



Universidad Autónoma de Querétaro  
Facultad de Filosofía  
Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

**Consumo de la Tradición en la Cultura Alimentaria. Un estudio de caso en la  
Cenaduría Las Brisas en Santiago de Querétaro.**

Opción de titulación

**Tesis**

Que como parte de los requisitos para obtener el Grado de  
Maestro en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

**Presenta:**

Rodrigo Sánchez García

Dirigido por:

Dra. Marja Teresita González Juárez

Dra. Marja Teresita González Juárez  
Presidente

  
Firma

Dr. Juan José Gutiérrez Álvarez  
Secretario

  
Firma

Mtra. Adriana Guerrero Ferrer  
Vocal


  
Firma


Dr. Eduardo Solorio Santiago  
Suplente

  
Firma

Dr. Gaspar Real Cabello  
Suplente

  
Firma

  
Dra. Ma. Margarita Espinosa Blas  
Directora de la Facultad

  
Dra. Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña  
Directora de Investigación y Posgrado

Centro Universitario  
Querétaro, Qro.  
Septiembre de 2018

La presente obra está bajo la licencia:  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

### Usted es libre de:

**Compartir** — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

### Bajo los siguientes términos:



**Atribución** — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.



**NoComercial** — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).



**SinDerivadas** — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

**No hay restricciones adicionales** — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

### Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.

## **Resumen**

La presente investigación aborda los conceptos de alimentación, tradición y consumo desde una perspectiva antropológica. Propone una mirada hacia los alimentos y el entorno en el que son producidos y consumidos para satisfacer, no solo una necesidad fisiológica. Este trabajo sobre la alimentación llevado a cabo en la Cenaduría Las Brisas en Santiago de Querétaro, devela elementos inherentes a la condición humana y su relación con el acto de comerlos o producirlos. Dicha relación es la que hace de la alimentación un acto cultural, nos diferencia de otras especies y confirma, como se plantea en el escrito, que comer y cocinar son actos que están forzosamente atravesados por la cultura.

## **Palabras Clave**

*(Alimentación, consumo, tradición, memoria gustativa)*

## **Summary**

The present investigation approaches the concepts of feeding, tradition and consumption from an anthropological perspective. It proposes a look at the food and the environment in which it is produced and consumed to satisfy, not just a physiological need. This work about food, carried out in *Cenaduría Las Brisas* in Santiago de Querétaro, reveals elements inherent to the human condition and its relation to the act of eating or producing them. This relationship is what makes food a cultural act differentiates us from other species and confirms, as stated in the document, that eating and cooking are acts that are crossed by culture.

## **Key words**

*(Food, consumption, tradition, memory of taste)*

# Consumo de la Tradición en la Cultura Alimentaria. El caso de la cenaduría Las Brisas en la ciudad de Querétaro

## Contenido

Agradecimientos .....	1
INTRODUCCIÓN .....	3
Los antojitos como problema antropológico.....	11
Trabajo de campo .....	14
Presentación de la investigación .....	18
CAPÍTULO I. APROXIMACIONES CONCEPTUALES A LA ALIMENTACIÓN, TRADICIÓN Y CONSUMO..	20
1.1. La importancia cultural de la comida.....	20
1.2. La tradición como eje rector de la herencia culinaria.....	27
1.3. Reflexiones en torno al consumo cultural .....	33
CAPÍTULO II. LA CENADURÍA LAS BRISAS, EN SANTIAGO DE QUERÉTARO .....	38
2.1. De Querétaro a su ciudad, de la ciudad al barrio y del barrio a la cenaduría .....	38
2.2. Las cenadurías en Santiago de Querétaro .....	43
2.3. Las Brisas, el lugar dónde se construye la tradición .....	45
CAPÍTULO III. CONSTRUYENDO LA TRADICIÓN .....	53
3.1. La Familia.....	53
3.2. Los elementos de la tradición .....	71
3.3. El mito fundacional, los orígenes de la cenaduría.....	77
CAPÍTULO IV. COMER EN LAS BRISAS.....	80
4.1. Los comensales .....	83
4.2. Las percepciones, el olfato, el oído, el tacto y la vista .....	88
4.3. Comer lo auténtico y lo tradicional.....	92
CONSIDERACIONES FINALES.....	97
PROYECTO DE APLICACIÓN.....	99
REFERENCIAS.....	106

A mi hija Emilia a quien no solo dedico este trabajo,  
también cada momento de mi vida.

## Agradecimientos

A mi esposa Cintya porque una vez más demostramos que el trabajo nos une y a pesar de la adversidad prevalece el profesionalismo y la pasión por entregarnos a un proyecto común.

A mi madre por formarme como una persona con valores y entrega al trabajo y al estudio.

A mis grandes amigos y maestros, especialmente a mi directora Marja González, Lalo Solorio, Gaspar Real, Juan José Gutiérrez, Lulú Gállego y Carlos Martínez, el *dream team* encargado de esbozar este intento de cocinero ilustrado, que no claudiquen en la labor formadora, su impacto en la vida académica es merecedor de todo mi reconocimiento. Gracias por compartir sus conocimientos.

Mención aparte merece Adriana Guerrero Ferrer, gracias por su visión única de acercamiento a nuestra disciplina, ha tendido lazos inquebrantables entre el quehacer de las humanidades y la gastronomía. Gracias por compartir su experiencia y amistad incondicionalmente.

A Carlos Krausse Rodríguez por su apoyo incondicional en la documentación de la tesis y su incisiva crítica que me obligó a superarme.

A mis suegros, Hugo y Silvia, por su paciencia y apoyo, por compartir anécdotas que enriquecieron este trabajo, por ser transmisores de una herencia cultural que dio pie a esta investigación.

A mis amigos Pilar Fausto, Emma Olmos, Joaquín Jiménez, fueron incondicionales

A mis alumnos de negocios turísticos por lanzarse a la aventura de emprender los proyectos que en buena medida dieron pie a la realización de este trabajo.

A mis estudiantes de gastronomía, por impulsarme día con día a superarme académicamente y exigir de mí una mayor preparación, que ojalá les sirva de base para la elaboración de sus propias investigaciones, me dará mucho gusto ver pronto los frutos de su trabajo académico.

Agradezco a las instituciones, al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y a la Universidad Autónoma de Querétaro por la oportunidad de continuar con mi formación.

El más especial de los agradecimientos es para la Familia Olvera Rodríguez, gracias por hacerme sentir parte de su familia, gracias por abrirme las puertas de su casa, gracias por su hospitalidad y paciencia en esta investigación que es de ustedes.

Barrio de El Tepetate, Centro Histórico

Santiago de Querétaro 2018



## INTRODUCCIÓN

Esta investigación es el resultado de la curiosidad académica por la comprensión de los procesos culturales en torno a la alimentación. La gastronomía, mi profesión desde hace muchos años, carece hasta el momento de un estatus académicamente avalado. Es por mi perfil específico que he llegado a la comprensión de lo que la antropología de la alimentación propone como base: que el acto de alimentarse no solamente satisface una necesidad fisiológica, sino que los seres humanos hemos hecho de ella desde siempre un acto cultural y social.<sup>1</sup> A nivel disciplinario, la combinación de los estudios culturales con la gastronomía me permite una mirada distinta al realizar una investigación que integre el valor cultural de la alimentación.

En efecto, la alimentación además de cubrir necesidades biológicas, psicológicas y fisiológicas integra a la cultura como una dimensión humana que nos distingue de los animales. La máxima frase de Brillat-Savarin “Dime lo que comes y te diré quién eres”<sup>2</sup> refiere a que comer y cocinar son actos que están atravesados por la cultura, la cultura determina lo que tiene que comer y con quién.

La antropología de la alimentación como un campo del conocimiento se ha estructurado no hace mucho. Sin embargo, la antropología como disciplina constituida en el siglo XIX, nunca ha dejado de mirar el acto de alimentarse como una dimensión de la cultura.

Paris Aguilar<sup>3</sup> argumenta que la etnografía clásica estudió la alimentación de los pueblos sin ser el punto central de la investigación, más bien la

---

<sup>1</sup> Igor de Garine, “Prólogo. Antropología de la alimentación y autenticidad cultural”, en Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2008, p. 9.

<sup>2</sup> Anthelme Brillat-Savarin, (1869) *Fisiología del gusto ó meditaciones de gastronomía trascendental*, España, Maxtor, 2010. p. 15.

<sup>3</sup> Paris Aguilar Piña, *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, Tesis de maestría en antropología, UNAM, 2002, pp. III-VII.

alimentación aparecía como una actividad colateral, a la que no se le atribuía un peso específico. Como ejemplo podemos mencionar los trabajos de Franz Boas,<sup>4</sup> Malinowsky,<sup>5</sup> Margaret Meade,<sup>6</sup> Ruth Benedict,<sup>7</sup> Evans Pritchard,<sup>8</sup> etcétera. Sin embargo, son un ejemplo metodológico para hacer trabajo de campo.

En épocas recientes, la discusión teórico metodológica entorno a la alimentación fue tema de la escuela de los Annales en Francia en la década de los 20, en esa época, destacaron el valor cotidiano de la comida.<sup>9</sup> Posteriormente, la antropología inglesa<sup>10</sup> y norteamericana<sup>11</sup> en los años 80 del S. XX, colocó a la alimentación como el objeto central de su estudio. A partir de los 90, la antropología de la alimentación ha sido un campo del conocimiento perfectamente bien delimitado en España,<sup>12</sup> y, en México, hasta hace una década tibios eran los planteamientos en torno a la antropología de la alimentación; en las universidades aún no existe una línea de investigación en torno al tema. Los esfuerzos de investigaciones realizadas en México han tenido que tomar teorías del extranjero para poder explicar problemáticas locales.<sup>13</sup>

Las fuentes históricas para el estudio de la alimentación al estar dispersas en litigios de tierras, bandos gubernamentales, testimonios de viajeros, archivos

---

<sup>4</sup> Franz Boas, *Cuestiones fundamentales de antropología cultural*, Buenos Aires, Solar, 1964.

<sup>5</sup> Bronislaw Malinowski, *Los argonautas del pacífico occidental. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica*, Barcelona, Planeta-Agostini, 1986.

<sup>6</sup> Margaret Mead, *Adolescencia y cultura en Samoa*, Barcelona, Planeta-Agostini, 1993.

<sup>7</sup> Ruth Benedict, *El hombre y la cultura*, Barcelona, EDHASA, 1989.

<sup>8</sup> Evans Pritchard, *Los nuer*, Barcelona, Anagrama, 1992.

<sup>9</sup> La Escuela de los Annales es una corriente historiográfica fundada en 1929 por Lucien Febvre y Marc Bloch, su influencia ha sido enorme en el mundo occidental. Marc Bloch, *Introducción a la Historia*, México, FCE, 1982.

<sup>10</sup> Audrey I. Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia. An Economic Study of the Bemba Tribe*, Hamburgo, Verlag, 1995; Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.

<sup>11</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Alianza, 1989; Sidney Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS, Ediciones de la reina roja, CONACULTA, 1996.

<sup>12</sup> Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2008; Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*, Madrid, 1992.

<sup>13</sup> Paris Aguilar Piña, Op. cit., pp. III-VIII; Adriana Guerrero Ferrer, *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición*, México, CONACULTA, 2000.

judiciales o archivos de notarías, dificultan, la construcción de los datos; por su parte, la antropología de la alimentación que en mucho debe explicar a través del dato histórico las consecuencias de nuestra alimentación, recurren a la investigación de campo y a la historia oral.<sup>14</sup>

En lo que toca a este tema, y al revisar un conjunto de estudios realizados en general sobre la alimentación en Querétaro, me percaté que las perspectivas de análisis atienden en su mayoría aspectos económicos, turísticos, de género, sociológicos e históricos. Asimismo, pude darme cuenta que desde el periodismo existe una abundante difusión de alimentos tradicionales con una visión turística y patrimonial. Pocos han sido los estudios realizados en fechas recientes que aporten teorías y métodos y casi ninguno dotado de una metodología específica que permita el diálogo entre la teoría y la descripción de conceptos o categorías de análisis.<sup>15</sup>

Este estudio aborda un aspecto de la cultura de la alimentación y de manera puntual, a la cultura enfocada a la tradición en la venta de antojitos<sup>16</sup> y las

---

<sup>14</sup> María del Carmen León García, *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*. México, CIESAS, Miguel Ángel Porrúa, 2002, pp. 13-16.

<sup>15</sup> José Antonio Arvizu Valencia, Juan Granados Valdez, Alejandra Nivón Pellón (coords.), *Suposiciones y hallazgos de una gastronomía de la sierra gorda queretana*, México, UAQ, 2014. Lourdes Somohano Martínez, Juan Granados Valdez (coords.), *Festival Gastronómico del atole y platillos típicos de San Pedro Escanela, Pinal de Amoles*, Querétaro, México, UAQ, 2015., Juan Granados Valdez, Karen Muñoz Coronel (coords.), *Guía Gastronómica de platillos de la sierra gorda queretana. Migajas de sabor queretano*. San Pedro Escanela, Pinal de Amoles Agua Zarca, Arrollo Seco Purísima de Arista, Arrollo Seco Tilaco, Landa de Matamoros, México, UAQ, 2015.

<sup>16</sup> De acuerdo con el *Pequeño Larousse gastronomique en español*, antojito es: “Nombre genérico que en México reciben los bocadillos que se comen en ambientes informales o antes de la comida y que se venden, por lo general, en puestos improvisados. Casi siempre están hechos de tortilla o masa de maíz. En los restaurantes suelen servirse como entremés. Un antojito puede ser también la comida principal, el desayuno o la cena, y no solo un alimento entre comidas. Cada región tiene sus antojitos típicos. Existen los que reciben el mismo nombre en varias regiones pero no son lo mismo, y otros con diferentes nombres y similares entre sí. Como antojitos se conocen los siguientes: quesadillas, tlacoyos, gorditas, molotes, tacos, garnachas, sopes, panuchos, chalupas, piedrazos, tamales, empanadas, memelas, tortas, pambazos, sincronizadas y gringas. En algunos lugares de México los antojitos se toman como tentempié, esto es, solamente como un bocadillo para matar el hambre hasta la hora de la comida formal.” Ediciones Larousse, *El pequeño Larousse gastronomique en español*, México, Larousse, 2014, p. 21. Otra definición la aporta el *Spanish Oxford Living Dictionaries* “Término que se usa para referirse a las comidas típicas mexicanas que se consumen por antojo, generalmente muy variadas.”

relaciones sociales que hacen posible la permanencia y continuidad de un espacio, la cenaduría<sup>17</sup>. La tradición es un aspecto relevante de la cultura. La tradición es dinámica, no estática, en el devenir histórico lejos de permanecer cosificada integra elementos nuevos sin perder su estructura.

El objetivo es analizar cómo la tradición adquiere no solo un valor de uso; también un valor de cambio que a través de los elementos de la tradición compartidos entre los grupos estudiados, constituyen hábitos de consumo y conforman elementos de identidad.

“Hay que destacar que la palabra VALOR tiene dos significados distintos. A veces expresa la utilidad de algún objeto en particular, y a veces el poder de compra de otros bienes que confiere la propiedad de dicho objeto. Se puede llamar a lo primero «valor de uso» y a lo segundo «valor de cambio».”<sup>18</sup>

Al acercarme al tema de investigación pude percatarme que las relaciones familiares, las narrativas mitológicas<sup>19</sup> acerca de la fundación de la cenaduría, la religiosidad, la forma en la que se transmiten los conocimientos, las percepciones (olores, gustos) incluso, las decoraciones del espacio forman parte de los elementos que constituyen para la Familia Olvera Rodríguez una tradición que los ha mantenido durante tres generaciones, y que como lo menciona Adam Smith, “confiere la propiedad”,<sup>20</sup> es decir dan un valor adicional de uso a los platillos que ahí se venden.

En la investigación explico cómo se objetiva la tradición y cómo esta se ve reflejada en los elementos que la familia considera importantes: el discurso, los

---

Antojito, (2018), *Spanish Oxford Living Dictionaries*, consultado en línea el 17 de mayo de 2018 en: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/antojito>

<sup>17</sup> María Moliner, *Diccionario de uso del español*. España: Gredos, 2004. “En México se entiende por cenaduría a una casa de comida donde se sirven cenas”

<sup>18</sup> Adam Smith, *La riqueza de las naciones*. Edición de Carlos Rodríguez Braun, España, Titivillus, 2015, p.32.

<sup>19</sup> Mircea Eliade, *Mito y realidad*, España, Labor, 1991.

<sup>20</sup> Adam Smith, *Op. cit.*, p. 34.

objetos, las costumbres, los alimentos, etcétera. Que posteriormente se convierte en una de las bases fundamentales de la estabilidad de su negocio.

A nivel social, la producción de trabajos con esta perspectiva permite la comprensión de los fenómenos culturales en torno a la cocina, por ejemplo explicando cómo se genera la identidad o la tradición en torno al consumo de ciertos alimentos; cuáles son los elementos de la tradición que permiten identificar lugares como la cenaduría Las Brisas y, comprender por qué las empresas de este tipo han podido permanecer durante un tiempo prologado en el mercado. Además de revelar la importancia de las relaciones sociales que la Familia Olvera Rodríguez ha cultivado tanto al interior de su familia como al exterior con sus clientes y amigos.

Así, nuevas perspectivas se han abierto y el interés por estudiar lo cotidiano, las mentalidades, las tradiciones, el alimento, la moda y el consumo de ciertas prácticas culturales han contribuido a la creación de verdaderas áreas del conocimiento que diseccionan la realidad social y la presentan, por un lado, más compleja en su estudio<sup>21</sup>, y, por el otro, enriquecen la vida de los hombres que aparentemente no tienen un pasado, que no tienen historia, pero sobre quienes recae, en buena medida, la evolución de la sociedad.<sup>22</sup>

La relevancia de este estudio desde la antropología de la alimentación ha sido el descubrir que la tradición engloba un conjunto de elementos presentes en un entramado de relaciones familiares, de la memoria colectiva vinculada al gusto, de una manera de comer y de disfrutar antojitos por la noche en una ciudad

---

<sup>21</sup> Adriana Guerrero Ferrer, *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición*, México, CONACULTA, 2000, p. 17.

<sup>22</sup> Philippe Joutard, *Esas voces que nos llegan del pasado*, México, FCE, 1986, p. 124.

provinciana como Querétaro y a la vez, poner en valor las tradiciones y costumbres reflejadas.<sup>23</sup>

La producción y comercialización de alimentos en espacios como el de la cenaduría Las Brisas, se ha apoyado en la explotación de la tradición como un discurso que se capitaliza, lo cual obedece en parte a criterios económicos con el objetivo de maximizar las ganancias. Mediante el manejo de elementos de corte tradicional, tales como el uso de ornamentos y mobiliario, los nombres asignados a sus recetas, “trebejos” (trastes y utensilios viejos) narraciones, y referencias históricas, se le agrega valor a los alimentos y al servicio y los distingue entre otros establecimientos similares.

Por lo que toca al consumidor, no solo busca alimentos tradicionales que cubren requerimientos alimenticios, si no de aquellos que le proveen de cierto estatus social, identidad y un sentido de pertenencia a la comunidad.

En términos teóricos, el uso del concepto de tradición en la cultura alimentaria es un hecho social que en los últimos años, es utilizado indiscriminadamente como un vocablo capaz de vender una idea de nacionalismo, pertenencia e identidad, por ejemplo, en la “patrimonialización” de la cocina mexicana se perciben elementos de tradición que pierden el sentido cultural cuando se habla de consumo o comercialización, ya que existe una creciente demanda de consumir aquello que nos simboliza arraigo a nuestra

---

<sup>23</sup> El historiador Inglés Eric Hobsbawm, al estudiar las tradiciones a las que considera “inventadas”, menciona que “Las “tradiciones” que parecen o reclaman ser antiguas, son a menudo bastante recientes en su origen, y a veces inventadas” Eric Hobsbawm y Terence Ranger (eds.), *La invención de la tradición*, Barcelona, Crítica, 2002, p.8. Así siguiendo a Hobsbawm, la tradición se caracteriza por su invariabilidad así como por un conjunto de reglas aceptadas, “...y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado”. Op. cit. pp.8-9. Las tradiciones se construyen tomando como punto de partida la historia. En el caso de la cenaduría, la tradición es en realidad muy reciente, sin embargo, es a base de repeticiones que se imponen prácticas o rutinas con el objetivo de enseñar a los nuevos aprendices. José Luis Juárez López en su texto *Nacionalismo culinario* dice que lo que conocemos hoy como cocina mexicana y antojitos mexicanos es una elaboración construida por el estado posterior al período revolucionario. José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el S. XX*, México, CONACULTA, 2008, p.18.

cultura alimentaria, sobre explotando el sentido teórico de la tradición. Néstor García Canclini comenta en su libro *Consumo y consumidores*, que el concepto de consumo sirve para pensar, de ahí que:

“cuando seleccionamos los bienes y nos apropiamos de ellos, definimos lo que consideramos públicamente valioso, las maneras en que nos integramos y nos distinguimos en la sociedad, en que combinamos lo pragmático y lo disfrutable”.<sup>24</sup>

En la actualidad, el turismo se ha convertido en la principal actividad económica en la ciudad de Querétaro, la tradición se convierte en un aspecto que permite a los comerciantes agregar valor a sus productos, su consumo contiene matices de estatus social. Ante ello me pregunto, ¿Cómo es que un establecimiento como el de Las brisas adquiere el estatus de tradicional?; ¿Qué símbolos y significados encuentran los comensales, que les dotan de identidad y pertenencia a este tipo de establecimiento?

Podemos decir que las cenadurías en Querétaro, donde el sector turístico juega un papel determinante en la economía, se reproduce la tradición, como una práctica cultural en la que intervienen redes de relaciones sociales que conjugan elementos económicos con aspectos simbólicos en torno al consumo. Esta articulación entre la dimensión económica y la simbólica nos lleva al análisis de las cenadurías como un espacio dinámico para explicar la interacción entre las prácticas culinarias y los gustos que se satisfacen, lo cual constituye el eje rector de este trabajo.

En este estudio nos referimos a comida tradicional conformada por una amplia variedad de alimentos denominada como “antojitos”. Se considera que los antojitos y las ideas asociadas a estos constituyen elementos de identidad entre la gente que lo consume y quien lo fabrica. El antojito está ligado al ámbito de la

---

<sup>24</sup> Néstor García Canclini, *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*, México, Grijalbo, 1995, p.16.

cultura, uno de cuyos elementos constitutivos es la práctica culinaria en sus variadas manifestaciones, en un proceso social en el cual se han imbricado los grupos humanos con una concepción común del mundo, aunque separados por su condición de clase.

De acuerdo a lo anterior, esta investigación, explica los procesos y las causas que orientan el consumo de la tradición. Los explica desde la óptica de la antropología de la alimentación y la cultura alimentaria

De esta manera, me he dado a la tarea de analizar las relaciones sociales de una familia dueña de una Cenaduría en uno de los barrios más emblemáticos de la ciudad de Querétaro, el objetivo concreto es analizar de qué forma se construye una tradición.



## Los antojitos como problema antropológico

Los antojitos son parte de la alimentación y como tal, están insertos en la cultura. De acuerdo con la definición aportada por Edward B. Taylor, la cultura

“...es ese complejo total que incluye conocimiento, creencia, arte, moral, ley, costumbre y otras aptitudes y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad.”<sup>25</sup>

Esta definición ve a la cultura como totalidad y encontramos en ella a la costumbre. A diferencia de la tradición, siguiendo a Hobsbawn<sup>26</sup>, la tradición debe distinguirse de la costumbre, la costumbre evita la invariabilidad, al contrario en las sociedades tradicionales, actúa como impulsor y a la vez movimiento de la innovación y el cambio, en determinado momento histórico. El consumo de antojitos es una práctica que con el tiempo se ha vuelto una costumbre y aquellos que los consumen, portan y transmiten saberes en torno a su consumo. Esto significa que el consumir alimentos en la Cenaduría es una costumbre que se adapta a las circunstancias del tiempo. Al contrario, los antojitos sometidos a una serie de influencias, ingredientes, nombres o presentaciones, no se modifican en su estructura, y esto les da características, de tradicionales, en palabras de Hobsbawn.

Adriana Guerrero en su estudio sobre la dulcería en Puebla<sup>27</sup>, aporta una noción de identidad a la que concibe como:

“...un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia y que se expresa en cada uno de los integrantes de un colectivo, significa formar parte de una sociedad que tiene por patrimonio una cultura, propia, exclusiva, de la cual se beneficia y sobre la cual tiene derecho a decidir, según las

---

<sup>25</sup> Edward B. Taylor, *Cultura Primitiva*, Madrid, Ayuso, 1981, p. 64.

<sup>26</sup> Eric Hobsbawm y Terence Ranger (eds.), *Op. cit.* p. 8.

<sup>27</sup> Adriana Guerrero Ferrer. *Op. cit.*, p.23

normas, derechos y privilegios que la propia cultura establece (y que cambian con el tiempo) todo aquel que sea reconocido como miembro del grupo, de ese pueblo particular y único, diferente.”

La identidad como parte de la cultura y de la tradición confieren a los antojitos atributos que les permiten ser diferenciados de otros platillos y poseer características compartidas por la sociedad, que al ser reconocidos manifiestan una identificación común.

Hacer un análisis antropológico sobre los antojitos, requiere forzosamente estudiar su historia, la producción de alimentos, la transformación y el consumo. Sin embargo, lo más importante radica en como la sociedad inter relaciona estos aspectos, por lo tanto el uso social de los antojitos incluye vínculos afectivos, económicos e históricos que se manifiestan como un hecho cultural.

Así como Adriana Guerrero explica la relevancia de la dulcería en Puebla, tomamos su texto para entender que los antojitos como una expresión popular, igual que la dulcería, es un fenómeno que va más allá de un origen o una región específica. De esta manera encontramos que los antojitos, tienen que ver con un gusto construido socialmente por nuestra historia. De ahí que las ideas asociadas al consumo de pan, tortilla o bien el gusto por lo frito, son aficiones que hoy han sido aceptadas y están insertas en nuestro imaginario colectivo, de tal manera que generan en nosotros un sentido de pertenencia e identidad.

De esta forma el imaginario colectivo va más allá de la idea de un platillo, implica también una expectativa sobre las formas de preparación. Al hablar por ejemplo de una enchilada queretana, la sociedad asume el proceso de preparación y lo asocia con la estética final del plato. A las personas aficionadas a la cultura de los alimentos en Querétaro, se les puede preguntar sobre las enchiladas queretanas y casi con certeza podrían contestar que consiste en una tortilla, remojada en una salsa roja y posteriormente frita en manteca.

Independientemente del relleno de la enchilada y las guarniciones comparten el imaginario y lo traducen en un gusto que les identifica.

Aquellos que preparan los antojitos, aparte del imaginario, poseen un gusto que ha sido transmitido de generación en generación y que constituye la base de la permanencia del negocio; a ellos les enseñaron sus padres y a sus padres sus abuelos. Sin embargo, la forma de transmitir ese gusto entre sus consumidores, el que el antojito agrade a los comensales resulta una empresa inherente solo a la cultura que comparten.

Por otra parte, los que consumen los antojitos reconocen a quienes los preparan, se relacionan con ellos y se reconocen a sí mismos en los antojitos, se identifican y por lo tanto no solo los aceptan, los privilegian, los consumen y convierten en parte de su cultura para conservarla y a su vez transmitirla a otros.

El antojito es una manifestación cultural que a través de la práctica culinaria, se ve objetivado en un proceso social que engloba no solo un platillo sino el contexto, la herencia, el lugar y las relaciones que giran en torno a él.

## Trabajo de campo

Lo que distingue metodológicamente a la antropología de otras disciplinas sociales es el trabajo de campo. Establecer el *rapport* con los sujetos de investigación en mi caso fue relativamente fácil. Desde hace aproximadamente 12 años, conocí la cenaduría en esas noches de antojo por comer algo frito, salado y sobre todo por la curiosidad de comer lo tradicional, “donde comen los queretanos.”<sup>28</sup> Siendo Querétaro un lugar pequeño, en donde la gente se conoce, familiares míos eran clientes y conocidos en la cenaduría, para cuando yo visito por primera vez este lugar, me gusta el sabor de los alimentos, pero sobre todo me gusta el trato de las personas, el orgullo que sienten por su negocio y la idea asociada a la autenticidad del mismo.

Para un gastrónomo resulta complejo el análisis de un establecimiento en el que se preparan alimentos ya que el desapego de los prejuicios que la gastronomía impone en torno a la producción de alimentos siempre se encuentra presente, sin embargo, no se trata de un estudio sobre las preparaciones o las recetas, los platillos y sus procedimientos pasan a un segundo plano cuando lo que se pretende desentramar tiene que ver con las relaciones humanas y con la cultura, de tal manera que abrirme a la posibilidad de analizar un caso como el que presento en esta investigación me permite dejar de lado las preconcepciones y disponerme no solo a observar sino a aprender una manera distinta de acercarse a la gastronomía y la antropología.

Para poder aprehender la tradición, en la cenaduría, realicé muchas visitas como cliente. Posteriormente hablé con un miembro de la familia propietaria, Alfredo Olvera y le explique el objetivo de mi investigación; se entusiasmó ya que

---

<sup>28</sup> Cintya Briseño Perrusquía, originaria de Querétaro fue quien me llevó a conocer la cenaduría y expresó esta frase aludiendo a la autenticidad y originalidad de los platillos que ahí se ofrecen y que dota al consumidor de un carácter identitario.

la consideró valiosa, expresó su interés y agradecimiento por haberlos tomado en cuenta y lo comentó inmediatamente con sus hermanas y su mamá.

El entusiasmo compartido resultó en una apertura total a la vida de la familia, me invitaron a convivir con ellos en el trabajo cotidiano e incluso compartieron conmigo eventos familiares; los acompañé en el abastecimiento de insumos en el mercado; pude observar y participar en la preparación de los alimentos y, muchas veces compartí la mesa con sus comensales y con ellos mismos.

Esta es una investigación cualitativa, es decir, de acuerdo con Irene Vasilachis:<sup>29</sup>

“...abarca el estudio, uso y recolección de una variedad de materiales empíricos que describen los momentos habituales y problemáticos y los significados en la vida de los individuos.”

De tal manera que me interesé por “lo que se dice” y busqué datos sensibles lejos de los números y lo cuantitativo. Vasilachis, quien ha incursionado en las estrategias de investigación cualitativa comenta que este camino metodológico brinda la posibilidad de:

“...seleccionar el camino que permite “hacer” investigación cualitativa de acuerdo con las posibilidades y teniendo en la mira las características de la propia situación y la de aquellas personas y contextos que analiza”.<sup>30</sup>

Esta forma flexible de investigación más amable me brindó la oportunidad de conocer el pensamiento y las elecciones de los comensales por disfrutar este tipo de antojitos, para ello elaboré entrevistas abiertas que gracias a la disposición de los entrevistados, se prolongaron en largas horas de conversaciones, me

---

<sup>29</sup> Irene Vasilachis (coord..) *En la investigación cualitativa*, Barcelona, Gedisa, 2006 p.46

<sup>30</sup> Irene Vasilachis *Ibidem.*, p.45

permitieron conocer la construcción social de la tradición y el consumo de antojitos en Las Brisas.

La manera en que trabajé los datos como resultado de las entrevistas fue transcribiendo textualmente los testimonios para después organizarlos. Me interesó conocer la frecuencia con las que los clientes visitan el establecimiento, las razones de su elección, y la forma en la que conocieron Las Brisas; de la familia desvelar sus relaciones sociales e intrafamiliares, sus formas de hacer y los mitos alrededor de la cenaduría. Después de las primeras entrevistas, se vaciaban los datos en una libreta de campo. También hice uso de una grabadora y una cámara fotográfica que me permitieron reproducir los testimonios siempre con la autorización de los propietarios.

El desarrollo del método etnográfico para este trabajo, consistió, en primer lugar en utilizar el diario de campo y la observación directa para hacer una descripción que me permitió aclarar las interrogantes planteadas; en segundo lugar hice una revisión sobre el estado de la cuestión con el propósito de orientar el criterio hacia un modelo antropológico interpretado desde el área de interés; en una tercera etapa, un diálogo con la voz de los actores, que me permitió reconstruir a través de testimonios, cómo las costumbres, tradiciones e identidades se fueron tejiendo en torno al consumo en estos establecimientos.

En este trabajo se tuvieron presentes las teorías desde el principio de la reflexividad que como menciona Ismael Apud propone “formular un diseño etnográfico que pudiera, tanto metodológica como conceptualmente, concretar sus problemáticas con otras disciplinas”<sup>31</sup>. Considero que este principio permitirá difuminar las barreras que limitan el acercamiento de la Gastronomía a las

---

<sup>31</sup> Ismael Apud Peláez, *Repensar el método etnográfico. Hacia una etnografía multitécnica, reflexiva y abierta al diálogo interdisciplinario*, Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología [en línea] 2013, (Enero-Junio) : [Fecha de consulta: 4 de octubre de 2016] Disponible en:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81427459010>> ISSN 1900-5407

ciencias humanas y devolver en retribución una mirada a la etnografía vista desde esta misma disciplina.

De acuerdo con Claudio Lomnitz<sup>32</sup> la antropología actual presenta retos importantes, algunos modelos o formas “clásicas” de hacer antropología están agotados. La etnografía es la herramienta que permitirá indagar en la interdisciplina y desde esta perspectiva, se pretende consolidar el diálogo entre el quehacer gastronómico y el etnográfico.

---

<sup>32</sup> Claudio Lomnitz, *La Etnografía y los desafíos en México contemporáneo* en: <https://www.youtube.com/watch?v=iq2dYvGDFI4>, consultado en 2016.

## Presentación de la investigación

Esta investigación consta de tres capítulos. La organización de los datos y la secuencia de su presentación obedecen a la lógica del propósito central: documentar el proceso cultural mediante el cual un grupo de personas da cabida y sustento a la tradición en la cenaduría Las Brisas en Querétaro.

En el Capítulo uno, planteo una serie de aproximaciones conceptuales sobre la alimentación, la tradición y el consumo que me permiten dar coherencia y articular el consumo de la tradición a través de la importancia cultural de la comida, la tradición como eje rector de la herencia culinaria y el consumo cultural. Me apoyo de las teorías de la antropología clásica y sus aportaciones desde el concepto de cultura hasta la antropología contemporánea y las especificaciones sobre la tradición y el consumo, retomo autores como Taylor, Goody, Radcliffe-Brown, Lévi-Strauss, Mary Douglas, James Frazer, Ernest Crawley, Audrey I. Richards, Massimo Montanari, Franz Boas, Marvin Harris, Sidney Mintz, Mabel Gracia, Xavier Medina, Jesús Contreras, Catharine Good, Adriana Guerrero Ferrer, Laura Elena Corona de la Peña, María del Carmen León, Hobsbawm, María Madrazo Miranda, Jesús Tapia Santamaría, Carlos Herrejón Peredo, Clifford Geertz, Karl Marx, Pierre Bourdieu, Roland Barthes, Carmen Bueno Castellanos, Steffan Igor Ayora Díaz, José de Jesús Hernández López, Néstor García Canclini y Zygmunt Bauman.

En el capítulo dos, La cenaduría las brisas en Santiago de Querétaro, contextualizo a Querétaro como una ciudad provinciana, hago un balance de la ciudad al barrio y del barrio a la cenaduría para explicar el origen de esta última. Hago un recuento de otras cenadurías que comparten características similares como espacios dónde se da el consumo simbólico de la tradición y por último una descripción detallada de Las Brisas para llevar al lector al entendimiento del lugar donde se construye la tradición.



En el capítulo tres, se pone de manifiesto la construcción de la tradición a través de la familia como portadores de saberes y conocimientos así como depositarios de la tradición, también doy cuenta de los elementos de la tradición en un diálogo con la teoría lingüística que me permite posicionarme respecto a los elementos simbólicos en los que se manifiesta la tradición. Para concluir este capítulo describo el mito fundacional como base fundamental de la construcción y la reproducción de la tradición. En conjunto este capítulo pretende dialogar sobre el panorama de los orígenes de la cenaduría y por lo tanto del origen de la tradición que se transmite.

En el capítulo cuatro que lleva por título comer en las brisas, hago una descripción sobre los comensales como los principales vehículos de la transmisión de la tradición, pero también como aquellos que la consumen simbólicamente. Doy cuenta de las percepciones al comer en las brisas, lo que se ve, lo que se escucha, lo que se huele y lo que se palpa al estar ahí y que sin duda forma parte de la experiencia de comer en las brisas. Para concluir el capítulo hago una reflexión sobre el significado de comer lo auténtico y lo tradicional desde la perspectiva de los comensales en diálogo con los discursos oficiales sobre la comida tradicional y su apropiación en el imaginario colectivo.

Para finalizar el trabajo, planteo una serie de consideraciones finales que pretenden sintetizar el análisis que durante el desarrollo del documento van teniendo lugar así como presentar de forma muy concreta el resultado del ejercicio de diálogo entre la teoría y la etnografía.

En un apartado anexo, se hace una síntesis del trabajo efectuado como fruto de la investigación o proyecto de aplicación que pretende llevar a la práctica la utilidad de la investigación en el marco de una maestría profesionalizante cuyo objetivo es acercar a la realidad social el trabajo de los investigadores. Propongo la conformación de una ruta turística-gastronómica reflexionada y justificada a partir de los conceptos antropológicos vertidos en esta investigación.

# CAPÍTULO I. APROXIMACIONES CONCEPTUALES A LA ALIMENTACIÓN, TRADICIÓN Y CONSUMO

## 1.1. La importancia cultural de la comida

Cualquier grupo humano, para reproducirse, debe disponer de mecanismos que garanticen la consecución de este objetivo y una de las necesidades básicas de sobrevivencia junto con el respirar y la reproducción es sin duda el acto de alimentarse.<sup>33</sup>

Las personas no se alimentan sólo para satisfacer necesidades fisiológicas, como tampoco alimentarse es un suceso estrictamente económico; alimentarse supone tener en cuenta elementos culturales y sociales que se construyen en torno al acto de comer de las personas, grupos y comunidades, por esta razón, en todas las sociedades, son tan relevantes las actividades relacionadas con la producción, la distribución y el consumo de alimentos.

Jack Goody, antropólogo inglés, ha sido uno de los máximos exponentes sobre los estudios de antropología de la alimentación en los últimos tiempos. En su libro *Cocina, cuisine y clase*<sup>34</sup>, hace un recuento de los aportes que las diferentes escuelas de pensamiento han realizado.

Siguiendo en su estudio, las huellas de teóricos que han generado aportes al respecto, podemos mencionar el enfoque funcionalista que tiene como concepto principal, la función social del alimento.<sup>35</sup> El alimento para las sociedades ágrafas representó la cohesión social, Radcliffe-Brown, paladín del funcionalismo al

---

<sup>33</sup> Igor de Garine, Op. cit., p. 9-10

<sup>34</sup> Jack Goody, Op. Cit.

<sup>35</sup> Jack Goody, *Ibidem*; p.26.

estudiar en las islas Andamán a sociedades ágrafas, descubrió que: “la actividad social más importante era la obtención del alimento”.<sup>36</sup>

Por su parte, el enfoque estructuralista con los antropólogos, el francés Claude Lévi-Strauss y la inglesa Mary Douglas, encuentran que hay una constante en el pensamiento del ser humano y esta sería el habla y los alimentos. Sin duda, uno de los aportes fundamentales de Lévi-Strauss fue asociar la lingüística con la cocina. Las categorías binarias plasmadas en su triángulo culinario (crudo, cocido, podrido) reflejan la naturaleza y la cultura. El alimento es transformado a través del fuego y es cuando el hombre hace cultura y para él representa el origen de la cocina.<sup>37</sup>

Para Mary Douglas, las oposiciones binarias deben estar contextualizadas, así “...cada comida es portadora de una parte del significado de otras comidas; cada comida es un evento social estructurado que estructura otros a su propia imagen”.<sup>38</sup> De tal forma los contextos en los que se lleva a cabo la comensalidad, se convierten en una estructura en la que intervienen símbolos y significados como códigos que están estructurados socialmente.

Por otra parte, este recuento de precursores de los estudios antropológicos de la alimentación, dan cuenta a partir del siglo XIX, del interés que los antropólogos han tenido por el alimento, en un principio centrado sobre todo en las cuestiones del tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión, es decir, esencialmente en los aspectos religiosos del proceso de consumo, así surgen los

---

<sup>36</sup> Jack Goody, *Idem*.

<sup>37</sup> Jack Goody, *Ibid.*, pp.31-50.

<sup>38</sup> Jack Goody, *Ibid.*, pp. 48-49.

trabajos pioneros de antropólogos como los de James Frazer,<sup>39</sup> Ernest Crawley<sup>40</sup> o Audrey I. Richards.<sup>41</sup>

El breve recuento de investigaciones clásicas sobre la antropología de la alimentación en Inglaterra es imprescindible para la comprensión de los estudios de la alimentación desde la antropología. En otro momento histórico Italia con el historiador medievalista Massimo Montanari quién ha mirado junto con el francés Jean Luis Flandrin a la alimentación, argumentan que el ser humano es omnívoro pero que en realidad no se alimenta de todo lo que es comestible y nutritivo, el sesgo cultural de cada sociedad determina lo que es aceptable para comer. De esta forma comenta en su libro *Historia de la alimentación* que: “Cada cultura tiene su propia definición de lo que es comestible y de lo que no lo es”.<sup>42</sup>

Para Montanari, la comida es cultura “cuando se produce, cuando se prepara y cuando se consume”.<sup>43</sup> De esta manera “La comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla”.<sup>44</sup>

En Norteamérica, los aportes pioneros de Franz Boas sobre la alimentación, revelan la importancia de la reproducción de la práctica alimentaria. En su estudio de la tribu Kwakiutl muestra sus resultados en un tratado *culinario* pues su interés va más allá de la tan mencionada caza del salmón y de la recolección de las moras para hacer mermelada.<sup>45</sup> En su etnografía, resalta el valor que tienen las

---

<sup>39</sup> James Frazer, *La rama dorada. Magia y religión*, España, FCE, 1981.

<sup>40</sup> Ernest Crawley, M.A. *The Mystic Rose. A Study of Primitive Marriage*, Londres, Macmillan, 1902.

<sup>41</sup> Audrey I. Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia. An Economic Study of the Bemba Tribe*, Hamburgo, Verlag, 1995.

<sup>42</sup> Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (coords.), *Historia de la alimentación*, España, Trea, 2011, p. 18.

<sup>43</sup> Massimo Montanari, *La comida como cultura*, España, Trea, 2004, p. 9.

<sup>44</sup> *Ibidem.*, p. 10.

<sup>45</sup> Las continuas referencias de antropólogos que revisan el enfoque del particularismo histórico planteado por Boas, señalan con cierto desprecio los datos respecto a la cocina que recogió durante el largo tiempo entre la tribu Kwakiutl. Una de sus más cercanas alumnas Ruth Benedict, quien funda junto con Margaret Mead la corriente de cultura y personalidad escribía, “Boas encontró una antropología que no era más que una colección de conjeturas sin base, coto de caza para los románticos amantes de las cosas primitivas; y

recetas en la consecución de la cultura. Como pocos antropólogos, Boas muestra en su trabajo etnográfico los rituales de comensalidad, la cultura material y las maneras de hacer.

Marvin Harris, antropólogo norteamericano, desarrolló una corriente de pensamiento denominada materialismo cultural, sus contribuciones al estudio de la alimentación, derrocan los enigmas en torno a la comida. Las incógnitas relacionadas con el tabú acerca del consumo de cerdo, vaca, caballo, insectos y reptiles en ciertas sociedades, son resueltas por Harris a través de aspectos materiales o económicos más que simbólicos, rituales o religiosos.<sup>46</sup>

A pesar de que Marvin Harris concluye que el consumir o no determinados alimentos responde a cuestiones económicas o materiales de fondo, no niega la importancia de la cultura en la elección de lo que las sociedades consumen. Este aspecto de su estudio resulta de suma importancia para esta investigación ya que si bien en un principio los consumidores optan por consumir antojitos en la cenaduría para satisfacer una necesidad material o económica, la tradición y la costumbre, la identidad y el gusto, en fin la cultura, es determinante en la preferencia por consumir este tipo de alimentos.

Siguiendo con esta revisión de estudiosos de la antropología de la alimentación, Sidney Mintz encuentra, en su trabajo sobre el consumo del azúcar, el papel que el poder y la disponibilidad tienen en la determinación de la elección del consumo de este alimento. Al respecto menciona que:

---

cuando la dejó la había transformado en una disciplina en la que las teorías podían ser sometidas a prueba". White citado en Marvin Harris, *El desarrollo de la teoría antropológica. Historia de las teorías de la cultura*, España, Siglo XXI, 1979, p.220. Pese a la crítica de sus alumnas, hubo otros antropólogos como Victor Barnouw que valoraron el tratado culinario de más de 500 páginas que Boas escribía sobre los Kwakiutl. Barnouw, mencionaba que: "Cuando Franz Boas publicaba página tras página de recetas de mermelada de moras en kwakiutl, probablemente sabía lo que se proponía; más cuando sus discípulos hacen ese tipo de cosas, con frecuencia les falta el propósito central que animaba a Boas. Ibid., p.272. La publicación de su etnografía en *Thirty-fifth Annual Report of the Bureau of American Ethnology* ha sido poco difundida entre los antropólogos que estudian la alimentación.

<sup>46</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, España, Alianza, 1989, pp. 3-7.

“...el poder se podía conceptualizar de dos formas notablemente diferentes. La primera y más obvia de sus expresiones tenía que ver con quién producía azúcar,... Pero la otra forma de poder menos obvia, tenía que ver con lo que llegó a *significar* el consumo de azúcar. Como sustancia rara y costosa, su mismo consumo expresaba una especie de poder, algo muy similar a lo que pasa hoy con el caviar, los abulones frescos o los vinos finos.”

Es así que el azúcar durante un largo período de la historia, estuvo altamente valorizada, pero al crearse la necesidad de su consumo entre las clases menos favorecidas, se convierte en un alimento generador de identidad. Estas aportaciones serán útiles a mi estudio pues al mirar a los antojitos, veo que el proceso que describe Mintz es aplicado al consumo de estos alimentos en sentido opuesto. Al contrario del azúcar, el consumo de antojitos ha sido a lo largo de la historia moderna, preferencia de las clases populares. El estado, al promover o difundir este tipo de alimentos con una visión turística o patrimonialista, constriñe la diversidad en aras de ofrecer una variedad de alimentos que considera que pueden ser aceptados por la sociedad. No se promueven tacos de *ojo*, de *nana*, de *buche* o de *nenepil*,<sup>47</sup> más bien se dota al guajolote de cierto estatus que eleva su condición de clase disfrazada de una falsa tipicidad. Se vende lo típico, lo auténtico.

Esta diversidad de enfoques teóricos en torno a la alimentación, también se ha visto enriquecida con las aportaciones de la antropología en España. Los trabajos de Mabel Gracia, Xavier Medina, Jesús Contreras, por mencionar algunos, han propuesto definiciones que acotan el concepto de cultura alimentaria al que definen como: “...el conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su

---

<sup>47</sup> Los tacos, elaborados con ojo, nana, buche y nenepil son antojitos populares en México. El consumo de las vísceras de animales como la res y el puerco no es del todo aceptada en las élites; corresponde más bien a las clases medias y populares. A diferencia de platillos como los chiles en nogada de los que las élites se sienten orgullosas por su origen mítico estos platillos responden más bien a criterios económicos y de clase. Cfr. José Luis Juárez López, Op. cit., pp. 10-25.

consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso”.<sup>48</sup>

Más recientemente en México, las antropólogas Catharine Good y Laura Elena Corona de la Peña plantean la necesidad de abordar los estudios antropológicos de la alimentación desde la manera en que diferentes grupos sociales utilizan la comida como un espacio para la creación y reproducción cultural en un contexto de globalización<sup>49</sup>.

Al estudiar la alimentación en el Valle de Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII, la antropóloga María del Carmen León, aporta una definición de alimentación que redimensiona el abordaje que de las cenadurías se hace en este estudio, ya que entendemos la permanencia y continuidad de esta tradición alimentaria basada en:

“... un conjunto de herencias culturales, de connotaciones y prejuicios, aprendizajes y placeres que se relacionan tanto con la economía, los sistemas de producción, los recursos naturales y la transformación del paisaje, así como con el tiempo, el placer y la seducción, el lujo, el prestigio social, el rito y la fiesta, con las vías de comunicación y también con la práctica de la escritura y la circulación de libros.”<sup>50</sup>

De esta manera, entender al acto cultural de la alimentación integra el abastecimiento, la circulación de productos, la selección de los alimentos y su elaboración, las técnicas culinarias, el almacenamiento, las costumbres, la ideología y las representaciones simbólicas; el orden y las normas que acompañan este proceso de consumo, constituyen aspectos esenciales para el estudio sociocultural de la alimentación y, en consecuencia, para la antropología.

---

<sup>48</sup> Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2008, p.17.

<sup>49</sup> Catherine Good Eshelman y Laura Corona, (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, México, ENAH, 2011, pp. 11-25.

<sup>50</sup> María del Carmen León García, *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, CIESAS, 2002, pp. 17-27.

Este recuento de teorías y perspectivas sobre la alimentación subraya la importancia del hecho alimentario. La visión enriquecida desde la antropología y la historia, con sus propias metodologías, ha ampliado el campo de estudio y propiciado nuevas formas de análisis. Las diferentes escuelas de pensamiento que enmarcan las investigaciones anteriormente citadas, han sido la base que me permite primero, entender y posteriormente explicar, el fenómeno cultural que se presenta en mi caso de estudio.



## 1.2. La tradición como eje rector de la herencia culinaria

Uno de los conceptos que guía esta investigación, es el de tradición. Desde la definición clásica de cultura aportada por Taylor (*véase infra*), la tradición es una parte fundamental de la cultura. La filosofía, el derecho, la antropología, la sociología, la historia han empleado el concepto de tradición y todas estas disciplinas coinciden en un aspecto, que la tradición es la transmisión de conocimientos heredados. Existe un gran número de investigaciones que estudian la tradición, sería imposible mencionar aquí ese alud de trabajos. Para efectos de esta investigación, seguimos textos como el de, Hobsbawm,<sup>51</sup> Massimo Montanari,<sup>52</sup> y Madrazo.<sup>53</sup>

Cuando Hobsbawm refiere que “las tradiciones inventadas” referidas a un naciente nacionalismo y a una búsqueda de identidad surgen en el s. XIX europeo,<sup>54</sup> en México también se refuerza la tradición en general con los símbolos patrios creados por el estado. Un ejemplo que podemos traer a cuenta es el ya multicitado nacimiento de los chiles en nogada en la ciudad de Puebla a principios del s. XIX.<sup>55</sup>

Para el caso que me ocupa, la tradición de comer alimentos en establecimientos como Las Brisas, es muy reciente. Al hacer un poco de historia en las ciudades cosmopolitas del país llegaba la moda de los restaurantes a mediados del s. XIX, mientras que en las ciudades provincianas como lo era Querétaro, el consumo de antojitos en establecimientos fijos llega tardíamente hasta mediados del s. XX. Esto es, como dice el autor, una *tradición inventada*

---

<sup>51</sup> Eric Hobsbawm y Terence Ranger (eds.), Op., cit., pp. 7-21.

<sup>52</sup> Massimo Montanari, Op., cit., pp. 31-54.

<sup>53</sup> María Madrazo Miranda, “Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición”, en *Contribuciones desde Coatepec*, núm. 9, julio-diciembre, 2005, pp. 115-132. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907>.

<sup>54</sup> Eric Hobsbawm y Terence Ranger (eds.), Op., cit., pp. 11-15.

<sup>55</sup> Cfr. José Luis Juárez López, Op., cit., pp. 18-24.

pero no por ello deja de tener arraigo, es una tradición que a través de los platillos engloba el pasado remoto y las prácticas creadas no hace mucho.

En este orden de ideas, el historiador medievalista, especialista en historia de la alimentación Massimo Montanari comenta que *la cultura* está en convergencia entre la tradición y la innovación. Con Montanari se refuerzan las ideas aportadas por Hobsbauwn. Para Montanari la tradición es:

“...cuando está constituida por los conocimientos, las técnicas y los valores que nos han sido transmitidos. Es innovación cuando estos conocimientos, técnicas y valores modifican la posición del hombre en el contexto ambiental y le dan la capacidad de experimentar nuevas realidades. Podríamos definir la tradición como una innovación bien lograda. La cultura es la interfaz entre las dos perspectivas”<sup>56</sup>

La tradición y la identidad son aspectos de un mismo problema cultural y están intrínsecamente ligadas. La identidad se concibe como un conjunto de elementos psicológicos, culturales y simbólicos que dan a los individuos sentido de pertenencia y que se expresa en cada uno de los integrantes de un colectivo. De acuerdo con esta aseveración,

“...si la tradición consiste en la conservación de los valores de una cultura, en cuyo desarrollo interviene, naturalmente la sociedad para que se conserve es necesaria la práctica, concertada en mayor o menor medida por los integrantes de dicha cultura, pero su participación en esa práctica, solo será posible si los valores culturales en cuestión han sido asimilados por todos sus miembros. Cuando esto ocurre, se dará necesariamente la identificación,...”<sup>57</sup>

---

<sup>56</sup> Massimo Montanari, Op. cit., p. 15.

<sup>57</sup> Adriana Guerrero Ferrer, Op. cit., p. 24.

En México, la antropóloga María Madrazo Miranda ha estudiado la tradición oral y la festividad. Ella se refiere a la tradición como “todo aquello que se hereda de los antepasados así como, de una u otra forma, a los actos que se repiten en el tiempo o que provienen de otra generación”.<sup>58</sup>

La tradición es una categoría polisémica en palabras de Madrazo Miranda. Los diversos significados del concepto tradición empleados en las ciencias sociales van desde concebirla como un acto cultural cosificado e inamovible en el que los pueblos viven estancados en un pasado, hasta concepciones dinámicas en el que las sociedades viven la tradición, la adaptan y la reelaboran sin dejar de lado obviamente su memoria histórica.

Este concepto dinámico de tradición es transversal en esta investigación; siguiendo a María Madrazo en la definición etimológica de la palabra tradición encuentra que en el *Diccionario de autoridades*, la tradición es: “noticia de alguna cosa antigua que se difunde de padres a hijos y se comunica por relación sucesiva de unos a otros”.<sup>59</sup> El sentido que otorga el derecho a este término, se refiere al de entrega, legado, es decir, “...se ha entendido que una tradición es un conjunto de normas, de creencias, etc., con frecuencia incorporada a instituciones.”<sup>60</sup>

La tradición en la familia Olvera Rodríguez se vive cotidianamente y a los ritmos del mundo contemporáneo. La tradición (oral y la memoria) ha sido dinámica, se ha adaptado y se ha reelaborado, en este sentido “...constituye una reserva testimonial de varias generaciones, que no solo documenta el pasado, también la presencia del pasado en el presente”.<sup>61</sup>

Al analizar el uso social de la tradición y reflexionar sobre su valor heurístico, Jesús Tapia Santamaría incluye los hábitos y las costumbres:

---

<sup>58</sup> María Madrazo Miranda, Op. cit., p. 116

<sup>59</sup> Ibidem., p. 118.

<sup>60</sup> Idem.

<sup>61</sup> Ibidem., p.121.

“...sus transformaciones, sus determinantes, su eficacia social, sus significados cambiantes y plurales, su lugar en la cultura y en las ideologías de diversas sociedades. Por lo tanto, más que conceptos abstractos o realidades fijas y concretas, la tradición y la costumbre son, en antropología social, categorías analíticas, herramientas que nos adentran en el conocimiento de una sociedad”<sup>62</sup>

La herencia, el legado como tradición, se transmite a través de palabras y:

“...sustentadas en palabras a lo largo del tiempo, nuestras tradiciones se han convertido en nuestro lenguaje y, viceversa, nuestro lenguaje hinca todas sus raíces en las tradiciones que configuran nuestro devenir cotidiano y desde luego nuestra identidad como pueblo”.<sup>63</sup>

¿Cuál es el sentido de la tradición?, se pregunta Carlos Herrejón Peredo al reflexionar acerca del sentido y el valor social de la tradición. La construcción cultural de la tradición dice Herrejón está integrada por un conjunto de elementos: “1) El sujeto que transmite o entrega; 2) la acción de transmitir o entregar; 3) el contenido de la transmisión: lo que se transmite o entrega; 4) el sujeto que recibe; 5) la acción de recibir”.<sup>64</sup>

En el caso específico de Las Brisas, se conjugan estos elementos de la tradición, sin embargo, el aporte de Herrejón desde su formación, la lingüística, deja de lado el aspecto simbólico. El complejo abordaje que desde la antropología de la alimentación hago para entender el sentido de la tradición, no puede dejar de lado elementos como los contextos donde se sirven los platillos, las maneras en

---

<sup>62</sup> Jesús Tapia Santamaría, “Tradición y costumbre: un acercamiento antropológico”, en Herón Pérez Martínez (ed.), *Lenguaje y tradición en México*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1989, p. 108.

<sup>63</sup> Herón Pérez Martínez (ed.), *Lenguaje y tradición en México*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1989, pp. 11-65.

<sup>64</sup> Carlos Herrejón Peredo, “Tradición. Esbozo de algunos conceptos”, p. 135. disponible en <https://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1016/337/1/PerezMartinezHer%C3%B3n1994.pdf>.

que se elaboran y sirven los antojitos, los ornamentos que simbolizan el origen y el pasado de la cenaduría.

Lo que la tradición “busca es perpetuar la vida”<sup>65</sup>, la tradición es social, no es un fenómeno individual igual que la cultura “el sentido último de la tradición es la prolongación indefinida de un grupo a través del tiempo, en cuanto se preserva su identidad consigo mismo y su diversidad frente a los demás”<sup>66</sup>

La dimensión simbólica de la tradición es inherente a la cultura. La definición de cultura a la que en este estudio me adhiero es la aportada por Clifford Geertz:

“... denota una norma de significados transmitidos históricamente, personificados en símbolos, un sistema de concepciones heredadas expresadas en formas simbólicas por medio de las cuales los hombres se comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento de la vida y sus actitudes con respecto a esta”.<sup>67</sup>

En torno a la cultura vista como totalidad, encontramos a la tradición, que se expresa dentro de la sociedad y da cuenta de la diversidad, es por lo mismo, la forma aceptada de hacer las cosas, cuyas prácticas con el tiempo se van volviendo una costumbre. Este proceso, que conlleva una carga de múltiples conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral, por asimilación e imitación de los modelos precedentes, se sintetiza en la mente de los individuos quienes serán los portadores y agentes transmisores de un saber consuetudinario que asegure la permanencia del grupo por medio de mutuos reconocimientos e identidades.<sup>68</sup>

---

<sup>65</sup> Ibid., p. 140.

<sup>66</sup> Ibid., p. 142.

<sup>67</sup> Clifford Geertz, *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Gedisa, 2003, p. 89.

<sup>68</sup> Adriana Guerrero Ferrer, Op. cit., p. 23

En este estudio, los antojitos están definidos como un producto social que involucra símbolos, signos y códigos y que dentro de las relaciones sociales estos simbolizan un aspecto de la cultura. Estos símbolos comunican mensajes, los cuales se expresan en la vida cotidiana de los individuos disminuyendo las fronteras de clase, de ahí que hablar de los antojitos como una práctica que vincula los aspectos sociales y culturales invita a asociarla, por un lado a las esferas de la alimentación y de los mantenimientos y por otro, a asociarla con las identidades, los gustos, las preferencias en fin, la tradición.

### 1.3. Reflexiones en torno al consumo cultural

La teoría económica desarrollada por Karl Marx<sup>69</sup> a finales del siglo XIX sin duda cimbró las concepciones que hasta el momento se tenían acerca de la estructura de las clases sociales y de las relaciones de producción. Las aportaciones de Marx a la economía política iban más allá de este campo del conocimiento, trascendieron y fundamentaron las bases de teorías sociológicas, históricas y antropológicas donde el capital cultural, los gustos, las distinciones de clase, el *habitus*, los sistemas simbólicos y las relaciones de poder, enriquecieron la teoría social.<sup>70</sup>

Uno de los más grandes exponentes en Francia que retomó las contribuciones de Marx con el objeto de una mayor comprensión de la superestructura y poner en valor el consumo, fue Pierre Bourdieu. El consumo fue uno de los aspectos menos desarrollados en la teoría marxista. Pierre Bourdieu inicia sus análisis acerca de la fotografía y la asistencia a los museos como práctica cultural, la riqueza de sus aportes está en entender a la cultura como un campo en el que se dan relaciones de poder y diferencias de clase: “¿Qué es lo que constituye un campo? Dos elementos: la existencia de un capital común y la lucha por su apropiación”<sup>71</sup> es decir, quienes detentan el capital cultural y quienes aspiran a poseerlo.

---

<sup>69</sup> Carlos Marx, *El capital. Crítica de la economía política*, tomo I, Libro I. El proceso de producción del capital, México, FCE, 2014, pp. 9-18.

<sup>70</sup> Jean Baudrillard, escribe: “el campo de la economía política, construido exclusivamente sobre los valores, el de cambio y el de uso, se desintegra y debe ser reanalizado por completo bajo la forma de una economía política generalizada, lo cual implicará la producción del valor de cambio simbólico (...) como producción de la misma cosa y en el mismo movimiento que la producción de bienes materiales y de valor de cambio económico. El análisis de la producción de símbolos y de cultura no se plantea así como externo, ulterior o “súper estructural” en relación con la producción material; se plantea como una *revolución de la propia economía política*, generalizada por la intervención teórica y práctica del valor de cambio simbólico”. Baudrillard citado en: Marshall Sahlins, *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*, Barcelona, Gedisa, 1988, p. 166.

<sup>71</sup> Pierre Bourdieu, *Sociología y cultura*. Introducción de Néstor García Canclini, México, Grijalbo, CONACULTA, 1990, p. 19.

De acuerdo con Pierre Bourdieu, el campo cultural es “un espacio decisivo para la constitución de las clases y la organización de sus diferencias”<sup>72</sup>, en este sentido, entiendo el consumo de los antojitos como un campo cultural compartido entre clases y diferenciadores sociales. Los antojitos representan el capital que los que producen detentan y los que consumen aspiran a poseer, y son diferenciadores de clases sociales ya que surgen en las clases populares, son consumidos mayoritariamente por las clases medias (en la cenaduría) y permean hasta la clase burguesa (que los saca de su contexto para su apropiación).

Pierre Bourdieu define a las clases sociales, igual que en el marxismo, por su relación con la producción pero integra en su análisis un aspecto fundamental, lo simbólico en el consumo, es decir “la manera de usar los bienes transmutándolos en signos”.<sup>73</sup> Los antojitos son bienes simbólicos y representan en su interacción con las diferentes clases sociales, identidad. Por ejemplo en las fiestas patrias, el gusto por los antojitos es transversal a las clases sociales.<sup>74</sup>

Por otra parte presento las aportaciones que la semiótica ha desarrollado a través de Roland Barthes. Al preguntarse ¿qué es la comida? Expresa que no solo son productos o ingredientes que interesan a la nutrición o a la economía. La comida -yo diría aquí los antojitos- son “un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes un protocolo de usos, de situaciones y de conductas”.<sup>75</sup>

Es así que el antojito es un *verdadero signo*, que en palabras de Barthes significaría “una unidad funcional de una estructura comunicativa”<sup>76</sup>. En este sentido, los antojitos sirven como signo entre los comensales de una sociedad particular. Comer como mexicano, francés, o italiano, es no sólo reproducir

---

<sup>72</sup> Ibidem., pp. 14-15.

<sup>73</sup> Ibid., p. 15.

<sup>74</sup> En México, se celebran las fiestas conmemorativas de pasajes importantes de nuestra historia como la independencia el 16 de septiembre o la revolución el 20 de noviembre. En esos contextos festivos, se suelen consumir antojitos que simbolizan arraigo, herencia y un origen común, en fin, la identidad.

<sup>75</sup> Roland Barthes, “Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea”, *Empiria*. Revista de Metodología de Ciencias Sociales, núm. 11, enero-junio, 2006, p. 215.

<sup>76</sup> Idem.



tradiciones específicas, significa alimentarse con los productos de la propia sociedad, que están a la mano y que por lo regular suelen ser más baratos que los importados.<sup>77</sup>

Los antojitos son también el vehículo de un sistema de comunicaciones humana, “y esta comunicación implica siempre un sistema de significaciones...”<sup>78</sup> los antojitos “son objetos culturales que la sociedad estructura para utilizarlos”.<sup>79</sup>

Contextualizando las aportaciones hacia la teoría del consumo, los antropólogos Carmen Bueno Castellanos y Steffan Igor Ayora Díaz afirman que:

“...la antropología ha dado cuenta de la estructuración de un sinnúmero de relaciones sociales, de sus múltiples asimetrías, de la incorporación de diversas redes de relaciones y procesos, así como de los elementos culturales que acompañan la acción social del consumo.”<sup>80</sup>

El tequila, el mezcal, el bacanora, la charanda y el sotol son bebidas alcohólicas que han sido distinguidas por el estado mexicano con una denominación de origen, esto les da la posibilidad de ser conocidas – generalmente por tradicionales- a nivel mundial. El caso del tequila ha sido estudiado desde una perspectiva antropológica por José de Jesús Hernández López, quien lo analiza como una mercancía de consumo global y elabora una conceptualización en torno al consumo, que afirma:

“Si el consumo satisface el gusto y responde a las necesidades fisiológicas de determinados grupos humanos es porque aquel es una construcción sociocultural. Así el consumo deja de ser explicado como una conducta encaminada a la satisfacción de

---

<sup>77</sup> Néstor García Canclini, *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*, México, Grijalbo, 1995, p. 15.

<sup>78</sup> Roland Barthes, Op. cit. p. 218.

<sup>79</sup> Idem.

<sup>80</sup> Carmen Bueno Castellanos, Steffan Igor Ayora Díaz (coords.), *Consumos globales: de México para el mundo*, México, Universidad Iberoamericana, 2010, p. 10.

necesidades biológicas y, en su lugar, como una forma de diferenciación sociocultural, que involucra tanto al consumidor como al productor quien también produce, voluntaria o involuntariamente para diferenciarse socialmente”.<sup>81</sup>

Uno de los más prolíficos estudiosos del consumo en México, Néstor García Canclini define el consumo como “...el conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos”<sup>82</sup>. El consumo para Canclini, forma parte “...del ciclo de producción y circulación de bienes”.<sup>83</sup> A pesar de que considera el consumo como un concepto cargado de nociones económicas, es el más potente para abarcar las dimensiones no económicas del consumo.

Para concluir este apartado, el sociólogo polaco de origen judío, Zygmunt Bauman, fiel a las doctrinas marxistas estudió los movimientos obreros en Inglaterra, su obra contempla los aspectos sociales del consumo en la clase obrera. En ella considera que el consumo es dinámico y por lo mismo esencial y permanente a la condición humana además de presentar: “...un aspecto inalienable de ésta, y no está atado ni a la época ni a la historia”.<sup>84</sup>

Los planteamientos teóricos vertidos en esta investigación se sustentan en la disciplina antropológica. Los estudios de la alimentación vistos desde la cultura incluyen como una de sus categorías fundamentales la tradición y la costumbre a las que en este estudio se les ha otorgado todo su peso. Considero que la tradición y el consumo como dimensiones de la cultura, me han permitido explicar procesos que articulan estas categorías en torno a los alimentos. Si bien la

---

<sup>81</sup> José de Jesús Hernández López, “El Tequila: una mercancía de consumo global”, en Carmen Bueno Castellanos, Steffan Igor Ayora Díaz (coords.), *Consumos globales: de México para el mundo*, México, Universidad Iberoamericana, 2010, p. 144.

<sup>82</sup> Néstor García Canclini, “El consumo cultural: una propuesta teórica”, en Daniel Mato, *El consumo cultural en América Latina*, Venezuela CLACSO, 2002, pp. 103-118.

<sup>83</sup> *Ibidem.*, p. 105.

<sup>84</sup> Zygmunt Bauman, *Vida de consumo*, México, FCE, 2007, p. 20.

tradición no es un objeto tangible o palpable se concretiza en la danza, en la indumentaria, en el habla, en la cocina en la música, por mencionar algunas manifestaciones y hace de ellas un vehículo para cumplir su fin último, que es el consumo simbólico.

## CAPÍTULO II. LA CENADURÍA LAS BRISAS, EN SANTIAGO DE QUERÉTARO

### 2.1. De Querétaro a su ciudad, de la ciudad al barrio y del barrio a la cenaduría

Hablar de la cenaduría en Querétaro, implica contextualizarla. La historia, el pasado vivo en el presente de un pueblo resulta un preámbulo interesante de explorar. A través de los datos históricos, es posible recrear la imaginación del lector para insertar en ella un recuerdo del pasado que de forma a sus realidades presentes.

El estudio de caso se realizó en la cenaduría Las Brisas, atendida por la familia Olvera Rodríguez. La cenaduría se encuentra ubicada en el número 152 de la calle Hidalgo, justo en la esquina que se forma con la calle Nicolás Campa.



Mapa de ubicación de la cenaduría en las calles de Nicolás Campa e Hidalgo en Santiago de Querétaro, Querétaro, México. Elaboración propia.

Las calles de Nicolás Campa e Hidalgo pese a pertenecer a la zona oficialmente conocida como *barrios tradicionales* ya no tienen las calles

adoquinadas si no pavimentadas, sin embargo conservan sus banquetas hechas de piedra de cantera rosa, características del primer cuadro del centro histórico.

En esta esquina se encuentran también unos bolardos o postes de acero o hierro que impiden el paso o aparcamiento de vehículos y que actualmente suelen ser utilizados como ornamento en algunas calles del municipio de Querétaro.

Actualmente, el estado de Querétaro ocupa el lugar 22 del país en cuanto a su población total, de acuerdo con el censo de población realizado por el Instituto Nacional de Geografía y Estadística en 2016.<sup>85</sup> Cuenta con una población de 2,038,372 habitantes. La división política de la entidad limita al norte con el estado de San Luis Potosí, al oeste con Guanajuato, al suroeste con el estado de Michoacán, al sureste con el estado de México y al este con el estado de Hidalgo.

Querétaro desde antaño, ha sido un estado de paso y centro de comercio y producción principalmente de alimentos. Querétaro se ubica en los valles de tierras bajas, en el corazón del país, en el Bajío. Después de la conquista española sus tierras fueron propicias para el desarrollo de haciendas agrícolas y ganaderas, pero también una parte importante de su historia la ocupan las *haciendas religiosas*,<sup>86</sup> Querétaro fue un bastión importantísimo de conventos y monasterios que tuvieron su auge en los siglos XVII y XVIII. Es posible ver el reflejo de este auge en su ciudad principal, Santiago de Querétaro.

Santiago de Querétaro, o cómo actualmente se le conoce, municipio de Querétaro, está políticamente delimitada por siete delegaciones, Santa Rosa Jáuregui; la mayor ubicada al norte del municipio, Felipe Carrillo Puerto, Félix Osores, Epigmenio González, Cayetano Rubio, Josefa Vergara y la de menor

---

<sup>85</sup>[http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/Productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/estudios/conociendo/702825215200.pdf](http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/Productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/estudios/conociendo/702825215200.pdf).

<sup>86</sup> Denomino así a los conventos y monasterios establecidos en Querétaro, desde mi punto de vista, mientras algunas haciendas fincaban su principal actividad en la agricultura y la ganadería, estas haciendas religiosas iban marcando el ritmo de la evangelización a través de las actividades espirituales que ahí se realizan y que de una u otra forma han permeado en la sociedad.

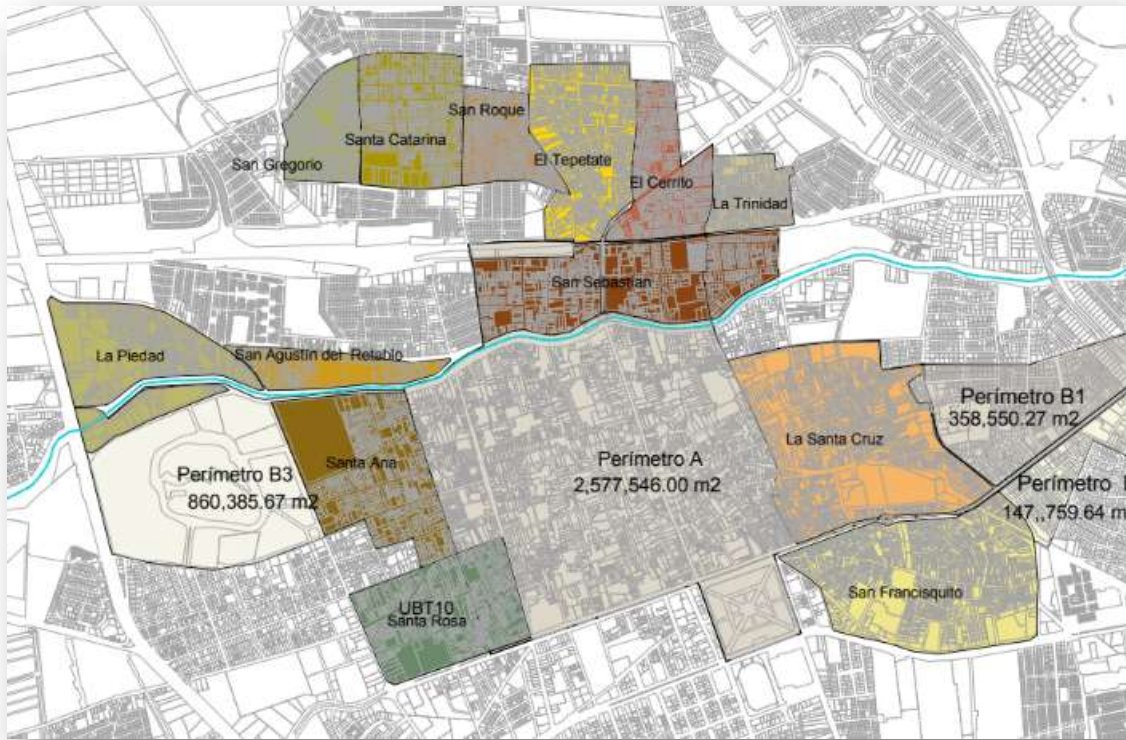
tamaño, la delegación Centro Histórico. En esta última es donde se encuentra ubicada la cenaduría Las Brisas. La delegación Centro Histórico está contenida por el triángulo que forman las actuales avenidas Boulevard Bernardo Quintana, 5 de Febrero y la Carretera Federal 45.

La ciudad de Santiago de Querétaro en los siglos XVI y principios del XVII dejó de ser pueblo indígena para convertirse en ciudad nobilísima de españoles. Desde esa época se puede apreciar su importancia a través de sus monumentos, de sus casas, de sus jardines y de su historia. Algunos acontecimientos históricos más recientes y relevantes de la ciudad han sido por ejemplo, el inicio de la gesta heroica de independencia en 1810, el estreno del himno nacional mexicano en 1854 y la firma de la constitución política de los Estados Unidos Mexicanos en 1917, estos y muchos otros acontecimientos escritos en su historia dejan al descubierto la magnitud de su importancia. El municipio de Querétaro, ha tenido un crecimiento poblacional exponencial en los últimos 15 años gracias al desarrollo de industrias como la aeronáutica y la automotriz.

El corazón de la ciudad se encuentra dividido en barrios. De acuerdo con un mapa del Instituto Municipal de planeación (IMPLAN)<sup>87</sup>, la zona de Barrios Tradicionales y Monumentos Históricos de la delegación Centro Histórico se divide en 13 barrios tradicionales: El Cerrito, El Tepetate, La Piedad, La Santa Cruz, La Trinidad, San Agustín del Retablo, San Francisquito, San Gregorio, San Roque, San Sebastián, Santa Catarina, Santa Rosa y Santa Ana.

---

<sup>87</sup> <http://implanqueretaro.gob.mx/28-infoteca/cartografia/cartografia-zona-de-monumentos/209-zona-de-monumentos-y-barrios-tradicionales>



Mapa de distribución de la zona de Barrios Tradicionales en Santiago de Querétaro, Querétaro, México.  
 Tomado de: <http://implanqueretaro.gob.mx/28-infoteca/cartografia/cartografia-zona-de-monumentos/209-zona-de-monumentos-y-barrios-tradicionales>.

La cenaduría Las Brisas, inicia su historia en el barrio de Santa Ana a principios de la década de 1960, en ese entonces, la ciudad contaba con una población de 103, 907<sup>88</sup> habitantes, aproximadamente 8 veces menos que en la actualidad. Contextualizando la época, el mundo se encontraba en guerra, estaba en su apogeo la Guerra Fría, acababa de triunfar la Revolución Cubana y México se encontraba inmerso en una relativa estabilidad política y económica sin embargo, los acontecimientos mundiales incentivaban diferentes movimientos sociales en el país, principalmente los magisteriales y de los ferrocarrileros, crecía en este entonces la clase media urbana y se encrudecía el rezago de la población rural.

<sup>88</sup> Los datos históricos correspondientes al VIII censo de población efectuado en 1960 se encuentran disponibles en: <http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/1960/>.

La combinación de los movimientos obreros en la década de los 60 y el crecimiento de la clase media urbana en Querétaro incentivaban entonces nuevas formas de vida, nuevas relaciones sociales y por supuesto nuevas formas de trabajo. Algunos sectores de la población, evitando el rezago económico, establecieron comercios como el de Las Brisas generalmente contextualizados por los barrios en los que se dinamizaba la clase media.

Por otra parte, el barrio de Santa Ana recibe su nombre de la actual parroquia de Santa Ana erigida en el año de 1806, de ahí que vengan muchas de las tradiciones en torno a la fiesta patronal que se lleva a cabo en el barrio el 26 de Julio; el barrio posee una identidad taurina, en él se encontraba la primera plaza de toros de la ciudad, la plaza Colón, una de las tradiciones del barrio era una especie de pamplonada en la que hasta hace poco se soltaban toros en las calles y aquellos que se aventuraban se lanzaban a ser perseguidos por los animales espantados y embravecidos. La plaza Colón, fue derrumbada por el gobernador Manuel González Cosío en 1962 y es curiosamente este año, la fecha recordada por la familia Olvera Rodríguez por ser el año de apertura de la cenaduría Las Brisas.

Este barrio se caracterizó por la cantidad de oficios que se desarrollaban en sus calles, artesanos, panaderos, carniceros, costureras, fotógrafos, entre muchos otros daban forma al tipo de comercio que se hacía en el barrio y que actualmente se siguen desarrollando. Del barrio también destaca una tabacalera y una fábrica de textiles llamada La Bonetera en donde en 1938, nace la central obrera más antigua del estado de Querétaro, la Federación de Trabajadores del Estado de Querétaro (FTEQ)<sup>89</sup> vigente hasta nuestros días.

---

<sup>89</sup> <http://www.ctmqro.com/historia/>



## 2.2. Las cenadurías en Santiago de Querétaro

Cómo ya se ha mencionado, el crecimiento de la clase media queretana de los años 60, trajo consigo la apertura de nuevos establecimientos dedicados a la venta de alimentos, desde lujosos restaurantes para una clase social acomodada hasta modestas fondas en dónde la clase obrera podía satisfacer su hambre.

A pesar de la llegada tardía de las modas de la gran ciudad de México, los comederos de las calles de Querétaro han satisfecho el hambre de propios y extraños desde finales del siglo XIX. En esta ciudad como en muchas otras del país, se da cuenta de las cenadurías, espacios que más allá de la definición de Moliner citada en la introducción de este trabajo, se han caracterizado por ser espacios propicios para la transmisión de saberes consuetudinarios en torno a la tradición simbólica que representan los antojitos que en ellas se venden. Puedo decir que no solo son espacios que se limitan a un horario específico, en la mayoría de los casos, los platillos que se venden son considerados tradicionales por sus formas de preparación y su historia, pero sobre todo por la concepción que quienes los consumen tienen respecto de su identidad.

Cabe señalar que esta no es la única cenaduría ni en el barrio ni en la ciudad; en todo el municipio, se encuentran cenadurías o merenderos que ofrecen el mismo tipo de alimentos e incluso algunas que abrieron sus puertas en fechas similares a Las Brisas, tal es el caso de la cenaduría Las Águilas, cenaduría Blas, cenaduría Irma, cenaduría Los Picapiedras, entre otras muchas que se pueden encontrar y que si bien poseen su propia historia, sus coincidencias se hacen más grandes en el sentido de la apropiación y uso simbólico que se hace de los antojitos por parte de los consumidores.

Los comensales suelen ser personas de un nivel socioeconómico medio, transitan en lo que Bourdieu denomina la *clase media*, sin embargo, los antojitos son transversales a las clases sociales, son consumidos y tienen sus orígenes en

las casas de las clases más desfavorecidas, pero también la clase media hace uso de ellos y los consume en los espacios como las cenadurías, que aparte de los platillos, ofrecen un servicio que atiende a la comodidad o el confort que pretenden de las clases burguesas y estas últimas, también los consumen pero en contextos diferentes, las élites suelen sacar los antojitos de las cenadurías, no los comen ahí, los llevan o más bien los piden para servirlos en sus propios espacios, sobre todo en los momentos propicios para refrendar su identidad.

De esta forma veo que el consumo de antojitos, contribuye a desvanecer las fronteras de las clases sociales, unifican a la sociedad y la dotan de identidad. Son entonces un aspecto más de la cultura que se hereda y se transmite de generación en generación.

### 2.3. Las Brisas, el lugar dónde se construye la tradición

Estudiar la tradición a través de una cenaduría sería imposible sin conocerla y conocer su origen. Carlos Herrejón,<sup>90</sup> analiza la tradición que está integrada por un conjunto de elementos que se encuentran en la cenaduría vista como un elemento de la construcción de la tradición, es el lugar en dónde se transmite la historia del lugar, en donde se encuentran los que transmiten (la familia, los que elaboran los alimentos) y a donde los que reciben la transmisión (los clientes) acuden en su búsqueda.

Desde 1962 la cenaduría Las Brisas ha tenido distintas ubicaciones, la primera de ellas en la calle de Madero número 215, ahí se encontraba la casa de los abuelos maternos de la familia Olvera Rodríguez que tenían una miscelánea. En un pasillo aledaño a la casa, la señora Ma. Guadalupe Rodríguez vendía enchiladas y tacos junto con su familia integrada por su esposo José Olvera Cazares<sup>91</sup>, su primer hijo Juan José Olvera Rodríguez, nacido en 1961 y su segunda hija, Yolanda Olvera Rodríguez que nacería en el mismo año en el que empezaron a vender antojitos.

Para 1964, ya con una familia a la que se suman Alfredo Olvera Rodríguez nacido en 1963 y, Ana María Olvera Rodríguez en 1964 se trasladan a vivir y a continuar con su trabajo a la casa ubicada en Nicolás Campa Número 50. Esta casa pertenecía al matrimonio de José Olvera Olvera e Irene Cazares Barrientos, abuelos paternos de los hermanos Olvera Rodríguez, en la que permanecen hasta 1970 cuando las posibilidades económicas y el espacio así como la clientela y la misma familia continuaban creciendo.

Para 1970, año en el que nuevamente cambia de ubicación la cenaduría, la familia ya estaba integrada por dos miembros más, Roberto y Alicia Olvera

---

<sup>90</sup> Carlos Herrejón Peredo, Op. cit., p. 135.

<sup>91</sup> Se omite el acento en el apellido debido a que así lo escribe Alfredo quien aportó la información.

Rodríguez nacidos en 1965 y 1966 respectivamente. En este año se trasladan a una casa rentada, que como las anteriores servía como casa habitación y local comercial. La casa se encuentra ubicada en el número 30 de la calle Nicolás Campa, y ahí vivieron y trabajaron hasta 1981 cuando el señor José Olvera Cazares tuvo la oportunidad de adquirir la propiedad en la esquina de Nicolás Campa e Hidalgo, misma que serviría como casa de familia en la planta alta y en la planta baja como la cenaduría a la que en esta época llaman Las Brisas y que hasta la fecha sigue funcionando, aunque hoy en día ambas plantas de la casa son destinadas al servicio de alimentos que ofrece la familia.

El exterior de la cenaduría es una esquina como ya se ha mencionado y ahí se encuentra edificada una casa de dos plantas, con una pequeña entrada por la calle Hidalgo, hacia este lado, el ancho de la casa es de 3 metros y hay una puerta de una sola hoja hecha de herrería y pintada de color café que da acceso al pasillo de la cenaduría; en la planta alta de la vista de esta misma calle, se observa una ventana con un falso balcón hecho también de herrería y rematada en la parte superior con un tejaván. Entre la parte superior de la puerta y la inferior de la ventana, sale de la pared un ducto de ventilación conectado a una campana rústica hecha de acero que cubre los comales en los que se terminan de preparar los alimentos que se ofrecen en la cenaduría.

Por la calle de Nicolás Campa, es posible observar en la planta alta tres ventanas con herrería y tejaván, iguales a las anteriormente descritas, y dos pequeñas ventanas más que corresponden a los baños de la planta alta de la cenaduría, así como una ventana un poco más grande que da a las escaleras.

En la planta baja de la fachada de Nicolás Campa, se observan dos puertas de acceso de dos hojas cada una, ambas hechas de herrería y pintadas de color café. La del lado izquierdo permite el acceso a la zona en donde se encuentra el almacén, la cocina y el área de lavado, por ahí entran solamente los trabajadores, mientras que la segunda puerta, separada por 13 metros de largo es de la misma

forma que la de la calle Hidalgo, por la que entran los clientes o comensales que visitan Las Brisas. En la planta baja también un par de ventanas de herrería que hacia adentro dejan ver el comedor de la cenaduría.

Todas las paredes de la fachada de la casa están pintadas de color rosa, y en la parte de abajo cambia el tono por terracota, a manera de zoclo de un metro de altura.

En la parte más alta de la casa se observa un enrejado de malla ciclónica y una pequeña construcción en una parte de herrería y en la otra de cemento que actualmente utilizan como almacén.



Vista del inmueble que ocupa la cenaduría Las Brisas. Elaboración propia.

La cenaduría como ya se mencionó es una casa de dos plantas, entrando ya sea por la calle Hidalgo o bien por Nicolás Campa, se observa una barra hecha de cemento y terminada en azulejo de color blanco, la barra mide 5 metros de largo y sobre ella una vitrina de vidrio que cubre los alimentos que esperan para ser servidos. En el extremo del lado derecho, se observan dos comales redondos de 60 cm de diámetro y cóncavos en el centro, en la cavidad central es en donde se coloca la manteca de cerdo para hacer la fritura de los tacos, las enchiladas, los guajolotes y el pollo. Encima de los comales y las hornillas una campana en forma triangular hecha de acero y pintada de blanco, la pintura de la campana con el paso del tiempo se ha puesto color crema gracias también en buena medida a la grasa que sale de la fritura en los comales, pese a haber modificado su color, la campana se mantiene siempre limpia y se pueden observar desgastes en la pintura por la limpieza que se le da con frecuencia.

Detrás de la barra hay unas alacenas empotradas en donde los Olvera Rodríguez colocan los trastos necesarios para el servicio, se observan también algunos artículos personales como teléfonos o cigarros y también algunas materias primas como la sal. En esa misma pared y encima de las alacenas un rectángulo de 4.20 metros de largo por 1.20 metros de ancho enmarca el menú que se ofrece en Las Brisas, en el extremo izquierdo, está pintado el logotipo de la cenaduría, 4 arcos y en cada uno un número que forma el año de inicio de la cenaduría 1962, en la parte superior del logotipo, la leyenda "Las Brisas" en una topografía que simula la letra manuscrita. A la derecha del logotipo se encuentran escritos los platillos que se ofrecen y sobre puestos unos papeles impresos de color amarillo que ocultan los precios anteriores y en los que se plasman los precios actuales de aquello que ofrecen.

A un costado de la barra antes mencionada, se encuentra la caja, un mueble semi redondo de madera en el que Ana María recibe comandas y cobra las cuentas.

El local es un pasillo largo y angosto, con bancas y mesas de madera pegadas a las paredes, con un paso franco en medio por el que transitan los clientes y los empleados de la cenaduría.

En la planta baja hay 8 mesas, están cubiertas con un mantel de tela adornado con flores y encima otro de plástico transparente. Sobre las mesas hay saleros y servilleteros. La carta menú está pegada en la pared a la altura de la vista de los clientes sentados. Para escoger los platillos, los clientes solo tienen que girar la vista para ver la oferta de los mismos.

Al contrario de otras cenadurías de los barrios de la ciudad, Las Brisas es un establecimiento bien iluminado por 7 lámparas de gas neón. Al fondo de la planta baja del local se encuentra una televisión a la altura del techo y justo en el centro del pasillo, debajo de la televisión se encuentran los accesos a los baños, uno para las damas y otro para los caballeros, el lavabo se encuentra en la parte de afuera. Para evitar que el local se llene de humo con la fritura de los alimentos hay dos ventiladores adosados a la pared interior.

En el interior de la esquina que forman las dos puertas de acceso para los clientes se encuentran apiladas las cajas de envases de refrescos vacíos listos para el reabastecimiento.

La cenaduría transforma su ambientación de acuerdo a las diversas celebraciones del año; guirnaldas tricolores, móviles, muñecas otomíes, adornos alusivos a las fiestas de independencia y papel picado son un ejemplo de cómo los Olvera Rodríguez decoran el local para crear un ambiente festivo que es percibido por los clientes.

“Por ejemplo ahorita vamos a cambiar un poco porque nos gusta adornar por ejemplo adornar de fiestas patrias, adornar de navidad y cosas así, es cuando un poquito modificamos, pero poquito, como que

siento que es parte de un apapacho a nuestros clientes de que sientan la temporada, el ambiente diferente, vamos”.<sup>92</sup>

Las dimensiones del segundo piso son iguales a la planta baja. La distribución de las mesas es similar aunque los menús se encuentran entre el mantel de tela y el de plástico, marcando el lugar de cada comensal. Junto a lo que hoy es el salón comedor hay tres habitaciones que son utilizadas como almacén y que en otro tiempo, cuando la familia vivía ahí, eran las habitaciones de la casa.

---

<sup>92</sup> Testimonio de Yolanda Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Julio 2017





Vista interior de la cenaduría Las Brisas tomada desde la puerta de la calle Hidalgo en el Centro Histórico de Santiago de Querétaro, Querétaro, México. Elaboración propia.

La cenaduría abre sus puertas a los clientes a las 17:30 de la tarde, y cierra a las 23:00 horas, funciona de martes a domingo aunque si un cliente permanece después de esta hora se le brinda la atención hasta que se retire.

El horario distingue a estos establecimientos de otros, como los restaurantes o las fondas, debido a que solo se sirven cenas a manera de antojitos. A diferencia de las taquerías o puestos callejeros que funcionan en este mismo horario, las cenadurías cuentan con una gama de platillos de orígenes diversos y no necesariamente basados en una sola forma de preparación o un grupo reducido de ingredientes.

La cenaduría cierra los lunes, es el día de descanso para todos. En este día, los hermanos que viven fuera de la casa familiar están con sus respectivas familias, aunque muy frecuentemente se mantienen unidos y visitan a su mamá. En el área de servicio, los que dedican su vida a ello trabajan mientras los demás se divierten y esto lo tiene muy consciente la familia Olvera, son escasos los días de descanso y por ser los lunes la convivencia se da mayormente entre los mismos integrantes de la familia.

En Las Brisas se conjugan elementos de la tradición no solo en el estricto sentido lingüístico que plantea Herrejón Peredo,<sup>93</sup> la cenaduría es el contexto en el que se sirven los antojitos, es el lugar en el que se elaboran, está constituida por ornamentos que en conjunto forman parte de los elementos de la tradición que simbolizan su origen y su pasado.

---

<sup>93</sup> Carlos Herrejón Peredo, Op. cit., p. 135.

## CAPÍTULO III. CONSTRUYENDO LA TRADICIÓN

### 3.1. La Familia

Conocer a la familia y los significados que está tiene para los Olvera es adentrarnos en su intimidad. Las personas que la integran y sus relaciones familiares, ancladas a la cosmovisión de su trabajo, permiten conocer el arraigo a sus tradiciones, a las herencias del pasado, al capital cultural que conforman y a la tradición que transmiten. Las edades, los niveles de estudio y el discurso de los Olvera, recordando su infancia es parte fundamental en la construcción de la tradición.

Viene al caso aquí, recordar la cita de Adriana Guerrero Ferrer,<sup>94</sup>:

“...si la tradición consiste en la conservación de los valores de una cultura, en cuyo desarrollo interviene, naturalmente la sociedad para que se conserve es necesaria la práctica, concertada en mayor o menor medida por los integrantes de dicha cultura, pero su participación en esa práctica, solo será posible si los valores culturales en cuestión han sido asimilados por todos sus miembros. Cuando esto ocurre, se dará necesariamente la identificación,...”

La familia Olvera Rodríguez, es integrante de una cultura que a través de su interacción es asimilada por todos, poseen una identidad propia y la transmiten de generación en generación.

La familia Olvera Rodríguez está integrada por 21 personas descendientes del matrimonio de José Olvera Cazarez y Ma. Guadalupe Rodríguez Velazquez.<sup>95</sup> Don José era obrero en la fábrica de Singer e incursionó en la panadería y a pesar de solo haber concluido la educación primaria tuvo la visión de abrir el negocio y

---

<sup>94</sup> Adriana Guerrero Ferrer, Op. cit., p. 15

<sup>95</sup> Se omite el acento en el apellido debido a que así lo escribe Alfredo quien aportó la información y además en los documentos oficiales que exhiben también el apellido carece de acento.

hacerlo crecer. Su esposa desde pequeña se dedicó a atender la miscelánea de sus padres y posteriormente, ya casada, trabajó en la cenaduría y también se dedicó a atender a su familia como ama de casa. José y Ma. Guadalupe contrajeron matrimonio en 1961 y a partir de 1962 tuvieron 6 hijos, uno por año. El primero J. José Olvera Rodríguez, quien concluyó la secundaria y trabajaba en el archivo clínico del Seguro Social; murió en el año 2004 a causa de una insuficiencia renal a la edad de 43 años y tuvo 2 hijos J. José Olvera García quien estudió derecho y Guadalupe Irene Olvera García quien concluyó sus estudios en trabajo Social, debido a la separación del matrimonio, la familia excluye el nombre de la esposa del primogénito de los Olvera Rodríguez.

La segunda hija del matrimonio Olvera Rodríguez es Yolanda quien a pesar de haber estudiado únicamente la preparatoria, logró trabajar como administrativa en el Seguro Social tiempo antes de integrarse de lleno a la cenaduría. En entrevista, ella comenta que desde pequeña su papá le daba tareas sencillas en la cenaduría pero que ya en la preparatoria lograba esquivar con el pretexto de salir tarde de la escuela y no encontrar camión.

“Nuestro horario de la escuela no nos lo tocaba, por decir yo estuve en la preparatoria en la tarde, y ese no me lo tocaba, o sea, yo llegaba a las 11 o 10 de la noche de estar en la sur, y yo le echaba mentiras de que no había transporte y me venía caminando, pues al fin chavos, yo nomas con decirle, no pues ya no hay camión, ya iba llegando ya nomás le hacía al cuento un ratito, y ya se acabó el turno”.<sup>96</sup>

Yolanda es madre soltera, tuvo a J. David a quién le dio sus dos apellidos, David tiene una discapacidad auditiva, sin embargo ella lo ha apoyado y alentado a seguir con sus estudios. En una de las entrevistas, ella comenta que siempre lo ha tenido en escuelas regulares y pese a las dificultades ha logrado concluir su preparatoria. Actualmente se encuentra haciendo el curso propedéutico para la

---

<sup>96</sup> Testimonio de Yolanda Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Julio 2017

Licenciatura en Administración de Empresas de la Universidad Autónoma de Querétaro. David tiene 21 años de edad y es uno de los 3 sobrinos de los Olvera Rodríguez que se dedica al negocio.

El tercer hermano es Alfredo Olvera Rodríguez. Alfredo terminó la preparatoria y posteriormente se casó con Ma. C. Margarita Martínez Pérez, quien es secretaria ejecutiva y actualmente es artesana. Elabora cuadros hechos a base de semillas y con apoyo de programas de gobierno ha logrado constituir su propia empresa. Actualmente posee una marca propia bajo la cual oferta la artesanía que hace; con ella tiene una hija de nombre Karla M. Olvera Martínez quien estudió Nutriología y decidió abrir un restaurante de alimentos saludables con su novio.

Después de Alfredo, tuvieron a Ana María Olvera Rodríguez quien nació en 1965, ella tuvo a una hija, Viridiana a quien de la misma forma que Yolanda, le dio sus apellidos debido a que está divorciada. Ana María estudió solamente la preparatoria y desde pequeña ha estado inmersa en el negocio familiar.

El quinto hijo de los Olvera Rodríguez se llama Roberto, él es comerciante y sus estudios llegan hasta la secundaria. A diferencia de sus otros hermanos él emprendió su propio camino y actualmente no trabaja en Las Brisas, es comerciante y tiene una pizzería. Según platica Alfredo, Roberto está casado con María Florida Hernández y tienen cinco hijos, Ana María de 22 años, quien ha concluido la preparatoria, J. Roberto de 21 años que terminó la secundaria, Marisol de 19 años que concluye la preparatoria, Lizbeth de 13 años quien terminó la secundaria y J. Pablo de apenas 9 años de edad y que se encuentra estudiando la primaria.

La última hija de la familia es Alicia Olvera Rodríguez, quien logró concluir sus estudios en enfermería mismos que como ella lo relata en entrevista, le han servido no solo para trabajar como enfermera en el Seguro Social sino para atender y cuidar a sus familiares cuando lo han requerido. Principalmente, estuvo

a cargo del cuidado de su papá y de su hermano José cuando se encontraron convalecientes. Alicia, se ha casado con Juan Ruiz Granados quien ha sido comerciante y actualmente se desempeña como auxiliar contable. Tuvieron dos hijos J. Juan y María José Ruiz Olvera, el primero de 19 años y actualmente estudia la carrera de comercio y María José está estudiando la preparatoria. Ambos trabajan en la cenaduría, Juan lo hace de manera rutinaria y María José esporádicamente cuando es fin de semana o se incrementa la carga de trabajo.



Fotografía de los hermanos Olvera Rodríguez que actualmente se hacen cargo de la operación de la cenaduría, de izquierda a derecha Alfredo, Yolanda, Ana María y Alicia Olvera Rodríguez. Elaboración propia.

Durante el trabajo de campo he podido hablar con la mayor parte de los miembros de la familia, al menos con cuatro de los seis hermanos, de los otros

dos, uno, José, como ya mencioné falleció y del otro, Roberto no se encuentra del todo integrado a la cenaduría. Como lo comenta Alfredo, fueron algunas diferencias lo que lo llevaron a separarse del núcleo familiar que conforma la empresa.

De los hermanos y sobrinos con los que tuve la oportunidad de platicar, los que más información aportaron sobre la historia de la familia y la división familiar del trabajo que se lleva a cabo en la cenaduría fueron Alfredo y Yolanda, pese a la observación en la cual Alfredo es quién ocupa un rango jerárquico mayor en la cenaduría, las otras hermanas atribuyen a su mamá las riendas del negocio, incluso se retoma un testimonio oral de Yolanda quien narra cómo ante las diferencias de opinión entre hermanos, su mamá puso un letrero en casa que dice: “aquí la de los huevos soy yo”, dejando ver quien realmente conserva el poder a pesar de la distancia que actualmente guarda en relación a la operación del establecimiento.

Como se mencionó anteriormente, quien lleva las riendas del negocio es la señora Ma. Guadalupe Rodríguez Velazquez, ella sigue tomando las decisiones sobre el negocio, manejando los recursos económicos y distribuyéndolos entre los que trabajan ahí. Pero no tan solo son los aspectos económicos, ella también es un eje central en las relaciones familiares.

Durante su vida de casada Ma. Guadalupe acató las disposiciones de su esposo tanto familiares como económicas, una vez que quedó viuda tomó las riendas del negocio y un control férreo de las relaciones familiares que se extendieron más allá de sus hijos, hermanos y sobrinos.

Después de la observación participante, pude constatar que los hermanos, diariamente al cerrar la cenaduría se dirigen a la casa de su mamá a “hacer cuentas”, esto quiere decir que a través de las comandas se contabiliza cuánto se vendió y qué se vendió. Se cuenta el dinero y se distribuye para efectuar los pagos

de servicios y sueldos aunque se desconocen los montos exactos a los que ascienden dichos pagos.

El control económico de la cenaduría recae sobre la señora Ma. Guadalupe, como ya hemos mencionado. Al momento de hacer las compras para abastecer el establecimiento es en donde queda claro dónde radica el poder económico.

Alfredo, Yolanda y su mamá Ma. Guadalupe, hacen las compras los martes. El recorrido empieza en el Mercado Josefa Ortiz de Domínguez a las 10 de la mañana y posteriormente se trasladan a la central de abastos donde compran la mayor parte de las mercancías para el negocio y para su casa. Durante el recorrido, observé como la señora Guadalupe es quien saca de su monedero el dinero necesario para adquirir los productos, así como también ella es la que entabla las relaciones sociales en el mercado, ella es la protagonista.





Fotografía tomada durante las compras para el abastecimiento de la cenaduría, en la Central de Abastos de la Ciudad de Santiago de Querétaro, Querétaro, México, de izquierda a derecha, Alfredo Olvera Rodríguez y Guadalupe Rodríguez Velazquez. Elaboración propia.

El traslado al mercado lo realizan en el vehículo de Alfredo, una camioneta tipo pick Up, en la que ella va adelante junto con su hijo, en la parte de atrás generalmente va Yolanda. Al hacer las compras, en algunos establecimientos como el del pollo o la fruta, la señora Guadalupe se baja de la camioneta y se dirige a los locatarios para realizar la transacción económica, además de entablar con ellos conversaciones breves sobre el estado de la familia o algún detalle específico sobre los acontecimientos recientes. En algunos otros puestos, Alfredo y Yolanda son los que seleccionan los ingredientes, sin embargo, inevitablemente acuden a su madre para solicitarle el dinero para realizar la compra. Así, ella

supervisa cada vez la adquisición de los insumos tanto para la cenaduría como para su casa. Además de saberse poderosa por el control del dinero, sus hijos consideran que es una forma de mantener a su mamá activa y hacerla sentir útil. Siendo una mujer de la tercera edad su movilidad es cada vez más difícil, ella usa bastón y subir y bajar de la camioneta no es una tarea sencilla, con paciencia y mucho orgullo, Alfredo dispone cada vez que la señora baja del vehículo un banco de dos escalones, incluso en la central de abastos suele haber mucha basura en el piso y tanto Alfredo como Yolanda retiran del camino cualquier obstáculo con el que ella pudiera tropezar o ensuciarse.



Alfredo y Yolanda Olvera Rodríguez ayudando a su mamá Guadalupe Rodríguez a subir a la camioneta durante las compras en la Central de Abastos de la ciudad de Santiago de Querétaro, Querétaro, México.

Elaboración propia.

Las relaciones laborales entre los hermanos Olvera Rodríguez permiten la continuidad del negocio, se privilegian los intereses del trabajo por encima de los personales. Ellos viven para reproducir su fuerza de trabajo. Los momentos de asueto o socialización al exterior son escasos, son pocas las fiestas o reuniones familiares a las que asisten y cuando se da el caso, invariablemente a las 5:30 de la tarde termina el festejo porque tienen que trabajar en la cenaduría.

Como ejemplo de la importancia que se da al trabajo, los hermanos Olvera Rodríguez, cada vez que hay una fiesta familiar, invariablemente a las 5:30 de la tarde, se retiran para integrarse a sus actividades cotidianas en la cenaduría

aunque la fiesta continúe, como un caso excepcional, en fechas recientes fue organizada una fiesta a la tía María de los Ángeles, hermana de la señora Guadalupe por el festejo de sus 80 años, en la cual, María de los Ángeles Kababie, quien es hija de María de los Ángeles Rodríguez y también trabaja en la cenaduría y su principal actividad es lavar los trastes, comentó que “fue un logro del sindicato de lavalozas de Las Brisas o sea yo el que el día de hoy cerraran para festejar a mi mamá”.

La autorización para que se cerrara la cenaduría la dio la señora Ma. Guadalupe como un caso excepcional y después de la insistencia de María de los Ángeles ante la autoridad que ella representa en la cenaduría.

Continuando con el análisis de las relaciones entre los hermanos, las diferencias de opinión existen, sin embargo, ellos callan en la mayoría de los casos para no desestabilizar el núcleo familiar que les mantiene seguros, con un trabajo estable que les genera ingresos para mantener a sus respectivas familias. Cuando estas diferencias se dimensionan y salen a la luz, si se trata de asuntos de trabajo, se exponen con la mamá y ella es quien toma una decisión respecto de estas.

El núcleo familiar les permite mantener un trabajo, un prestigio, un estatus y un reconocimiento social frente a sus clientes y el resto de su familia, por lo que resulta conveniente generar la unidad y la estabilidad que reflejan en todo momento; ejemplo de ello son los primos de los Olvera Rodríguez quienes otorgan a la señora Guadalupe un lugar fundamental. María de los Ángeles comenta: “es la tía consentida de todos los primos”.

Entre los hermanos entonces existe una cohesión que resulta en un fuerte tejido de relaciones familiares y laborales que permiten que la cenaduría permanezca. Esta cohesión ha hecho que los empleados extraños a la familia

desarrollen actividades ajenas a los roles de trabajo que solo los Olvera Rodríguez desempeñan.

Definitivamente don José Olvera y Ma. Guadalupe Rodríguez son las personas que hicieron el negocio, ellos fueron construyendo relaciones y generando un mayor número de ingresos, pero también ellos fueron los encargados de construir y transmitir el conocimiento a sus hijos.

Poco a poco y a muy corta edad los hermanos Olvera iban desarrollando tareas en beneficio del negocio familiar y aunque pudieran parecer simples, siempre implicaron un grado de complejidad y una forma de aprenderlas que hoy todos consideran dura, pero efectiva.

Alicia narra en entrevista, cómo desde los 6 años las primeras actividades que hacía era atender las mesas, “me acuerdo que hay clientes todavía que vienen a cenar y dicen que no alcanzaba la mesa para atenderlos”<sup>97</sup> incluso sin saber leer ni escribir ella recogía los platos y limpiaba las mesas; también narra que no tenían actividades muy específicas sino que su papá decía que era lo que se ofrecía y ellos atendían a esa necesidad.

De esa forma todos los hermanos se involucraban y aprendían las actividades propias de la Cenaduría.

Otro testimonio en el que se plasma la forma de aprender es el de Ana María, quien con lágrimas narra cómo se transmitió el conocimiento de una generación a otra.

“Empezamos chiquillos, a cada quien nos iban poniendo una actividad de acuerdo a nuestra edad, por ejemplo a mí un tiempo me tocó ayudarle a mi mamá en el quehacer de la casa, y ya después más grande nos ponían por ejemplo a pelar papas o cuando no teníamos

---

<sup>97</sup> Testimonio de Ana María Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Julio 2017

quien nos ayudara a deshebrar carnitas, mi papá era el jefe y por ejemplo ya cuando llegue a los nueve años a mí me tocó más responsabilidad porque estaba en el comal de los tacos, yo no alcanzaba la hornilla y me ponían una caja de cocas y tuve muy mala experiencia porque a veces se zafaba la manguera del gas de la conexión a la parrilla y yo agarraba y le metía el cerillo y me quemé muchas veces, mi papá era de un carácter muy fuerte y si me tocó varias regañadas pero después agarré mucha experiencia, es un poco difícil. Tenía uno que aguantarse de las quemadas y salir a trabajar.”

Con estos ejemplos queda claro que la transmisión de conocimientos se fue dando gracias a la observación, pero sobre todo a la práctica motivada por la necesidad de la participación de los integrantes de la familia en la construcción de un negocio que con el paso del tiempo y la herencia de conocimientos se puede considerar tradicional, no sólo en lo que se refiere a la imagen que dan hacia el exterior sino por las prácticas al interior del mismo en las que los integrantes de la familia han hecho por el negocio lo mismo desde hace ya 55 años.

Ma. Guadalupe continúa teniendo el control de la cenaduría, se han establecido candados afectivos y laborales que conllevan a una fuerte cohesión familiar en la que los hermanos Olvera Rodríguez han encontrado estabilidad, seguridad y confort. En ellos no se ha generado la necesidad de controlar la cenaduría cómo lo hace su madre, ni siquiera han reflexionado sobre la necesidad de ceder la estafeta ni para ellos ni para la siguiente generación.

La continuidad de los procesos, tal cual fueron establecidos por sus padres y las formas tradicionales de elaboración, operación y administración, les permite una permanencia de la tradición que se ve reflejada en los alimentos que se ofrecen, como se ofrecen e incluso la forma de emplatado o presentar los alimentos. Parecería que en la cenaduría “Las Brisas” el tiempo se ha detenido, parecería que los fundadores siguen ahí y no existe una necesidad de innovación porque fincan la estabilidad del negocio en estas formas tradicionales de hacer.

Existe una fe ciega en cómo los hermanos Olvera Rodríguez aprendieron a hacer las cosas, por ejemplo, al observar cómo se cortan las zanahorias, en la cenaduría lo hacen con un cuchillo y van cortando “las partes feas” de la zanahoria, retiran la cáscara con el mismo instrumento y si se les cuestiona sobre los nuevos utensilios especializados en pelar vegetales, Yolanda responde “no utilizo pela papas, así es como estoy impuesta a hacerlo, así lo hemos hecho siempre”. Dado que los procesos siguen siendo los mismos, no existe una necesidad de ceder la autoridad, incluso esas mismas formas son enseñadas tal cual a la tercera generación que hoy colabora en Las Brisas.

Alfredo ha presentado una de las primeras cartas menú del establecimiento en la que aparte de los precios, las únicas modificaciones que se han hecho, es la incorporación de un pozole, aguas frescas y postres que han ido agregando como células de comercio independiente.

El que los hermanos se hayan convertido en proveedores de algunas preparaciones en el negocio familiar ha sido una iniciativa propia pero siempre la iniciativa debe acompañarse de la autorización de la matriarca de la familia. Ellos han dicho, “mi mamá nos dio chance de vender” lo interesante es que al hacer estas preparaciones tienen ganancias independientes, por las aguas ingresa un recurso adicional para Alfredo, por los postres recibe Yolanda y por el pozole Alicia.

La carta menú de antaño de la cenaduría está escrita en computadora, impresa sobre papel de color verde y resguardada por una carpeta de plástico blanco en la parte de atrás y transparente adelante, en la parte del centro en el extremo superior un letrero en mayúsculas y negritas con el nombre del establecimiento “LAS BRISAS”, en orden descendente y todo escrito en letras mayúsculas, aparecen los platillos que se ofrecen y los precios a los que se vendían.



Fotografía del primer menú impreso en computadora de la cenaduría, impreso sobre hoja de papel bond de color verde y conservado en una mica de plástico. Elaboración propia.

En la cenaduría se vendían desde el inicio enchiladas, tacos dorados, guajolotes, tostadas, chalupas, pollo frito, manitas de cerdo en vinagre, encurtidos y refrescos.

Al igual que las formas de aprender y la organización del trabajo, los hermanos Olvera Rodríguez no se cuestionan el origen o la construcción del menú, ellos se limitan a reproducir aquellos platillos que aprendieron en la



infancia, que reconocen como tradicionales, que representan el sustento de sus familias y que reflejan la identidad de los queretanos.

Los hermanos Olvera Rodríguez aprendieron desde los seis años, bajo el mando de sus padres, diversas actividades relacionadas con la preparación de los platillos. A petición de sus padres pelaban y cortaban papas, zanahorias o ajos, atendían a los clientes o limpiaban las mesas. Ellos fueron aprendiendo así el negocio familiar.

Pasados los años se fueron estableciendo roles de trabajo en los que cada uno tenía un quehacer específico, actualmente Alfredo se encarga de la preparación y el terminado de los platillos, establece las necesidades de abasto y principalmente hace los encurtidos. Por su parte Yolanda está en los comales, esto quiere decir que ella, con ayuda de doña Delfina Maldonado “doña Delfi” como la conocen, la única empleada externa a la familia, hacen los tacos, las enchiladas y los guajolotes que posteriormente pasan a Alfredo o a Alicia para ser terminados. Adicionalmente Yolanda se encarga de algunas preparaciones previas al servicio como las salsas o los guisos de los que se rellenan los tacos. Ana María por su parte se encuentra en la caja, ella lleva un control sobre lo que se pide por parte de los clientes y las cuentas, tiene la responsabilidad de mantener abastecida de cambio la caja y ordenados los pedidos, también se encarga de la toma de órdenes que entran vía telefónica. Alicia se encarga igual que Alfredo del terminado de los platillos y de servir el pozole que se vende en la cenaduría. Los sobrinos, Juan y David, se encargan de la atención de las mesas y de manera esporádica asiste María José a apoyarlos en esta misma labor cuando es fin de semana o días festivos y la carga de trabajo se ve incrementada.

De esta forma se han constituido los roles de trabajo, sin embargo, todos sin excepción conocen las actividades de los otros por lo que cuando hay una necesidad se desdibujan los roles ante el surgimiento de esta, por ejemplo cuando hay mucha gente, alguno de ellos tiene que salir y atender a los clientes, de la

misma forma ante la ausencia de alguno de ellos, cualquiera de los otros puede hacer sus actividades.

La función de la organización de las actividades, no es ejercida por ningún hermano, aunque a primera vista pudiera ponderarse un papel de mayor autoridad a Alfredo que generalmente es quien da la bienvenida a los clientes y los despide, decide sobre las compras y refleja ser quien maneja el negocio. Existe en el imaginario de los hermanos la figura de autoridad que representa su padre o su madre que a pesar de no estar físicamente en la cenaduría, ejercen un poder establecido desde tiempo antes cuando ellos eran quienes daban las órdenes directamente en la cenaduría.

Actualmente la cenaduría solo cuenta con una empleada ajena a la familia. Como mencioné anteriormente, la señora Delfina Maldonado Tomas, trabaja directamente con Yolanda en los comales, ella se encarga de preparar guajolotes, enchiladas y tacos. A pesar de no tener lazos sanguíneos con la familia lleva 11 años trabajando, ingresó a Las Brisas cuando Ana María tuvo que dejar el trabajo por el nacimiento de su hija y desde entonces ha permanecido en constante apoyo a la familia. El trato y la relación que guardan con doña "Delfi" como la llaman los hermanos Olvera, es en momentos distante, a pesar de que la ven como un integrante más de la familia ella parece estar consciente de la distancia que hay en la relación y aunque el trato es muy cordial se limita a la relación laboral.

Otra empleada es María de los Ángeles Kababie Rodríguez, ella como ya también mencioné, es prima hermana de los Olvera Rodríguez, su trabajo básicamente consiste en lavar trastes y apoyar en las labores de limpieza en la cenaduría. A diferencia de doña Delfi, el trato con ellos se percibe más cercano pero siempre limitado, es una integrante de la familia pero definitivamente no del núcleo familiar. Con quien establece relaciones más cercanas es con Alfredo, con él platica más que con las hermanas.

En la entrada del personal, aquella que da a la cocina, hay un letrero en el que se solicita personal, en la entrevista con los Olvera, mencionaron que les ha sido difícil conseguir personal, pero esto no quiere decir que no lo necesiten, mientras no haya quien les ayude en las labores de limpieza y preparaciones previas, ellos son quienes deben de hacer estas labores y las distribuyen de acuerdo a las áreas o los roles de trabajo que desempeñan. En las noches, una vez que han cerrado la cenaduría, Juan Ruíz Granados, esposo de Alicia llega a recogerla y generalmente cuando esto sucede Alicia no ha concluido la jornada por lo que él, sin ser trabajador en Las Brisas, se dispone a ayudar sin recibir pago alguno a cambio.

Cuando se habla de los empleados de la cenaduría, no podemos dejar pasar el hecho de que todos, incluyendo a los hermanos Olvera, son empleados y están sujetos de una u otra manera a las disposiciones de la señora Guadalupe ya que ellos le rinden cuentas y reciben un pago por su trabajo. En total son 8 las personas que trabajan cotidianamente en Las Brisas.



Foto de los empleados de la cenaduría Las Brisas, aparecen de izquierda a derecha Alfredo Olvera Rodríguez, María de Los Ángeles Kababie Rodríguez, David Olvera Rodríguez, Yolanda Olvera Rodríguez, Ana María Olvera Rodríguez, Juan Ruiz Olvera, Alicia Olvera Rodríguez y Delfina Maldonado Tomas.  
Elaboración propia.

En ocasiones, al menos una vez al año, se toman un período de vacaciones y tienen la costumbre de hacer un viaje familiar a algún destino turístico. Alfredo comenta que incluso su mamá compró una camioneta en dónde cupieran todos para poder hacer estos viajes en familia.

Como se ha podido ver, las reflexiones en torno a la familia, sus miembros, sus formas de relacionarse, de resolver conflictos, el matriarcado establecido, en fin su cotidianidad, son el reflejo del *campo cultural* al que se inscriben. Se da cuenta en este apartado de la herencia y el legado que se transmite el lenguaje que “...hinca todas sus raíces en las tradiciones que configuran”<sup>98</sup> el devenir cotidiano de la familia y su identidad como miembros de una sociedad.

---

<sup>98</sup> Herón Pérez Martínez, Op. cit., p.135.

### 3.2. Los elementos de la tradición

En párrafos anteriores, había planteado que la tradición en la familia se vive cotidianamente, esta tradición ha sido dinámica, se ha adaptado y se ha reelaborado; había planteado también que a los elementos de la tradición, plasmados en la definición lingüística sobre el valor social de la tradición que aporta Carlos Herrejón<sup>99</sup>, haría falta contemplar también los contextos, las maneras y los ornamentos que se presentan en Las Brisas.

Hablé ya sobre el contexto la cenaduría, sobre las formas de las relaciones sociales y familiares, haría falta un tercer elemento en la conformación de la tradición. Como ejemplo de la importancia de estos elementos, están los ornamentos, la práctica religiosa y los antojitos como parte fundamental en la construcción del concepto heurístico de la tradición.

Cuando la familia Olvera Rodríguez fue abordada para sustentar el hecho de concebirse como tradicionales mostraron elementos que consideran un aval de la permanencia de la cenaduría, que permiten ver la importancia que dan al paso del tiempo y el recuerdo de acontecimientos o seres queridos a través de documentos oficiales (credenciales de salubridad, licencias de funcionamiento, certificados de escolaridad) y fotografías. Otro elemento de gran relevancia es un mural pintado en una de las paredes del comedor de la planta baja.

Como un homenaje a don José Olvera Cazares y a Ma. Guadalupe Rodríguez Velazquez, Alfredo tiene la iniciativa de pedirle al pintor Luis Sanabrais hacer un retrato de los fundadores de la cenaduría y complementarlo con elementos significativos del barrio, del paisaje cotidiano, de la ciudad y de la misma cenaduría.

---

<sup>99</sup> Carlos Herrejón Peredo, Op. cit., p. 11-65

“Por ejemplo el mural, fue por iniciativa de mi hermano, le dijo al señor Sanabrais que si no nos haría un mural, él es un hombre muy conocido de más de 90 años, hacía las escenografías de los carros de las cabalgatas y entonces pues ya le dio la fotografía y todo y como que siento que podríamos cambiar todo pero el mural se quedaría”.<sup>100</sup>

A un año de haber fallecido don José, en 1997, el pintor entrega a la familia un bosquejo del retrato del matrimonio que aún conservan y exhiben. Este bosquejo esta hecho a lápiz sobre papel albanene y posteriormente se pintó en el extremo izquierdo del mural y se le agregó un paisaje. El mural de 2.8 metros de largo por 1.50 de alto está pintado con pintura de aceite; en medio de ramilletes de granadas, uvas y flores, en perspectiva se ve la iglesia de Santa Ana y las edificaciones destinadas a casa habitación que la rodean. Una fuente de cantera rosa de la que brota agua. Las calles empedradas de Mariano Escobedo y Nicolás Campa que circundan la iglesia. El atrio de cantera y en la calle Escobedo, una carreta jalada por un burro que transporta a un personaje que los Olvera Rodríguez dicen que es la representación de su abuelo.

A manera de cartela que enmarca el paisaje, aparece la inscripción “Cenaduría 1962”. Hay motivos que representan platos servidos, el de la izquierda con una orden de enchiladas dispuestas sobre hojas de lechuga y rábanos acompañadas de papas y encurtidos. El de la derecha un pollo frito acompañado de las mismas guarniciones que el anterior.

Este mural, al igual que un retrato del Pbro. José Morales Flores, que describiré posteriormente, refleja las relaciones sociales que se tejen en la cenaduría y que los Olvera exhiben como elementos de tradición. Luis Sanabrais es un pintor reconocido por su obra. Participante muy activo en la pintura de murales para las fiestas de Diciembre organizadas por el Patronato de las Fiestas del Estado de Querétaro. Desde hace 91 años, se lleva a cabo una tradicional

---

<sup>100</sup> Testimonio de Yolanda Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Julio 2017

cabalgata que poco tiene que ver con el deporte ecuestre, se trata de un desfile de carros alegóricos alusivos a las festividades navideñas. El pintor, ha creado paisajes que retratan la forma de vivir las celebraciones en la ciudad. Luis Sanabrais era además un ferviente admirador de la tauromaquia, un queretano reconocido y originario también del barrio de Santa Ana.

Alrededor de la cenaduría, se gesta el mito fundacional. Una historia muy bien estructurada pero sobre todo congruente con lo que se ve, con lo que se percibe y con aquello que se platica. La familia explica el origen a través de los elementos descritos, pero también como en la mayoría de los mitos, existe un protagonista, un personaje al que se le rinde homenaje, en este caso se trata de don José Olvera y de Ma. Guadalupe Rodríguez. No solo se habla de la fundación de la cenaduría, se exhiben documentos que avalan esta construcción mítica mezclada entre sucesos reales y elementos imaginarios colectivos. Se comenta del esfuerzo y dedicación de los personajes principales, de las anécdotas familiares, de las relaciones sociales entabladas a lo largo del tiempo, de los beneficios económicos recibidos a cambio del trabajo, pero poco se habla de los alimentos en concreto.

Los antojitos están inmersos en este entramado de elementos míticos y reales. Los platillos que venden son el soporte tangible, sin embargo la permanencia, el prestigio y el reconocimiento social están fuertemente anclados en la identidad construida tanto por los que venden como por los que consumen. En esta relación biunívoca entre los alimentos y la tradición se finca la permanencia y continuidad de Las Brisas. Esta relación se gesta desde la alimentación de los pueblos ágrafos hasta las sociedades con alto grado de desarrollo. No se concibe un alimento sin la carga cultural y simbólica que lo circunda.

Así como los antojitos, la devoción religiosa de la familia forma parte también de los elementos míticos y reales que configuran la identidad de la familia

Olvera Rodríguez. En Las Brisas se vive una fuerte práctica religiosa y para la familia el acercamiento con Dios es importante. En el interior de la cenaduría, sobre el área de la caja hay un cuadro con la imagen de la Virgen de Guadalupe de 1 metro de ancho por 1.20 metros de altura. A este cuadro lo adornan con flores que adquieren el mismo día que hacen las compras para la cenaduría. En las fechas de celebración, como septiembre, o diciembre el cuadro también es adornado con ornamentos alusivos a las fiestas de esos meses, día de la independencia o navidad.





Fotografía del cuadro de la Virgen de Guadalupe dentro de la cenaduría. Elaboración propia.

Al lado izquierdo del cuadro, una imagen de la conmemoración del primer aniversario luctuoso del Pbro. José Morales Flores, que fuera párroco de Santa Ana y capellán de la plaza de Toros Santa María, aficionado en vida a la fiesta taurina y quién en 1981 bendijo la inauguración del local que actualmente ocupa la cenaduría. Este cuadro es un reflejo no solo de la devoción, sino de las relaciones entabladas con al alto clero de la Iglesia Católica ya que fue regalado a la familia y dedicado por Mons. Diego Monroy Ponce, Ex rector de la Basílica de Guadalupe.



Fotografía del Pbro. José Morales Flores, regalada y dedicada a la familia por Mons. Diego Monroy Ponce.  
Elaboración propia.

La familia Olvera Rodríguez participa activamente de las actividades religiosas del barrio, el 26 de julio, durante las fiestas patronales, en Las Brisas se preparan guajolotes de un menor tamaño al habitual, para regalar a todos los que visitan la parroquia, contribuyendo así a la celebraciones religiosas. La participación de ellos en las fiestas es ya una tradición. Yolanda comenta: “Los clientes hasta vienen a preguntar por los guajolotes que se regalan”.

### 3.3. El mito fundacional, los orígenes de la cenaduría

Las Brisas, recibe su nombre a partir de 1982 debido a una ocurrencia que los hermanos atribuyen a don José Olvera. De acuerdo con el testimonio de Yolanda: “Mi papá le puso así porque cuando se ponen las enchiladas en el comal se levanta una brisa de grasa”.<sup>101</sup> Antes de esto, no existía un nombre para el local, ellos solo vendían en los espacios prestados o rentados y de esta forma surge el nombre con el que se le ha conocido hasta la fecha.

La narrativa anterior, habla de un mito fundacional. Siguiendo los planteamientos aportados por Mircea Eliade quien estudia a profundidad la función y estructura del mito, podemos decir que la familia Olvera Rodríguez, recurre permanentemente cuando alguien pregunta sobre su historia a lo que Eliade menciona como “el tiempo prestigioso de los comienzos”.<sup>102</sup>

De acuerdo a la definición de mito aportada por Eliade, que dice que “el mito se considera como una historia sagrada y, por tanto, una “historia verdadera”, puesto que se refiere siempre a realidades”<sup>103</sup>, los integrantes de la familia Olvera al narrar la historia de la fundación de la cenaduría, cuentan una realidad de su pasado. En el comedor de la cenaduría, están colocados todos los elementos significativos que refieren al mito de origen, un ejemplo de ello, sería el mural descrito anteriormente en el apartado de los elementos de la tradición.

La relevancia de los estudios de Eliade no solo es importante para la comprensión de las sociedades primitivas, el valor del mito tiene profunda vigencia en las sociedades contemporáneas. Será importante comentar que la familia recita el mito cada vez que es necesario y de esta manera refuerza lo que ha llegado a ser para ellos la cenaduría, y también lo refuerza en sus comensales pues la

---

<sup>101</sup> Testimonio de Yolanda Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Julio 2017

<sup>102</sup> Mircea Eliade, *Mito y realidad*, España, Labor, 1991, p 6.

<sup>103</sup> Idem

familia está dispuesta a repetir cuantas veces sea necesario el mito del origen de Las Brisas.

Repetir constantemente la narrativa sobre la fundación, de acuerdo con Eliade significa que la función principal del mito es "...revelar los modelos ejemplares de todos los ritos y actividades humanas significativas..."<sup>104</sup>. Tanto para los comensales como para la familia, el mito refuerza una serie de valores con los que se identifican y comparten una visión en común sobre el origen de Las Brisas.

Al preguntar a la familia sobre las formas de hacer las cosas, los procesos en torno al servicio de los alimentos, incluso de las preparaciones de los mismos alimentos, los hermanos invariablemente respondían "así nos enseñaron, así lo hacían mis papás"<sup>105</sup>. Esta justificación permanente, no es privativa de la familia Olvera, es una condición humana. Mircea Eliade al mencionar el trabajo de etnólogos y misioneros en diversas sociedades primitivas, recupera en los testimonios las razones que dan los nativos para explicar por qué hacen las cosas de una determinada manera. Las variadas respuestas eran:

"...Porque los antepasados lo han prescrito así... Porque el Pueblo santo lo hizo de esta manera la primera vez... Debemos hacer lo que los dioses han hecho en un principio... Así hicieron los dioses; así hacen los hombres..."<sup>106</sup>

El mito de la fundación de la cenaduría no está relacionado solo con el nombre, en realidad se contextualiza por el barrio, la iglesia, la ciudad, los platillos y la ambientación que constituyen en conjunto un ritual que hace alusión al origen, es decir:

---

<sup>104</sup> Ibidem., p.126.

<sup>105</sup> Testimonio de Yolanda Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Julio 2017.

<sup>106</sup> Mircea Eliade, Op. cit., p. 6.

*“...el mito que cuenta cómo ha sido efectuado la primera vez”.<sup>107</sup>*

Para cerrar el capítulo, es importante retomar los elementos que conforman la tradición. Desde la mirada lingüística 1) el sujeto que la transmite o entrega; aquí se encuentra la familia, 2) la acción de transmitir o entregar; aquí se encuentran las relaciones sociales entre los miembros de la familia y los clientes 3) el contenido de la transmisión; aquí encontramos los discursos y el mito fundacional, 4) el sujeto que recibe; hablamos de los comensales 5) la acción de recibir; aquí encontramos las perspectivas de los clientes que abordaremos más adelante y desde la perspectiva de la construcción social de la tradición 6) los contextos en los que se transmite; aquí está la cenaduría, las maneras de elaborar y servir los antojitos, los antojitos mismos y los ornamentos que simbolizan el origen y el pasado de la cenaduría.

---

<sup>107</sup> Ibidem, p. 10.

## **CAPÍTULO IV. COMER EN LAS BRISAS**

Los comensales que acuden a Las Brisas lo hacen no solo para satisfacer una necesidad biológica, comer en Las Brisas significa para los comensales, en la mayoría de los casos, reencontrarse con su cultura, concebir una postura en función de su identidad, significar una condición de clase que les permite distinguirse de otros.

Sería inconcebible como comensales llegar a Las Brisas y no encontrar los elementos que la distinguen, la barra con los alimentos expuestos, a toda la familia trabajando en el negocio, el mural y los elementos religiosos, la decoración del local, la televisión, los ventiladores, el barrio y por supuesto las brisas de grasa saliendo de un comal humeante a la vista de todos.

La atención a los comensales no tiene un guion establecido, no existen protocolos escritos sobre las formas de brindar un servicio al cliente, tampoco ha habido una capacitación formal. Los Olvera Rodríguez han desarrollado a partir de la experiencia y el trato cotidiano con los clientes, actitudes de respeto y a la vez de cercanía. Una sonrisa, la entonación en sus palabras, un gesto de aprobación, el lenguaje corporal y la disposición para atender las necesidades y exigencias de los clientes, es en buena medida lo que les ha permitido mantener relaciones sociales y comerciales que trascienden en el tiempo, aquello que los clientes recuerdan y perciben. Esta forma de tratarlos es el soporte principal de la permanencia de la cenaduría.

Como anfitriones, los Olvera Rodríguez están siempre pendientes de sus clientes, pareciera que tienen la capacidad de leer en ellos sus necesidades y gustos y estar un paso adelante para servirles en el momento justo, encuentran las palabras adecuadas para hacer llevadera una espera que en otros restaurantes podría convertirse en un martirio. Hay clientes que llegan a esperar hasta 40 minutos por una mesa, sin embargo algún miembro de la familia les da la

bienvenida y no dudan en ofrecerles un vaso con agua mientras esperan. Cuando hay fila, se apresuran a tomar las órdenes incluso en la puerta, de tal manera que cuando a los clientes se les asigna una mesa, los alimentos están listos para ser servidos sin tener que esperar más por su preparación.

Comer en Las Brisas constituye entonces parte de un ritual a simple vista muy bien estructurado, los clientes, sin la necesidad de preguntar, se adaptan inmediatamente a las circunstancias, como si las conocieran desde siempre, la atención se hace explícita a través de la presencia de los hermanos Olvera en el momento que ven llegar a un comensal. Pero ¿Qué hay del otro lado de la puerta?

Desde la perspectiva de los comensales, comer en las brisas refiere a una experiencia, en su mayoría aprendida de una generación anterior, los primeros clientes llevaban a sus hijos y sus hijos a sus nietos; algunas de las respuestas más comunes ante la pregunta a los comensales sobre la forma en la que se enteraron del lugar era: “llegué aquí con mis papás cuando era niño”, “por mis papás; nos traían desde niños”, “me enteré por mis padres”, “venía con mis papás y ahora vengo con mi familia”, “vengo por herencia de mis padres, ellos me lo mostraron”, “nuestros familiares venían desde antaño”<sup>108</sup> Cabe señalar entonces que la transmisión de conocimientos, se da también al exterior de la cenaduría, la familia aprendió a cocinar y manejar el negocio pero los comensales aprendieron a comer ahí.

Los comensales entrevistados y los que respondieron el sondeo, refieren que las brisas es un lugar tradicional, basan su juicio principalmente en el tiempo que la cenaduría lleva ahí, curiosamente todos sin excepción, clientes recientes o de años, refieren que las brisas es un lugar tradicional en algunos casos por el tiempo, pero también una gran parte de ellos, hace referencia a la autenticidad o a

---

<sup>108</sup> Respuestas anónimas tomadas del sondeo realizado en las brisas a los comensales durante el mes de Agosto de 2016

la identidad de los platillos que ahí se sirven. Recogeré algunos testimonios que dan cuenta de ello:

“Lleva toda la vida siendo la mejor cenaduría de Querétaro”, “encuentras los platillos queretanos más ricos que en otro lugar”, “todo Querétaro las conoce”, “por su arte queretano exquisito”, “elaboran alimentos típicos”, “ya es referencia en Querétaro”, “los alimentos muy queretanos”, “es 100% queretano” “me recuerda a mi ciudad”, “tienen muchos años reuniendo a la familia queretana”.

Sin lugar a dudas, los comensales encuentran en la cenaduría una fuente de inspiración para recordar y reproducir su queretanidad, echan mano de la nostalgia de tiempos pasados para rectificar su identidad y el arraigo o pertenencia que les da comer en Las Brisas.



#### 4.1. Los comensales

Los clientes de la cenaduría son diversos, resulta difícil establecer coincidencias claras para poder delimitar la clientela a un rango de edad específico, también lo es para delimitarlos por clases sociales. En Las Brisas, convergen comensales de todas edades, desde niños a los que llevan en brazos hasta personas de la tercera edad por igual, comensales que llegan a pie, en bicicleta y automóvil. A pesar de que las calles son anchas los clientes que llegan en automóvil sortean dificultades al no poder encontrar un lugar para estacionarse. Está prohibido aparcar el auto en la Calle Hidalgo a la altura de Las Brisas y, en Nicolás Campa, generalmente hay vehículos estacionados a ambos lados de la calle.

Aquellos que llegan en bicicleta enfrentan otra dificultad que los hace pedir su comida para llevar, en la calle no existe un lugar seguro y específico para dejar su medio de transporte por lo que generalmente colocan las bicicletas en la pared de la cenaduría y entran hasta una distancia prudente para no perder de vista la bicicleta, piden su comida y esperan afuera a que les sea preparada. Una vez terminado el pedido y al pregón, en un tono un poco más alto pero sin ser descortés de “joven, joven”, Alfredo Olvera hace saber a los clientes que su pedido está listo.

Es parte de un ritual, el que los comensales más antiguos lleguen, saluden con familiaridad a alguno de los hermanos Olvera, y ocupen un lugar en alguna de las mesas del establecimiento; inmediatamente quién en ese momento se encuentre haciendo las labores del servicio se acerca a la mesa para ofrecer algo de tomar, discretamente espera un momento a que los comensales elijan los platillos que van a pedir; se acerca y toma la orden.

Los comensales esperan los alimentos que no tardan mucho en llegar, mientras platican sobre temas muy diversos, la familia, su día en el trabajo o “se comen”<sup>109</sup> -como si fuera prólogo- a algún jefe o miembro de la familia.

Una vez que se sirven los alimentos en la mesa, toda la conversación se detiene y sin distracción, los comensales deleitan primero sus ojos con una expresión de hambre voraz, acto seguido, el tema de conversación suele cambiar drásticamente para hacer un homenaje a los platillos que tienen enfrente, platican sobre ellos e incluso comparten el alimento de un plato a otro antes de siquiera comenzar a probar.

Después de ello, los comensales se disponen a comer. No falta en la mesa, aquel que platica anécdotas del pasado mientras los otros escuchan y comen; también es común ver que el que habla tiene que decidir en ese preciso instante entre comer frío o faltar a las buenas maneras de mesa y hablar con la boca llena.

Conforme los comensales terminan de comer, un miembro de la familia, generalmente el más joven, se acerca a retirar los platos sucios de la mesa y cuando las circunstancias se prestan, Alfredo, Yolanda, Alicia o Ana María distraen sus actividades para entablar alguna breve charla con los comensales que generalmente empieza con una pregunta ¿Qué les pareció todo? Esta pregunta es de la misma forma que la llegada de los platos, la gran oportunidad de hacer sentir bienvenidos a los comensales, de obtener el reconocimiento –jamás vi que algún comensal se quejara de los platos- hacer o recibir algún comentario alusivo a la familia Olvera por parte de los comensales o incluso intercambiar opiniones sobre temas cotidianos, política, futbol, o alguna queja ciudadana contra el gobierno; se establece entonces un vínculo de confidencialidad, una complicidad en función de resolver temas que en la mayoría de los casos no está en sus manos resolver, pero que se ven desahogados en el contexto de la mesa.

---

<sup>109</sup> Comer gente es un modismo u expresión mexicana que se refiere a la crítica generalmente de los aspectos negativos de otros.

Este acercamiento resulta también en la oportunidad de ofrecer algo más a los clientes, “un postrecito ¿o más agüita?”<sup>110</sup> o bien de dar por terminado el rito en torno al consumo de los platillos que se ofrecen. En todas las ocasiones, desde sus puestos de trabajo, la familia completa despide a los comensales agradeciendo su visita e invitándolos a volver.

Estas actividades dan a los clientes un sentido de pertenencia e identificación con los anfitriones que sin duda se traduce en la certeza de que volverán; la repetición constante de estos discursos tradicionales, por inamovibles, se capitaliza entonces de manera inconsciente, por parte de la familia Olvera el aseguramiento de la permanencia de los clientes y por parte de estos últimos en la experiencia que narrarán a otros para reproducir el consumo basado en la tradición.

La identificación de los clientes con los miembros de la familia no es el único rasgo de identidad presente en la cenaduría, muchos de ellos se conocen. Un fenómeno que he observado tanto en este establecimiento como en otros restaurantes y plazas públicas, tiene que ver con la familiaridad con la que se saludan, los queretanos se reconocen a ellos mismos y reconocen también a sus familias, se mantienen actualizados y frecuentemente recuerdan alguna anécdota del pasado. Los clientes de la cenaduría comparten también, en su mayoría, un pasado común, es fácil encontrar a un médico conocido o al amigo del amigo o al pariente de x o y, las redes de relaciones sociales se entretajan en el contexto de la cenaduría y hacen del hecho de comer ahí un espacio de encuentro. Presentan a la hija de alguien y aluden, por poner un ejemplo, a su crecimiento además de su historia familiar:

“Eres la hija del Dr. González, cómo has crecido, yo te conocí cuando eras una niña, ¿cómo han estado tus papás?, ¿tu papá

---

<sup>110</sup> Así se escucha a los miembros de la familia asegurar o la venta o el cierre de la cuenta.

sigue teniendo el consultorio en el centro?, salúdalo mucho de mi parte”.<sup>111</sup>

Así los comensales van rectificando sus redes, en Querétaro pareciera que los restaurantes están diseñados para que los clientes se encuentren y se saluden o pareciera más bien que otra necesidad que satisfacen es el reconocimiento social.

En conversaciones no tan extendidas en las mesas de la cenaduría, un buen número de clientes<sup>112</sup> platicaban con gran entusiasmo como era que llegaban a las brisas. Mi presencia los hacía desahogar recuerdos familiares, el ambiente en la mayoría se percibía muy cercano, como si estuviera hablando con un miembro más de la familia Olvera Rodríguez. Sin ser precisos los datos, los clientes conversaban acerca de la cenaduría en sus inicios, cada uno con una perspectiva distinta.

“Yo vivía aquí en Nicolás Campa, a unas casas, conocía a los papas del Güero, y desde como principios de los 80 ya veníamos a merendar, Antes estaban en otra casa, creo que de los papas de la señora o del señor, pero ya tiene como 35 años que venimos”.<sup>113</sup>

La mayoría de las respuestas tuvieron algo en común, los clientes conocían la historia de la cenaduría.

Por otro lado, la idea percibida por los clientes en función del trato que reciben por parte de los trabajadores, la unidad que pese a los conflictos reflejan,

---

<sup>111</sup> Conversación escuchada durante el trabajo de campo en Julio de 2017, se desconocen los nombres de los clientes.

<sup>112</sup> Los testimonios ofrecidos por los comensales se anotan con pseudónimos ya que en ningún caso, por una omisión de mi parte, se solicitó autorización para utilizar sus nombres reales y ha resultado una empresa imposible tratar de localizarlos sin embargo se cuenta con los nombres de las personas, el material registrado en el diario de campo, así como las grabaciones de los testimonios.

<sup>113</sup> Testimonio de Juan José, Julio de 2017.

la amabilidad, la cortesía, la deferencia, el interés que demuestran en ellos; son también factores culturales que caracterizan a esta familia y que sin duda, aunque sin estar muy conscientes de ello, transmiten de generación en generación, la forma de hacer, de comportarse, de tratar, son valores también adquiridos gracias a la transmisión de conocimientos por parte de los Olvera y sin duda percibidos por cada uno de sus comensales.

Este conjunto de valores, se pone en su totalidad a la venta. Cada que la familia Olvera Rodríguez abre las puertas de su negocio, abre con ellas su historia, su identidad, su forma de ver la vida, para ser adquirido por aquellos que gusten de consumir el todo en Las Brisas.

## 4.2. Las percepciones, el olfato, el oído, el tacto y la vista

A varias calles de distancia, se percibe el olor de los alimentos preparándose; aquellas brisas de grasa descritas anteriormente impregnan el ambiente y dentro del local el aroma a grasa después de un tiempo de permanencia se deja de percibir. Para algunos clientes los olores intensos a grasa pueden ser molestos, pero todos sin excepción están dispuestos a salir impregnados del aroma porque vale la pena comer en Las Brisas.

Atendiendo al olfato, he de mencionar que no existen aromas desagradables, en el comedor huele a comida, pero otro de los aromas que llamó mi atención es el de los baños. Invariablemente en mis visitas, los baños olían a limpio, en algunas ocasiones al líquido aromatizado con el que se limpia, y en otras más frecuentes, olían a cloro. No puedo concluir si estos aromas eran provocados intencionalmente, lo que sí es un hecho es que independientemente de la cantidad de gente que había, los baños siempre estaban limpios.

En lo que respecta a lo que se escucha en Las Brisas, el televisor está generalmente encendido, pero el volumen es apenas perceptible. Por ejemplo, aunque haya un partido de fútbol que a la mayoría de los comensales agrada, se privilegia el ambiente familiar de convivencia franca sin que sea interrumpida por el audio. Esto se da de manera espontánea, no intencional, la mayoría de los clientes parecieran conocerse de toda la vida y los nuevos o más jóvenes se integran casi de inmediato a las dinámicas de la ambientación de la cenaduría.

Al estar en el comedor, escuché a una clienta que iba de salida decir a Alfredo: “Muchas gracias ya la próxima no me sirvan porque estoy a dieta”. Le pregunté a Alfredo sobre el tiempo que ella tiene de asistir a la cenaduría a lo que contestó: “es una clienta nueva, no debe tener ni un mes de que viene, aquí vienen muchos estudiantes de la UAQ”,<sup>114</sup> pues la joven mujer vestía con el

---

<sup>114</sup> Testimonio de Alfredo Olvera Rodríguez, Agosto 2017.

uniforme de enfermería de la Universidad. El trato con ella parecía tener muchos años, como si la conocieran de tiempo atrás. Esta característica relacional de los Olvera con sus clientes ha desarrollado una sociabilidad en la que se trata a todos por igual. Generar confianza es un acto inmediato, para los Olvera no hay segundas oportunidades, o cautivan al cliente a la primera o se deja a la suerte el que el cliente regrese.

Es común entonces, sin la intención de hacerlo, que se puedan escuchar las conversaciones de aquellos clientes que llegan, pero también de los que están en las mesas, algunos más curiosos prestan más atención a lo que se dice en la mesa de al lado que a la conversación que sostienen en la suya.

El tacto es importante en la impresión de una imagen en la memoria de un cliente, difícilmente los clientes tocan o son tocados en la cenaduría, sin embargo algo que llamó mi atención, es que algunos clientes, sobre todo los más cercanos” extienden su mano para saludar a Alfredo, ellos mismos propician una cercamiento que va más allá de los afectos descritos anteriormente, lo verdaderamente sorprendente, viene cuando Alfredo, en vez de estirar la mano coloca el antebrazo para que ahí le pongan la mano, podría parecer grosero, sin embargo los clientes parecen entender el mensaje, está trabajando y preparando los alimentos con sus manos, es una codificación que se entiende, se acepta y continúa.

Otra parte de las percepciones táctiles, es en los momentos que los clientes ponen sus manos en las mesas o en las sillas, es curioso que pese a la grasa y el tipo de alimentos que hay ahí al tocarlas estas se sienten limpias, de la misma forma cuando los comensales entran en contacto con los alimentos, los platos, los cubiertos e incluso cuando acuden al baño, las perillas, el lavabo, todo está dispuesto como si existiera una conciencia de los lugares que los clientes van a tocar, sin embargo no es así, la cenaduría está limpia y eso se percibe también en el tacto.

Un factor fundamental en las percepciones es lo que se ve, desde la mesa de las brisas, se ve a la familia trabajando, se ven también los alimentos, dispuestos específicamente para eso, se ven las decoraciones, y lo que más llama la vista es el mural dedicado a los fundadores de la cenaduría. También se ven las mesas, los menús, los manteles, las ventanas, el televisor, los ventiladores, las puertas y en fin hasta el fondo la escalera de la casa.

Más que hablar de lo que a simple vista se observa, lo más importante para mí es ver las miradas de los otros clientes, ver las expresiones en sus rostros, ver en la mayoría de los casos el gusto y la satisfacción al recibir sus alimentos, ver a través de sus ojos, los reflejos de las expectativas cumplidas, ver la satisfacción de sus estómagos, ver que no pueden más con la comida. Tal vez en mis sentimientos al respecto influya mucho (por decir lo menos) mi formación y mi profesión, cómo cocinero, estas miradas son fundamentales, funcionan como un termómetro y aunque no explícitamente, son una manera de encontrar en ellas el reconocimiento o el desprecio, fruto de nuestro trabajo. Como gastrónomo pienso que más que el elogio dicho, o el aplauso fuerte, son estas miradas en las que encontramos los cocineros la satisfacción de nuestro trabajo.

Los comensales a su vez, son un vehículo transmisor de la tradición, ellos a diferencia de la familia Olvera Rodríguez, no poseen elementos tangibles como los platillos, no poseen las decoraciones y la ambientación de un local; ellos venden las ideas asociadas a la tradición de comer en Las Brisas.

Los comensales son los portadores simbólicos de los elementos de la tradición, cuando ellos comentan su experiencia a otros, transmiten su visión del establecimiento y sus percepciones del mismo, son precisamente ellos o la mayoría de ellos, quienes a través de una cosmovisión influenciada por el ambiente, construyen un sentido de identidad en los que los escuchan y de esta



manera también influyen en la construcción de aquello que a partir de ese momento genera un enfoque compartido traducido en cultura, identidad y tradición.

Los clientes propician y heredan cultura. Esta tradición transmitida, genera un valor intangible asociado al consumo de los alimentos. Es aquí en donde la tradición toma matices de valor cambiario. Si bien los alimentos constituyen un valor utilitario, la tradición como el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad, se diferencia por su valor de uso que a su vez se traduce en clientes más arraigados y un mayor número de comensales que monetiza a la tradición cuando se reduce a una transacción económica que resulta en utilidades para las empresas.

Cuando los comensales argumentan frases como “aquí me traían mis papas cuando era pequeño” o bien como aquella dicha anteriormente “te voy a llevar a dónde comen los queretanos”, no solo están generando cuestiones identitarias. Sin saberlo o sin ser totalmente conscientes de ello, conceden atributos al lugar, a los platillos y a las personas que adicionan un precio --no explícito— a lo que consumen. En esto radica concretamente a lo que en este trabajo me refiero como el consumo de la tradición.

### 4.3. Comer lo auténtico y lo tradicional

Los antojitos son bienes culturales que están arraigados entre los consumidores que reflejan su propia identidad alimentaria. La continua visita de los comensales a la cenaduría satisface su propio deseo de valorar tanto el pasado como el presente, "... aprehender "lo auténtico", de recuperar, de conservar..."<sup>115</sup> lo que consideran su patrimonio alimentario.

El comensal siente un disfrute por ir a la cenaduría, a pesar de los intentos actuales por la desvalorización de los ingredientes como el pan o la manteca de cerdo utilizados en la preparación de los platillos. Comer lo sano, comer lo orgánico o comer alimentos globalizados, no ha trastocado del todo el gusto por el consumo de la cocina tradicional, comer lo auténtico.

"A ellos les gusta venir, quieren venir aquí a comer lo típico, dicen ellos, les gusta lo de aquí, lo que nosotros hacemos."<sup>116</sup>

Los comensales buscan una experiencia de autenticidad y la encuentran escenificada por parte de los anfitriones. La tradición compartida entre consumidores y los Olvera Rodríguez está reforzada por el significado de los productos e ingredientes y de las prácticas culturales que están fuertemente valorizados.

Los comensales se manifiestan acerca del carácter auténtico de los alimentos. Existe un deseo por parte de los consumidores de buscar estos platillos para satisfacer no solo una necesidad alimentaria, sino también sus apetitos culturales. Detrás de una elección aparentemente sencilla de dónde y qué comer se encuentran nuestros gustos que han sido formados culturalmente. Los

---

<sup>115</sup> Belkis Rojas Trejo, "X. Comidas de los antiguos y comidas de hoy. Proceso de patrimonialización de la Gastronomía (caso de Mucuchíes, Venezuela)", en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identities en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona, Icaria editorial, 2008, pág. 179.

<sup>116</sup> Testimonio de Alicia Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Septiembre 2017

significados que para los comensales tienen los alimentos como las enchiladas, los encurtidos, los guajolotes, etcétera, conllevan una importante carga cultural, el consumo de estos alimentos “...dice mucho acerca de nosotros como individuos y como sociedad”.<sup>117</sup>

Comer en Las Brisas es una “...experiencia de autenticidad escenificada por sus anfitriones...”.<sup>118</sup> Como se mencionó con anterioridad, pareciera que ahí el tiempo se quedó detenido como en aquel Querétaro de los años 60. En Las Brisas uno arriba a un ambiente familiar donde los clientes pueden sentirse en confianza. Basta con hacer una pregunta a alguno de los hermanos o sobrinos Olvera para que se despliegue todo un discurso en torno a la historia de la cenaduría. A pesar de que el trabajo es intenso, los Olvera sienten un inmenso orgullo al proporcionar la misma historia cada vez que un cliente lo requiere. En ocasiones poco faltaría para que los clientes los invitaran a sentarse a platicar en la mesa.

La permanencia de una sazón, los alimentos, todos generadores de identidad, las enchiladas, el pollo frito, las manitas de puerco en vinagre, los tacos dorados y los acompañamientos cómo los encurtidos y las papas – a los que por cierto tuvieron que poner un precio adicional—aquellos alimentos que la familia considera únicos y recomienda como algo especial y solamente preparado ahí como el guajolote de cueritos, son en conjunto, una especie de primer atractivo cuando se combinan con los elementos de la tradición, el “gancho” para atraer a los clientes y tener así la oportunidad de agregar valor a los platillos.

Cómo ya se ha mencionado, no existen documentos que plasmen la operación del establecimiento. El trabajo diario ha permitido la transmisión de saberes y con ello el desarrollo de habilidades que les permiten reproducir cotidianamente las técnicas y procedimientos, las maneras de hacer<sup>119</sup>. José

---

<sup>117</sup> Belkis Rojas Trejo, Op. cit., pág. 184.

<sup>118</sup> Ibidem., pág. 177.

<sup>119</sup> Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano 1. Artes de hacer*, México, UIA, 2000, p. LIII.

Olvera y Guadalupe Rodríguez enseñaron a sus hijos las preparaciones de los platillos a partir de la degustación de los alimentos. Esta construcción cultural del gusto es un hecho social total<sup>120</sup>. Alfredo comenta cómo buscaban el sabor, la textura, el olor y el aspecto de las materias primas con las que iban a elaborar los antojitos. En esta cuidadosa selección de ingredientes buscan reproducir lo auténtico, lo tradicional.

“Por ejemplo cuando cambiamos de proveedor de pan lo que buscamos es la textura del bolillo, que sea compacto, que no se remoje con la salsa y que no absorba grasa, lo mismo sucede con las tortillas, debemos cuidar que no se rompan, y que se puedan doblar después de freírlas”<sup>121</sup>

A partir de esta búsqueda de ingredientes seleccionados que se compran para el establecimiento, la familia ha desarrollado y estructurado en su memoria una serie de características a lo que compran. Han asignado significados para aquello que saben que deben mantener.

Una de las cosas más importantes en el discurso de los miembros de la familia es el conocimiento sobre el porqué los alimentos que compran, deben de tener estas características y es precisamente ahí donde radica la importancia de la memoria gustativa como parte fundamental de la preservación de una tradición que se objetiva en lo que los clientes esperan de los platillos que se venden.

La memoria gustativa no solo se hace explícita en lo que se produce, también en lo que se consume. Desde el punto de vista de quien acude a las brisas, podemos analizar a los comensales en dos dimensiones, los que acuden por primera vez y los que acuden regularmente a las brisas producto del gusto por lo que consumen y como ya se ha mencionado en capítulos anteriores, por los

---

<sup>120</sup> Marcel Mauss, *Sociología y Antropología*, Madrid, Tecnos, 1979, p. 85.

<sup>121</sup> Testimonio de Alfredo Olvera Rodríguez, Santiago de Querétaro, Julio 2017

elementos que rodean a estos alimentos (la decoración, el trato de la familia, la ambientación del lugar, etcétera.)

De esta manera encontramos que la memoria gustativa tanto de los que producen como de los que consumen, es un factor cultural fundamental en la herencia de saberes consuetudinarios, no necesariamente explícitos, pero si objetivados en la tradición y que dotan de un valor de uso que se busca como parte integrante del todo que significa la elección de estos platillos específicos en este lugar específico.

La memoria gustativa es entonces el elemento más importante en el consumo de la tradición ya que sin ella, por un lado sería imposible la preservación de sabores que da como resultado el cumplimiento de la expectativa de los clientes al consumir en este establecimiento, y por el otro permite generar un sentido de identidad entre los clientes que concede la permanencia del establecimiento a lo largo de los años.

En lo que al consumo de alimentos se refiere, los consumidores no buscan mecánicamente platillos que solo les gusten. Parte de la construcción social de este gusto, está asociada directamente con aquello a lo que están acostumbrados, con aquello que les genera un valor cultural, con lo que les provee de un estatus social y con lo que asocian con su identidad.

En cualquier establecimiento, puesto, o incluso en la casa, las actitudes, el esmero, la ambientación, las historias, las personas y los contextos culturales compartidos, deben ser tomados en cuenta. En la actualidad, la gastronomía mexicana ha permanecido en una constante búsqueda del “rescate” de las tradiciones que nos significan identidad. Algunos consumidores tienen en la mente un supuesto retorno a nuestras raíces como mexicanos, sin embargo, dadas estas características implícitas en el consumo de alimentos, las formas en las que se

transmiten las tradiciones va más allá de un esquema estático de “rescate” y un discurso generalmente utilizado por el estado con el propósito de vender una idea.

Esta investigación refleja los comportamientos sociales en torno al consumo y la comercialización de alimentos, que nos han permitido trascender y crear nuestra cultura durante generaciones, acondicionar nuestras maneras en función de necesidades creadas y mantener vivo “el núcleo duro”<sup>122</sup> de nuestra cultura. Esta es la forma en la que he decidido hacer un aporte al otorgarle una explicación cultural a la frase “Somos lo que comemos”, contribuir con el campo de la Antropología de la alimentación y develar que lo que hoy nos venden como nuevo y de moda en función de nuestra alimentación ya está firmemente arraigado en nosotros. Traer a la conciencia aquello que cotidianamente hacemos pero que no necesariamente sabemos que hacemos.

---

<sup>122</sup> Alfredo López Austin, “1. El núcleo duro. La cosmovisión y la tradición mesoamericana”, en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, CONACULTA, FCE, 2001, p. 58.

## CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo de este estudio, se ha dado cuenta de la importancia cultural de la alimentación. La tradición y el consumo simbólico como ejes rectores han permitido comprender que en la elección de lo que comemos está integrada una compleja serie de elementos que van desde la construcción identitaria de los platillos; las relaciones sociales que la hacen posible; los mitos de origen que le dan soporte simbólico; los gustos que la distinguen y son determinantes en la preferencia y por la condición de clase.

En el trabajo se resalta el valor central que tiene la alimentación en la conformación de la cultura; el potencial que los platillos poseen al difuminar las barreras clasistas en el consumo y en la preservación de la tradición, y la importancia del mito fundacional en la construcción de la tradición.

El antojito como expresión popular, es un fenómeno que va más allá de un origen o una región específica, es el constructo social tejido por la historia personal y colectiva que da sentido de pertenencia e identidad.

Doy cuenta también de la relevancia de las relaciones sociales que entrañan la tradición y el consumo de antojitos en una ciudad como Querétaro, centro económico y político, escenario de modernidad y vanguardia que conserva el arraigo de sus orígenes provincianos.

Pese a los datos duros recogidos en el trabajo de campo, de contabilizar la frecuencia de las visitas, o tomar medidas de los espacios para hacer una descripción detallada, este estudio me brindó la oportunidad de descubrir el entramado de relaciones familiares y las de los comensales para captar los aspectos simbólicos del consumo y la tradición.

Estas tradiciones son dinámicas y se preservan porque hay una sociedad que las hace posibles, las recrea, las trae a la memoria, las hereda y las conserva, y que lejos de ser estáticas, entrañan dinamismo.

Las reflexiones metodológicas que como resultado de la elaboración de la etnografía y de la revisión de las categorías de análisis, han articulado una forma de abordar los estudios de la alimentación. La antropología de la alimentación me ha permitido explicar el consumo simbólico de la tradición a través del concepto de cultura. Considero que el análisis realizado sobre la cenaduría me llevó a ver aquellos aspectos no evidentes de la tradición como las relaciones familiares, los clientes, los platillos, los objetos, la memoria, el mito y los contextos que hacen posible la permanencia y reproducción de la cultura.

Las ideas generalizadas de que las tradiciones están a punto de sucumbir ante el mundo globalizado son apresuradas. La sociedad, sin mayor profundidad, reproduce inconscientemente el discurso de las élites políticas con respecto a la disolución de nuestras tradiciones. Estas concepciones han permeado en el pueblo que considera que las tradiciones están a punto de extinguirse cuando sin saberlo, ellos mismos son partícipes de la reproducción de las mismas. El caso de la cenaduría es un ejemplo claro de que nuestras tradiciones están vivas y se reproducen cotidianamente. Sin embargo de tan cotidianas, no les damos el valor y el peso que tienen.



## PROYECTO DE APLICACIÓN

La presente investigación es un acercamiento a las cuestiones culturales de la alimentación, y se centra en un estudio de caso, la cenaduría Las Brisas, proyecto cuya aplicación puede ser en algunos aspectos generalizada y aplicada a otros establecimientos similares de los que en casi cada región del país podemos encontrar.

Este trabajo, propone la inserción de la cenaduría en una ruta turística-culinaria en la que se incluyan establecimientos con características similares y en cuyo caso, la tradición juegue un papel primordial como elemento fundamental para promover el consumo en torno a la alimentación.

Con el afán de poner en antecedente al lector sobre la definición de Ruta Gastronómica y Turística, tomaré la propuesta de Antonio Montecinos Torres<sup>123</sup>, doctor en turismo por la Universidad Antonio de Nebrija en España y autonombrado especialista en planificación gastronómica que dice al respecto:

“Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable, y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte, e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.”

---

<sup>123</sup> Antonio Montesinos Torres, *Planificación del turismo gastronómico sostenible. Servicios, rutas, productos y destinos*, México, CEGAHO, 2012, pp. 101-102.

Después de la definición, única en el campo del turismo en México, Montecinos propone también características que le infieren un grado mayor de especificidad, por ejemplo menciona que puede ser rural o urbana, local, nacional, regional, continental o intercontinental, líneal, circular, radial, etcétera.<sup>124</sup>

Para la aplicación de este proyecto de investigación, y tomando como base lo escrito por Montecinos, describiré brevemente la ruta.

La ruta gastronómica que propongo es urbana, lo que implica que puede realizarse en la ciudad ya sea a pie o en vehículo; a partir del año 2017 con la implementación del programa QroBici<sup>125</sup>, por parte del gobierno municipal de Querétaro y la extensa red de ciclo vías existente en el primer cuadro de la ciudad, es posible realizar el recorrido en bicicleta.

La ruta es local, ya que se lleva a cabo en la delegación Centro Histórico de la ciudad de Querétaro y se considera circular ya que tiene el mismo punto de partida que de conclusión.

La creación de la ruta es parte de un ejercicio que realizaron los estudiantes del Seminario de Turismo Gastronómico<sup>126</sup> que impartí en el año 2016 en la Licenciatura en Negocios Turísticos, de la Facultad de Contaduría y Administración de la Universidad Autónoma de Querétaro.

---

<sup>124</sup> Idem.

<sup>125</sup> El Sistema de Bicicletas Compartidas QroBici se compone de Estaciones inteligentes, distribuidas en diferentes puntos de la ciudad. El usuario puede retirar la bicicleta en la estación a través de la aplicación descargada en su smartphome, devolviendo en cualquier estación después del uso. Este sistema pretende ofrecer a la ciudad de Querétaro una opción de transporte sostenible, saludable y no contaminante.

<sup>126</sup> El equipo encargado de la realización de la ruta de cenadurías estuvo en su momento integrado por los ahora licenciados en negocios turísticos: Hugo Gamaliel García Sánchez, Brenda Lizbeth Luna Domínguez, Emanuel Mendiola Arrieta, Mariana Ruiz Olvera e Ingrid Berenice Vieyra Valencia. En aquel entonces, este grupo de estudiantes tituló a su proyecto "Ruta de cenadurías. "Animate" Eattng la vida loca", el proyecto se trataba de crear las bases de una empresa sostenible que tuviera como principal objetivo el dar a conocer las propuestas gastronómicas de lo que empíricamente catalogaban como tradicional en la ciudad de Querétaro.

Dicho trabajo, permitió en su momento catalogar los establecimientos por sus características compartidas, en específico, una historia de emprendedurismo exitosa, una “tradicción” –basada en ese entonces, únicamente en los años transcurridos desde su inauguración—y su ubicación geográfica y accesibilidad. Esto último, permitía no solo visitar las cenadurías sino ofrecer a los turistas la oportunidad de conocer brevemente algunos sitios y monumentos de interés en el centro histórico de la Ciudad.

El mapa de la ruta, incluye un recorrido partiendo de la explanada de rectoría de la UAQ en dirección a la calle Circuito Universitario que se toma en ambas direcciones para después doblar en la calle Miguel Hidalgo en dirección al centro de la ciudad, posteriormente se toma la calle Nicolás Campa hasta Mariano Escobedo. El recorrido nos lleva por la calle Ezequiel Montes para retomar la calle Miguel Hidalgo y continuar hasta Benito Juárez. Continúa el recorrido por Juárez hasta la calle de José María Arteaga hasta la intersección con Nicolás Campa para posteriormente tomar la avenida del 57 hasta la calle Tecnológico en donde se toma nuevamente la calle Miguel Hidalgo para regresar al punto de partida en la Universidad.



Recorrido de la ruta de cenadurías por las calles de la Ciudad de Santiago de Querétaro, Querétaro, México. Elaboración propia.

En el recorrido se visitan 4 cenadurías -Las Águilas, Las Brisas, Tamales Arteaga y los Tacos del 57- en las que se puede disfrutar de una degustación de los platillos más sabrosos a criterio de los organizadores y de aquellos en los que los propietarios pueden estructurar un discurso que incluye la descripción del platillo, así como la historia del surgimiento de la cenaduría. Cabe señalar, que en cada una de ellas se repite la estructura de esta investigación en torno a los elementos de la tradición, priorizando en el discurso el mito fundacional de los establecimientos así como los elementos identitarios de los platillos que se exponen, rescatando la historia oral contada por los mismos actores. Las cenadurías que se visitan durante el recorrido son:

Cenaduría “Las Águilas” ubicada en Miguel Hidalgo # 206. En este establecimiento, se ofrece para efectos de la ruta, una orden de enchiladas queretanas que consisten en 4 tortillas sumergidas en una salsa de chile guajillo y ajo principalmente, que después son fritas en manteca de cerdo. Posteriormente se rellenan de queso ranchero mezclado con cebolla picada y se sirven sobre

hojas de lechuga. La guarnición de este plato consiste en nopales, chiles y zanahorias encurtidos.

Cenaduría “Las Brisas” el objeto de estudio de esta investigación. Ahí se sirve un guajolote de cueritos. El guajolote consiste en un pan tipo telera que se sumerge en una salsa preparada a base de chile guajillo y ajo principalmente, para después abrirse en dos partes y rellenarlo con cueritos de cerdo encurtidos, frijoles refritos, crema y col picada finamente. Las guarniciones que acompañan al guajolote son papas cortadas en cubos de 1cm por lado, pre-cocidas y posteriormente fritas en la misma manteca en la que se fríen los guajolotes. Además de esta guarnición se sirven con nopales, chiles y zanahorias encurtidas. En esta cenaduría los propietarios narran tal como se describe en la presente investigación, el mito fundacional y hacen referencia en repetidas ocasiones del tiempo que la cenaduría ha permanecido en el mercado, ellos también exhiben los documentos que acreditan dicho paso en el tiempo.

El tercer establecimiento que se visita, son los “Tamales Arteaga” ubicados en José María Arteaga #42, ahí se puede elegir una de las 7 variedades de tamales que se ofrecen, rojos y verdes con cerdo, pollo o queso, de rajas con queso y de dulce. Además se puede consumir una variedad de atoles principalmente de frutas y champurrado que consiste en un atole saborizado con chocolate y espesado con masa de maíz.

El recorrido gastronómico termina en los “Tacos del 57”, nombrados de la misma manera que el caso anterior por la calle en la que se encuentran ubicados, Avenida del 57. Ahí se sirven tacos de diferentes guisos, tacos dorados y gorditas queretanas, que consisten en una gordita de masa de maíz rellena con migajas. Las migajas son los residuos de carne que se obtienen en el fondo de los cazos en donde se cocinan las carnitas.

La ruta incluye un breve discurso por parte de los guías en torno a los sitios de interés y monumentos que se visitan, en cada sitio, se hace una parada en la que se repiten los discursos oficiales sobre su fundación y de la misma forma se narra la importancia histórica de dichos monumentos.

Se visita el cerro de las campanas en dónde se habla de su fundación y su importancia histórica, el barrio y la iglesia de Santa Ana en donde se develan datos sobre el origen del barrio y de las actividades que antaño se realizaban, así como datos arquitectónicos de la estructura de la iglesia. Se visita también el “Teatro de la Republica” del que destaca su importancia histórica en la promulgación de la constitución de 1917 así como la entonación oficial por primera vez del himno nacional en 1854. Otro de los sitios visitados es el Jardín Zenea en el que se describen datos sobre su construcción y cambios a través del tiempo, la importancia de su fuente e incluso datos sobre duelos a muerte entre los queretanos del S. XVI.<sup>127</sup> La ruta nos lleva hacia la plaza de la constitución y la iglesia de Santa Rosa de Viterbo, lugares en los que de la misma forma se explica su origen e importancia para los queretanos. Para finalizar el recorrido turístico, se narran durante el regreso a Ciudad Universitaria una serie de leyendas surgidas en la ciudad, por mencionar algunas, “La carambada, Chucho el roto, La zacatecana y las gestas y leyendas en torno a la independencia de México.

Es de destacar la importante labor de los estudiantes de Turismo al acercarse a los establecimientos, probar los platillos y hacer un análisis organoléptico para posteriormente establecer con los dueños un rapport que les permitió contar con la disposición casi inmediata de mostrar sus platillos y narrar sus historias, hacer el trabajo de investigación sobre los datos históricos de los sitios y monumentos y por supuesto trazar y planificar la ruta a seguir.

---

<sup>127</sup> Manuel de la Llata, *¡Querétaro!... Templos, conventos, edificios y plazas de la ciudad. Así es... ¡Querétaro!, cronología*. Municipio de Querétaro, México, 2013.

La intención en 2016 de la ruta turística y gastronómica, era abrir la posibilidad de generar un autoempleo para los estudiantes que les permitiera mostrar su cultura –La queretana—generar lazos de sustentabilidad y proponer una alternativa que permitiera la activación de la economía local.

Hoy con un análisis antropológico e histórico sobre la tradición y las costumbres manifiestas en esta investigación, se plantea una argumentación sobre la construcción de la identidad que permita dar sentido a lo que los otros dicen, justificar y ordenar los supuestos de los que de manera holística se partía para la creación de las rutas y proponer un método de trabajo que contribuya a la discusión actual sobre la importancia de la gastronomía para el turismo.

## REFERENCIAS

Aguilar Piña, Paris, *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, Tesis de maestría en antropología, UNAM, 2002.

Apud Peláez, Ismael, “Repensar el método etnográfico. Hacia una etnografía multitécnica, reflexiva y abierta al diálogo interdisciplinario”, *Antípoda*. Revista de Antropología y Arqueología [en línea] 2013, (Enero-Junio).

Arvizu Valencia, José Antonio, Juan Granados Valdez, Alejandra Nivón Pellón (coords.), *Suposiciones y hallazgos de una gastronomía de la Sierra Gorda queretana*, México, UAQ, 2014.

Barthes, Roland, “Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea”, *Empiria*. Revista de Metodología de Ciencias Sociales, núm. 11, enero-junio, 2006.

Bauman, Zygmunt, *Vida de consumo*, México, FCE, 2007.

Benedict, Ruth, *El hombre y la cultura*, Barcelona, EDHASA, 1989.

Bloch, Marc, *Introducción a la Historia*, México, FCE, 1982.

Boas, Franz, *Cuestiones fundamentales de antropología cultural*, Buenos Aires, Solar, 1964.

Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, México, Taurus, 2002.

Brillat-Savarin, Anthelme, (1869) *Fisiología del gusto ó meditaciones de gastronomía trascendental*, España, Maxtor, 2010.

Bueno Castellanos, Carmen, Steffan Igor Ayora Díaz (coords.), *Consumos globales: de México para el mundo*, México, Universidad Iberoamericana, 2010.



Certeau, Michel de, *La invención de lo cotidiano 1. Artes de hacer*, México, UIA, 2000.

Crawley, Ernest, M.A. *The Mystic Rose. A Study of Primitive Marriage*, Londres, Macmillan, 1902.

Ediciones Larousse, *El pequeño larousse gastronomique en español*, México, Larousse, 2014.

Eliade, Mircea, *Mito y realidad*, España, Labor, 1991.

Evans-Pritchard, E., *Los nuer*, Barcelona, Anagrama, 1992.

Flandrin, Jean-Louis y Massimo Montanari (coords.), *Historia de la alimentación*, España, Trea, 2011.

Frazer, James, *La rama dorada. Magia y religión*, España, FCE, 1981.

García Canclini, Néstor, *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*, México, Grijalbo, 1995.

\_\_\_\_\_, "El consumo cultural: una propuesta teórica", en Daniel Mato, *El consumo cultural en América Latina*, Venezuela CLACSO, 2002.

Garine, Igor de, "Prólogo. Antropología de la alimentación y autenticidad cultural", en Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2008.

Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Gedisa, 2003.

Good Eshelman, Catherine y Laura Corona, (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, México, ENAH, 2011.

Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.

Gracia Arnaiz, Mabel (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2008.

Granados Valdez, Juan, Karen Muñoz Coronel (coords.), *Guía Gastronómica de platillos de la Sierra Gorda queretana. Migajas de sabor queretano. San Pedro Escanela, Pinal de Amoles Agua Zarca, Arrollo Seco Purísima de Arista, Arrollo Seco Tilaco, Landa de Matamoros*, México, UAQ, 2015.

Guerrero Ferrer, Adriana, *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición*, México, CONACULTA, 2000.

\_\_\_\_\_, *Cocina y cultura en Querétaro. Recetario*, Querétaro, UAQ, IGES, 2007.

Harris, Marvin, *El desarrollo de la teoría antropológica. Historia de las teorías de la cultura*, España, Siglo XXI, 1979.

\_\_\_\_\_, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Alianza, 1989.

Hernández López, José de Jesús, "El Tequila: una mercancía de consumo global", en Carmen Bueno Castellanos, Steffan Igor Ayora Díaz (coords.), *Consumos globales: de México para el mundo*, México, Universidad Iberoamericana, 2010.

Herrejón Peredo, Carlos, "Tradición. Esbozo de algunos conceptos", p. 135. disponible en: <http://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/059/CarlosHerrejonPeredo.pdf>.

Hobsbawm, Eric y Terence Ranger (eds.), *La invención de la tradición*, Barcelona, Crítica, 2002.

Joutard, Philippe, *Esas voces que nos llegan del pasado*, México, FCE, 1986.

Juárez López, José Luis, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el S. XX*, México, CONACULTA, 2008.

León García, María del Carmen, *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, CIESAS, Miguel Ángel Porrúa, 2002.

Llata, Manuel de la, *¡Querétaro!... Templos, conventos, edificios y plazas de la ciudad. Así es... ¡Querétaro!, cronología*. Municipio de Querétaro, México, 2013.

Lomnitz, Claudio, La Etnografía y los desafíos en México contemporáneo en: <https://www.youtube.com/watch?v=iq2dYvGDFI4>, consultado en 2016.

López Austin, Alfredo, “1. El núcleo duro. La cosmovisión y la tradición mesoamericana”, en Johanna Broda y Félix Baez-Jorge (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, CONACULTA, FCE, 2001.

Madrazo Miranda, María, “Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición”, en *Contribuciones desde Coatepec*, núm. 9, julio-diciembre, 2005, pp. 115-132. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907>.

Malinowski, Bronislaw, *Los argonautas del pacífico occidental. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica*, Barcelona, Planeta-Agostini, 1986.

Marx, Carlos, *El capital. Crítica de la economía política*, tomo I, Libro I. El proceso de producción del capital, México, FCE, 2014, pp. 9-18.

- Mauss, Marcel, *Sociología y Antropología*, Madrid, Tecnos, 1979.
- Mead, Margaret, *Adolescencia y cultura en Samoa*, Barcelona, Planeta-Agostini, 1993.
- Mintz, Sidney, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS, Ediciones de la reina roja, CONACULTA, 1996.
- Moliner, María, *Diccionario de uso del español*. España, Gredos, 2004.
- Montanari, Massimo, *La comida como cultura*, España, Trea, 2004.
- Montesinos Torres, Antonio, *Planificación del turismo gastronómico sostenible. Servicios, rutas, productos y destinos*, México, CEGAHO, 2012.
- Pérez Martínez, Herón, (ed.), *Lenguaje y tradición en México*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1989.
- Richards, Audrey I., *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia. An Economic Study of the Bemba Tribe*, Hamburgo, Verlag, 1995.
- Rojas Trejo, Belkis, "X. Comidas de los antiguos y comidas de hoy. Proceso de patrimonialización de la Gastronomía (caso de Mucuchíes, Venezuela)", en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona, Icaria editorial, 2008.
- Sahlins, Marshall, *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*, Barcelona, Gedisa, 1988,
- Smith, Adam, *La riqueza de las naciones*. Edición de Carlos Rodríguez Braun, España, Titivillus, 2015, p.32.

Somohano Martínez, Lourdes, Juan Granados Valdez (coords.), *Festival Gastronómico del atole y platillos típicos de San Pedro Escanela, Pinal de Amoles, Querétaro*, México, UAQ, 2015.

Tapia Santamaría, Jesús, "Tradición y costumbre: un acercamiento antropológico", en Herón Pérez Martínez (ed.), *Lenguaje y tradición en México*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1989.

Taylor, Edward B., *Cultura Primitiva*, Madrid, Ayuso, 1981.

Vasilachis, Irene (coord.), *En la investigación cualitativa*, Barcelona, Gedisa, 2006.

<http://implanqueretaro.gob.mx/28-infoteca/cartografia/cartografia-zona-de-monumentos/209-zona-de-monumentos-y-barrios-tradicionales>.

[http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/Productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/estudios/conociendo/702825215200.pdf](http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/Productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/estudios/conociendo/702825215200.pdf).

<http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/1960/>.

<http://www.ctmgro.com/historia/>.