actualmente dentro de esta zona existe actividad comercial al destacar bancos, oficinas de gobierno, tiendas departamentales entre otras y las de turismo representadas por hoteles, bares, restaurantes y fondas.

Dentro de esta información se encontró que la comida tradicional y artesanal de Puebla tiene una amplia variedad de platillos que llaman la atención para fortalecer el turismo gastronómico, al determinar la preferencia de los turistas por degustar estos platillos en las típicas fondas ubicadas en el centro histórico de Puebla, las cuales reflejan el acervo gastronómico cultural del estado. En ellas se ofrecen una gran variedad de platillos típicos y artesanales propios de la región como; el mole poblano de origen colonial elaborado con un centenar de ingredientes como guajolote, chocolate y gran variedad de chiles, el chile en nogada, uno de los platillos más emblemáticos cuya relevancia ha sido reconocida a nivel nacional e internacional al integrar ingredientes prehispánicos tales como pasa, piñones, pera, carne, manzana, entre otros, cubierto de una salsa a base de nueces y decorado con semillas de granada, el mole de caderas en el mes de octubre considerándose un guiso tradicional que se elabora a partir de la carne y el hueso del chivo, condimentados con una salsa que incluye chile guajillo, chile costeño y chile serrano, tomate, jitomate, hoja de aguacate, cilantro, limón y ejotes, cemitas a base de pan crujiente decorado con ajonjolí rellena de carnes frías como pechuga de pollo, pierna de cerdo, jamón, milanesa o bien combinadas entre sí, quesillo, chile como chipotle o rajas y su características hojas de pápalo (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021), chalupas que es una tortilla frita en manteca de cerdo con salsa verde o roja acompañada de pollo deshebrado y queso rallado, los tacos árabes

originados una década después de la revolución mexicana con la llegada de libaneses provocando una mezcla de sabores consiste en carne marinada en especias y hierbas finas con limón colocada en un trompo, servido en pan de pita o tortilla de harina de trigo acompañado de salsa, así como otros platillos típicos elaborados a base de tortilla, maíz y frijol.

Se encontró que las fondas muestran una serie de características similares como la cocina abierta, reconocidas físicamente por sus fachadas y sus grandes decoraciones sobre las coloridas paredes, donde destacan en su interior arreglos y decoración con artesanías de talavera, mesas de madera, manteles de tela, vajillas de barro o talavera con el nombre del local y la vestimenta de trajes típicos por parte del personal que las atiende, dentro de los menús o cartas se incluyen breves descripciones de los platillos rodeadas de un ambiente folclórico y familiar, destacando la presencia de comensales locales y turistas que buscan estas fondas por su ambiente cultural y además de los sabores de la gastronomía poblana. Se confirma que los turistas viajan a la ciudad de Puebla por dos motivos, por conocer su parte histórico cultural y para degustar de su gastronomía, sin embargo la mayor parte de estos turistas viajan atraídos por el lugar y en segundo término por la gastronomía local que se les puede ofrecer.

La gastronomía tradicional y artesanal de Puebla le aporta un valor turístico indiscutible ya que repercute de manera directa sobre aspectos económicos para generar mayores ingresos dentro del sector turístico y en específico en las fondas ubicadas en el centro histórico de Puebla. La comida tradicional y artesanal esta enraizada en su historia y tradición, son alimentos con un valor simbólico y esto se refleja cuando un turista visita las fondas para degustar los platillos más representativos del estado de Puebla y al hacerlo puede rememorar su historia, revivir sus nostalgias y reforzar sus lazos de identidad. Se encontró que los saberes y las prácticas culinarias de estos platillos históricos se han mantenido en la localidad como una expresión de resistencia cultural hacia una rienda más comercial como un orgullo de su gastronomía para el turista que visita la ciudad. Siendo fuente de ingreso para muchas familias en este sector. Se concluye que en las fondas se manifiesta la gastronomía artesanal típica de Puebla, en la que se contiene los sabores y prácticas de su legado cultural y patrimonial.

Referencias

Organización Mundial del Turismo. (11 de 02 de 2018). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Álvarez, M. (2001). El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización. (F. F. Ortiz, Ed.) *Catauro Revista Cubana de Antropología*(5).

- Álvarez, M. (2002). El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización . *Patrimonio, Culturas Nacionales y Turismo del II Congreso Internacional Cultura y Desarrollo*. La Habana : Catauro Revista Cubana de Antropología.
- Armesto , X., & Gómez, B. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: El caso del Priorat. *Cuadernos geográficos*, 34, 3-94.
- Bonfil, P. (2001). *De la tradición al mercado: microempresas de mujeres*. México: GIMTRAP.
- Bosschaart, W. (17 de 2 de 2015). *Spatial Strategies towards Urban Foodscapes: A Comparison of Theory and Practise in Planning for Urban Foodscapes*. Obtenido de <https://fddocuments.in/document/spatial-strategies-towards-urban-foodscapes-spatial-strategies-towards-urban.html?page=1>
- Carrillo, R. (01 de 03 de 2021). *Topadventure*. Obtenido de <https://topadventure.com/cultura/Centro-historico-de-Puebla-joyas-culturales-por-descubrir-20210301-0001.html>
- Castellanos , M., & Orgaz, F. (2013). Potencialidades ecoturísticas de la Republica Dominicana TURyDES. *evista de Investigación en Turismo y Desarrollo Local*, 1-15.
- Díaz. (2003). *Los cafés en México en el siglo XIX*. México: Coordinación de Humanidades.
- Díaz, et. al. (2018). Alimentos artesanales mexicanos: aspectos nutrimentales. *Agro Productividad*.
- El Heraldo de Puebla . (11 de 04 de 2022). *El Heraldo de Puebla* . Obtenido de <https://heraldodepuebla.com/2022/04/11/crece-turismo-de-puebla-234-6-en-enero-y-febrero-de-2022/>
- Fernández, A. (1985). *La tradicional cocina mexicana y sus recetas* . México : Panorama .
- Forbes. (2019). Obtenido de <https://www.forbes.com.mx/mexico-cae-al-septimo-lugar-en-el-ranking-de-llegada-de-turistas-internacionales/>
- Gutiérrez, C. (2016). LA Cocina Tradicional Kumai de Ensenada. México: Un análisis teórico sobre globalización y Cultura Alimentaria. *Multidiciplina* (23), 100-119.
- Hall, M., & Sharples, M. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism Around the World*, 1-24.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2001). Wine and food touris. *Special Interest Tourism: Context and Cases*, 307 - 239.
- Henderson, J. (2009). “Food tourism reviewed. *British Food Journal* , 317-326.
- Imagen Digital . (25 de 12 de 2018). *Imagen Digital* . Obtenido de <https://www.dineroenimagen.com/actualidad/5-estados-de-mexico-para-que-hagas-turismo-gastronomico-este-fin-de-ano/105769>

- Licon, V. E., García, I., & Cortés, A. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Antopología Experimental*.
- Macre, R., & Robinson, R. (1993). *Encyclopedia of food science, food technology and nutrition*. New York: Academic Press.
- Marescotti, A. (2006). Le Dimensione della Tipicità dei Prodotti Agroalimentari. *Guida per la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tipici (concetti, metodi e strumenti)*.
- Mascarenhas-Tramontin, R. (2005). Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la cultura y el pasado*. México, DF: Ediciones de la Reyna Roja S.A de C.V .
- Muchnik, J. (27 de 04 de 2022). *Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores*. Obtenido de [redalyc.org: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216556008](https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216556008)
- Oliveira, S. (2008). A importância da gastronomia na deslocação de visitantes -estudo de caso: Mealhada. *Mestrado em Gestão e Desenvolvimento em Turismo. Universidade de Aveiro*.
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador .
- Patrimonio Mundial de México . (13 de 06 de 2022). *Patrimonio Mundial de México*. Obtenido de <https://www.patrimoniomundial.com.mx/centro-historico-de-puebla/>
- Peña, A. (16 de 07 de 2021). *Entorno turístico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/el-turismo-gastronomico-en-mexico-una-gran-oportunidad/>
- Programa Sectorial de Turismo Puebla 2020-2024. (s.f.). *Gobierno de Puebla*. Obtenido de <https://planeader.puebla.gob.mx/pdf/ProgramasSectoriales2020/06%20Programa%20Sectorial%20de%20Turismo.pdf>
- Quan, S., & Wuang, N. (2004). Towards a structural model of tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 297-305.
- Rivas, R. (2018). La artesanía: patrimonio e identidad cultural. *Revista De Museología*, 80-96.
- Ruschmann, D. (1997). Turismo e planejamento sustentável: a proteção do meio ambiente. *Papirus Editora*.
- Santiago, P. d. (2008). *Fondas, Hoteles y Banquetes en la Zafra del siglo XIX*.
- Saramago, A. (2002). ¿Gastronomía, património cultural? *Olhos no Futuro Reflexões Sobre o Turismo em Portugal*, 15-21.
- Schumacher, E. (1980). *El buen trabajo*. Madrid : Debate.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (21 de 02 de 2021). *Gobierno de México*. Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cemita-poblana-un-manjar-relleno-de-un-sinfin-de-sabores?tab=#:~:text=%E2%80%9CLA%20cemita%20es%20eminentemente%20ib%C3%A9rica,tributo%20a%20la%20corona%20espa%C3%B1ola%E2%80%9D>.

Sennett, R. (2009). *El artesano* . Barcelona, España : Anagrama.

Torre, F. (1994). *Arte popular mexicano* . México : Trillas .

Torres. (2003). Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo. *Gastronomía y Turismo*, 305-320.

Turok, M., Camacho, J., Cervantes, F., Cesín, A., & Palacios, M. (2018). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Artisanal foods and food modernity*.

UNESCO. (2010). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/estado/mxico-MX?info=elementos-en-las-listas>

UNESCO. (2022). *UNESCO*. Obtenido de <https://whc.unesco.org/es/list/416>

UNIFEM. (1997). *Primer Congreso de Mujeres Mayas*. México .

Zenteno, R. C. (2014). Tesis Una comparación de género en el trabajo de figones, fondas y restaurantes. Ciudades de Puebla y México. 1910-1920. Puebla , México : BUAP.