

## **La construcción social de la comensalidad en el mercado municipal de La Acocota en la ciudad de Puebla, México**

*The social construction of commensality in the municipal market of La Acocota in the city of Puebla, Mexico*

*Dulce Beatriz Hernández Quezada*

[dulce.hernandezq@alumno.buap.mx](mailto:dulce.hernandezq@alumno.buap.mx) - [dulce.hq.nut@gmail.com](mailto:dulce.hq.nut@gmail.com)

Colegio de Antropología Social de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla Egresada de la licenciatura en Nutrición Humana por la Universidad Autónoma Metropolitana, 3.<sup>a</sup> generación de la Especialidad en Antropología de la Alimentación en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, y Maestra en Antropología Social de dicha institución. Ha realizado investigaciones independientes sobre la milpa y la chinampa en la zona lacustre de la Ciudad de México y de la cocina del Valle de Teotihuacán.

157

### **Resumen**

Este artículo tiene el propósito de interpretar la comensalidad como un proceso sociocultural complejo de la espacialización, incluyendo la estetización, la normatividad de las maneras de mesa, así como de la construcción de distinciones sociales en un contexto de dos espacios culinarios en el mercado municipal Carmen Serdán, conocido como La Acocota de la ciudad de Puebla, México. La investigación en la que se basa este texto cuenta con un enfoque hermenéutico, etnográfico y complejo porque se obtuvieron las perspectivas de los actores sociales, es decir, se buscó comprender el significado que los comensales les otorgan a los espacios culinarios a través de la sazón, la atención brindada por los cocineros

y la estetización. Así como de los cocineros a través de sus saberes culinarios, las relaciones de intercambio y los signos que hacen que se distingan. Resultando así en diferentes tipos de comensalidad tanto externas como internas al mercado, que se objetivan en las relaciones sociales, maneras de mesa, preferencias alimentarias y objetos. Esto permite concluir que también las materialidades en las cocinas y la mesa, así como los platillos y la estetización ayudan a construir socialmente la comensalidad.

**Palabras clave:** mercado; comensalidad; estetización; espacio culinario; distinción social

### ***Abstract***

The purpose of this article is to interpret commensality as a complex sociocultural process of spatialization, including aestheticization, the normativity of table manners, as well as the construction of social distinctions in the context of two culinary spaces in the Carmen Serdán municipal market, known as La Acocota in the city of Puebla, Mexico. The research on which this text is based has a hermeneutic, ethnographic and complex approach because we managed to obtain the perspectives of the social actors. This means that we sought to understand the meaning that diners give, on the one hand, to the culinary spaces through the taste, the attention provided by the cooks and the aestheticization; and on the other, to the cooks through their culinary knowledge, the exchange relationships and the signs that make them stand out. This resulted in different types of commensalities, both external and internal to the market, which are objectified in social relations, table manners, food preferences and objects. This allows us to conclude that also the materialities in the kitchens and the table, the dishes and the aestheticization help to socially construct the commensality.

**Keywords:** market; commensality; aestheticization; culinary space; social distinction.

## ***Introducción***

Este artículo forma parte de una investigación llevada a cabo en la ciudad de Puebla, entre octubre del 2022 y marzo del 2024, en el cual se interpretó la construcción social de la comensalidad a través de las maneras de mesa y las significaciones entre los cocineros y comensales del mercado municipal Carmen Serdán, conocido como La Acocota. Por ello, se centró en los elementos materiales, como la espacialización, el sistema objetual de la cocina y la mesa, relaciones y la construcción social de sabores que constituyen la comensalidad. Dicho mercado se caracteriza por ser de los pocos lugares donde se siguen preparando guisos identitarios y cotidianos de la gastronomía poblana. Además, su ubicación dentro de uno de los barrios fundacionales, como lo es La Luz, se destaca por la fabricación de utensilios de barro y hay una gran diversificación en las relaciones del sistema alimentario que se desarrolla dentro del mercado.

Los dos espacios culinarios en los que se llevó a cabo esta investigación fueron “Antojitos y cemitas Robert & Lulú” y “Antojitos Rosita”. El primero tiene más de 50 años que se inauguró gracias a la familia González, actualmente atendida por la segunda generación y parte de la tercera, en ella ofrecen comida corrida y antojitos. El segundo, es atendido por la familia Acero Portada, principalmente por la madre e hijas, y tienen aproximadamente 25 años en el mercado, vendiendo antojitos, tortillas de comal y jugos.

Siendo así, se considera que el aporte de este escrito es que se aborda la comensalidad desde lo cotidiano en un espacio social público, que a su vez conforma todo un sistema alimentario tanto simbólico como económico. Además, refiere a un trabajo en el que se establecieron diálogos con disciplinas como la sociología, lingüística a través de la semiótica y, sin que la autora se desafane completamente de la nutrición.

La estructura del artículo, primeramente, expone parte del marco conceptual. Después, el apartado etnográfico y su discusión con otros autores, específicamente de la apropiación espacial, las maneras de mesa y los tipos de comensalidad que se desenvuelven dentro del espacio culinario. Y, finalmente, las conclusiones a modo de reflexión.

### ***El espacio culinario como sistema de maneras de mesa***

El mercado se observó como un sistema alimentario<sup>9</sup> que regula las maneras de mesa y, por lo tanto, la comensalidad. El espacio social<sup>10</sup> está lleno de objetos naturales y sociales, ya que las redes que se crean están directamente relacionadas con intercambios dentro y fuera de La Acocota. Esto en referencia a los ingredientes y las relaciones sociales entre los locatarios, clientes y comensales.

Por tanto, el espacio culinario es un lugar donde se dan luchas simbólicas para diferenciar y legitimar, porque los actores sociales involucrados mueven capitales de índole económica, simbólica, cultural y social a través de ciertas prácticas particulares de preparación y consumo de los alimentos que se concentran en un platillo o sabor. (Licona et al., 2019). En este se aprenden, se explican, estrechan vínculos afectivos y denotan las jerarquizaciones en las relaciones sociales.

En esta construcción social de la comensalidad dentro del mercado involucra las significaciones de los cocineros y comensales, aunado el sistema alimentario, ya que interesaron los elementos que determinan la hegemonía en las maneras de mesa. Esto porque, no únicamente el sistema objetual

---

<sup>9</sup>Concepto que se comprende como la producción, distribución, transformación y consumo de alimentos. Sin embargo, también se le ataen otros elementos como los utensilios y técnicas vinculados directa e indirectamente con la adquisición y manipulación de alimentos (Aguilar, 2012).

<sup>10</sup>Concepto retomado de Henri Lefebvre, ya que produce y comprende las relaciones en coexistencia y simultaneidad, con orden y desorden. Y permite acciones, sugeridas y prohibidas, que llevan a la producción, el consumo o disfrute, e implica muchos conocimientos (Lefebvre, 2013).

establece el estilo de mesa, sino también los platillos, las temporalidades y horarios de comida.

Con respecto al consumo y transformación de alimentos, se tomaron en cuenta los ingredientes disponibles, la manera de preparar, los modos de consumo y “el principio del sabor” (Unigarro, 2015). Ya que estos elementos son los valores simbólicos que se producen por el modo en que se organiza la estructura social de las personas que los realizan.

Ahora bien, se estableció que el acto alimentario es un acontecimiento social, porque más allá de satisfacer la necesidad fisiológica, también parte de un sistema de signos que generan ciertos tipos de conducta y pensamiento. Entonces, “están dotados de un poder imperativo y coercitivo”. (Durkheim, 2001, p. 39), porque se considera que lo aprehendido en casa es la parte coercitiva, ya que es lo que se demuestra en público.

En cuanto a los utensilios de la cocina y los objetos de la mesa, son de materialidades “indispensables y duraderas”, por lo que hay ciertas “reglas de uso”. (Lefebvre, 2013). Por tanto, existe orden de los objetos, que se designa incluso antes de que los actores sociales aparezcan en la escena de la realidad (Berger & Luckmann, 2003). Esto pensando en el sistema objetual de la mesa, que es parte de la apropiación del espacio, tiene una estructura y orden para la preparación y consumo de los platillos.

Acerca de las maneras de mesa, son un tipo de códigos que transmitían mensajes distintos. (Lévi-Strauss, 1970). De igual manera, a través de la estetización y apropiación del mercado, se observó la distinción de los actores sociales a través de los capitales materiales. Sin embargo, no hay que dejar pasar que los capitales simbólicos que también “determinan la posición en el espacio social” (Bourdieu, 1990).

Es por lo que, se consideró que las maneras de mesa funcionaron como el signo distintivo, mientras que el manejo del sistema objetual, los modales y el consumo como signos de distinción (Bourdieu, 1990). Es decir, los

comensales que acuden y consumen generalmente eran de estrato social medio. Mientras que las personas de posición social alta compran “para llevar”, porque había posibilidad de que estuvieran buscando sabores de la infancia y prefirieron consumirlo en casa. Por otro lado, los turistas acuden a experimentar la sazón poblana cotidiana.

Aunado a lo anterior, hay símbolos que implican afectos que dan cierta carga emotiva al lugar. (Lefebvre, 2013). Esto permitió entretejer la relación de las preferencias alimentarias y las significaciones que se dan a los platillos. Porque el gusto se construye a base de historias, ya que las personas así sitúan el lado simbólico de la cultura. (Le Breton, 2009).

Igualmente, la historia de los alimentos está relacionada con el pasado de los comensales, que tienen que ver con los saberes culinarios, técnicas y sazones, principalmente aquellos que se parecen al contexto del que provienen (Mintz, 2003). Por lo que las preferencias alimentarias, al ligarlas con la clase social, tal como Bourdieu (1998) señala que las clases sociales populares van a preferir las texturas pesadas, grasosas y económicas. Esto hace que el gusto sea virtud para las clases sociales altas, por el contrario, los gustos populares son por necesidad (Bourdieu, 1998). A continuación, se presenta parte del análisis de la etnografía realizada.

### ***La comensalidad en La Acocota***

Para esto se llevó a cabo la observación participante como ayudante general de “Antojitos Rosita” y de comensal en el caso de “Antojitos y cemitas Robert & Lulú”, además de entrevistas a profundidad con los cocineros. Respecto a los comensales, se efectuaron dos grupos de discusión y recorridos dentro del mercado para la contextualización y categorización de los tipos de comensalidad que se desarrollan.

## ***La apropiación espacial del mercado y sus espacios culinarios***

Si bien para los comensales La Acocota es un espacio atractivo porque lo consideran limpio y ordenado, con respecto a los espacios culinarios, señalaron que las grandes cazuelas de barro son lo que captan su atención al sentirse seducidos por los guisos, además de los olores y las invitaciones a sentarse por parte de los cocineros.

Cabe resaltar que las cocinas en La Acocota son “expuestas”, por lo que hay cierta centralidad en los cocineros ya que se puede ver el proceso de preparación de los platillos y el emplatado de estos. La mayoría de los comensales son conscientes del papel de los cocineros en cuanto a la apropiación espacial, puesto que además de lo estético, también valoran los saberes culinarios y la atención que les brindan.

En este punto, es pertinente describir el espacio culinario de “antojitos y cemitas Robert & Lulú”, que destaca por los colores de los azulejos rojos con azul marino y amarillo, su ubicación en el centro del área de cocinas y refrigeradores con logotipos de gaseosas famosas, que solicitaron con los encargados de levantar los pedidos (González, 2023).

163

Foto 1 Registro del espacio culinario de don Carlos y familia.



Autoría propia.

En tanto al sistema objetual, para los pedidos que se deben entregar, optan por llevarlo en platos de loza para reducir el uso de desechables. Puesto que, el plato también brinda una “mejor presentación y es más representativo” (González, 2023). En sus parrillas se admiran los moles y pipianes en grandes cazuelas de barro con cucharas de madera.

Foto 2 Cazuelas de barro con moles y pipianes de Antojitos y Cemitas Robert & Lulú.



Autoría propia.

Respecto a las cucharas y palas, hay mayor uso del acero y peltre, aunque la madera se utiliza para la preparación del arroz. Mientras que para el mole y el adobo sí hay cucharas asignadas, pues si se ocupa para los caldos se pueden oscurecer y combinar los sabores, porque “suelta el color del mole”. De igual manera, está la presencia de vitroleras para las aguas frescas porque así se ve “más presentable y se antoja”. (González, 2023).

Otro elemento que influye en la estetización son los menús, en estas cocinas utilizan principalmente lonas o rotulan las paredes enlistando los platillos que preparan. En cambio, cuando se trata de los guisos de la comida corrida, optan por anunciarlo en cartulinas.

Foto 3 Menú del primer espacio culinario.



Autoría propia.

Para las mesas, la estructura es a base de hierro y el tablón de madera en "Robert & Lulú" tiene al menos 10 años. En cambio, las sillas se deben renovar constantemente porque son de madera (González, 2023). Esto se debe a que los comensales no tienen cuidado con ellas, ya que suelen azotarlas o tirarlas accidentalmente.

Los manteles plastificados los compran por rollo, son de hule y se cambian porque con el paso del tiempo se van rompiendo. En cuanto a los objetos presentes en la mesa, como las salseras, son de acero y contienen cebolla, cilantro y limones. También colocan paneras y tortilleros, esto dependiendo de lo que el comensal solicite, sin olvidar las botellas dispensadoras de gel antibacterial.

Si bien para el análisis teórico se consideraron las materialidades, guisos y estilo de mesa como signo, el cual es definido, no por su relación analógica, sino por su lugar en el seno de un sistema de diferencias. (Barthes, 1993).

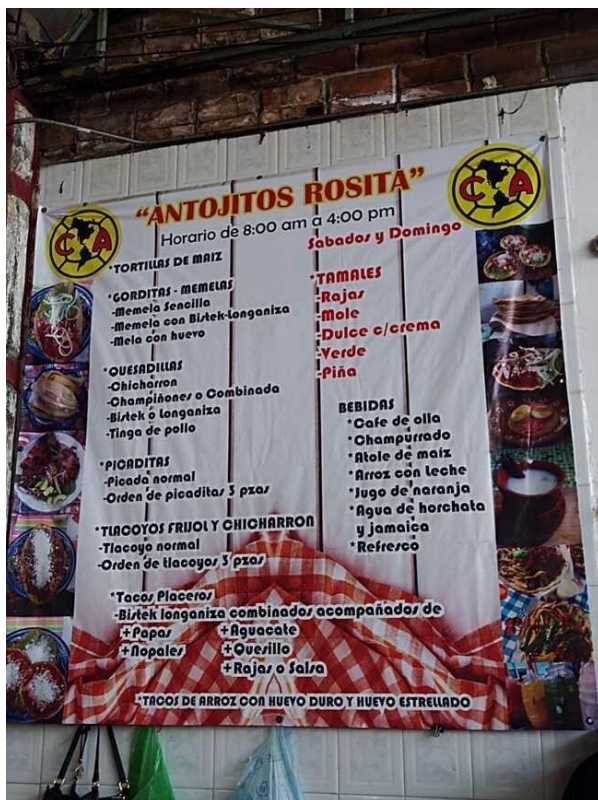
Entonces, al relacionar diversos elementos se crea un sintagma, que es justo la combinación de los signos (Barthes, 1993). Como ejemplo, el espacio de “Robert & Lulú”, del que se podría decir que funciona más como una fonda — espacio culinario—, junto con el barro —materialidad—, la preparación de moles —guisados elaborados—, y los saberes culinarios transmitidos por las mujeres de la familia —como significantes—.

Por tanto, este espacio culinario tiene una carga emotiva porque es la continuación de lo que comenzaron los abuelos y padres. En el cual, intentan conservar y seguir en el proceso de aprendizaje en la sazón, mantienen cierta estética “típica” como la loza de barro, tanto para la elaboración como para la presentación de los guisos cotidianos de la gastronomía poblana. Y, como señala García Canclini, “lo culto tradicional no se borra por la industrialización de los bienes simbólicos. (García Canclini, 1989).

166

En lo que respecta a “Antojitos Rosita”, los locales que rentan están cubiertos de azulejos blancos, lo que resalta a la vista es la lona con escudos del equipo de fútbol América, mismo que provoca comentarios entre los comerciantes y comensales. No cuentan con parrillas, pero sí como una plancha y un comal medianos de acero, la mayoría de sus utensilios son de peltre, ya que son ollas donde colocan los atoles y el café de olla.

Foto 4 Menú de “antojitos Rosita”.



Autoría propia.

167

En este espacio, la materialidad que predomina es el plástico resistente, tanto en los platos, las vitroleras para las aguas frescas, como en cucharas y recipientes donde tienen las salsas. Los volteadores son de acero, las rajadas para complementar los platillos se colocan en una pequeña cazuela de barro y otras tantas en recipiente de plástico. El pocillo donde ponen la manteca es de peltre, así como la vaporera de acero inoxidable para los tamales.

Sin embargo, el acero también está presente en las prensas para hacer las tortillas, tlacoyos y memelas. Así mismo, los recipientes que contienen los ingredientes como el queso, chicharrón y queso rallado, son canastas de plástico. La mayoría de sus utensilios los compraron cerca de donde viven, ya que el comal lo mandaron a hacer, así como su canasta (Acero, 2023) donde colocan las tortillas que venden.

Aunque no cuentan con mesas, tienen barras donde los comensales se sientan a degustar, junto con una pequeña banca que es usada por aquellos clientes que hacen pedidos para llevar. Estas se cubren de manteles plastificados y colocan algunos servilleteros de acero, que tienen un hueco para colocar los saleros de plástico con forma de barril y se utilizan sillas y bancos de plástico conocidos como periqueras.

Foto 5 Barra del espacio de Antojitos Rosita.



Autoría propia.

En este caso, el sintagma se conforma de acero como la materialidad predominante, los antojitos y que ellas aprendieron a preparar dichos alimentos de modo autodidacta, esto porque cuando comenzaron a vender en locales solamente ofrecían las tortillas de comal (Portada, 2023). Aunque en apariencia, el acero podría parecer frío, sin embargo lo que da calidez a este lugar, es la amabilidad con sus clientes.

## ***Los modales de mesa estructurantes de la distinción social en los espacios culinarios de La Acocota***

Por una parte, los comensales consideran que comer en los mercados es una experiencia, especialmente aquellos que están relacionados directa e indirectamente con el turismo, puesto que recomiendan comer en estos espacios porque es un punto clave de la ciudad de Puebla y se come rico (Hernández, 2024).

Ahora bien, tanto cocineros como comensales apuntaron que principalmente las figuras maternas les inculcaron las “buenas” costumbres. Estas van desde las posturas corporales, el uso de los cubiertos y manos, temas de conversación, el agradecimiento a Dios por los alimentos, ser servicial en la mesa y la incorporación del teléfono.

Por otra parte, hubo diferencias respecto a la importancia de los modales, para algunos son fundamentales, otros cuantos los consideran como “nimiedades”. Aunque no siempre son del agrado, hay conciencia de que, dependiendo del espacio, se deben respetar o aplicar. Gracias a la eficacia de los discursos por parte de figuras de autoridad. (Bourdieu, 1985).

Es decir, las figuras paternas, o en algunos casos, tías o abuelos, fueron las autoridades que dan el discurso de las “buenas” maneras de mesa. Si bien puede haber correctivos con otros discursos igualmente infundados por estas mismas figuras, los cuales pasan a ser “actos de autoridad” o “actos autorizados”, que no son más que otro conjunto sistemático de condiciones que forman parte de rituales sociales. (Bourdieu, 1985).

La mayoría de los comensales mencionaron que sus figuras de autoridad pocas veces tuvieron correctivos físicos, si no otro tipo, como las llamadas de atención o simplemente miradas. Por ejemplo, el papá corrigiendo la postura corporal diciendo que se sienten “correctamente” (González, 2023), o que no sea bien visto los celulares mientras comparten los alimentos en familia (Portada, 2024).

Bajo este tenor, se considera el acto de comer como un acto ritual, o un “acto de institución” porque se consagra o legitima (Bourdieu, 1985). Esto, a través de las connotaciones que se le dan a las maneras de mesa, acciones como servir primero al jefe de familia, esperar a que todos tengan comida para empezar a comer, respetar el lugar de cada miembro, uso de cubiertos, manos o tortillas.

Por otra parte, el categorizar como “buenas o malas” maneras de mesa, según los comensales, corresponde al contexto en que se ubiquen al momento de comer. Así como, el que denoten cierta distinción si pertenecen o no a ese contexto (Lévi-Strauss, 1970), ya que algunos de ellos han tenido la oportunidad de vivir en el extranjero.

Sin embargo, hay cuestiones que confrontan y tensionan la comensalidad, debido a ruidos, olores y sabores que causan disgusto. Incluso el que alguien pida alimentos complementarios para mejorar el sabor del platillo, como solicitar algo picante, el uso de tortilla o pan como auxiliar de los cubiertos. (Corona, 2024).

170

En lo que respecta a las preferencias, estas se pueden modificar dependiendo de la compañía, algunos sienten que “comen mejor” cuando están acompañados (González, 2023), entrelazando esto a la sensación de comer más completo y equilibrado a comparación de cuando comen en solitario. Se come más despacio, se disfruta y no hay sensación de “sentirse expuesto”. (Ortiz, 2024), esto último mencionado principalmente por las comensales.

### ***Tipología de la comensalidad y la sociabilidad en la comensalidad***

Acerca de los tipos de comensalidad, éstas cambiaban dependiendo los días. Ya que, en días hábiles, acuden grupos de trabajadores exclusivos de mujeres y de hombres. La diferenciación es que, cuando es un grupo solamente de varones, en general, consumen sus alimentos acompañados de cerveza.

Mientras que las mujeres, suelen ir en grupos más reducidos, es variado lo que llegan a pedir, desde comida corrida, o bien, algún platillo caldoso. Este tipo de comensales, suelen sentarse en las mesas que tienen pocos asientos y evitan las mesas comunitarias.

Referente a la comensalidad laboral interna de los propios comerciantes de La Acocota, específicamente los carniceros van a solicitar a los cocineros que les cocinen su carne. En el caso de los antojitos, además del asado, también les piden la preparación de tacos, memelas, quesadillas, tlacoyos y que se les lleve hasta sus puestos o pasen a recogerlo porque deben continuar laborando, ya que deben turnarse para comer.

En el caso de los cocineros, se lleva a cabo la comensalidad en familia y en solitario. Pues por las dinámicas que se desarrollan, no es del todo posible que se puedan sentar a comer todos juntos, por lo que, deben tomar turnos, ya sea por familias nucleares. O bien, en solitario, porque prefiere comer por aparte para “tener un momento de tranquilidad y poder sentarse”. (Portada, 2024).

171

Por otra parte, los comensales que van solos, la mayoría son varones de mediana y tercera edad. Algunos suelen tomar asiento en las mesas comunitarias, solicitan comida corrida y, especialmente, los “abuelitos” son quienes prefieren hacer plática con alguien que se encuentre a un lado de ellos. Los de mediana edad, optan por sumergir su atención en el celular y comen de prisa. En cuanto a las bebidas, suelen pedir refrescos, o bien, vasos de agua fresca. Las mujeres que acuden solas, suelen ser las trabajadoras de limpieza del ayuntamiento, que ordenan algún tipo de antojito o arroz con huevo, porque son los platillos más asequibles y se toman el tiempo para degustar su almuerzo.

En cambio, los domingos específicamente, hay dos tipos de comensalidad: las familias extensas y la comensalidad para “curarse la cruda”. La primera suele involucrar a los abuelos de las familias, padres, tíos, hijos, primos y hasta

bisnietos, estos se toman más tiempo para comer, pues aprovechan para conversar entre ellos. La mayoría de las ocasiones llenan las mesas comunitarias y las preferencias alimentarias son variadas.

Por otro lado, la comensalidad “curarse la cruda”, consiste en tomar asiento en las mesas comunitarias o en una mesa mediana porque suelen ser grupos de entre 5 a 8 personas aproximadamente. Y se caracteriza por pedir los caldos picosos —como el mole de panza— y, de paso, solicitan al menos una cerveza.

## **Conclusiones**

Finalmente, la aportación de este trabajo de investigación es el modelo de análisis el cual desmenuza los elementos que conforman la comensalidad en un espacio que no es el hogar y tampoco un restaurante “formal”. Ya que considera que un espacio como el mercado, se encuentra en una suerte de “limbo” entre lo doméstico y lo “extra cotidiano” porque al analizar los testimonios de cocineros y comensales se pueden sentir “como en casa” aunque también pueden estar más “expuestos”.

172

Es así como, surge la categorización de comensalidad tensionada, que aporta un nuevo enfoque porque únicamente las investigaciones se han concentrado en otros aspectos. Por ejemplo, sobre la comensalidad solo se hallaron textos que hablaban sobre la familia, las prohibiciones y lo ceremonial que hay en ello. En tanto al espacio culinario se enfocan en las prácticas alimentarias, el consumo desde un sentido económico, los saberes culinarios y la importancia que tienen los mercados como un lugar donde se aprecia la riqueza de la biodiversidad.

En lo que respecta al espacio culinario, queda más que claro que depende de esto el que las maneras de mesa se lleven o no, aunque está más ligado a lo simbólico y a la importancia de este espacio en el sentido social. Ya que emergió el apego por el mercado y el sentido de pertenencia e identidad,

porque muchos de los clientes lo conocen desde que son infantes y siguen en la búsqueda de esos sabores.

No obstante, no se había tratado el consumo total, es decir, el uso y materialidad de los utensilios más la influencia en la elección y predilección de los consumidores. Esto debido a que las personas saben que lo preparado en cazuelas de barro tienen un mejor sabor, o del sabor único que produce la mancuerna de la manteca con el maíz en platillos más simples de elaborar como las memelas.

### ***Referencias Bibliográficas***

- Acero, R. (23 de noviembre de 2023). organización social y espacial. (D. Hernández, Entrevistador)
- Aguilar, P. (2012). El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación. España: Editorial Académica Española.
- Barthes, R. (1993). 2. Dominios. En R. Barthes, La aventura semiológica (págs. 217-280). Barcelona: Paidós.
- Berger, P., & Luckmann, T. (2003). I. Los fundamentos del conocimiento de la vida cotidiana. En P. Berger, & T. Luckmann, La construcción social de la realidad (págs. 34-63). Buenos Aires: Cultura Libre.
- Bourdieu, P. (1985). ¿Qué significa hablar? Economía de los intercambios lingüísticos. Madrid, España: Ediciones Akal.
- Bourdieu, P. (1990). Espacio social y génesis de las "clases". En P. Bourdieu, Sociología y cultura (págs. 205-228). Ciudad de México: Grijalbo.
- Bourdieu, P. (1998). El habitus y el espacio de los estilos de vida. En P. Bourdieu, La distinción. Criterio y bases sociales del gusto. (págs. 169-222). Taurus.
- Durkheim, E. (2001). I. ¿Qué es un hecho social? En D. Emile, Las reglas del método sociológico (págs. 38-52). Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

- García Canclini, N. (1989). Entrada. En N. García Canclini, *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad* (págs. 13-26). Ciudad de México: Grijalbo.
- González, C. (17 de agosto de 2023). saberes, relación comercial y sistema objetual. (D. Hernández, Entrevistador)
- Harris, M. (2017). 1. ¿Bueno para pensar o bueno para comer? En M. Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* (págs. 13-21). Madrid: Alianza Editorial.
- Hernández, M. (6 de febrero de 2024). comensalidad. (D. Hernández, Entrevistador)
- Le Breton, D. (2009). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Lefebvre, H. (2013). El espacio social. En H. Lefebvre, *La producción del espacio* (págs. 125-216). España: Capitán Swiny.
- Lévi-Strauss, C. (1970). *Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI.
- Licon, E., García, I., & Cortés, A. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación. *Antropología experimental*, 165-172.
- Mintz, S. (2003). Introducción. En S. Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad* (págs. 21-38). Ciudad de México: Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA, CIESAS.
- Ortiz, M. (9 de marzo de 2024). Grupo de discusión sobre comensalidad. (Q. Hernández, Entrevistador)
- Parra, F. (1981). ¿Para qué sirve la teoría de sistemas en sociología? *REIS*, 77-111.
- Portada, T. (22 de enero de 2024). significados de la comensalidad y prácticas de higiene. (D. Hernández, Entrevistador)
- Unigarro, C. (2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones del caso ecuatoriano. Antropología Cuadernos de Investigación*, 21-34.



Recibido: 31/08/2024

Aceptado: 24/06/2025

#### Cómo citar este artículo

Hernández Quezada, D. B. (2025). La construcción social de la comensalidad en el mercado municipal de La Acocota en la ciudad de Puebla, México. RevID, Revista de Investigación y Disciplinas, Número 12, San Luis, p.157-175

