



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

Cultura, recreación y sabores de los antojitos poblanos

Culture, recreation, and flavors of antojitos poblanos¹

Ramón Sebastián Acle Mena
<https://orcid.org/0000-0002-7313-3723>
raclemx@yahoo.com.mx²

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México

¹ Manuscrito recibido el 26 de septiembre de 2023, y aceptado tras revisión editorial y de pares doble ciego el 17 de junio de 2024. Kalpana-Revista de Investigación. no. 26. Publicación Semestral (julio-2024) ISSN-e: 2661-6696 ISSN: 1390-5775.

² Doctor en Administración Gerencial por el Instituto de Estudios Universitarios. México. Profesor Investigador Titular de Tiempo Completo en la Facultad de Administración en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores y Responsable del Cuerpo Académico BUAP CA 404 "Administración y Conocimiento Interdisciplinario para la Competitividad Organizacional".

Resumen

La presente investigación se desarrolló bajo un contexto turístico-gastronómico enfocándose en los antojitos típicos de la ciudad de Puebla. El objetivo fue describir las principales características de consumo de antojitos poblanos por parte de los turistas que visitan Puebla. La metodología utilizada fue la investigación empírica original realizando una revisión de las fuentes documentales pertinentes sobre los conceptos de gastronomía, antojitos y turismo gastronómico en artículos de investigación originales en los recursos económicos administrativos de la plataforma en línea de bibliotecas de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. De esta misma forma en la revisión de la literatura se encontró el modelo estímulo-organismo-respuesta, el cual permitió la creación del instrumento de medición. A su vez se hizo uso de la investigación de campo para recolectar información descriptiva por medio de la técnica de la encuesta y entrevista dirigida a turistas en el mes patrio de septiembre de 2023. Los resultados descriptivos obtenidos y su contraste con la teoría reflejan las principales características sobre la elección de degustar los antojitos poblanos y entre estas, destacar que las chalupas y las cemitas son las más preferidas y consumidas por parte de los turistas que visitan Puebla. Cabe destacar que el mes de septiembre es el más patriótico en México, y que la mayoría de los mexicanos acostumbra a comer antojitos.

Palabras claves: gastronomía, antojitos, turismo gastronómico, Puebla, tradicional.

Abstract

The present research was conducted within a tourist-gastronomic context, focusing on the typical snacks of the city of Puebla. The objective was to describe the primary consumption characteristics of Pueblan snacks by tourists visiting Puebla. The methodology employed was original empirical research, involving a review of relevant documentary sources on the concepts of gastronomy, snacks, and gastronomic tourism in original research articles within the economic administrative resources of the online library platform of the Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Additionally, during the literature review, the stimulus-organism-response model was identified, enabling the creation of the measurement instrument. Field research was conducted to collect descriptive information through survey and directed interviews with tourists in the patriotic month of September 2023. The obtained descriptive results and their contrast with the theory reflect the key characteristics regarding the choice to indulge in Pueblan snacks, emphasizing that chalupas and cemitas are the most preferred and consumed by tourists visiting Puebla. It is noteworthy that September is the most patriotic month in Mexico, and the majority of Mexicans typically indulge in snacks.

Keywords: gastronomy, snacks, gastronomic tourism, Puebla, tradicional.

Introducción

Actualmente las diversidades de tipos de turismo en México se han ido especializando cada vez más, tal es el caso del turismo gastronómico, el cual se ha ido posicionando a partir de su gastronomía representativa, que fue declarada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), como Patrimonio Intangible de la Humanidad en noviembre de 2010 y que es el resultado del esfuerzo de la organización civil llamada “Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana” (CCGM). Dicho reconocimiento lo comparte con la dieta mediterránea y las cocinas de Francia y Japón.

La gastronomía tradicional mexicana está presente a lo largo de todo su territorio, representada en cada uno de sus estados o regiones por sus particularidades de cultura, historia, tradición, costumbres e insumos. De esta forma el turismo gastronómico es considerado una nueva opción para los turistas que están dispuestos a conocer la gastronomía de un destino turístico, además de degustar de los diferentes platillos por medio de sus sabores, olores y llamativas presentaciones de una determinada región (Meléndez & Cañéz, 2009).

Sin embargo, en la actualidad, la gastronomía mexicana refleja una problemática como lo señala Diana Kennedy (2016), ya que hay “muchos sabores que se están perdiendo” y también “muchos ingredientes originales”. La preocupación es que está cambiando el sabor, el olor, la textura de muchos ingredientes, por lo que los muchos platillos ya no “saben igual” que antes y están erosionando nuestra identidad culinaria debido a que muchos restauranteros y fondas sacrifican el sabor y la originalidad por el precio al comprar ingredientes importados en lugar de usar los nacionales o usar ingredientes sustitutos alterando el sabor de la comida (Benítez & Lascurain, 2024). También es necesario solucionar la falta de vinculación e integración de equipos multi e interdisciplinarios que con metodologías científicas y planificadas permitan generar desarrollo social y gastronómico a los grupos más vulnerables (Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, 2016). A su vez, Puebla es un estado destacado por su gastronomía, relacionada con su historia y su mestizaje prehispánico y español, sus ingredientes locales, sus formas de preparación y, por una influencia francesa, árabe y un toque religioso prehispánico. Hoy en día esta gastronomía se encuentra entre las cinco más distinguidas de México, cabe destacar que además de los platillos típicos y representativos de esta ciudad, sobresalen también la preferencia que tienen los turistas por comer los antojitos típicos de Puebla, por lo que es necesario impulsar y promover después de la tormenta llamada Covid el icono gastronómico poblano (López, Pérez, Guzmán, & Hernández, 2017).

Se cree importante mencionar que la presente investigación descriptiva y empírica, tuvo como objetivo principal el describir las principales características de consumo de antojitos poblanos por parte de los turistas que visitan Puebla. Se hizo uso de la investigación documental en la revisión de artículos científicos y sitios oficiales del contexto turístico y gastronómico que permitieron junto con los resultados de la investigación de campo, aportar y puntualizar características del consumo de gastronomía local por parte de los turistas que visitaron esta ciudad, así como contrastar los resultados obtenidos con la literatura.

La metodología utilizada fue la investigación empírica original haciendo una revisión de las fuentes documentales pertinentes sobre los conceptos de gastronomía, antojitos y turismo gastronómico en artículos de investigación científica en los recursos económicos administrativos disponibles en la plataforma en línea de bibliotecas de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Recorrido Teórico

Ahora bien, se describirán una serie de aspectos relevantes encontrados en la literatura revisada.

Gastronomía

La gastronomía actualmente es una de las especialidades más importantes para el ser humano en cuanto a su carácter esencial para la salud, así como de su contribución a la estética y a los procesos culturales que forman parte de una identidad comunitaria. La misma permite fortalecer los vínculos sociales, considerándose también una herramienta para el desarrollo local (Torres, Romero, & Viteri, 2017). Dicha razón hace que la cocina y sus alimentos sean parte del patrimonio de las sociedades, una pieza de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platillos típicos, las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños, simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellas (Meléndez & Cañéz, 2009).

Por otra parte, la gastronomía mexicana actualmente ha destacado en su posicionamiento a nivel global al situarse como la sexta mejor del mundo, lo que la sitúa por arriba de Italia, Grecia, España, Japón e India (El Economista, 2023), haciendo a esta gastronomía consolidarse como un destacado campo para el desarrollo económico y turístico y contribuyendo al fortalecimiento de las relaciones sociales y enfocando a la gastronomía tradicional y popular como factores de identidad y distintivo cultural (López, Pérez, Guzmán, & Hernández, 2017).

La cocina mexicana es reconocida mundialmente como una de las más ricas y variadas gracias a sus técnicas ancestrales, sus ingredientes y capacidad ecléctica, logrando formar parte no solo de las mesas mexicanas, sino que ha generado un gran interés a nivel mundial. Debido a estas características y al auge del turismo gastronómico de México como destino turístico, se ha convertido en una herramienta generadora de movimientos económicos, sociales y culturales, contribuyendo al desarrollo del país. Por ello, se están impulsando productos que generen interés por su valor tradicional e histórico (Escamilla & Gortari, 2013). Dentro de este contexto es importante reconocer que muchos de los ingredientes de los platillos más reconocidos en el mundo son endémicos de México como lo menciona la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de México, tal es el caso de los siguientes: maíz, cacao, vainilla, agave, chile, aguacate, nopal y tuna (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022).

Es así como el 16 de noviembre de 2010 la UNESCO, declaró “Patrimonio Cultural y Material de la Humanidad a la Gastronomía Mexicana” por ser una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad, por su antigüedad, continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos. Siendo un arte culinario muy elaborado y estar cargado de símbolos culturales (Gobierno de México, 2015), logrando factores fundamentales de identidad, cohesión social y desarrollo comunitario.

Esta gastronomía mexicana está en constante revolución al contar con una gran variedad de platillos tradicionales e innovadores, reconocida por sus sabores, ingredientes, preparación distintiva y sofisticada (Servin, 2010). En México la gastronomía más representativa según la encuestadora Mitofsky, empresa líder en América, público que, de acuerdo con la opinión de los mexicanos, los mejores platillos se encuentran ubicados en Michoacán, con su gastronomía representada en; las corundas, los uchepos y las carnitas; en Oaxaca donde se destacan; las tlayudas, sus moles y tamales; Jalisco por sus tortas ahogadas, pozole y birria; Puebla conocida por su mole, chalupas y cemitas y Veracruz por su arroz a la tumbada, chilpachole de jaiba y sus picadas y zopes (Hernández, 2023) .

En el estudio de la gastronomía del estado de Puebla mencionaremos que cuenta con una gran variedad de guisos, caldos, antojitos, dulces y bebidas que componen su magnífica variedad de platillos típicos, siendo una gran herencia culinaria inolvidable que se tiene que probar obligadamente a todos los turistas que visitan esta ciudad histórica en donde destacan platillos típicos como: el mole, los envueltos de mole, las chanclas, los tamales púales, los tlacoyos, las chalupas, los gusanos de maguey con salsa borracha, la tinga, los escamoles a la mantequilla, la sopa de elote y rajas, las pelonas, el arroz a la mexicana, pipián verde y rojo, la sopa de habas frescas y de hongos, su repostería y dulces típicos, el reconocido mundialmente del chile en nogada, cargado de historia para su elaboración y el mole de caderas entre otros (López, 2018).

Por último, es importante mencionar que durante el segundo día en la Feria Internacional de Turismo (FITUR) 2023 en Madrid, la ciudad de Puebla recibió el nombramiento de “Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica” manteniendo esta distinción por un año. Este nombramiento otorga a esta ciudad cinco grandes ventajas: difusión; investigación; resalte del valor de la gastronomía local y regional; visibilidad de los productos que conforman la cocina poblana; atracción de visitantes y organización de actividades gastronómicas y culturales, todas las que permitirán al municipio tener una mayor presencia en diversos países, abriendo posibilidades de intercambio en materia económica y turística (Gobierno Municipal de Puebla, 2023).

Antojitos

Dentro de la gastronomía mexicana existen diversos tipos de alimentos basados en características como los ingredientes y condimentos utilizados, sus diferentes tiempos y horarios en que se sirven y formas de presentar los platillos a los comensales de acuerdo con la cultura y localidad, encontrándose entre estos a los antojitos.

La palabra antojito se refiere a la gastronomía mexicana. Para Muñoz Zurita, lo conforman todos aquellos bocadillos que se comen de manera informal, por lo regular son pequeños entremeses o tentempiés (son pequeñas cantidades de comida que se toman entre horas) y que algunos, en estos tiempos los llaman botanas, como alimento de entretenimiento o abre bocas antes de la comida principal y que, por lo general, se venden en puestos improvisados o locales pequeños en las principales calles por donde pasan los transeúntes,



tienen un precio accesible para casi todos los bolsillos y que la mayoría de los mexicanos están familiarizados con estos tipos de alimentos.

Por las características antes mencionadas los antojitos suelen tomarse como un “antojo” entre comidas, este término está ligado a la descripción de los antojitos, algunos de estos suelen ser tan bastos y completos que en algunos casos sustituyen el desayuno, la comida y la cena (Morales, 2021).

Es importante mencionar que la dieta gastronómica del mexicano es una herencia que tiene su origen desde los tiempos prehispánicos, la cual se basa en la trilogía que incluye: maíz, frijol y chile, ingredientes representativos de México. El maíz que forma parte de un mito tradicional es fuente de vida y está ligado a un significado histórico, el chile es el sello distintivo de su gastronomía y continúa siendo un ingrediente indispensable en la mayoría de los platillos y, por último, el frijol alimento primordial en el consumo diario siendo un comodín acompañante de los otros dos ingredientes antes mencionados (visitmexico, 2024).

Algunos comensales dentro del contexto coloquial también pueden llamar a los antojitos como *snacks o fast food*, palabras americanas que influyen globalmente en las culturas, pero que hacen similitud a la cantidad y practicidad de este tipo de alimentos, los cuales se pueden pedir y comer rápidamente y en algunos casos sin llegar a sentarse en la formalidad de una mesa, haciendo que la estancia del comensal en dicho local formal o informal sea por un tiempo breve.

Las características que destacan a los antojitos mexicanos son su delicioso sabor, aportación de una gran fuente de calorías, precio accesible para los comensales y sobre todo de representar la cultura mexicana. Además de que en algunos casos son preparados, servidos y degustados por los comensales y turistas durante las festividades más representativas de dicho país, como por ejemplo el 15 de septiembre, fecha en la que se celebra el “grito de la independencia”, cuya costumbre es comer antojitos durante la festividad. Si bien la comida mexicana actual está basada en la tradición prehispánica a partir de las influencias y los elementos externos, no todos los ingredientes introducidos han destacado en estas preparaciones; el maíz, por ejemplo, al no ser un producto introducido por otros países en este territorio, llegó a ser el principal ingrediente de la mayoría de los platillos y en especial el que predomina en los llamados antojitos.

El maíz hoy en día es la base de la alimentación de muchas familias a lo largo del territorio de México, por lo que la mayoría de sus habitantes afirman que este producto y sus derivados están presente en su alimentación, ya sea en el desayuno, el almuerzo, la comida y la cena, y diversificándose como ingrediente en diferentes presentaciones, formas, texturas y colores (Cuevas, 2014). En casi todo el territorio mexicano es una tradición ancestral el cultivo del maíz, aunque representativamente se masifica más su cultivo y producción en los estados de: Durango, Chiapas, Yucatán, Tamaulipas, Tlaxcala, Puebla y el estado de México entre otros, obteniendo de estos una cosecha abundante diferentes tipos de maíz como el azul, blanco y rojo.

De la fuerte influencia del maíz, se preparan platillos muy representativos de la gastronomía mexicana como: la tortilla, enfrijoladas, enchiladas, quesadillas, totopos, sopes, esquites, panuchos, tacos, tostadas, garnachas, memelas, chilaquiles, pozole, tamales, esquites y dulces como pinole o incluso bebidas en la gran cantidad de atoles, solo por mencionar algunos (Cuevas, 2014). Tomando en cuenta la importancia del maíz, el frijol y el chile, se puede asegurar que muchos de los antojitos mexicanos están basados en la mezcla de estos tres principales ingredientes y a su vez con otros ingredientes modernos.

En la ciudad de México los antojitos que más se consumen son: sopes, quesadillas, tlacoyos, tacos de guisado, tacos sudados, tacos de barbacoa, pambazos, tortas y tostadas, tomando en cuenta que estos antojitos no son exclusivos de la ciudad de México ya que esta misma es cosmopolita con habitantes de otras entidades de la república mexicana (Morales, 2021).

Este tipo de antojitos son muy socorridos por lo fácil de conseguir, por lo barato y rápido de elaborar, ya que muchos de sus consumidores trabajan casi todo el día y no disponen de mucho tiempo para hacer una comida formal, además de desplazarse por distancias muy grandes para llegar a sus trabajos. Por lo que mucha de la población opta por los antojitos, ya que los consumen de manera directa, rápida y practica al ubicarlos en la calle en puestos informales y que la mayoría de los comensales usan sus manos para comerlos de manera directa y como buenos mexicanos agregándoles grandes cantidades de salsa o chile (Ávila, 2008).

En el Estado de Puebla los antojitos más representativos son los siguientes:

1. Chanclas: es un pan ovalado, pequeño y relleno de carne, aguacate y cebolla, se le puede agregar chorizo y crema.



Figura 1. Chanclas Poblana.³

2. Pelonas: es un pan de forma circular frito en manteca, rebanado en dos partes, el cual lleva adentro carne de res deshebrada, lechuga, frijoles refritos, crema y salsa verde o roja.

³ Imagen tomada del sitio https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/ad/Chancla_poblana.jpg/800px-Chancla_poblana.jpg



Figura 2. Pelonas.⁴

3. Chalupas: es una pequeña tortilla de maíz frita en aceite o manteca cubierta con salsa verde o roja, cebolla picada y acompañada de pollo, carne de res o de puerco finamente deshebrada.



Figura 3. Chalupas.⁵

4. Molote: Es una especie de quesadilla de maíz frita en abundante manteca o aceite, en el cual se puede rellenar con queso, papa, tinga, requesón, sesos y champiñón entre otros, bañados en crema y salsa verde o roja.



Figura 4. Molotes⁶

5. Memela: Es una tortilla de maíz Nota: Imagen tomada del sitio: ovalada y gruesa rellena en su interior de frijol, dorada en aceite o manteca de cerdo, en la cual se le coloca encima salsa verde o roja, queso o quesillo.

⁴ Imagen tomada del sitio: <https://www.willflyforfood.net/wp-content/uploads/2022/03/antojitos-acapulco2.jpg>

⁵ Imagen tomada del sitio: https://assets.elgourmet.com/wp-content/uploads/2023/03/cover_u5qax3zv11_chalupas-1024x683.jpg.webp

⁶ Imagen tomada del sitio: <https://sintesis.com.mx/puebla/wp-content/uploads/2023/07/Molote-poblano.jpg>



Figura 5. Memela⁷

6. Cemita: Es un pan salado espolvoreado con ajonjolí, quesoillo o queso fresco, aguacate, pápalo, cebolla, aceite de oliva y rellena ya sea de milanesa de res o de pollo, pata de puerco en vinagre, carne enchilada, y jamón entre otros, acompañada de chiles jalapeños, rajas en escabeche o chipotle.



Figura 6. Cemitas⁸

7. Tlacoyos: Su nombre proviene del náhuatl *tlacoyo* que significa “empanada de maíz desgranado”, es una tortilla gruesa ovalada y larga preparada con maíz y frijol o alverjón, la cual se le complementa con nopales queso, salsa y cebolla.



Figura 7. Tlacoyos.⁹

Metodología

Turistas, sabores y preguntas

La investigación requirió de un diseño de metodología específica que pudiera describir las principales características de consumo de antojitos poblanos por parte de los turistas que visitan Puebla.

⁷ Imagen tomada del sitio: <https://holacarolina.org/wp-content/uploads/2022/11/memelas.jpg>

⁸ Imagen tomada del sitio: https://i.blogs.es/d59552/festival-cemita-2-1170x590/1366_2000.png

⁹ Imagen tomada del sitio: <https://media.timeout.com/images/105672971/750/422/image.webp>

Se utilizó la investigación empírica original realizando una revisión de las fuentes documentales pertinentes sobre los conceptos de gastronomía, antojitos y turismo gastronómico en artículos de investigación originales en los recursos económicos administrativos de la plataforma en línea de bibliotecas de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

De esta misma forma en la revisión de la literatura se encontró el modelo estímulo-organismo-respuesta, el cual permitió la creación del instrumento de medición. A su vez se hizo uso de la investigación de campo y de un estudio transversal para recolectar información descriptiva por medio de la técnica de la encuesta y entrevista dirigida a turistas el 15 de septiembre de 2023, fecha de gran importancia en el sentido cultural y turístico en la ciudad de Puebla, ya que en esta se celebra el grito de la independencia de México y es costumbre festejar esta fecha patria con familiares y amigos degustando antojitos mexicanos. Se utilizó el método deductivo para la redacción teórica. Las unidades de análisis fueron hoteles, restaurantes, fondas y lugares de influencia turística en el centro histórico de Puebla.

En cuanto a los sujetos de estudio, fueron turistas que visitaron la ciudad de Puebla a los cuales se les entrevistó utilizando un cuestionario con preguntas descriptivas demográficas, así como de preguntas de escala Likert y preguntas de opción múltiple. La población objetivo fue de 5 millones de turistas que visitaron esta ciudad, de la cual se sacó una muestra de estudio a través de los criterios del 95% de confiabilidad y 5% de margen de error, el cual dio como resultado un tamaño de la muestra de 384 turistas, los cuales se ajustaron a la cantidad de 390. Se recurrió al uso de la prueba estadística como el coeficiente de Alpha de Cronbach para validar la fiabilidad de la escala de medida en el cuestionario obteniendo un porcentaje de 0.72 equivalente a confiable. Los datos se corrieron usando la herramienta del programa de software Excel.

Para realizar el instrumento de medición y sus preguntas fue necesario soportarlo teóricamente mediante el modelo “estímulo-organismo-respuesta”, el cual permite explicar una respuesta conductual por medio de estímulos externos como las emociones, la cognición y la percepción del consumidor que provoquen reacciones conscientes y emocionales sobre las características del consumo de alimentos por parte de los turistas o comensales (Leyva-Hernández, Arango, Gonzales, & Galvan, 2023).

De esta forma las variables independientes del presente modelo quedan integradas de la siguiente forma: 1. Variable estímulo (con sus dimensiones sobre los antojitos: ingredientes, precio, disponibilidad, practicidad, sabor y calidad), 2. Variable organismo (con sus dimensiones sobre: preferencias, percepciones, experiencias y cultura, y, por último, 3. Variable respuesta (con sus dimensiones sobre: disposición, recomendación y promoción sobre el consumo de antojitos). Este modelo mencionado corresponde a las características de los antojitos poblanos, y la variable dependiente corresponde en sí al consumo por parte de los turistas que visitan la ciudad de Puebla.

El instrumento de medición fue conformado por 5 preguntas iniciales socio demográficas de los turistas que visitaron Puebla y por 15 ítems combinados de respuesta de

escala Likert y de preguntas cerradas de opción múltiple, las cuales fueron interpretadas por frecuencias y porcentaje describiéndolas a través de tablas.

Desarrollo de la investigación

Turismo Gastronómico

El turismo hoy en día representa uno de los sectores económicos con mayor crecimiento en el mundo y su constante evolución, expansión y diversificación en las últimas décadas, lo categoriza como primordial para cualquier país (Nieto, Román, Bonillo, & Paulova, 2016). De tal forma que han surgido muchos nuevos destinos además de los tradicionales y favoritos de Europa y América del Norte (Organización Mundial de Turismo, 2013). El turismo internacional representa más de la tercera parte del comercio mundial, al ser uno de los mayores motores económicos a nivel mundial y que contribuyen a generar empleos permitiendo la incorporación de jóvenes, mujeres y migrantes en la población activa y en sectores como los países emergentes que contribuye a reducir la pobreza (Figuroa, Pérez, Godinez, & Pérez, 2014).

Se puede entender al turismo como el conjunto de fenómenos y de prácticas sociales humanas que representan un extenso significado teórico y práctico, así mismo como un sistema complejo que forma parte de procesos ecológicos, políticos, económicos y culturales de las localidades (Osorio, 2006) y que se producen como consecuencia del desplazamiento y estancia temporal de personas fuera de su lugar de residencia, siempre que no esté motivado por razones lucrativas. Así mismo, el turismo es el desplazamiento eventual de la gente, por períodos inferiores a un año, a destinos fuera del lugar de domicilio y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas (Sancho, 1982).

Actualmente el turismo se ha diversificado en sus tipos, entre los que destacan por sus actividades sociales, culturales y económicas que propician el movimiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual. Los tipos de turismo más representativos son; ecoturismo, turismo cultural, turismo de aventura, turismo rural, turismo de negocios, turismo gastronómico, turismo alternativo, turismo deportivo, turismo sostenible, turismo de naturaleza, entre otros (Miranda, 2022).

La presente investigación, se enfoca en el turismo gastronómico, resaltando su importancia para potenciar y consolidar destinos, debido a la motivación cada vez mayor que tiene para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita (López-Guzman & Sánchez, 2012). De esta forma determinados viajeros, consideran como motivación principal de su viaje el acudir a un determinado restaurante, o sencillamente conocer mejor la cocina de una zona geográfica concreta como parte de la experiencia que pretende con su visita.

El turismo gastronómico es una forma de turismo donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc. (Vivanco, 2021).

Puebla una ciudad multicultural

El estado de Puebla, también llamado “Puebla de los Ángeles”, cuenta actualmente con una población de 6,583,278 habitantes, convirtiéndolo en el quinto estado más poblado del país (INEGI, 2020). Este lugar está estratégicamente situado en un valle en el centro oriente del territorio mexicano y rodeado de cuatro importantes volcanes: Popocatepetl, Iztaccíhuatl, Malinche y Citlaltépetl.

Puebla de los Ángeles es un auténtico museo de la esencia misma de México al poseer templos, conventos, historia regional, lo cortesano y lo popular, lo sagrado y lo profano, lo terrenal y lo celestial, por lo que es conocida como “Relicario de América”. Además de su gran belleza monumental y arquitectónica colonial española que le han valido para el nombramiento de “Ciudad Patrimonio Mundial de la Humanidad”, en 1987 por la UNESCO, debido a sus inmuebles ubicados en el Centro Histórico (UNESCO, 2024) y su característica particular de ser una cuadrícula rectangular urbana renacentista. Además, es una ciudad industrial manufacturera, predominando los sectores textiles, la fabricación de autopartes y el ensamble de autos, posicionándola como una de las más importantes en estos rubros en el territorio nacional. Asimismo, destaca por ser una ciudad educativa, ofreciendo una amplia oferta de instituciones académicas, tanto públicas como privadas a nivel superior (El Sol de Puebla, 2023), por lo que está posicionada como la segunda ciudad más importante dentro de este sector.

De igual manera, se caracteriza por tener una arquitectura católica cristiana y contar con un amplio catálogo de edificaciones entre las que destacan: la iglesia de Santo Domingo (Capilla del Rosario), iglesia de San Francisco (Capilla del Beato San Sebastián de Aparicio), iglesia de Santa Clara, iglesia de Santa Mónica (Señor de las Maravillas) e iglesia de Santa Rosa. También es histórica por ser cuatro veces Heroica Puebla de Zaragoza, debido a los importantes acontecimientos ocurridos como: a lo largo de la historia de México; el primero por haber librado la Batalla del 5 de mayo de 1862 contra el ejército francés, el segundo por el Sitio de Puebla del 16 de marzo de 1863, el tercero por la Toma de Puebla del 2 de abril de 1867 y el cuarto por ser Cuna de la Revolución Mexicana del 18 de noviembre de 1910.

Asimismo, destaca por ser arqueológica, siendo comarca de sitios como la cueva de Texcal cerca del lago de Valsequillo, la pirámide de Tlachihualtépetl en Cholula y las ruinas de la cumbre de Cacaxtla. Admirable por ser patronímica culturalmente ya que en gastronomía fue declarada “Patrimonio Cultural Intangible de la Entidad” por el gobierno del estado de Puebla en el 2010, por su mestizaje entre la cocina europea y la indígena, destacando “el mole poblano, los chiles en nogada y los dulces típicos”. El mismo año, la UNESCO consolidó el nombramiento declarando a la gastronomía mexicana como “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad”.

A su vez, es reconocida por albergar a la majestuosa Biblioteca Palafoxiana, declarada como “Memoria del Mundo” dentro del patrimonio documental en el 2005, por ser la primera biblioteca pública de América y por permanecer como testimonio inalterado del legado europeo en América (Secretaría de Cultura del Estado de Puebla, 2019).

Recientemente, ha sido nombrada “Ciudad Creativa del Diseño” por la UNESCO en la categoría de diseño, porque fomenta el potencial creativo, social y económico de las colectividades locales para promover la diversidad cultural (Puebla ciudad incluyente 2018-2021, 2018). Actualmente este estado cuenta con 12 pueblos mágicos, posicionándolo en México, como el primer destino con mayor número de municipios que cuentan con este nombramiento igualándose con el Estado de México.

En materia de turismo, Puebla es una fuente de generación de ingresos que promueve el crecimiento y desarrollo de la localidad. Esta dinámica ha convertido al turismo en un motor clave del progreso socioeconómico. La expansión general del turismo en el estado ha sido beneficiosa, en términos económicos, de empleo y para muchos sectores relacionados desde la construcción hasta la agricultura o las telecomunicaciones. Las estrategias de desarrollo y promoción permitieron posicionar a Puebla como líder en su categoría de “Ciudades del Interior” impulsando la actividad turística como alternativa viable en el desarrollo económico y social.

Finalmente, Puebla reporta que el turismo es considerado uno de sus factores económicos más importantes debido a los recursos turísticos que posee, en especial, el de tipo cultural ofreciendo a sus turistas una amplia gama de atractivos culturales, siendo estos una fortaleza que le genera una ventaja competitiva al igual por tener 12 pueblos mágicos logrando una derrama económica en crecimiento positivo (El Universal Puebla, 2023).

A continuación, se describen los resultados obtenidos durante la encuesta, estos se presentan primeramente en el orden de las 5 variables sociodemográficas (Lugar de origen, sexo, edad, tiempo de estadía).

El 85% de los turistas que visitaron Puebla, son originarios de las entidades vecinas de la ciudad de México, Hidalgo, Oaxaca, Morelos, Tlaxcala y Chiapas, en donde el 54% fueron mujeres y el 46% hombres, destacando que el promedio de edad más alto lo ocupan los rangos de entre 23 a 27 años con un 18%, seguido del parámetro de edad de 28 a 32 años con el 17%, de los cuales el 39.5% confirmaron que su estadía en Puebla fue de más de un día.

Por último, los datos correspondientes a los 15 ítems relacionados en su construcción con el modelo “estimulo-organismo-respuesta”, se presentan a continuación en la tabla 1. Interpretación descriptiva de los ítems.

Tabla 1. Interpretación descriptiva de los ítems del modelo. “estimulo-organismo-respuesta”.

1. ¿Consideras que los Antojitos mexicanos reflejan la cultura culinaria del país?					
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de Acuerdo nien Desacuerdo	En desacuerdo	Total	Porcentaje
80%	17%	3%	0%		100%
Frecuencia					
312	66	12	0	390	
2. ¿Considera que la gastronomía mexicana es una de las más ricas, variadas y mejores del mundo?					

Totalmente de Acuerdo	De Acuerdo	Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	En desacuerdo	Total	Porcentaje		
75%	17%	8%	0%		100%		
Frecuencia							
292	66	32	0	390			
3. ¿Cuándo viajas a un sitio turístico estas dispuesto a probar su gastronomía típica?							
Totalmente de Acuerdo	De Acuerdo	Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	En desacuerdo	Total	Porcentaje		
68%	17%	13%	2%		100%		
Frecuencia							
265	66	51	8	390			
4. ¿Consideras que la gastronomía poblana es una de las mejores de México?							
Totalmente de Acuerdo	De acuerdo	Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	En desacuerdo	Total	Porcentaje		
63%	16%	12%	9%		100%		
Frecuencia							
245	62	47	36	390			
5. ¿Estarías dispuesto a probar antojitos típicos de Puebla?							
Sí	No	Total	Porcentaje				
80%	20%		100%				
Frecuencia							
312	78	390					
6. ¿Cuál ha sido tu antojito poblano favorito?							
Pelonas	Chalupas	Cemitas	Molotes	Chanclas	Tlacoyos	Memelas	Total
7%	25%	50%	10%	2%	3%	3%	100%
Frecuencia							
27	97	195	39	8	12	12	390
7. ¿Qué antojito poblano consideras que es el más representativo de su gastronomía?							
Chalupas	Cemitas	Total					
70%	30%	100%					
Frecuencia							
273	117	390					
8. ¿Qué antojito poblano es el más adecuado para comer durante una festividad mexicana?							
Chalupas	Chanclas	Pelonas	Total				
80%	15%	5%	100%				
Frecuencia							
312	59	19	390				
9. Ingredientes típicos mexicanos en los antojitos							
Maíz	Chile	Frijol	Carne	Chicharrón	Total		
72%	10%	8%	6%	4%	100%		

Frecuencia					
280	39	32	23	16	390
10. Antojito mexicano más sorprendente por la combinación de sus sabores					
Molotes	Cemitas	Chanclas	Total		
85%	14%	1%	100%		
Frecuencia					
332	54	4	390		
11. ¿Dónde comiste los antojitos poblanos más ricos?					
Restaurantes	Fondas	Mercado	Puestos en la calle	Total	
15%	30%	45%	10%	100%	
Frecuencia					
59	117	175	39	390	
12. ¿Consideras que el precio de los antojitos es barato al alcance de los turistas?					
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	Total		
80%	17%	3%	100%		
Frecuencia					
312	66	12	390		
13. ¿Consideras que los antojitos poblanos son un alimento rápido y de elaborar y servir?					
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	Total		
92%	6%	2%	100%		
Frecuencia					
358	24	8	390		
14. ¿Qué antojito poblano recomendarías a alguien que visita Puebla por primera vez?					
Cemitas	Chalupas	Chanclas	Pelonas	Total	
40%	35%	14%	11%	100%	
Frecuencia					
156	136	55	43	390	
15. ¿Consideras que los antojitos mexicanos deberían ser más promocionados a nivel turístico?					
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	En desacuerdo	Total	
64%	22%	8%	6%	100%	
Frecuencia					
250	85	31	24	390	

Elaboración propia en base a los resultados obtenidos en la encuesta.

Conclusiones

En este último apartado, se hace referencia a que se logra el objetivo del estudio de la presente investigación al describir las principales características de consumo de antojitos poblanos por parte de los turistas que visitan Puebla.

Se concluye que los resultados obtenidos en la encuesta aportan evidencia a favor al ser contrastados con la teoría citada, arrojando y confirmando las siguientes aseveraciones:

- La cocina y sus alimentos son parte del patrimonio de las sociedades, son una pieza de su identidad y de su cultura (Fusté-Forné, 2017) de acuerdo con la teoría de que los antojitos mexicanos reflejan la cultura culinaria de México.
- La gastronomía mexicana es una de las más ricas, variadas y mejores del mundo y gracias a sus técnicas ancestrales, ingredientes y capacidad ecléctica ha logrado formar parte no solo de las mesas mexicanas, sino que ha generado un gran interés a nivel mundial (Escofet, 2013). De acuerdo con los resultados obtenidos por las personas encuestadas se puede afirmar que la gastronomía mexicana es una de las más ricas, variadas y mejores del mundo.
- La dieta gastronómica del mexicano esta heredada y basada desde tiempos prehispánicos en la trilogía que incluyen el maíz, frijol y chile, ingredientes muy representativos de México. El maíz, que forma parte de un mito tradicional es fuente de vida y está ligado a un significado histórico (UNESCO, 2024) y de acuerdo con los resultados obtenidos el ingrediente típico de México que más llama la atención en los antojitos es el maíz.
- La gastronomía mexicana está en constante revolución al contar con una gran variedad de platillos tradicionales e innovadores reconocida por sus sabores, ingredientes, preparación distintiva y sofisticada (Servin, 2010), por lo tanto, de acuerdo con las personas encuestadas, la mayoría afirma que cuando viaja a un sitio turístico está dispuesto a probar su gastronomía típica, ya que está en constante evolución al contar con una gran variedad de platillos tradicionales e innovadores reconocida por sus sabores
- Los antojitos poblanos más ricos se venden y se consumen en puestos improvisados o locales pequeños (Morales, 2021) en las principales calles por donde pasan los transeúntes, ya que la mayoría de los mexicanos están familiarizados con este tipo de alimentos y que de acuerdo con los resultados obtenidos los turistas prefieren comerlos en pequeños locales ya sean restaurantes, fondas, mercados y puestos en la calle
- Los antojitos por sus características son fáciles de conseguir, baratos, de preparación rápida y muy socorridos por aquellas personas que no tienen mucho tiempo para degustar de una comida completa (Ávila, 2008) y que, de acuerdo con los resultados obtenidos, se afirma que la mayoría de los turistas están dispuestos a probar los antojitos poblanos.

En consonancia con los resultados encontrados los antojitos son el más fiel exponente de la cocina popular poblana reflejando sus antecedentes gastronómicos prehispánicos y el mestizaje colonial, reflejando la rica diversidad de la gastronomía de México además de ser una parte integral de la cultura culinaria del país. Estos alimentos son una forma de ser del mexicano, de una costumbre alimenticia tradicional y que está presente de manera cotidiana a

lo largo de su vida. Por último, hay que destacar que la gastronomía poblana es avocarse a una de las cocinas más ricas y representativas de México.

Recomendamos hacer otros estudios transversales en otras fechas significativas de la cultura mexicana o de acuerdo a la temporada en que se den las materias primas de los antojitos, así como de hacer futuras investigaciones en diferentes estados de la república mexicana por su gran variedad gastronómica que posee y plantear un nuevo estudio en cada uno de los pueblos mágicos de Puebla.

Referencias bibliográficas

- Ávila, R. (2008). *Diccionarios, dialectos y diferencias culturales: Los antojitos mexicanos*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Recuperado de <https://www.cervantesvirtual.com/obra/diccionarios-dialectos-y-diferencias-culturales-los-antojitos-mexicanos-0/>
- Ayuntamiento de Puebla. (2018). *Plan Municipal de Desarrollo 2018-2021*. Puebla: Ayuntamiento de Puebla. Recuperado de https://gobiernoabierto.pueblacapital.gob.mx/transparencia_file/InformacionFiscal/2020/plan_municipal_desa18-21.pdf
- Benítez, G & Lascurain, M. (2024, mayo 12). La pérdida de los sabores en la cocina mexicana. Recuperado 11 de mayo de 2024, de INECOL. Instituto de Ecología A.C website: <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/component/content/article/17-ciencia-hoy/674-la-perdida-de-los-sabores-en-la-cocina-mexicana>
- Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. (2016, diciembre 20). Gastronomía y Desarrollo Social Local y Regional. Recuperado 11 de mayo de 2024, de <https://cegaho.wordpress.com/page/26/>
- Comunicación Social. (2016, julio 1). No soy chef, soy cocinera y una tamalera magnífica: Diana Kennedy. Recuperado 1 de abril de 2024, de Centro Universitario del Sur website: <http://www.cusur.udg.mx/historico/noticia/no-soy-chef-soy-cocinera-y-una-tamalera-magnifica-diana-kennedy>
- Cuevas Mejía, J. D. J. (2014). Maíz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 12(2), 425-432. doi: [10.25145/j.pasos.2014.12.030](https://doi.org/10.25145/j.pasos.2014.12.030)
- El Economista. (2023, marzo 2). La cocina mexicana es la sexta mejor del mundo: TasteAtlas. Recuperado 2 de marzo de 2023, de <https://www.eleconomista.com.mx/arteseideas/La-cocina-mexicana-es-la-sexta-mejor-del-mundo-TasteAtlas-20230302-0070.html>
- El Sol de Puebla. (2023, diciembre 2). Puebla capital se convierte en la segunda ciudad más visitada en México. Recuperado 16 de abril de 2024, de <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/puebla-capital-se-convierte-en-la-segunda-ciudad-mas-visitada-en-mexico-11091981.html>
- El Universal Puebla. (2023, julio 3). Estos son los 12 increíbles Pueblos Mágicos de Puebla. Recuperado 15 de abril de 2024, de <https://www.eluniversalpuebla.com.mx/estado/estos-son-los-12-increibles-pueblos-magicos-de-puebla/?outputType=amp>
- Escamilla, E., & Gortari, Y. de. (2023). La gastronomía como destino turístico. *Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo*, (14), 137-142. Recuperado de <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf14/articulo10.pdf>
- Escofet Torres, R. (2013). Importancia de la Gastronomía Prehispánica en el México Actual. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, (6), 23-26. Recuperado de http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/importancia%20ok.pdf

- Figuroa, E., Pérez, F., Godínez, L., & Pérez, R. (2014). Importancia del turismo en el crecimiento económico de México, 1980-2013. *ECORFAN*, 39-52.
- Fusté-Forné, F. (2018). La Gastronomía en el Marketing Turístico. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, 7(3), 88-99. Recuperado de <https://periodicos.ufjf.br/index.php/abet/article/view/3169>
- Gobierno Municipal de Puebla. (2023, enero 19). Municipio de Puebla es oficialmente capital iberoamericana de la cultura gastronómica. Recuperado 5 de abril de 2024, de <https://pueblacapital.gob.mx/noticias/comunicados-de-prensa/item/16947-municipio-de-puebla-es-oficialmente-capital-iberoamericana-de-la-cultura-gastronomica>
- Hernández, N. (2023, junio 28). Estos son los 5 estados con la mejor comida de todo México, según Mitofsky. Recuperado 8 de abril de 2024, de Radio Fórmula website: <https://www.radioformula.com.mx/nacional/2023/6/28/estos-son-los-estados-con-la-mejor-comida-de-todo-mexico-segun-mitofsky-769168.html>
- INEGI. (2020). Información sobre Puebla. Recuperado 15 de mayo de 2024, de <https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/pue/>
- Leyva Hernández, S. N., Arango Ramírez, P. M., González Rosales, V. M., & Galván Mendoza, O. (2022). Modelo conceptual del consumo de alimentos en un contexto de sustentabilidad durante la pandemia por Covid-19. *Estudios Sociales: Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 32(60), 16. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8802178>
- López Ojeda, A., Pérez Camacho, C., Guzmán Hernández, C., & Hernández López, R. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, 13(21), 91-113. doi: [10.22403/UQROOMX/TYP21/05](https://doi.org/10.22403/UQROOMX/TYP21/05)
- López-Guzmán Guzmán, T. J., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5), 575-584. doi: [10.25145/j.pasos.2012.10.072](https://doi.org/10.25145/j.pasos.2012.10.072)
- Miranda, G. (2022, octubre 28). Tipos de turismo: Los 20 más importantes en el mundo. Recuperado 16 de abril de 2024, de <https://reportelobby.info/investigacion/2022/10/28/tipos-de-turismo/>
- Morales de león, J. (2021, septiembre 15). Los antojitos mexicanos y la comida y la comida corrida comercializados en la ciudad de México. Composición Química. Recuperado 12 de abril de 2024, de Alimentación para la salud website: <https://alimentacionysalud.unam.mx/los-antojitos-mexicanos-y-la-comida-corrada-comercializados-en-la-ciudad-de-mexico-composicion-quimica/>
- Nieto González, J. L., Román Sánchez, I. M., Bonillo Muñoz, D., & Paulova, N. (2016). El turismo a nivel mundial. *International journal of scientific management and tourism*, 2(1), 129-144. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665915>
- Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Toro, M. F. V. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural / Gastronomic diversity and its contribution to cultural identity. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 1-13. doi: [10.15198/seeci.2017.44.1-13](https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13)
- Osorio García, M. (2006). La planificación turística. Enfoques y modelos. *Quivera. Revista de Estudios Territoriales*, 8(1), 291-314.
- Presidencia de la República. (2015, 8). La Cocina Mexicana: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Recuperado 2 de abril de 2024, de Gobierno de México website: <https://www.gob.mx/epn/es/articulos/la-cocina-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad>
- Sancho, A. (2002). *Introducción al turismo*. Organización Mundial del Turismo. Recuperado de <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/bitstream/54000/1178/1/Sancho-turismo.pdf>

- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022, septiembre 13). Productos nativos, un orgullo de México. Recuperado 11 de mayo de 2024, de <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/productos-nativos-un-orgullo-de-mexico>
- Secretaría de Cultura del Estado de Puebla. (2019). Inaugura cultura exposición de reliquias litúrgicas de los siglos XVII Y XVIII. Recuperado 16 de mayo de 2024, de Gobierno de Puebla website: https://www.cultura.gob.mx/estados_nueva_2019/detalle/?estado=21&tipo=prensa&id=67059
- Servin, X. (2022, septiembre 15). Cocina e identidad: La importancia de la cocina en la identidad del mexicano. Recuperado 2 de abril de 2024, de MilMesetas website: <https://milmesetas.mx/mesetas/cocina-e-identidad-la-importancia-de-la-cocina-en-la-identidad-del-mexicano/>
- Torres, J. M. M., & Fuente, G. M. C. D. la. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, (1 Esp.), 182-204. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- UNESCO World Heritage Centre. (2024). Centro del Patrimonio Mundial -. Recuperado 1 de abril de 2024, de UNESCO World Heritage Centre website: <https://whc.unesco.org/es/list/416>
- Visitmexico & Secretaría de Turismo del Gobierno de México. (2024). Gastronomía de México, patrimonio mundial. Recuperado 8 de abril de 2024, de Gobierno de México website: <https://embamex.sre.gob.mx/suecia/images/pdf/gast1.pdf>
- Vivanco, F. M. (2021, enero 29). Turismo Gastronómico. Recuperado 26 de junio de 2024, de Turismo gastronómico website: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>
- World Tourism Organization (UNWTO) (Ed.). (2013). *Panorama OMT del turismo internacional, Edición 2013*. World Tourism Organization (UNWTO). doi: [10.18111/9789284415519](https://doi.org/10.18111/9789284415519)