



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES
DE MÉXICO Y CENTROAMÉRICA

T E S I S

Los sabores de la nostalgia.
*Los gustos, las identidades y las
emociones en los sistemas de
alimentación en San Cristóbal de Las
Casas, Chiapas, 1980 – 2020.*

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

**DOCTOR EN CIENCIAS
SOCIALES Y HUMANÍSTICAS**

PRESENTA

MARIO IVÁN RUIZ GÓMEZ

DIRECTOR

DR. EDGAR SULCA BÁEZ



San Cristóbal de Las Casas, Chiapas

Agosto de 2021



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES
DE MÉXICO Y CENTROAMÉRICA

T E S I S

Los sabores de la nostalgia.
*Los gustos, las identidades y las
emociones en los sistemas de
alimentación en San Cristóbal de Las
Casas, Chiapas, 1980 – 2020.*

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

**DOCTOR EN CIENCIAS
SOCIALES Y HUMANÍSTICAS**

PRESENTA

MARIO IVÁN RUIZ GÓMEZ

COMITÉ TUTORIAL

Dr. Edgar Sulca Báez -director

Dr. Paris Aguilar Piña

Dra. Isabelle Sophia Pincemin Deliberos

Dr. Shinji Hirai

Dra. Astrid Maribel Pinto Durán



San Cristóbal de Las Casas, Chiapas

Agosto de 2021

In memoriam

De mi abuelita Martha, quien luchó con ímpetu y de muchas formas por la familia

De mi madrina Gloria, cuyo recuerdo vivirá siempre en la memoria a través de muchos
sabores.

Del Dr. Mauricio Rosas y Kifuri quien acompañó mis primeros pasos en la antropología y,
después, en los estudios sobre la alimentación.

Agradecimientos y dedicatorias

Principalmente a los habitantes de San Cristóbal de Las Casas, y especialmente a quienes aceptaron en compartir conmigo su experiencia y, en no pocas ocasiones, los alimentos en las pláticas que ayudaron a la construcción de esta tesis. A ellos está dedicado este trabajo.

A mi mamá y mi tía, a toda la familia por su ayuda, comprensión y cariño.

A Michelle, por su paciencia, ayuda y amor; por ser el soporte en los días en que la incertidumbre y la pesadez comenzaban a hacer mella en la investigación.

Al Dr. Edgar Sulca Báez por aceptar ser director y acompañante de esta investigación, por su compañía y sus acertados comentarios que trajeron a buen fin el trabajo aquí presentado. Por la constante ayuda para lograr centrar el análisis frente a nuevas inquietudes que surgían en el campo que, de haberlos seguido, quizá esta tesis nunca habría terminado.

A los demás miembros del comité tutorial: Dr. Paris Aguilar Piña por las incontables asesorías y pláticas que germinaron, complejizaron y sazaron las discusiones sobre la alimentación. Por su ayuda en la construcción no romántica o acrítica de un problema de investigación tan motivante para las ciencias sociales. Al Dr. Shinji Hirai por todos los comentarios puntuales, por su lectura crítica sobre la nostalgia y sobre todo por las recomendaciones que hicieron que fuera posible alcanzar con mayor precisión etnográfica nuestros objetivos. A la Dra. Isabelle Sophia Pincemin Deliberos, de manera muy especial, por las amplias sobremesas y pláticas que dieron pie a apartados, experiencias y reflexiones profundas; por su lectura afinada para articulación del texto y por ayudar a guardar información y apartados en el archivero para futuros trabajos. A la Dra. Astrid Maribel Pinto Duran por su lectura crítica y amable, por recordar siempre el lado humanista de la investigación y motivar con amplios comentarios desde las primeras versiones del proyecto de investigación. A todos ellos, gracias por aceptar ser parte del comité tutorial.

A mis amigos, por su paciencia durante estos cuatro años, por soportar los desplantes y las constantes preguntas que surgían durante momentos en los que debíamos convivir y disfrutar.

A todos aquellos profesores y amigos, dentro y fuera del CESMECA – UNICACH, por su ayuda, por los comentarios y las sugerencias de lecturas, autores, discusiones. Por cuestionar y motivar las reflexiones.

Finalmente, y no menos importante, agradezco al CONACYT la beca que me otorgó para poder realizar esta investigación doctoral en el Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (Becario 618984).

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	A
INTRODUCCIÓN	I
CAPÍTULO 1. ANTECEDENTES. LA ALIMENTACIÓN Y LAS EMOCIONES COMO FENÓMENOS SOCIALES.	1
1.1 Relación entre lo biológico y lo sociocultural, una reflexión desde la alimentación	5
1.2 Diferencia entre alimento y comida	13
1.3 La alimentación como problema de estudio	16
1.4 Acercamiento a la alimentación desde las Ciencias Sociales y las Humanidades	21
1.5 El estudio social de las emociones ligadas a la alimentación	27
CAPÍTULO 2. CONSIDERACIONES TEÓRICAS Y METODOLÓGICAS PARA UNA SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	31
2.1 Aspectos teóricos y conceptuales	34
2.2 Aspectos metodológicos de la investigación	47
2.3 Sobre las técnicas y sus alcances	52
2.4 El gusto y la nostalgia como ventanas etnográficas al fenómeno de la alimentación como práctica social.	53
CAPÍTULO 3. CONTEXTOS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN COMO FENÓMENO SOCIOCULTURAL	56
3.1. La alimentación, la salud y el cuerpo	59
3.2. Relación entre crisis ambientales y climáticas con la alimentación	66
3.3 Problemas de alimentación en escalas mundiales, nacionales y locales	69
3.4 El impulso de la industria alimentaria desde 1980	72
3.5 Los sistemas de alimentación en la época de las empresas transnacionales: nuevos productos y nuevas prácticas de alimentación	77
3.6 Comerciales y prácticas de alimentación	81
CAPÍTULO 4. SOBRE EL LUGAR DE ESTUDIO: SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS. UN ACERCAMIENTO HISTÓRICO Y ETNOGRÁFICO	84
4.1 Ubicación geográfica del lugar de estudio	86
4.2 Fundación y conformación de la Ciudad Real de Chiapas	88
4.3 Ciudad Real durante la colonia.	98
4.4 San Cristóbal de Las Casas durante y después de la independencia	109
4.5 San Cristóbal de Las Casas contemporáneo	110
CAPÍTULO 5. PROCESOS Y CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS.	117
5.1 Los procesos en los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas	120
5.1.1 Necesidad de alimentarse	123
5.1.2 Producción	126
5.1.3 Obtención y/o distribución	130
5.1.4 Procesamiento	137
5.1.5 Consumo	140
5.1.6 Replanteamiento de la necesidad de alimentarse	145
5.2 Lo cotidiano desde los sistemas de alimentación	147
5.3 Los nuevos alimentos y gustos. Más allá de la necesidad, el placer del sabor	148
5.4 Alimentación y conocimientos locales. Hacia el rescate no únicamente de la comida	150
5.5 Nuevos espacios para la representación social de la alimentación coleta	151
5.5.1 La muestra y otros eventos gastronómicos durante la Feria de la Primavera y de la Paz	152

5.5.2 Eventos gastronómicos y culturales	157
5.5.3 Restaurantes y fondas	160
5.6 Lo urbano visto desde la alimentación	161
5.6.1 El fenómeno urbano desde el aspecto material	163
5.6.2 El fenómeno urbano desde lo emocional entre los coletos	164
5.7 Cambios en los sistemas de alimentación coletos	164
CAPÍTULO 6. EL GUSTO Y LAS IDENTIDADES SOCIALES A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS	168
6.1 Reflexiones desde la filosofía sobre el gusto y las identidades	171
6.2 Procesos en la formación del gusto en San Cristóbal de Las Casas	174
6.2.1 La infancia	178
6.2.2 La adolescencia y la juventud	180
6.2.3 La adultez	181
6.3 El sentido del gusto, más allá de la socialización y la aprehensión de sabores	183
6.4 Importancia del gusto en San Cristóbal de Las Casas, aspecto nodal en la identidad individual y colectiva	184
6.5 El gusto como diferenciador de grupos sociales. Identidades y alimentación en San Cristóbal de Las Casas	186
6.6 Coletos y Sancristobalences. Los conflictos y cambios en las identidades locales	189
6.7 Momentos festivos a través de la alimentación	192
6.8 Recetarios	195
6.9 Cocineras y cocineros coletos	200
6.10 La tradición gastronómica frente al turismo	201
6.11 Etnografía del gusto desde lo cotidiano, socio-antropología de la alimentación	203
CAPÍTULO 7. LA NOSTALGIA Y LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS	207
7.1 La nostalgia, más allá de la añoranza y el recuerdo	210
7.2 La nostalgia y la construcción del terruño, memoria y pasado	213
7.3 Nostalgia y alimentación en San Cristóbal de Las Casas	218
7.3.1 El recuerdo de los viejos tiempos, sentimiento de pérdida de la alimentación tradicional y de la identidad	222
7.3.2 La nostalgia y la reconstrucción de lo perdido	224
7.3.3 La nostalgia y la percepción de lo positivo en los cambios en la alimentación coleta	228
7.4 Narrativas de nostalgia, el pasado y el presente de San Cristóbal de Las Casas a través de la alimentación	229
7.5 El gusto y la nostalgia en el análisis de la alimentación	232
7.6 Nostalgia y orgullo en la alimentación coleta	234
7.7 El gusto, las identidades y la nostalgia, diversas experiencias de habitar la ciudad	236
7.8 Nuevas prácticas de alimentación, nuevas identidades coletas	238
REFLEXIONES FINALES	241
REFERENCIAS	250
ANEXOS	268
Anexo 1. Acta de fundación de Villa Real de Chiapas, hoy San Cristóbal de Las Casas, Chiapas	269
Anexo 2. Corpus de platillos tradicionales en San Cristóbal de Las Casas	274
Anexo 3. Recetario de Sor Juana Inés de la Cruz	285
Anexo 4. Los menús de banquetes ofrecidos en San Cristóbal de Las Casas. Siglos XIX y XX.	306
APÉNDICE 1. LA ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS EN TIEMPOS DEL COVID- 19.	309

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Los cuatro humores.....	62
Ilustración 2. Similitud entre los alimentos y los órganos del cuerpo humano	64
Ilustración 3. Comparación del consumo de refrescos en el mundo.	77
Ilustración 4. Principales empresas transnacionales de la Industria alimentaria.	79
Ilustración 5 Ubicación geográfica de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.....	87
Ilustración 6 Esquema de organización de relaciones sociales	92
Ilustración 7. Plano topográfico de San Cristóbal, 1866.....	96
Ilustración 8. Litografía de la distribución del Recinto español de Ciudad Real de Chiapas.	99
Ilustración 9. Mercado de los 24 caxones.....	108
Ilustración 10. Mapa actual de San Cristóbal de Las Casas	112
Ilustración 11. Día de mercado en San Cristóbal.....	120
Ilustración 12. Dinámica y carácter circular del proceso de alimentación.....	121
Ilustración 13 Producción de pan coletos.....	128
Ilustración 14. Jamonería El Engrane	129
Ilustración 15. Ubicación de los principales centros de abastecimiento	131
Ilustración 16. Comercial El Triunfo	132
Ilustración 17. Escenas cotidianas al interior de los supermercados.....	134
Ilustración 18. Fotografía de los antiguos negocios coletos.	136
Ilustración 19. Cocina de Don César Aceves, ejemplo de relaciones en la preparación de alimentos.	138
Ilustración 20. Ejemplo de tres versiones de la Sopa de pan.	143
Ilustración 21. Convocatoria para el festival gastronómico 2018	155
Ilustración 22. Ronda de calificación durante el festival gastronómico	157
Ilustración 23. Cartel y dulces de Corpus Christi	159
Ilustración 24 Distribución de las glándulas gustativas	175
Ilustración 25. Comparativa de zonas sensitivas del gusto	175
Ilustración 26. Menú de 1895.....	196
Ilustración 27. Tres recetarios de comida coleta.	199
Ilustración 28. Relaciones entre el terruño imaginario, el terruño simbólico y el terruño como espacio físico.....	215
Ilustración 29. Retratos de cocineras de San Cristóbal de Las Casas.....	227

INTRODUCCIÓN

*Los riesgos ahora son otros:
cómo seguir siendo San Cristóbal de Las Casas,
Ciudad Real de las Chiapas,
sin rechazar las ventajas de lo nuevo.
Eraclio Zepeda.*

Un día nublado y frío, mientras buscaba a personas que recordaran los sabores e historias que, de una o varias formas, evocaran a la vida que había caracterizado a la antigua Ciudad Real de Chiapas, llegué al restaurante llamado “El Mesón de la Cofradía”. Había oído hablar de él y su propietario, don César Aceves, un hombre ya entrado en edad, alegre, jovial a sus cercanos setenta años, de barba blanca y alargada, cuerpo robusto y en cuyas manos sostiene siempre un cigarro de tabaco fuerte; está vestido, invariablemente, de blanco, según pude darme cuenta por los varios encuentros que mantuvimos. Muchas personas locales y medios de comunicación lo han reconocido por su trabajo en la conservación y difusión de la comida tradicional coleta. Tanto para las fiestas como para los fines de semana en los que cocina, las largas mesas de su mesón se llenan de platillos como carnes frías y sopas, platillos tradicionales y aquellos que él decida preparar para sus comensales. Ha participado en programas de televisión, programas culturales, en clases para escuelas de cocina y a través de su actividad en Facebook promueve lo que tanto aprecia, la comida coleta. En nuestro primer encuentro, él estaba sentado al centro de la cocina, espacio que su casa comparte con su restaurante, mientras el humo del tabaco se elevaba entre las cacerolas de barro y las sartenes que cuelgan del techo. Me invitó a acompañarlo y comenzar a platicar sobre comida, personas y momentos que se encontraban en su memoria. Era la primera vez que nos veíamos, resultábamos desconocidos, pero luego de platicar un poco sobre mi interés por conocer tanto la comida como la historia de la gente de la ciudad, me invitó a comer con él de lo que había preparado ese día mientras las anécdotas se mezclaban con los olores propios de una cocina como en la que nos encontrábamos: el humo que aún permanecía en las paredes producido por la madera quemada que servía para impregnar sabor a la carne de las costillas que deleitábamos, el dulce que provenía del camote y de los higos que estaban calientes sobre la mesa a la que don César me invitó a pasar, las hiervas de olor que, colgadas del techo, perfumaban la estancia; los fogones, aún calientes, ayudaban a mermar el frío que en las

calles hacía recordar al San Cristóbal de antaño. Entre bocado y palabra lo que comenzaba a aparecer no solo era un relato del pasado, de su historia, su familia, amigos, la ciudad, sino también había una emoción que emanaba de la plática en la que el orgullo y pasión por lo que relataba se mezclaba con la nostalgia por aquello que recordaba. Era él quien se depositaba en cada uno de los pasajes y de los recuerdos tanto familiares como los que había adquirido en el restaurante; en su relato, las experiencias encontraban en los sabores un desencadenante emocional que permitía reconocer aquellos que se encuentran anclados al pasado y que él mismo busca recrear día tras día en su cocina.

Don César no dejó de enfatizar y aclarar que durante su infancia San Cristóbal de Las Casas era otra ciudad, que no podía vivir atrapado en el pasado, pero algo de lo que fue tenía que conservarse y compartirse con quien quisiera aprender. Confieso que esta fue una actitud muy contraria al recelo del que suele hablarse cuando se trata de las recetas y secretos de la cocina coleta y al que me había enfrentado en gran parte del trabajo de campo. Su forma de cocinar no solo tiene que ver con una manera de ganarse la vida, sino también de resguardar aquellos recuerdos que aún permanecen en el lugar en el que nos encontrábamos, de lo que aprendió de su madre y sus abuelos. Como él dice, *la cocina es un ámbito que en San Cristóbal tiene mucho de mercado pues de la gente que regresa a San Cristóbal, después de tantos años, regresa buscando sabores que se perdieron en su niñez o que se perdieron en la migración que hicieron familias de San Cristóbal y que se fueron a otra ciudad, o a otro país. Cuando regresan, regresan añorando, buscando esos sabores que se perdieron en la nostalgia. Esa es una de mis especialidades, la cocina de la nostalgia: recrear los sabores de la niñez, no solamente mía, sino de toda mi generación, de la generación que está por encima de mí y, obviamente, me interesa que las generaciones que vienen aprendan esas mismas recetas.*

De regreso a casa, al observar las calles y negocios del centro, recordé que en varias ocasiones las personas habían comentado sobre la sensación que tenían sobre que algo o mucho de lo que era San Cristóbal de Las Casas y su comida, en particular, se había estado perdiendo por muchas razones y que, a pesar de todo, aún recuerdan mucho de lo que comieron años atrás y las personas que preparaban platillos deliciosos cuyos sabores aún permanecían en la memoria, y de las formas en que buscaban recrearlos. Muchos se fueron de la ciudad y regresan para vacaciones, otros regresaron a vivir nuevamente después de pasar algunos años fuera por estudios, trabajo o familia, algunos más simplemente han vivido el cambio sin salir de ciudad.

Todos ellos, al igual que don César han encontrado distintas formas de expresar los recuerdos que quedan a través de los sabores que la nostalgia trae a las mesas día tras día y en muchas ocasiones especiales.

Entender cómo las experiencias y emociones que las personas como don César tienen de y a partir de los cambios en los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las casas forman procesos culturales y sociales en los que la agencia y la tradición forman un entramado ha sido un tema de inicio para nuestro trabajo de investigación. En particular, comprender a la alimentación como un fenómeno sociocultural complejo nos llevó a tomar como ejes centrales de nuestra investigación el reconocimiento que el punto de partida para el análisis de ésta se encuentra en las prácticas de los agentes y los procesos históricos, sociales, culturales, políticos, económicos, emocionales, entre otros, que se encuentran implicados en la conformación de los sistemas de alimentación. Esto se distancia en gran medida del inicio de nuestra perspectiva inicial con la que partimos esta investigación: observar a los alimentos como evocadores, en sí mismos, de recuerdos y significados, olvidándonos así del papel de las prácticas sociales en este proceso.

Planteamiento del problema

Desde nuestra perspectiva antropológica, consideramos que analizar las prácticas, discursos, procesos y contradicciones que conforman un fenómeno social es de suma importancia dado que es en estos espacios donde podemos encontrar los sentidos y experiencias de las personas frente a los estreñimientos estructurales y las posibilidades que emanan de su capacidad de agencia. En el caso de la alimentación encontramos muchas contradicciones, individuales y colectivas, que son presentadas como paradojas socioculturales más que dicotomías que debieran ser entendidas únicamente desde el activismo militante. Hacemos hincapié en el aspecto emocional, al que consideramos un eje importante en la toma de decisiones y como punto de partida para las prácticas sociales. Esto se tradujo en observar este aspecto en cómo las personas, a las que consideraremos en adelante como agentes sociales, resuelven estas paradojas a partir de la toma de decisiones en circunstancias que constriñen y posibilitan su acción social. Consideramos que estas elecciones no son mecánicas ni de seguimiento ciego de pautas y normas, sino a partir de la creatividad, de la innovación o desde las prácticas ya establecidas. En otras palabras, la agencia de las personas la hemos enmarcado dentro y a partir de los procesos

donde factores sociales, culturales, políticos, económicos y, en este caso, emotivos se combinan para dar lugar a aquello que llamamos realidad. Esta capacidad, consideramos, va más allá de decidir qué comer, cómo y cuándo, que no únicamente se restringe al ámbito de las condiciones estructurales y económicas en las que se encuentren los agentes, sino también en cómo deciden representar su alimentación como uno de los muchos elementos que sirven de base para su identidad que, ligada a un sentido y sentimiento de pertenencia a una ciudad cosmopolita y cambiante como es San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, genera nuestro contexto particular de análisis.

La alimentación, en general, ha pasado a tomar un papel protagónico en la vida cotidiana de los agentes más allá de la necesidad llana de alimentarse para sobrevivir, se ha cargado de nuevas connotaciones sociales, culturales, políticas, éticas, entre otras. En particular, durante los últimos años hemos podido observar con mayor claridad que en el cine, tanto oriental como occidental, ha comenzado a crearse un sentido más amplio de extrañar o evocar momentos pasados a través de los alimentos en cuanto ha adquirido un mayor protagonismo y centralidad. Ante este escenario, una de las primeras dudas que emergió en nuestra investigación fue la relativa a ¿qué tiene que decir un antropólogo sobre la alimentación y las emociones? Más que la búsqueda de una respuesta del orden causal, nos hemos propuesto analizar este fenómeno en términos de relación de procesos que, más allá de parecer desligados, forman un paralelismo en el que los mismos agentes toman elecciones diariamente, con las que sus prácticas, emociones, memorias, gustos, tradiciones y culturas ligan y configuran a los sistemas de alimentación y en los que llevan a cabo esfuerzos para reproducirse de manera biológica como cultural, individual como colectiva.

Una de las premisas desde las que partimos es que no existe una sociedad en el mundo y en la historia que haya permanecido cerrada o intacta de sostener contacto con otras culturas, que haya permanecido prístina y ajena a cambios, sean de origen endógenos o exógenos o que haya permanecido homogénea a lo largo de su historia. Lo que si consideramos es que al tener en cuenta que a partir del siglo XIII y las nacientes concepciones del mundo como un globo, tanto la creciente comercialización de bienes y especies, como de ideas y concepciones del mundo, los cambios comenzaron a tomar nuevos ritmos y dinámicas a partir de la relación de todos los fenómenos que se dieron cita; ejemplo de ello es la Ruta de la Seda y los muchos

efectos y relaciones que ha traído sobre los sistemas de alimentación a lo largo de la historia. No podemos seguir sin esclarecer que partimos de una diferenciación clara entre globalización, capitalismo, modernidad y neoliberalismo como procesos que, a menudo, son tomados como similares en lugar de paralelos y cuya discusión ha generado una infinidad de literatura de la cual retomamos algunas aristas a lo largo de nuestro trabajo, dadas las dinámicas que al interior de los sistemas de alimentación se generan al tenerlos en cuenta. Estos fenómenos han impregnado en distinto grado y significado a los cambios socioculturales en cada rincón del mundo y, junto a ello, a las formas y prácticas de alimentación: desde los ingredientes básicos, los instrumentos y espacios para la preparación y consumo de alimentos hasta las concepciones que sobre ellos se tenga y la definición de lo que culturalmente se considera como comestible o no. No poco menos se puede decir sobre las características propias que han traído estos fenómenos a la producción y distribución de alimentos, los nuevos tiempos de consumo y de espacios sobre los que volveremos más adelante.

Del mismo modo, si nos atenemos a observar cómo a lo largo de la historia las formas de mesa y las diversas prácticas de alimentación han estado íntimamente relacionadas con acontecimientos históricos, políticos, sociales, culturales podremos darnos cuenta que enfocarnos ya sea a los distintos actos de comensalidad o a la formación de un nuevo comensal, según los distintos movimientos, cuyos esfuerzos no se reducen a satisfacer únicamente la necesidad de alimentarse comienza a configurarse como un elemento secundario frente al entendimiento de la alimentación como un fenómeno sociocultural complejo. Es justamente en este entramado de factores en el que centramos nuestra perspectiva de análisis sobre el cambio en el que ubicamos a la alimentación, un fenómeno transcultural y transhistórico, porque abarca a todas las culturas en todos los tiempos, al que los agentes le otorgan características particulares a partir de sus prácticas cotidianas, mismas que se encuentran posibilitadas, a la vez que constreñidas, por intereses y circunstancias políticas, económicas, sociales, culturales y emocionales, entre otras.

Como puede observarse, la alimentación es a la vez tan compleja como fenómeno social como simple en tanto hecho biológico: si no comiéramos, nada de lo que discutimos y construimos existiría. Sin embargo, y teniendo en cuenta el contexto citado aclaramos que nos centraremos en la formación social del gusto al que observamos no únicamente como la

capacidad de clasificar sabores o únicamente ligado a la noción de clase social. Consideramos, como veremos a lo largo del trabajo que cuando se habla de gusto, se ha de tener en cuenta que no se refiere únicamente a la función biológica, y relacionada intrínsecamente a los demás sentidos como el olfato, el tacto, la vista y el oído, sino también se hace referencia a cuando menos cuatro factores que intervienen en su génesis: los biológicos, los psicológicos, los culturales y los sociales. Al tratarse de un gusto aprendido, de generación en generación, éste se encuentra mediado por emociones, así como por el carácter simbólico, político, económico, social, histórico y cultural que emana de la ingesta de alimentos específicos, por ejemplo, el prestigio por poderlos comprar o por ser capaces de elaborarlos bien.

Otro factor que considerar en este proceso de formación social del gusto son los nuevos alimentos producidos a nivel global que se han distribuido de manera local a través de los supermercados y plazas comerciales, que han surgido durante las últimas décadas en San Cristóbal de Las Casas y que son una de las caras más visibles de la transformación del paisaje urbano, cuyas repercusiones en la vida y dieta cotidiana de "los coletos" han de ser analizadas. De este modo, la introducción de nuevos alimentos a la ciudad no únicamente ha ocasionado, según los mismos agentes, la pérdida y aparición de nuevos productos locales, sino que también ha ocasionado la transformación o reconfiguración y resignificación de sabores, prácticas y saberes locales, así como el gusto ligado a la alimentación y las demandas en términos de necesidades que de este proceso se derivan.

Si bien, en esta ciudad la circulación de alimentos no ha sido mínima, la abundancia de nuevos productos a través no únicamente de los productos procesados ha sido notoria, esto puede deberse a la complejidad en el tejido social de San Cristóbal de Las Casas. Este entramado ha sido diverso desde la fundación de la ciudad, sin embargo, después de la década de los noventa del siglo pasado esta diversidad ha ido creciendo no únicamente tras el estallido del movimiento zapatista, sino también a partir del surgimiento de nuevos grupos que reivindican las identidades sancristobalenses y/o coletas (Amigos por San Cristóbal, Amigos del sol, Auténticos Coletos, Por amor a San Cristóbal), y la forma en que éstas se relacionaban con los recién llegados, extranjeros nacionales e internacionales.

Un elemento que no podemos dejar de lado en la conformación de los sistemas de alimentación en este contexto geográfico es el proceso de cambio que ha comenzado a

experimentarse a partir de la década de los ochenta del siglo pasado en distintos niveles, pero que se concretan en el aspecto urbano. Este cambio al que nos referimos se ve mediado por la transformación del pasaje urbano en tanto que los espacios para la producción y distribución de alimentos han adquirido nuevas dinámicas y productos; además, durante los últimos han comenzado a aparecer nuevos lugares públicos para el consumo de alimentos tanto para locales como para turistas que, de manera cotidiana, están presentes en el espacio público de la ciudad. Además de lo que hemos enunciado aquí, también tenemos en consideración que la transformación en el ámbito de lo urbano y la sensación compartida entre los coletos de la pérdida de la ciudad está la transformación de las casas habitación ubicadas en el centro de la ciudad en hoteles, restaurantes y otros locales dedicados a la atención de los turistas. Más allá de las implicaciones económicas, sociales y políticas que esto conlleva, vemos en este fenómeno la relación entre turistas, principalmente europeos, que llegan a vivir a San Cristóbal tras haber conocido la ciudad por distintos motivos y la decisión que toman algunos de quedarse a habitarla permanentemente. Esto, a grandes rasgos, se ha relacionado con el alza en los precios inmobiliarios de tal modo que para los hijos y nietos de nuestros interlocutores resulta incosteable poder adquirir una propiedad ya sea en los barrios o fraccionamientos. Esto, además de la migración de coletos hacia otras ciudades del país ha generado que, quienes aún viven en la ciudad, expresen la forma en que habitan la ciudad en términos de desconocimiento o extrañamiento de lo que ahora es la ciudad, del rompimiento del ambiente tranquilo y familiar que se había construido. La vinculación de estas condiciones materiales de lo urbano con la alimentación la encontramos en cómo los agentes construyen narrativas sobre la pérdida de los espacios donde crecieron y en los cuales existen recuerdos anclados por diversos momentos de su pasado en los que conocían a quienes preparaban, vendían alimentos. También se ve la relación entre estas dos esferas en las formas en que los agentes relatan los momentos y espacios en los que mantuvieron convivencia con los antiguos dueños de las casas que ahora se encuentran deshabitadas.

Frente a esta percepción de "pérdida" generalizada, según algunos coletos, conlleva la necesidad de atender el aspecto emocional que envuelve los procesos de formación social del gusto, pues éste no es únicamente respuesta a la necesidad biológica de subsistencia y alimentación, sino que tiene consigo el carácter de reproductor social del grupo. Como tal, las emociones permiten dilucidar la importancia del análisis de la memoria y significación que

impregnan estos procesos de formación social del gusto. La nostalgia, como categoría de análisis, permitirá observar la relación, las más de las veces en conflicto, entre lo "tradicional" y lo "moderno", lo local y lo global en las distintas cocinas y gastronomías culinarias locales ligadas a los distintos modos en que los sujetos habitan San Cristóbal de Las Casas y, por tanto, las diversas maneras de definirse como coles, categoría que define una forma de pertenencia a la ciudad, desde una clase y condición dada, aunque no estática ni homogénea. En otras palabras, se refiere a una forma en que se representa la identidad, como aquella parte subjetiva de la cultura, de un individuo y de un grupo. Los cambios producidos desde las últimas dos décadas del siglo pasado al presente, tanto a nivel global, nacional, regional como local, han generado en nuestro contexto transformaciones en todos los ámbitos de la vida cotidiana de los seres humanos y en las formas en que nos relacionamos entre nosotros, con la naturaleza y con los objetos

Debemos anotar aquí que, a menudo, la enseñanza de un platillo, a menudo de madre a hija, conlleva también la transmisión del estado de las relaciones sociales y familiares, de un sistema económico y de pensamiento, de conocimientos heredados de generación en generación que incluye la construcción y transmisión de la sazón, una parte complementaria al sentido del gusto que analizaremos durante este trabajo. Ésta dinámica ha ocasionado que, a las diversas prácticas de alimentación, se les reconozca con el término de "tradicionales" y, por ende, se encuentren impregnadas por auras de identidad individual y colectiva, así como diversas formas de sentido de pertenencia al grupo del que formen parte los agentes con quienes compartan estructuras de comensalidad. Los nuevos discursos tanto religiosos, éticos, culinarios como de salud, relativos al consumo de ciertos alimentos, moldean las diferentes prácticas de los comensales y, por ende, la forma en que éstos se relacionan y observan los alimentos.

Observamos que la alimentación puede ser vista tanto problema social o como un problema de estudio para las ciencias sociales, situaciones que, las más de las veces, van a la par. En cuanto a lo primero, en el cual ahondaremos en el tercer capítulo de esta tesis, basta apuntar aquí que, tanto las crisis alimentarias derivadas de la distribución desigual de alimentos como del desperdicio de estos en los diversos procesos de los sistemas de alimentación, constituyen parte del problema al que, como especie, el ser humano se ha enfrentado con mayor riesgo en las últimas décadas. Otro tanto puede decirse sobre a las formas de producción y distribución en que la contaminación, por el uso de plásticos y químicos, ha afectado con mayor agresividad al

medio ambiente en las últimas décadas del siglo veinte; poco más puede sumarse si se tocan los aspectos médico—nutricionales que acompañan a los procesos de industrialización y consumo de alimentos en nuestra época. Cabe aclarar aquí que no es menester nuestro hacer una evaluación de estos procesos en términos de bueno o malo, sino brindar elementos para comprenderlos en términos de procesos sociales que nos permitan explicar cómo se llegó a constituir la sociedad en el presente etnográfico de nuestro trabajo.

Presupuestos y desarrollo del trabajo de campo

Si partimos de la premisa que dicta que somos aquello que comemos, y del contexto de cambio en el que encuentran los coletos, planteamos nuestro presupuesto de trabajo a partir de la pregunta general que guía el argumento de esta investigación en los términos siguientes: ¿Cuáles son los procesos a través de los cuales, al interior de la alimentación, como fenómeno complejo, se relacionan el gusto, la nostalgia y la identidad como fenómeno sociocultural? De ésta se desprenden las siguientes preguntas complementarias: ¿Cuáles son las etapas de los procesos mediante los que se configuran los sistemas de alimentación del cual los habitantes de San Cristóbal obtienen, transforman, consumen e interpretan sus alimentos? ¿Mediante qué procesos se configura y representa el gusto social ligado a la alimentación entre “los coletos” como un elemento en el que se basa la identidad local? ¿Por qué y mediante qué procesos se configura un sentimiento de nostalgia dentro de los sistemas de alimentación entre algunos habitantes de San Cristóbal de Las Casas? Estas preguntas significaron un reto dado que ubican nuestro trabajo en diversos campos del conocimiento como son la antropología de la alimentación, la antropología de las emociones, los estudios antropológicos del sureste de México, los estudios antropológicos de los fenómenos urbanos.

Para responder estas preguntas mantuvimos la constante discusión con nuestro director de tesis y demás miembros del comité tutorial, la revisión de distintas fuentes de información ya fueran estas la amplia variedad de textos académicos sobre el tema de nuestro interés, la recopilación de recetarios locales, las entrevistas a profundidad y la exploración en campo durante dos temporadas, que comprenden tres semestres del programa doctoral en Ciencias Sociales y Humanísticas en el Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Si bien, nuestra permanencia en la ciudad ha sido durante treinta años, la experiencia vivida y acumulada no puede ser asimilada o construida como

como un trabajo etnográfico ya que no fue sino a partir del año 2017 cuando comenzamos a plantear las reflexiones y preguntas para la construcción del proyecto de investigación que se plasma en esta tesis. El trabajo de campo se efectuó a partir de los recorridos por la ciudad, la búsqueda de familias e interlocutores clave, así como por las observaciones realizadas entre julio y diciembre de 2018 que constituyó nuestro primer periodo de campo. Posteriormente las actividades de trabajo se ubicaron en el lapso comprendido entre agosto de 2019 a julio de 2020. Los últimos meses del trabajo de campo estuvo enfocado a la recopilación de información a través de medios electrónicos y redes sociales dadas las circunstancias que la pandemia por COVID – 19 a nivel mundial. Sin embargo, la constante conversación con las personas a las que hacemos mención en este documento se mantuvo incluso antes y después de las temporadas de campo, con la finalidad de poder corroborar la información, así como para poder sostener, con mayor vigilancia epistemológica, un constante diálogo entre los datos etnográficos de los que partimos y nuestra reflexión teórica.

Conviene en este momento aclarar que nuestro punto de vista personal en la conformación de nuestros propios mecanismos de percepción del fenómeno, así como de nuestra percepción sobre éste está mediado por nuestra ubicación en el contexto social y formación personal. En este sentido, un primer momento de la creación de un locus de enunciación tiene que ver con mi formación personal y profesional: aprendí a cocinar y a "comer bien", sea lo que esto signifique, en casa y en relación con otras personas. Estos espacios estaban marcados no únicamente por olores, sabores y texturas, sino también por aprendizajes que no se restringían a lo gastronómico. Un segundo momento que marcó mi "llegada" a la investigación social está en los procesos de elaboración de las tesis de licenciatura y maestría ya que, en las entrevistas realizadas para la redacción de estos documentos, muchas de las personas hacían referencia a lo difícil o complicado que era para ellos poder conseguir "el pan de cada día" y continuar con las actividades por las cuales establecíamos el diálogo. Estos temas no fueron atendidos en su momento dado que el interés principal radicaba en el estudio de las zonas grises de la intrínseca relación entre política y religión, propia de la teología de la liberación y la teología india, en dos poblaciones indígenas de Los Altos de Chiapas asociadas a la Diócesis de San Cristóbal de Las Casas. Durante estos años de trabajo amigos, profesores y familia hicieron que el germen del interés por la alimentación como fenómeno a estudiar llegara a este momento.

Estructura de la tesis

El resultado está presentado en este documento a través de siete capítulos en los que el hilo conductor estriba en el análisis de la relación entre la nostalgia, el gusto y las identidades a través de la alimentación, vista ésta como el gran fenómeno sociocultural del que las ciencias sociales aún tienen mucho que decir. Por ello, el primer capítulo de la tesis comprende un esbozo de los estudios sobre la alimentación, principalmente los realizados desde la antropología y las ciencias sociales afines. En este capítulo también ponemos los antecedentes de los que partimos para definir nuestra perspectiva para la reflexión desde una socioantropología de la alimentación y aclaramos el vínculo existente entre ésta con la antropología de las emociones. Nuestro interés se centra, en este apartado en la relación que existe entre estos fenómenos no como elementos aislados que dan forma a un fenómeno en concreto sino a las bases para superar dicotomías antagónicas que rodean a las Ciencias Sociales y que, desde nuestro punto de vista, no nos permiten aprehender la complejidad de la alimentación como problema de estudio.

En el segundo capítulo la atención está puesta en los aspectos teóricos y conceptuales de la propuesta esbozada en el primer apartado de la tesis. Aquí, al partir de una teoría que engloba los distintos puntos de vista, la del pensamiento complejo, optamos no por una amalgama amorfa de conceptos y perspectivas, sino de aquellos elementos conceptuales y teóricos que nos permitan acercarnos a una postura fenomenológica de aprehensión y análisis de la información recabada de manera etnográfica. Para ello, también es en este segundo capítulo que se vierten las reflexiones metodológicas y las implicaciones que cada técnica aplicada ha tenido en la construcción de los datos que nos han servido para la presentación del problema de estudio. Es en este capítulo en el que presentamos la unificación de la alimentación y las emociones como fenómenos paralelos y consustanciales en nuestro interés de estudio en el plano teórico y en busca de superar dicotomías que minan a las Ciencias Sociales.

El tercer capítulo presenta una discusión sobre la alimentación como un fenómeno complejo en el que intervienen factores como la salud, la nutrición, el contexto ambiental y los problemas a los que nos enfrentamos como humanidad en la actualidad. También se unen a este apartado nuestras reflexiones sobre la influencia que han tenido la industria alimentaria y las empresas transnacionales en las prácticas de alimentación en un contexto macrosocial que, más allá de únicamente constreñir a los agentes en una serie de estructuras socioculturales rígidas

brindan las condiciones en las que de manera cotidiana las prácticas generan procesos y agentes que configuran a los sistemas de alimentación. Como veremos, estos sistemas están compuestos por diversos procesos en los que los factores que analizamos en este capítulo comprenden un eje importante en diversos momentos de éstos como la producción, la distribución y el consumo con un papel importante en la configuración de los gustos en la alimentación.

En el cuarto capítulo, más que realizar una regresión histórica al contexto en el que ubicamos nuestra investigación, ponemos una discusión en la que la perspectiva antropológica sobre la historia nos brinda herramientas para hilar las discusiones que se sostendrán durante los siguientes capítulos. La revisión que hacemos en este capítulo sobre elementos especiales que hemos encontrado sobre el papel de la alimentación en la historia de San Cristóbal de Las Casas nos lleva a entender procesos que, de diferentes maneras, generan los juegos de la nostalgia y la memoria en la actualidad y que funcionan de manera relacional en la representación tanto al interior de los sistemas de alimentación como en las distintas identidades sociales coletas.

En el capítulo cinco nos enfocamos a la descripción etnográfica del aspecto cotidiano de los procesos de producción, distribución, preparación, consumo que conforman a los distintos sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas; si bien, no podemos establecer un inicio claro de éstos consideramos que partir de la necesidad biológica, cultural y social de alimentarse es un punto de arranque metodológico y teórico para comenzar este análisis. Es en este capítulo en el que también ponemos en un punto de reflexión la relación entre las bases materiales y los aspectos simbólicos de dichos procesos. En cada uno de estos momentos o fases, las emociones, como veremos, encuentran un punto nodal no únicamente en el análisis de los juegos y disputas que llevan a la definición de la tradición en la gastronomía coleta, sino también en la manifestación práctica de la nostalgia, en particular, y de manera cotidiana en las distintas prácticas de alimentación. En este capítulo también nos enfocamos al análisis del aspecto espacial para la representación de las identidades locales a través de la alimentación, las disputas que se dan en la definición de la tradición y los distintos cambios que hemos observado a partir de las múltiples formas en que los agentes mismos han experimentado y dotado de significado.

El penúltimo capítulo, el sexto, tiene como eje de análisis de los datos etnográficos con los que observamos en los procesos mediante los cuales el gusto y las identidades sociales se vinculan y dan pie a nuestra perspectiva sobre el fenómeno de la alimentación. La visión que se

tiene sobre los habitantes de San Cristóbal de Las Casas ha sido controversial a lo largo de los años y de los estudios sociales en la región, dado que, con el interés de los primeros trabajos etnográficos en la región, que se inclinó hacia el estudio de las culturas indígenas, se exageró la conducta racista y clasista de los coletos; con los investigadores locales, las descripciones románticas no nos brindan formas de analizar las propias contradicciones de la cultura local. Es hasta las últimas dos décadas que la ciudad y los fenómenos urbanos comienzan a ser importantes problemas de investigación para la visión antropológica de la región y nuestras reflexiones en este capítulo buscan una visión de la identidad no como una cualidad intrínseca al ser humano, sino como un conjunto de procesos cambiantes y en los que, en conjunto a la formación sociocultural del gusto en la alimentación, se consideran como factores de diferenciación e integración al interior de la sociedad. Por ello, consideramos importante analizar en este capítulo tanto en lo cotidiano como en los momentos festivos de la conformación de estos procesos, los elementos que, como los recetarios, son objetos no únicamente identitarios sino también nostálgicos, y de los agentes que se constituyen como depositarios de los sabores de la nostalgia.

El último de los capítulos está dedicado al nexo entre la nostalgia, la alimentación y las identidades en San Cristóbal de Las Casas. Si en el capítulo cuatro nos enfocamos a la parte histórica desde una visión antropológica, en este séptimo lo hacemos sobre las formas en que se construye y disputan, en medio de la tensión y la creatividad, a través de la memoria, las emociones, las identidades y las experiencias, el terruño coletos. El pasado ya no es visto por nosotros como un dato histórico, sino como una práctica mnemotécnica que se presenta de distintas formas y que, al analizarla con relación a la nostalgia, observamos que hay respuestas contrastantes en cómo la emoción se experimenta y se manifiesta de manera práctica en la cotidianidad de las familias coletas. Observamos también que la nostalgia, más allá de ser una emoción aprehensible a través de narrativas es un conjunto de prácticas que abarcan desde la construcción de un imaginario local sobre el pasado hasta las prácticas de restauración del terruño no a través de la historia sino de las distintas representaciones que surgen en estos procesos del pasado. Con las identidades en este contexto, vemos que más allá de estar ancladas al pasado o atrapadas en un momento histórico se vuelven aún más dinámicas y relacionales, dada la diversidad de identidades coletas y no coletas que se encuentran presentes en el día a día

de la ciudad y en las distintas formas con las que los agentes, sin olvidar los sabores de antaño, buscan satisfacer la necesidad de alimentarse.

Cerramos nuestro texto con un apéndice que recoge nuestras reflexiones sobre la alimentación en tiempos de la pandemia por COVID – 19 y que consideramos oportuno mantener fuera del documento principal para dejar un registro etnográfico de lo que observamos para posteriores análisis y discusiones propias o ajenas. Consideramos que incluir un análisis de este momento representaría un reto y una reflexión apresurada dadas las condiciones inacabadas para la construcción de datos etnográficos y su análisis teórico. Deseamos un buen sabor de boca a través de la lengua de este trabajo, en el que no se encontrarán recetas de comida coleta, pues no es nuestro objetivo ser guardianes o reproductores de tradiciones, sino analizarlas en términos sociales.

CAPÍTULO 1. ANTECEDENTES. LA ALIMENTACIÓN Y LAS EMOCIONES COMO FENÓMENOS SOCIALES.

Acercarnos a la alimentación desde una visión puramente anecdótica, de crónica, de recopilación de recetas o ingredientes, de manera folklorista, sin prestar atención a la complejidad que representa este fenómeno representa un grave error ya que perderíamos de vista que este fenómeno se encuentra vinculado con todos los ámbitos de la vida del ser humano. Esta es la razón por la cual decimos que no debemos de olvidar que nos encontramos frente a un problema social total, en paráfrasis de Marcel Mauss, al que las ciencias sociales deben mayor atención. Dada esta relación de la alimentación con otras esferas de la vida social de los agentes vemos la necesidad de partir de una perspectiva socio-antropológica que genere una visión holística del fenómeno, en diversas escalas, así como observar procesos macro, micro, transhistórico y las particularidades culturales. Esta visión sobre la alimentación requiere el uso de categorías y conceptos de manera interdisciplinar como son: nostalgia, identidad, memoria, poder, clase, género, edad, representaciones sociales, globalización, entre otras, que explicaremos y usaremos a lo largo de esta tesis, para asir lo más ampliamente posible el fenómeno social de interés en este trabajo. Para aprehender y describir este fenómeno con la mayor rigurosidad aunaremos a nuestra visión antropológica herramientas de la sociología, de la historia, de la psicología, la nutrición, entre otras, con la finalidad de analizar con mayor amplitud la complejidad a la que nuestro problema de investigación nos enfrenta.

Uno de los puntos de arranque de nuestra investigación es el interés por analizar los diferentes procesos que intervienen en la formación social del gusto en la alimentación, la nostalgia y las identidades entre los “coletos”¹, gentilicio de los habitantes de San Cristóbal de

¹ El tema de la identidad coleta se abordará en los siguientes capítulos, bástenos aquí anotar que la categoría de "Coletos" a menudo es asociada como sinónimo de "ladino" en San Cristóbal de Las Casas (Paniagua, 2011). Sin embargo, según Sulca (1996), la identidad coleta podía ser definida a finales del siglo veinte como una categoría de identificación y representación en disputa, ligada a diversos elementos como pueden ser: haber nacido en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, tener una familia cuyo apellido sea de "abolengo", la religión, la alimentación, relaciones políticas y económicas sólidas, prácticas de lenguaje, educación, entre otras. Esta categoría identitaria también distingue a un individuo adscrito a ésta de otros, principalmente de los indígenas. Observamos nosotros, que ahora se presenta con nuevas configuraciones y como podremos observar en el análisis de este trabajo de investigación optamos por una conceptualización de la identidad contraria a la homogeneidad y estandarización con

Las Casas. Dichos procesos se sitúan en el contexto de cambio, tanto en la forma en que los agentes han establecido las relaciones sociales dentro del complejo tejido social, así como el habido al interior de los sistemas de alimentación. En estos últimos, se ven inmersas nuevas prácticas de alimentación para los agentes sociales, quienes dotan de lógica y sentido cultural a los procesos y sistemas que describiremos y analizaremos en esta tesis. Cabe aclarar que nuestra intención, en concordancia a lo que hemos expuesto en estas primeras líneas, es observar el gusto no únicamente como un indicador de clase o en subordinación a condiciones socioeconómicas, como hemos entendido, este sentido presenta una mayor complejidad a la descrita por las propuestas que establecen una similitud entre buen gusto con la clase alta o el mal gusto con clases bajas.

La segunda línea de análisis, y el eje central de nuestra tesis, radica en que, desde los primeros hallazgos etnográficos, hemos observado que los cambios habidos en la ciudad (sociales, culturales, políticos, urbanos) producen, entre los habitantes de la ciudad, un sentimiento de nostalgia. Más allá del discurso romántico que pudiera desarrollar, esta emoción nos permite analizar la encrucijada en términos de condiciones sociales y culturales, así como las respuestas prácticas y nostálgicas de los agentes al cambio sociocultural en los sistemas de alimentación. Este fenómeno en la alimentación se encuentra relacionado con el aspecto urbano e identitario que se configura como nuestro fenómeno de estudio en San Cristóbal de Las Casas a través de factores políticos, sociales, económicos, emocionales, culturales y simbólicos. Por tanto, remarcamos nuestro interés por analizar el gusto, la nostalgia y las identidades desde la alimentación como procesos que, aunque parecieran ser tres temas de investigación, en nuestro planteamiento son vistos como aspectos imbricados dentro de un fenómeno social como es el cambio en los distintos elementos que configuran a los sistemas de alimentación desde la experiencia de los agentes en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. Esto no pretende ser la ruta de una búsqueda mecánica o causal simple de explicación y comprensión de los procesos que articulan nuestro argumento; al contrario, optamos por encontrar un argumento etnográfico relacional en distintos niveles epistémicos que genere una descripción y aprehensión de la complejidad de la alimentación como fenómeno sociocultural, en general.

una idea de ella que nos permita aprehender las particularidades y heterogeneidad que existe al interior del grupo social al que hacemos referencia.

Uno de los principales retos teóricos y metodológicos en el análisis de la alimentación radica en que, si bien no podemos negar su base biológica, debido a que, sin ésta, el ser humano simplemente no podría sobrevivir, no podemos encasillarla a este ámbito; también tenemos que prestar atención a los procesos de significación sociales, culturales, emocionales y simbólicos que los seres humanos tendemos a forjar sobre esta base. Podemos añadir, con respecto a los procesos en torno a la formación social del sentido del gusto, que no debe de acotarse únicamente a la capacidad de diferenciar o clasificar sabores, jerarquizarlos o valorarlos de distinto modo frente a otros. Autores como Ronzin y Ronzin (1981), Bourdieu (1998) o Vázquez (2017) han señalado y analizado diversas aristas de este sentido: el carácter identitario que suele atribuírsele, la capacidad de ser un sentido diferenciador según clase u origen social de este sentido, y su transmisibilidad a través de prácticas sociales su particularidad relacional y generacional el carácter político que ha tomado en los últimos años y su relación con los aspectos subjetivos, entre otros. El gusto ligado al fenómeno de la alimentación, como veremos en este trabajo, también es modelado por distintas emociones que permiten al investigador acercarse a aspectos significativos de la vida social de los seres humanos, dado que se encuentra anclado a los primeros procesos de socialización que se dan en la infancia y a aquellos acontecimientos que los agentes lleguen a cargar de significado posteriormente. De esta manera, el gusto visto como un sentido cambiante representa tanto un reto metodológico y teórico, a la vez que una oportunidad para que los investigadores dedicados al tema podamos explorar, de manera novedosa, diversas áreas del conocimiento social.

La alimentación se ha tornado en un tema de interés para la discusión tanto en el área de las Ciencias Sociales, Biológicas o Médicas como Nutricionales, en gran medida derivado de un contexto más amplio: las crisis alimentarias y ecológicas a las que el ser humano se enfrenta como especie y cuya repercusión en nuestra investigación se da en términos de seguridad y soberanía alimentaria, principalmente. Los agentes sociales despliegan de manera cotidiana, como categoría de análisis, una serie de prácticas, concepciones y representaciones sobre los alimentos que les permiten hacer frente a estas condiciones de incertidumbre, muchas de ellas generadas como rutinas. A estas construcciones sumamos la influencia que llegan a tener las empresas transnacionales inmersas en la industria alimentaria y la abundante producción literaria, fílmica, médica, tanto impresa como digital, documental o de *reality shows*. Cada uno de estos elementos, vistos como productos culturales, enfatiza alguno o varios de los aspectos que componen el

fenómeno de la alimentación como tal, e influyen, de modo directo o indirecto, en las prácticas de alimentación cotidianas de los seres humanos. Así, podemos encontrar y analizar distintos discursos que enfatizan ya sea la parte nutrimental o la médica, la del sabor o de las técnicas de cocción, la parte histórica o política de producción y/o consumo, la introducción de nuevos ingredientes o de instrumentos de cocina o promoción de destinos turísticos por su gastronomía. Tenemos que sumar a lo anterior las imágenes, discursos y otros medios que son utilizados como parte del *marketing* de las empresas transnacionales que articulan al sistema agroalimentario global, tema sobre el que volveremos en el capítulo tres. A esto último lo tomaremos como el aspecto social, estructural, de nuestra percepción del fenómeno.

Los diversos problemas a los que el ser humano se enfrenta como especie, por otra parte, en términos de escasez y/o abundancia, con aristas éticas, tecnológicas, ambientales y sociales relacionados con los diversos procesos de producción y distribución de alimentos representan una oportunidad de observar la creatividad de los agentes en la concepción y la resolución de estas crisis. En términos médicos, la relación entre enfermedades crónicas degenerativas, tales como la diabetes o el cáncer ligadas a la alimentación, y los procesos en las fases de preparación y consumo, representa también una línea de investigación que cuestiona los métodos y teorías que, únicamente desde las Ciencias Sociales, pretendan explicar el fenómeno. Por tanto, conviene aclarar en este primer capítulo las premisas, los presupuestos de trabajo y las aportaciones que las investigaciones realizadas con anterioridad por otros investigadores en los que basamos la problematización de la alimentación como fenómeno sociocultural. Estos antecedentes son en los que sustentamos nuestra propuesta para el análisis socio-antropológico en términos de una perspectiva teórica sistémico—procesual. Esta propuesta tiene un punto de partida en los trabajos de Paris Aguilar Piña (2016, 2014, 2001), desde los que se ve la importancia de distinguir teórica y etnográficamente los elementos que componen a los sistemas de alimentación y así poder analizar tanto de las prácticas como los significados que comprenden los elementos materiales y subjetivos de dichos sistemas. Situamos estos elementos en un proceso constante de cambio, permiten que la alimentación sea un mecanismo de reproducción biológica y sociocultural de los grupos humanos. El autor comprende y explica a los procesos referidos al fenómeno de la alimentación, como

los elementos puestos en la relación social y cultural operativizada e instrumentalizada, traducida en las fases o momentos que componen el proceso y expresadas en la secuencia

recursiva [...] que designa las distintas etapas y espacios en los que técnicamente transcurren las prácticas de alimentación como actividades sociales y culturales en los distintos momentos de la vida cotidiana de la comunidad (Aguilar, 2016, pág. 196).

Como propuesta nuestra, añadimos un énfasis sobre el aspecto emocional con la finalidad de poder dilucidar con claridad los procesos mediante los cuales los agentes dotan de significado y narran su experiencia sobre el cambio. Los referentes identitarios vinculados con la alimentación y al espacio urbano a partir de las prácticas de alimentación se vinculan a la formación de la nostalgia. A esta emoción la observamos como una emoción que emana de un contexto de cambio y que incrusta en la práctica social de los agentes, a través de los distintos mecanismos, como son la reflexión sobre el presente, el pasado y el futuro de la sociedad coleta. Además, en el entramado de la creación de tradiciones y de las representaciones sociales sobre la identidad, la ciudad y, especialmente a la alimentación las personas realizan prácticas sociales en las que se vinculan los elementos materiales y subjetivos de los sistemas de alimentación. Por ello, consideramos que es importante en este primer capítulo establecer los presupuestos bajo los cuales guiamos nuestra investigación en términos de problematizar las dicotomías que nos interesan en el análisis, en la revisión de las investigaciones que se han acercado a nuestro trabajo o con los que encontramos paralelismos y, finalmente poner en claro cuáles son las distinciones que, consideramos, debemos tener en claro para la formulación tanto de nuestro problema de investigación como de la perspectiva teórica que desarrollaremos en el segundo capítulo de nuestra tesis.

1.1 RELACIÓN ENTRE LO BIOLÓGICO Y LO SOCIOCULTURAL, UNA REFLEXIÓN DESDE LA ALIMENTACIÓN

Afinar una ruta metodológica y teórica para nuestro propósito representa una empresa que necesita énfasis al aclarar los puntos de inicio, ya que cualquier ángulo del fenómeno de la alimentación que se decida analizar requiere de una mirada interdisciplinar y holística que permita aprehender de manera más amplia la complejidad que representa. Cada uno de estos elementos resultaría merecedor de una tesis en particular. Un aspecto de carácter metodológico que debemos puntualizar, en esta primera parte del documento, es que nuestra propuesta de una socioantropología de la alimentación sigue la propuesta de crear una ruta etnográfica y teórica que comprenda a la alimentación como un conjunto sistémico de procesos sociohistóricos,

culturales, emocionales y de significados observables a partir de las prácticas y concepciones que los agentes sociales tienen sobre un sistema sociocultural de la alimentación y no en los platos en sí mismos. Esta perspectiva conlleva analizar y observar procesos amplios en tiempo y dimensiones espaciales; es decir, se trata de observar a la alimentación como un fenómeno complejo que trasciende la historia, las culturas y la dimensión geográfica que se observa a partir de las manifestaciones particulares a las que hay que asir desde las prácticas que los agentes tienen sobre su relación con los alimentos, los procesos de producción, distribución, obtención, preparación y consumo. En el análisis de cada una de estas fases no pretendemos perder de vista las dimensiones política y económica que las modela, hasta la parte simbólica y emotiva que emana y a la vez que otorga de un alto grado de significación para los agentes sociales a las prácticas de alimentación. Retomamos, para la discusión, el término complejo, no en el sentido de complicado sino con relación a la propuesta teórica de Edgar Morin que busca enlazar y globalizar las diferentes aristas de los fenómenos sociales que se estudian en contraposición a la especialización y parcelación del conocimiento que conllevan a una simplicidad en la forma de observar aquello que se denomina realidad. En este sentido, para fines de esta investigación, se recurre como gran marco teórico al pensamiento complejo para señalar que en la alimentación se encuentran vinculados diferentes fenómenos y forman parte de los elementos que permiten tener un mejor entendimiento de los sistemas de alimentación en las culturas y de los seres humanos, de manera general.

No podemos dejar pasar el análisis y la problematización de dicotomías que han permeado y atomizado al estudio de fenómenos sociales y a los presupuestos metodológicos en éstas. Una dicotomía y la principal en las discusiones de la antropología cultural, es la relación, presentada a menudo como antagonista, entre la naturaleza y la cultura. Esta puede ser rastreada en la ideología cristiana, para la cual la naturaleza al ser parte del dominio del hombre, en masculino, y al estar ubicada en un escalafón inferior en la jerarquía de la creación la naturaleza pasó a ser una característica que debía ser contrapuesta a la divinidad que, según el orden de la creación, se encuentra en el ser humano. Como preámbulo a la implicación que esta dicotomía tiene en las Ciencias Sociales, consideramos que la relación naturaleza – cultura tiene un antecedente en el pensamiento judeocristiano, del que somos herederos de manera consciente o no. Según esta ideología, la naturaleza está subyugada al dominio del hombre, en masculino, según el relato bíblico de la creación. Al estar ubicada en un escalafón inferior, el hombre no

puede estar vinculado a ella. Esta lejanía del reino animal ha generado y propiciado un antropocentrismo, hoy críticamente cuestionado. Esta jerarquización, a la que nos referimos en diversos sentidos, ha permeado el pensamiento filosófico con el que se relaciona con nuestro campo de estudio. Luego las Ciencias Sociales, con la finalidad de la construcción de una Ciencia explicativa de lo humano, han tenido influencias de lo que significa esta dicotomía y sobre la que ahondaremos en este apartado.

La alimentación, vista como el gran fenómeno social, ha preocupado al ser humano, de diversas formas, desde que puede identificarse como tal. Diversos autores (Arrollo, 2008; Beorlegui, 2011; Rosas, 2014) han enfatizado el papel que ésta ha tenido en el proceso evolutivo de nuestra especie, ya sea por permitir la comensalidad entre grupos de *Homo Sapiens* o por la transformación biológica del organismo humano como consecuencia de la cocción de la carne y otros productos; es decir, en este proceso de evolución, nuestra especie cambió en composición física al pasar de tener una mayor cantidad de intestino por un cerebro más complejo. Esto nos sitúa en el ámbito de las grandes discusiones de la antropología cultural sobre la relación entre cultura y naturaleza, en los procesos socioculturales que los seres humanos desarrollamos a través de nuestras prácticas. Según Gómez-Tabanera (1985), visto desde el plano de lo biológico, el ser humano ha afrontado la evolución a través de un doble proceso: la adaptación de su organismo a su alimentación y, al mismo tiempo, la adaptación de la alimentación a su organismo; aunque, claro esté, esta relación se encuentra mediada por las condiciones físicas y geográficas en las que la sociedad se encuentre así como por las construcciones culturales y simbólicas que ocasionan una forma práctica de continuidad de la especie a través de la transmisión de conocimientos, no únicamente ligados a la alimentación. Observamos entonces que la división de lo natural y lo cultural se encuentra en, al menos, dos niveles: el epistemológico y el social.

En esta dirección, Bruno Latour (2007) nos ayuda a pensar en la falta de aplicabilidad de la dicotomía naturaleza/cultura en la práctica dado que, como observamos nosotros, los agentes sociales tienen a crear situaciones híbridas donde esta separación epistemológica tajante no encuentra sentido. En su texto *Nunca fuimos modernos* encontramos también un referente para nuestro trabajo en la búsqueda de vías que más allá de separar las categorías a partir de antagonismos en nuestra discusión podamos entenderlas como un continuo proceso de negociación y de mutua definición. Esta visión nos permite, a la vez, no únicamente dejar la

discusión en términos epistemológicos, sino que nos traslada a la contraparte metodológica en el sentido de atender las condiciones ambientales en las que se enmarca nuestro problema de investigación y las consecuencias políticas, económicas y éticas que de esta se desprenden.

En este planteamiento con dirección a cuestionar una primera dicotomía, cultura – naturaleza, Peter Sloterdijk (2012) puede brindarnos una lectura de los modos en que los agentes llegan a significar las prácticas en tanto esfuerzos o trabajos tanto de índole físico como mental que conllevan la reproducción del género humano en un contexto de autoproducción. De tal modo, que puede inferirse que la cultura, vista como el conjunto de prácticas cotidianas de reproducción social y biológica, constituye una segunda naturaleza para el ser humano. Tomar en cuenta la propuesta anterior nos lleva a remarcar con mayor énfasis que, en la historia, no han existido sociedades cerradas ni culturas estáticas y, por lo tanto, cada una de estas antropotécnicas –o prácticas que dieron lugar a la humanización– componen el ejercicio cotidiano de construcción del ser humano como tal, con las particularidades que el tiempo y los distintos contextos proporcionan. Por ello, un punto de análisis representa observar las formas en que nuestra especie soluciona de manera ‘creativa’ la necesidad de hacer frente a las condiciones en las que se producen los cambios tanto sociales como biológicos y el lugar esencial que tiene el fenómeno de la alimentación en estos procesos.

De esta manera, puede encontrarse una similitud con el concepto de cultura que retomamos para nuestro análisis, propuesto por Peter Burke (2010) en el sentido de comprenderla de tal manera que “englobe actitudes, mentalidades y valores, así como la forma en que éstos se expresan o adquieren un significado simbólico cuando se encarnan en artefactos, prácticas y representaciones” (pág. 66). Esta particular forma de observar la cultura nos obliga a entender las experiencias y las diversas prácticas y creencias relacionadas con la alimentación en la doble acepción: como la necesidad de solventar la carencia biológica que el ser humano tiene de alimentarse y proveerse de los elementos necesarios para tal fin, por una parte, y, por otra, las concepciones simbólicas, emocionales y culturales que recubren las prácticas mediante las cuales se consigue tal fin. En similitud a este planteamiento puede recordarse el de Roger Bartra (2007), quien sostiene, desde una antropología del cerebro, que el ser humano ha recurrido a la creación de un universo simbólico, un exocerebro para ubicarse en el mundo. Estos planteamientos nos invitan a pensar en la dimensión hermenéutica de nuestra propuesta de análisis: aprehender los

significados que los agentes llegan a impregnar en las prácticas de alimentación y la relación que estos llegan a tener desde nuestros hallazgos para la discusión de esta dicotomía.

Lo expuesto hasta el momento pareciera ser una desviación del tema que nos atañe en la discusión del primer capítulo de este documento, sin embargo, plantea una reflexión propia para adentrarnos al tema de la alimentación como práctica social: la dicotomía cultura – naturaleza, que ha permeado a las ciencias sociales desde su formación ya sea en términos ontológicos, epistémicos y metodológicos. En la actualidad, a partir de la proliferación de estudios relacionados con la alimentación desde las diversas áreas del conocimiento observamos un estado de crisis al que el ser humano se enfrenta como una necesidad epistemológica: romper con dicotomías creadas desde el pensamiento occidental, heredero en gran medida del pensamiento abrahámico (término que utilizamos como englobante del cristianismo, el judaísmo y el islam). Este sistema de creencias, en cuanto a nosotros atañe, está construido y dividido principalmente en categorías antagónicas y dualistas: noche/día, bueno/malo, cuerpo/espíritu, principio/fin (Sophia Pincemin, comunicación personal, 2019) que, en muchas culturas del mundo no occidental, pueden presentarse como categorías complementarias. Ejemplo de lo anterior son los trabajos de Philippe Descola (2013) sobre los pueblos indígenas de la Amazona, entre los cuales existen diferentes formas de relacionar lo natural con lo cultural sin pasar por el tamiz de una diferenciación o separación radical jerarquizada. Por ello, consideramos importante decir, desde lo escrito por Mary Douglas (2006) que “para un antropólogo siempre es un error considerar lo natural como categoría universal, olvidando que la naturaleza se define culturalmente” (pág. 168).

Por tanto, problematizar la dicotomía naturaleza – cultura implica, entonces, que “en su dimensión epistemológica estaría siendo puesta en cuestión una concepción del conocimiento que engloba la forma de clasificar y catalogar que encuentra su expresión en categorías duales” (Milesi, 2013: 2). Es decir, discutir desde el estudio de la alimentación estas categorías consiste en cuestionar la visión de lo natural como una situación dada e inalterable y a lo cultural como un proceso únicamente creado por el ser humano, ya que podemos observar de manera etnográfica, que los alimentos vistos como sustancias naturales se encuentran modelados por una serie de concepciones y representaciones emocionales, sociales, culturales y simbólicas. Otro tanto puede abonarse a la discusión si se tiene en cuenta que la influencia de los procesos

geográficos, ambientales y biológicos son la base material para la construcción de los ámbitos culturales y sociales, además de los emotivos, del fenómeno de la alimentación. Esta imbricación tomará mayor énfasis cuando analicemos la existencia de componentes materiales y subjetivos como constituyentes de los sistemas de alimentación y de los cuales el aspecto natural es uno de los que no podemos prescindir.

Otra de las vetas a examinar al interior de esta relación entre cultura - naturaleza, la encontramos al extrapolar el significado etimológico del concepto cultura. Encontramos en algunos exponentes del pensamiento griego, además de la resonancia que tiene con ideas contemporáneas, una acepción de cultivar, hacer crecer. Este planteamiento se vincula directamente con la idea de que alguien que tiene cultura es sinónimo de ser alguien culto. Más allá de denotar la diferencia entre personas también conlleva a diferenciar al ser humano de otros animales en términos de jerarquías: el hombre, al ser cultivado, es superior a cualquier otro ser. La dirección para entender o imaginar porqué en algunas ocasiones el sentido de ser culto tiene que ver con que un ser humano esté más cultivado, civilizado, incluso frente a otros seres humanos menos cultos, es decir, salvajes, primitivos en el sentido despectivo de la expresión. También se puede encontrar esta relación en las concepciones que los seres humanos tienen sobre las distintas prácticas de alimentación de otros grupos sociales a los cuales consideran menos civilizados por no estar en el nivel de la “alta cocina” o por tener o no las nociones nutricionales adecuadas para la época de la que decidamos analizar. Es decir, un grupo puede ser más o menos civilizado, según el enunciante del juicio, dependiendo de cómo sean observadas las prácticas de alimentación, los ingredientes básicos del consumo o por las concepciones que en una u otra cultura sean reproducidas.

En términos metodológicos, el uso de conceptos que buscan analizar lo social como un organismo vivo es un ejemplo de cómo se ha transportado metodológica y epistémicamente esta dicotomía. Si nos enfocamos al orden de lo ontológico, tenemos que prestar atención a la concepción que tenemos sobre el ser humano en los planteamientos que realizamos sobre ése y su forma de constituir sociedades y relaciones sociales. En este sentido hemos de observar que existe una contraparte de lo que se ha llamado naturalismo metodológico, ejemplo de ello son las perspectivas que han observado a las sociedades como organismos vivos, somos conscientes

de la existencia de propuestas que critican este antropocentrismo en el análisis de lo social, pero preferimos tener una postura de relación con la naturaleza en sentido de complementariedad.

La alimentación, en cuanto se refiere a la división cultura/naturaleza, problematiza nuestra concepción de otra dicotomía que puede encontrar su basamento en la división entre cuerpo y espíritu. Al observarla como un problema de estudio, se ubica en el punto central para poder cuestionar esta construcción a partir de la clasificación que hacen de los alimentos los primeros tratados médicos en los cuales está íntimamente ligada a la noción de salud o a la esfera de lo “natural” en los seres humanos. De lo anterior podemos sostener que el fenómeno en cuestión, en términos prácticos, puede resumirse a un simple enunciado: si el ser humano no se alimenta, muere. Apuntamos aquí que, contrariamente a la tendencia nutricional sobre el discurso del buen comer, diversas culturas tienen una perspectiva sobre lo que significa alimentarse bien. Sin embargo, este hecho biológico y cotidiano se encuentra envuelto por una amplia trama de emociones, significaciones y prácticas socioculturales que se complejizan, según el lugar y el tiempo en el que se encuentren los agentes que la reproducen de manera cotidiana; sobre estos significados y prácticas no podemos decir que sean “naturales” en el ser humano, sino que son entendidos como construcciones socioculturales e históricas que se transmiten y aprenden dentro de una matriz cultural concreta.

Sobre la tensión en la relación creada entre cuerpo y espíritu, el primero está relegado a ser controlado incluso en las formas en que el individuo se alimenta. Muchas de las restricciones alimentarias se basan en la prohibición de ciertos alimentos mencionados en los primeros libros de la biblia. Por ejemplo, Mary Douglas (1973) analiza los tabús relacionados con la alimentación en términos de precaución o normas restrictivas frente a la hibridación cultural: consumir los alimentos de diversas maneras podría equivaler a una contaminación no únicamente espiritual, sino también cultural, que afectaría, en cierto modo, la forma de pensar y de organización estructural de los judíos. Con lo anterior argumentamos que la construcción de la dicotomía cultura/naturaleza cuyo auge se encuentra en el Renacimiento con las ideas de Descartes, Erasmus de Rotterdam y sobre todo con el proyecto de La Ilustración con las tesis de Rousseau, Kant, Leibniz y Hegel, entre otros, es una construcción social y occidental del conocimiento de la cual más que deshacernos debemos problematizar. A partir de esta época, en rasgos generales,

la división entre cultura y naturaleza devino en la separación de las ciencias humanas y las ciencias naturales, que, hasta el día de hoy, ha perdurado con ciertas resistencias y críticas.

Podemos sostener, entonces, que la dicotomía cultura–naturaleza vista como un problema antropológico, debe ser entendida únicamente en el orden de lo teórico–metodológico de una corriente de pensamiento específico (Quintero, 2005), el occidental, y no como un dogma de fe aplicable a todas las sociedades o a todos los fenómenos sociales estudiados. Debemos evitar mantener esta separación dicotómica como una cuestión de búsqueda de lo trascendental; por tanto, buscamos enfatizar en este trabajo de investigación que el análisis de la alimentación es un proyecto que apoya y se ubica dentro de diferentes propuestas que intentan superar esta dicotomía en términos teóricos y metodológicos. Respecto a los estudios recientes que combinen una visión biológica con el cultural baste revisar el recuento que hace Alcántara (2016) sobre los trabajos que, con las respectivas críticas, han intentado emplear esta discusión para explicar el descubrimiento e identificación del genoma humano, por ejemplo.

Una última dicotomía que se relaciona de manera especial con nuestro tema de interés, y que recuperaremos en los siguientes capítulos, es la establecida entre razón y emoción/sensación, y el vínculo que tiene este problema en términos de entender los diferentes procesos de generación de conocimiento o de comprensión de la realidad. Esta dicotomía la recuperaremos con un mayor énfasis en los últimos capítulos de nuestra tesis; sin embargo, consideramos que es importante tenerla presente desde este momento en dirección a continuar con el rompimiento de categorías dicotómicas que no permiten la aprehensión del fenómeno de manera holística. Antonio Damasio (2019) en *El error de Descartes. La emoción, la razón y el cerebro humano* pone en el escenario, desde la neurobiología, un tema que viene a colación y es el de la tradición filosófica que, en aras de encontrar la vía para llegar al conocimiento de lo humano, terminó por imponer a la razón como la mejor forma frente a los sentidos y las emociones. En los apartados siguientes haremos un recuento de los estudios que abordan los dos elementos principales de nuestro estudio, la alimentación y las emociones, desde un punto de vista sociocultural principalmente. Cuestionar esta dicotomía lleva la finalidad de encontrar el punto de apoyo para entender, en términos de Damasio (2019), cómo los alimentos se convierten en objetos emocionalmente competentes, reales o recordados por la memoria, y como las emociones toman distintos papeles importantes tanto durante el consumo de alimentos, en particular, como

en la constitución de los sistemas de alimentación, en general, ya sean estos “sutiles y no tanto, prácticas y menos, todas las cuales hacen que la emoción y el sentimiento no sean simples actores en el proceso de razonar, sino agentes indispensables” (Damasio, 2019: 162) en las prácticas sociales de alimentación de los agentes.

1.2 DIFERENCIA ENTRE ALIMENTO Y COMIDA

Con la finalidad de poder definir el objeto de estudio según la perspectiva propuesta, enfatizamos la diferencia entre comida y alimento como herramienta metodológica, a la vez que buscamos una vía para remarcar el ámbito relacional de los alimentos, como un punto de partida para la reflexión tanto metodológica como conceptual. Enfocar la reflexión a partir del término comida representaría únicamente interpretar y reducir a la alimentación al ámbito de la comensalidad, de las prácticas de mesa, o de una recopilación de anécdotas, historias o recetas, sin un análisis crítico y antropológico de las condiciones en las que éstas son producidas. Por otra parte, el concepto de alimento nos remite a una noción más amplia en tanto que genera una oportunidad de observar los procesos históricos, culturales, sociales, políticos y emocionales que hacen posible que para los agentes, de una época y una cultura concreta, un ingrediente pueda llegar a ser concebido como satisfactorio en la ingesta.

Si nos remitimos a su origen etimológico, según la Real Academia de la Lengua, Alimento, del latín *alimentum*, der. De *Alère* 'alimentar' significa:

1. m. Conjunto de sustancias que los seres vivos comen o beben para subsistir.
2. m. Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición.
3. m. Poder nutritivo o capacidad para nutrir de una sustancia comestible.
La leche tiene mucho alimento. Es una bebida de poco alimento.
4. m. Cosa que sirve para mantener la existencia de algo que, como el fuego, necesita de pábulo.
5. m. Sostén, fomento, pábulo de cosas incorpóreas, como virtudes, vicios, pasiones, sentimientos y afectos del alma.
6. m. pl. Der. Prestación debida entre parientes próximos cuando quien la recibe no tiene la posibilidad de subvenir a sus necesidades.

En su acepción etimológica *alimentum*, está compuesta por *alère* (alimentar, criar, nutrir o hacer crecer) y el sufijo *-mentum* que indica medio, instrumento, medio². Aquí podemos

² <http://etimologias.dechile.net/?alimento>

observar que el *alere* nos ofrece una perspectiva social y cultural sobre las formas en que el ser humano convive y se sustenta para “tener vida”.

En cambio, comida, del verbo comer, del latín *comedere*, significa:

1. f. Lo que se come y bebe para nutrirse. *Ganar alguien la comida con el sudor de su frente.*
2. f. Alimento que se toma al mediodía o primeras horas de la tarde.
3. f. cena.
4. f. Acción o acto de comer. *Tardar dos horas en cada comida. Debe tomar el medicamento después de las comidas.*
5. f. Reunión de personas para comer al mediodía o primeras horas de la tarde. *El lunes tenemos una comida.*

Es decir, nos mantiene únicamente en el plano del platillo, mas no en su acepción de medio de socialización. Si buscamos la definición de la Real Academia de la Lengua, comer significa:

1. tr. Masticar y deglutir un alimento sólido. U. t. c. intr.
2. tr. Ingerir alimento. *Comer pollo, pescado.* U. t. c. tr. *No es posible vivir sin comer.*
3. tr. Producir comezón física o moral a alguien. *Le comen los piojos, los celos.*
4. tr. Gastar, corroer o consumir algo. *El orín come el hierro. El agua come las piedras.*
5. tr. En los juegos de ajedrez, de las damas, etc., ganar una pieza, al contrario.
6. tr. Dicho de la luz: Poner el color desvaído.
7. tr. coloq. Disfrutar o gozar alguna renta.
8. intr. Tomar la **comida** (|| alimento que se toma al mediodía). *Hoy no como en casa.*
9. intr. Tomar la **cena** (|| última comida del día).
10. prnl. Omitir alguna frase, sílaba, letra, párrafo, etc., cuando se habla o escribe.
11. prnl. Gastar, consumir o desbaratar la hacienda, el caudal, etc. *Los administradores se lo han comido todo.*
12. prnl. coloq. **tragarse** (|| no hacer caso a una señal).
13. prnl. coloq. Llevar encogidas prendas como calcetines, medias, etc., de modo que se van metiendodentro de los zapatos. *Estírate los calcetines porque te los vas comiendo.*

En su acepción etimológica, la palabra *comedere* está formada del prefijo com- (con-) y el verbo *edere* (comer). Según Covarrubias, lleva el prefijo com- para acordarnos que no deberíamos comer solos. En realidad, *comedere* significaba “comer todo” (devorar), igual que *consumere* significaba “tomar todo”³, y podríamos agregar que este consumo se encuentra

³ Ver: <http://etimologias.dechile.net/?comer>

despojado de su noción sociocultural de alimentar o hacer crecer y reproducir de manera biológica y social a un grupo humano (Paris Aguilar, comunicación personal, 2019).

Según el Diccionario de Autoridades comer (v. a.) significa “introducir en el estómago las viandas y manjares para su alimento, preparándolas antes en la boca, para poder pasarlas más fácilmente”. Viene del latín *comedere*, que significa esto mismo. Mientras que comida s.f. en el mismo diccionario, significa “manjar, vianda o alimento que se usa para el sustento del cuerpo y de la vida corporal. Viene del verbo comer”. Y alimento se entiende como “cualquier cosa que es buena para comerla, y sustentar con ella el cuerpo. Esta voz es latina del nombre *alimentum*”, de *alere*, que quiere decir nutrir, alimentar, sustentar.

Por ende, en el argumento de esta tesis preferimos hablar de alimentos, en vez de comida, puesto que estos refieren también a los mecanismos que envuelven la definición de lo que alimenta o no al objeto de la acción en términos nutricionales. Enfocarnos al término alimento también permite analizar las concepciones, valores, discursos y prácticas que se vinculan a las perspectivas biológicas, emocionales y socioculturales que los agentes crean sobre sí mismos y los grupos sociales que articulan, en términos de procesos de reproducción material y simbólica de las culturas, en general.

Derivado de lo anterior, preferimos hablar de una socioantropología de la alimentación más que de una antropología alimentaria, antropología gastronómica o culinaria; estas últimas estarían más inclinadas al área de las ciencias de la nutrición o de los estudios gastronómicos, propiamente dicho. Esto conlleva un elemento epistémico y metodológico que ahondaremos en el segundo capítulo, pero que encuentra aquí su punto de partida: lo que nos interesa observar y analizar, en un marco amplio de percepción, es la experiencia y los sentidos que los agentes mismos tienen tanto de las condiciones en las que han llegado a vivir como el cambio que están viviendo a través de los alimentos. Vistos estos últimos como objetos que median en las relaciones sociales y las distintas formas en las que los agentes interactúan, por medio de las prácticas sociales, en distintas escalas, desde lo subjetivo hasta lo estructural, a través de ellos. Por ello, y a partir de esta discusión, pasamos a explicitar cómo construimos y entendemos a la alimentación como problema de estudio para nuestros campos de conocimientos.

1.3 LA ALIMENTACIÓN COMO PROBLEMA DE ESTUDIO

Si prestamos atención a la construcción de un problema de investigación sobre la alimentación como fenómeno social podremos observar que, cada día, existen mayores paradojas en torno a los procesos de producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos (fases que consideramos consustanciales a los sistemas de alimentación). Los mecanismos a través de los cuales los agentes reconocen y clasifican a los nuevos productos como alimentos nos plantea el problema del cambio social. Conviene aquí aclarar que el reconocimiento de ciertos productos como comestibles, además de tener una base nutricional y biológica, es ante todo un proceso sociocultural e histórico. Por ello, hacemos un énfasis en las paradojas como las que observamos con relación a que, si bien, nunca en la historia había existido tal abundancia de alimentos como hoy en día, tanto en cantidad como en variedad, tampoco se habían vivido tales niveles de hambruna y obesidad; con la forma actual de producción de alimentos podemos tener comida todos los días del año a costa de haber roto con la estacionalidad y la "naturaleza" de los productos. A esto tenemos que sumar que el sistema de monocultivos rompe con las dinámicas locales de cultivo y consumo, a la vez que también deja ver la lógica de los modos de producción contemporáneos. En los discursos que suelen acompañar a los alimentos que llegan a la mesa, los agentes encargados de la producción, distribución y mercadotecnia de las diversas empresas transnacionales enfatizan las propiedades nutricionales de los alimentos que producen; sin embargo, se han perdido especies, vegetales y animales, en diversas regiones, que no cumplen con dichas características y que pueden o no ser benéficas para la salud. El surgimiento de nuevos movimientos sociales ligados a la alimentación como *Slow Food*, el veganismo, "Consume local" y la producción de alimentos orgánicos frente a la espectacularización de la alimentación revelan también la centralidad, para los agentes sociales, de respuestas locales a diversos procesos globales. A estas paradojas sumaremos otra: en la preparación de los alimentos se ha acrecentado el miedo relacionado con la inocuidad de los alimentos de tal modo que los seres humanos han desencadenado una lucha intensa, incluso contra aquellas bacterias necesarias para el organismo, como las contenidas en los fermentos y conservas (Pollan, 2014). No queremos aquí dar la impresión de que estamos emitiendo un juicio de valor sobre los fenómenos que observamos, sino aclarar que nuestro interés radica en poner a consideración y problematizar estos procesos. Situamos este planteamiento como parte de nuestro objetivo de observar tanto los

constreñimientos como las oportunidades que los agentes mismos observan y experimentan de manera cotidiana en este amplio contexto.

La alimentación, al ser un fenómeno complejo en amplitud, puede ser analizada a partir de cualquier tema que nos llame la atención, muestra de ello son los trabajos relativos a la soberanía alimentaria, las tradiciones gastronómicas y su rescate, el aspecto nutricional y cultural de la alimentación, los trabajos específicos sobre ingredientes como el maíz, los quelites, los insectos o los que versan sobre producción agroindustrial. También podemos encontrar distintas disciplinas que nos ayuden a entender los distintos procesos como aquellas que privilegian la perspectiva arqueológica, etnobotánica, histórica, social, cultural o económica sobre la alimentación como los trabajos que revisamos y citaremos más adelante. No es nuestro interés acotar nuestra visión con la intención de parcializar nuestro análisis, más bien, por una parte, para poder observar con mayor amplitud a la alimentación necesitamos acotar el eje de nuestro análisis sin perder de vista la complejidad a la que nos enfrentamos. Por otra, debemos de tener presente que en el devenir del tiempo las prácticas de alimentación se han transformado bajo circunstancias concretas históricas, políticas, sociales, culturales, geográficas y, en las últimas décadas con mayor énfasis, globales. En este complejo entramado de relaciones se apunta que, si bien para la subsistencia humana, todo lo que biológicamente es comestible, culturalmente no lo es (Fischler, 1995). Por ello, atender los procesos mediante los cuales se configura el gusto, como problema concreto dentro del fenómeno de la alimentación, de un grupo social conlleva al análisis no únicamente de las formas de clasificación sobre lo que es comestible o no, sino también de los nexos existentes entre estos procesos con la identidad y las emociones que rodean a los diferentes factores inmersos en este proceso constante de cambio y de las respuestas que se producen por parte de los agentes sociales mismos en este proceso de reconocimiento de la alimentación como fenómeno culturalmente concreto.

En el devenir de la historia ha habido distintas adversidades a las que los seres humanos se han enfrentado, como especie, en la búsqueda de sus alimentos; sin embargo, la escasez y la conservación de ellos han sido, quizá, las más visibles y constantes. En nuestro tiempo, principios del siglo veintiuno, pero sobre todo a partir de la década de los ochenta del siglo veinte, formas complejas de producción, distribución, consumo y de significación de los alimentos han surgido, en gran medida, tras el auge que tomaron empresas transnacionales como

PepsiCo, Nestlé, Coca Cola, Kellogg's, Danone, Mars, Associated British Foods, General Millers, Mondelez, Unilever⁴ en el campo de la alimentación y la industria desarrollada a su alrededor. Aquí habrá que situar también el auge que comienzan a tener, a partir de la década de los ochenta del siglo pasado, los *mass media* en la difusión de productos culturales que acompañan y emanan de la industria alimentaria. Este contexto es de importancia, dado que si el punto nodal de la presente investigación se enfoca al análisis de los procesos mediante los cuales se configura la vinculación entre el gusto, las identidades y las emociones, sin perder de vista los cambios habidos en éstos. No puede perderse de vista que estas empresas, además de introducir productos procesados con una amplia campaña publicitaria, de poner en el mercado nuevos productos, nuevos sabores y nuevas formas de consumo, también promocionan nuevos discursos, prácticas y creencias en torno a la alimentación que son asimilados de maneras diversas por los agentes en contextos particulares como el que entendemos aquí.

En el caso de la alimentación mucho se ha escrito sobre el acaparamiento de la producción de carne y derivados de la población bovina, ovina, avícola, entre otras, por parte de empresas transnacionales y los factores culturales, de género y de clase que están en juego (Adams, 2016). Desde un punto de vista médico, diversos estudios se han enfocado a los factores y discursos sobre la maximización o modificación de las características nutrimentales de sus productos y su impacto en la salud de las personas. Quizá el alimento que por excelencia pueda ilustrar dicha tendencia es la leche: el consumidor en muchas ocasiones no puede estar seguro si lo que toma es leche natural o una fórmula láctea química. Sin embargo, las distintas presentaciones en las que es presentada están dirigidas a un público con estilos de vida y de consumo concretos: entera, semi y descremada, deslactosada, light, con fibra, con aditamentos vitamínicos, baja en grasa, las fórmulas lácteas para bebés, y las opciones no lactosas como la leche de almendras, de nueces, de amaranto, de soya, etcétera. En todas estas diversas formas de presentación, no únicamente aparece la exaltación de una u otra propiedad nutritiva del producto, sino que, en el desarrollo por parte de los encargados del estudio de mercado de estas empresas, también se adaptan los sabores específicos de los productos para hacerlos compatibles

⁴ <https://actualidad.rt.com/economia/view/138126-companias-dominio-mercado-alimenticio-mundial>
<http://www.bbc.com/mundo/noticias-37699062>

con los sabores deseados y aceptados en las zonas y en las regiones en las que éstos serán distribuidos y consumidos.

Otro ejemplo de lo antes dicho es la exaltación de las características nutritivas de ciertos alimentos, que no únicamente repercute en la producción o explotación de productos como la chía o la quinoa y la transformación del sistema de producción basado en un método de policultivo a un sistema de monocultivo en algunas regiones del país, sino que también promueve el consumo de este producto, su inclusión en la ingesta cotidiana y la modificación del consumo en términos médicos. También prestamos atención a la forma en que, directa o indirectamente, los productos alimentarios de estas empresas son asimilados, interpretados, consumidos y significados a través de la toma de decisiones que las personas y los grupos hacen para la definición de su alimentación cotidiana en términos de condiciones de posibilidad para llevar a cabo un sistema de alimentación.

Un ejemplo que nos permite observar los diversos procesos y factores que intervienen en la formación social del gusto lo podemos encontrar con los alimentos envasados para bebés cuyo alto contenido de azúcar motiva el paladar de los infantes al sabor dulce de otros alimentos presentes en el mercado y que son ofrecidos a los consumidores en todos los niveles. Un análisis más allá de estas propiedades nutricionales, tiende a observar de la influencia del consumo de estas papillas, y de los alimentos en general, en la formación social del gusto, es decir el modelo de producción y distribución de dichos productos, las implicaciones sociales y económicas de sus compradores y consumidores, los discursos médicos y políticos sobre su consumo, así como las dinámicas laborales familiares, y la creación de una nueva necesidad de alimentarse bajo estos nuevos parámetros.

Para investigar los procesos relacionados con el gusto alimentario, como hemos visto, se ha de tener en cuenta que no se refiere únicamente a la función biológica, en el que tienen influencia los demás sentidos (el olfato y el tacto, además de la vista y el oído), sino también se hace referencia a, al menos, cuatro factores que intervienen en su conformación: los biológicos, los psicológicos, los culturales y los sociales (Ronzin y Ronzin: 1981). Al tratarse de un gusto aprendido y transmitido de generación en generación, éste se encuentra mediado y acompañado por emociones que indican el grado de significación, así como por el carácter simbólico, político, económico, social, histórico y cultural que emana de la ingesta de alimentos específicos; por

ejemplo, al sentido del gusto podemos añadir elementos como el prestigio por poder adquirir o elaborar ciertos platillos de manera adecuada según la gramática culinaria local. Otro factor que considerar, como se ha mencionado con mucho énfasis, son las formas diversas a través de las cuales los nuevos alimentos producidos a nivel global son reinterpretados y asumidos como propios por los agentes. Lo anterior tampoco tiene por finalidad un punto de vista que pugne por la incapacidad del hombre de salir de una dinámica que constriñe su capacidad crítica y creativa al alimentarse. Apuntamos este planteamiento con vía al análisis de las condiciones que delimitan y restringen, influyen y motivan la aparición de nuevos gustos, de manera particular entre los habitantes de San Cristóbal de Las Casas y las múltiples respuestas al cambio de nuestros interlocutores en esta investigación.

En un primer ejercicio de aterrizar lo que hasta ahora se ha planteado de manera amplia, y de problematizar nuestro trabajo de investigación, observamos que esta dinámica ha tenido repercusiones en la vida cotidiana de los sujetos de estudio, los coletos, pues las diversas partes de la vida del ser humano son susceptibles de adquirir valor monetario, son aprehendidas y controladas, moldeadas e impulsadas de una manera práctica. La alimentación, por ejemplo, puede ser tomada como eje para la promoción del turismo (Medina y Tresserras, 2018) y con ella buscar formas de dinamizar la economía local. Cabe aclarar aquí que, si bien, el comercio de productos procesados comenzó a principios del siglo veinte (Pilcher, 2001) en México y en la región de Los Altos de Chiapas no muchas décadas después (Sulca, 1997), éstos han comenzado a jugar un papel importante en la formación y transformación social del gusto alimentario que debe ser tomado en cuenta en el análisis del fenómeno de la alimentación. Respecto a lo anterior debemos tener presente que la imagen urbana de San Cristóbal de Las Casas ha cambiado drásticamente en las últimas cuatro décadas, como un reflejo del cambio que ha habido en casi cualquier lugar del mundo. En este nuevo paisaje urbano los supermercados y plazas comerciales han comenzado a tener mayor importancia en los procesos de obtención de alimentos. Estos nuevos espacios los analizamos con el objetivo de observar las repercusiones en la vida cotidiana de "los coletos" y los estamos entendiendo en términos de aceptación y significación dentro de los sistemas de alimentación locales.

Apuntamos aquí que las emociones no son únicamente aspectos subjetivos, sino que también tienen una puesta en escena, se transforman o manifiestan de manera directa en las

prácticas sociales. Para el caso de San Cristóbal de Las Casas, también conlleva al análisis de las diversas maneras de definirse como coletos, categoría que define una forma de pertenencia a la ciudad, desde clases y condiciones sociales particulares, posiciones que, en términos sociales, no son estáticas ni homogéneas. En otras palabras, se refiere a una forma en que se representa la identidad, como aquella parte subjetiva de la cultura, de un individuo y de un grupo y que encuentra un punto de fundamento en las prácticas de alimentación.

Al respecto, en esta ciudad, la circulación de alimentos tenidos como “no locales” (los procesados industrialmente) no ha sido mínima y tampoco inexistente. La abundancia de estos nuevos productos ha sido notoria y esto puede deberse a la complejidad en el tejido social de la ciudad. Este entramado ha sido heterogéneo desde la fundación de la ciudad, como apuntan diversos cronistas (Remesal 1932; Trens 1957, Moscoso 1991; Aubry 1991); sin embargo, después de la década de los años ochenta del siglo pasado esta diversidad ha ido creciendo (Paniagua, 2010) y continuó con mayor énfasis tras el comienzo del movimiento zapatista en 1994. Esta diferenciación entre el indígena y el ladino, se complejizó en cuanto surgieron nuevas categorías: el local y el extranjero, y el sancristobalense, como categoría englobante, comenzó a ser más diversa a partir del surgimiento de nuevos grupos que reivindican las distintas identidades “coletas” que existen en la ciudad: Amigos por San Cristóbal, Amigos del sol, Auténticos Coletos, Por amor a San Cristóbal, entre otras, y la forma en que éstas se relacionaban con los recién llegados, extranjeros nacionales e internacionales (Corzo, 2017), situación que se ve reflejado en los diferentes modos de comer de los que consideramos locales. Estos grupos que abogaban por la autenticidad del ser coletos están integrados por sujetos que hacen un mayor despliegue de mecanismos de identificación y representación de los elementos de lo que significa ser coletos.

1.4 ACERCAMIENTO A LA ALIMENTACIÓN DESDE LAS CIENCIAS SOCIALES Y LAS HUMANIDADES

En el campo que refiere a los diversos estudios sobre alimentación podemos hacer un amplio recuento de los trabajos que han tocado este fenómeno, aunque fuese de manera tangencial, pues los estudios enfocados al aspecto de la alimentación no comenzaron a realizarse de manera esquematizada hasta finales del siglo veinte (Aguilar, 2016). En gran medida, los aspectos que se remarcaron en momentos anteriores tenían que ver con la relación entre los alimentos y el ritual,

la economía o la religión (Bertrán, 2010). Esto nos lleva a pensar que, si los antropólogos y sociólogos anteriores a la década de los ochenta no vieron en sus estudios este fenómeno como importante en sí mismo, se debe en gran medida a su falta de cercanía a la cocina como práctica cotidiana.

Dentro de la revisión que hemos realizado, encontramos trabajos cuya perspectiva está centrada en el estructuralismo, de la cual destacan los de Claude Levi-Strauss, para quien, en su compendio *Mitológicas* (1995, 2002), la cocina es un elemento y práctica universal, es decir, que la podemos encontrar en cualquier sociedad humana y en cualquier época. Ésta, según el autor, se encuentra configurada por una red de rasgos culinarios relacionados entre sí y que, a la vez, contrastan entre sí. En el planteamiento de Levi-Strauss a lo cocido debemos de entenderlo como una transformación cultural de la naturaleza, que es representada por lo crudo; a su vez, en esta relación, lo podrido pasa a ser un efecto natural sobre lo cultural, lo cocido, o incluso sobre lo natural mismo. Dentro de esta misma perspectiva estructuralista, Mary Douglas (1973, 1998) analiza la alimentación como un sistema comunicativo de imágenes y costumbres de la estructura social que simboliza las relaciones sociales. Para la autora, las diversas prácticas de alimentación siguen una estructuración que marca tiempos, lugares y diversas prácticas. A estos elementos, dice la autora, los podemos analizar en términos gramáticos, planteamiento que, en este trabajo, tiene su reflejo en la noción de gramática culinaria.

En la dirección planteada hasta ahora, los trabajos de Pierre Bourdieu y Claude Fischler nos resultan aclaradores para el análisis que realizamos sobre la formación social del gusto en la alimentación. Para el primero, y su noción del *habitus*, el gusto, referido a la alimentación, es una imitación que hacen las clases en ascenso de las diversas prácticas culinarias de la clase a la que pretender entrar, generalmente una más alta en el escalafón social. De esta manera los agentes se hacen de una especie de capital cultural y simbólico cuyo fin es que, a través del sentido del gusto, éstos se diferencien o distingan según la clase social a la que pertenecen (Bourdieu, 1998). Sin embargo, tenemos que apuntar que remarcar que recuperamos de este autor, para nuestro planteamiento, que

Probablemente sea en los gustos en materia de comida donde encontraremos la huella más fuerte e indeleble del aprendizaje infantil, de las lecciones que más aguantan el alejamiento o el derrumbe del mundo nativo y que mantienen la nostalgia más perdurable por él. El mundo nativo es, más que nada, el mundo materno, el mundo de los sabores

primordiales y los alimentos básicos, de la relación arquetípica con el arquetipo de bien cultural, en el cual dar placer es parte integral del placer y de la disposición selectiva frente a éste que se adquiere por medio del placer (Bourdieu, 1998: 77)

Para Claude Fischler (1995) las prácticas de alimentación están marcadas por una noción de orden que las personas vistas como sujetos tienen de su universo social. Éstos buscan una lógica o coherencia interna entre lo que comen; por ello, el autor enfatiza que la alimentación es una práctica racionalizada y rutinizada que genera el orden social. Para Fischler, las diversas prácticas de alimentación se encuentran estructuradas por pautas culturales y ello significa que la alimentación resulta ser un aspecto estructurante, especialmente si se observan tanto los procesos de socialización como los mecanismos que otorgan sentido a la cultura alimentaria en la que se desarrolla, así como simbolizan y reglamentan, en cierta medida, el éxito de la cultura sobre la naturaleza, es decir, la supervivencia social. En este mismo tenor también podemos encontrar los trabajos de Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnáiz (2005) quienes buscan las diversas formas de estructuración de la alimentación cotidiana en España, las cuales se encuentran vinculadas de manera estrecha a la historia de los pueblos. Estos autores enfocan su trabajo en buscar los cambios, jerarquías, desigualdades, funciones, lógicas y significaciones plurales dentro de lo que denominan sistemas alimentarios.

A la posición presentada hasta el momento, Poulain (2002), suma que el acto de alimentarse siempre tiene lugar de acuerdo con protocolos impuestos por la sociedad que van desde la elección de los productos, de cómo cocinarlos o combinarlos para hacer ciertas comidas y sobre métodos de compartir, cómo consumirlos, en los horarios y hasta la posición de los comensales en la mesa. Esta última postura nos ayudó en el análisis del establecimiento, sino invención, de tradiciones gastronómicas y en la búsqueda que hacen los agentes sociales por lo auténtico dentro de las diversas prácticas de alimentación.

De una segunda perspectiva teórica, la materialista, hemos revisado las propuestas de los tres principales autores: Jack Goody, Sidney Mintz y Marvin Harris. De los dos primeros se hará una narración más exhaustiva en este acercamiento, pues su propuesta se acerca a nuestra postura teórica. La perspectiva de Marvin Harris (1999, 2012), sostiene que el análisis de la alimentación, sobre todo los tabúes y restricciones religiosas, se han de basar, primordialmente, sino únicamente en el aspecto material en sí mismo y en observar que las diversas prácticas de

alimentación conllevan un sentido práctico. Es decir que, según el planteamiento del autor, los sujetos eligen sus alimentos en términos de costo-beneficio y optan por rechazar aquellos cuyos costos sean mayores que aquello que puedan aprovechar, esta posición teórica resulta cuestionable en tanto se ha podido observar de manera etnográfica que las personas, las más de las veces, pueden consumir alimentos cuyo coste sobrepase los beneficios tanto nutrimentales como sociales o económicos puedan significarles aunque no sea de manera cotidiana.

Goody (1995), por su parte, sostiene que la alimentación y los diversos fenómenos relacionados con ella sólo pueden ser comprendidos al ser analizados si se tienen en cuenta las conexiones de éstos con el sistema sociocultural, político y económico en el que se desarrollan. El núcleo de su propuesta está en dirección a realizar estudios sobre alimentación y cocina vinculadas a las esferas políticas y económicas con especial énfasis en las formas en que se manifiesta el poder en los procesos de la alimentación, en sus diferentes expresiones, entre ellas la autoridad. Un ejemplo de este acercamiento es el presentado por Mintz (1996, 2000), quien desde una perspectiva antro-po-histórica analiza el desarrollo del consumo del azúcar. Así, en este estudio el autor no observa el gusto por dicho edulcorante como un hecho natural, de nutrición o de su sabor únicamente, sino que lo aborda como una práctica en la que interactúan, en tiempo y espacio, intereses económicos, políticos, necesidades nutricionales y significaciones culturales. En un trabajo más reciente, Mintz desarrolla un análisis de las consecuencias de la globalización en la alimentación en términos de cambio social, identidades e inseguridad alimentaria (Mintz y Du Bois, 2002). De esta posición recuperamos para nuestro análisis el interés por el sentido relacional de la alimentación para el análisis de los sistemas de alimentación.

Fuera de estos dos bloques, en una tendencia fenomenológica, pueden ubicarse los trabajos de Paris Aguilar Piña (2014, 2016) en los que la alimentación, como un fenómeno sociocultural, y los procesos involucrados, son susceptibles de significación desde la experiencia cotidiana de los actores sociales. De esta manera, la propuesta del autor ofrece herramientas para el análisis, no únicamente de la dimensión material o de producción, sino también de la simbólica que particulariza la definición de lo que es alimento hasta los patrones de consumo de este. Esta perspectiva la retomamos en el apartado teórico—metodológico y añadiremos la dimensión emocional con la finalidad de apuntar que el cambio en una sociedad produce referentes identitarios y subjetivos para los agentes desde la alimentación. En esta misma dirección Ernesto

Camou (2008), enfatiza que, si bien la alimentación está cargada de sentido, también existe un proceso paralelo: la influencia del mercado en la alimentación. Éste, según Camou, en su compleja dinámica, además de cambiar la cultura, procura el rompimiento entre la dieta y el medio ambiente y las formas locales de producción. Este proceso también tiene influencia, dice el autor, en la formación de las identidades y de las formas de propiedad o uso del territorio, la formación de grupos y clases sociales.

Al respecto Castillo y Coelho (2007) analizan el impacto del desarrollo de las empresas transnacionales en la industria alimentaria. Sobre este mismo tema, Desirée (2016) analiza los modos en que las políticas alimentarias regulan las posibilidades de acción, y el sentir y pensar de los diversos comensales en Argentina. Por su parte, Srinivas (2002), analiza la manera en que el *boom* de la comida industrializada se enfrenta a las lógicas locales y revestidas de tradición en la India. En esta dirección, los trabajos de Drewnowski (1997) y Scott (2018) examinan los diversos factores genéticos, metabólicos, psicológicos y socioeconómicos que median la relación entre preferencias gustativas y consumo de alimentos. Los trabajos recopilados por Klein y Murcott (2014) proponen también perspectivas que apuntan a analizar los roles importantes y multifacéticos que los alimentos industriales han adquirido en la vida de las personas, ya que el consumo no es pasivo sino creativo en tanto crea formas de aceptación y significación sobre la base material. Estas propuestas serán retomadas en el capítulo tres de modo que los datos etnográficos puedan describir de manera más amplia estos procesos globales a nivel local.

Como ejemplo de trabajos que integren en su análisis la relación entre alimentación, identidad y emociones podemos encontrar los trabajos realizados por Pilcher (2001) quien, en el estudio de las cocinas nacionales, aporta diversas perspectivas para el estudio de factores tales como el género, la clase y la geografía juegan un papel importante en la forja de identidades nacionales para el caso de la República Mexicana. En este caso, el autor, aborda la relación entre la identidad regional y la nacional, la diferenciación entre clases y la representación de la mexicanidad a través de la comida, desde una perspectiva histórica. En dirección similar, Campbell (2017), por su parte, analiza el papel de las creencias, el estatus, el cambio y las concepciones del cuerpo relacionadas con la alimentación, en la formación de la identidad española. Un ejemplo más, sobre esta perspectiva es la propuesta por Janes (2014) quien, desde una perspectiva antro-po-histórica, observa a la cocina francesa como un mecanismo de

diferenciación entre colonizados y colonizadores, así como el hecho de que la cocina abarca no sólo el discurso en torno a las prácticas de alimentación y dietéticas, sino que también se refiere a la construcción cultural real que sistematiza las prácticas culinarias y transfiere el gusto culinario espontáneo en un código cultural. Trabajos como los de Aceves (2018) y Bak-Geller (2013), por otro lado, proporcionan herramientas para el análisis de los recetarios en términos de aparatos de representación de la identidad a través de las recetas y de la educación de lo que se considera la buena cocina para los buenos gustos de la naciente República Mexicana. En el mismo tenor, se encuentra el trabajo de Delgado (2001) para quien la alimentación está fuertemente unida al ámbito ritual e identitario, de tal modo que es en esta triada donde “se cocina la dinámica de cambio en una cultura” (Delgado, 2001: 106).

Con lo mencionado hasta ahora podemos establecer también una conexión con el posicionamiento de Korsmeyer (1999), para quien los alimentos son representativos y expresivos, desde un punto de vista filosófico, del gusto. Así, para postular la experiencia del gusto la autora recurre a observar los diversos factores que otorgan sentido y significado a esta categoría, entre los que encontramos lo psicológico, lo cultural y lo individual, a través del arte y la literatura, así como en la vida cotidiana. En esta línea de investigación puede encontrarse también el trabajo de Gabriel Vázquez (2017), para quien el gusto no puede ser entendido si se olvida el sentido relacional que tiene, ya que éste se construye en relación con el otro, lo que origina que el gusto tenga sus propias lógicas construidas social e históricamente, en tiempos y lugares concretos que, dado su carácter rutinario, constituyen a una sociedad concreta.

Con relación a los estudios sobre alimentación en San Cristóbal de Las Casas se han encontrado dos: el primero que no aborda directamente el tema que nos ocupa, desarrollado por Sulca Báez (1996), para quien la particularidad de la gastronomía coleta fue propiciada por un relativo aislamiento en el que se encontró la ciudad hasta mediados del siglo veinte. Esta gramática culinaria, dice el autor, "es uno de los soportes básicos de la identidad coleta" (Sulca, 1996: 54). Sin embargo, pese a que vislumbra algunos cambios habidos en las prácticas de alimentación, por la época que abarca este estudio, no alcanza a describir la complejidad la que vive la sociedad sancristobalense hoy en día dada la rapidez con que la realidad ha cambiado con los acontecimientos de las últimas décadas del siglo pasado. Por su parte, y complejizando la posición anterior, aunque en otra dirección, el estudio realizado por Mauricio Rosas (2014) refleja

los esfuerzos cotidianos de los sancristobalences, en particular, y habitantes de la región Altos, en general, para mantener unidos los diversos elementos, a veces contradictorios que conforman el fenómeno de las tensiones culinarias. Así, observa la alimentación como un sistema de contradicciones que, en una sociedad dada, como la de San Cristóbal de Las Casas, consiste en un reflejo de los gustos, los comportamientos y las posiciones sociales de los individuos que la componen. De manera conclusiva, Rosas sostiene que el sentido de identidad que los sujetos impregnan a “la comida se da frente a la presencia de otras comidas con las que sostiene un proceso dialógico; en este proceso están presentes las tensiones que del mismo se generan” (Rosas, 2014: 354).

1.5 EL ESTUDIO SOCIAL DE LAS EMOCIONES LIGADAS A LA ALIMENTACIÓN

Existe una veta de análisis sobre la importancia de las emociones en la configuración de los fenómenos sociales que rodean a los alimentos y que, en cierta medida, se han dejado de lado en el análisis que de ellos se han hecho. Sin embargo, hemos encontrado trabajos que se acercan al estudio y comprensión de las emociones y algunos más con nexo claro entre éstas y la alimentación. Uno de los primeros en ocuparse del tema de las emociones y su importancia en el estudio de lo social fue Sartre (Sin fecha), para quien, más allá del ámbito emotivo por sí solo, una teoría de la emoción tiene que buscar la significación de ésta en la conciencia del sujeto, dado que estas son, ante todo, una forma determinada de aprehender el mundo, de significarlo y de expresarlo.

En este sentido, conviene recuperar los planteamientos de Miranda (2011) y Sutton (2010) quienes enfatizan en sus planteamientos la creación de sentido que los sujetos hacen a través de los sabores y de los alimentos; sin embargo, estos autores otorgan agencia a los alimentos, posición que puede cuestionarse al no ser estos objetos "animados" sino a los que consideramos elementos importantes de la vida de los seres humanos en tanto son cargados de significados a través de su papel central en las relaciones sociales. Un punto que aclarar aquí es que hemos optado por recuperar la noción de la vida social de los objetos, de Arjun Appadurai (1986) en dirección a apuntar que los alimentos circulan en la vida social de los agentes, y es en esta dinámica que adquieren valor y sentido dentro de las relaciones que éstos mantienen. Este sentido creado, coinciden Miranda y Sutton, no es único, sino que se transformará según las

diversas experiencias en las que el comensal se vea involucrado. Esta propuesta ha llevado a la búsqueda de diversas formas en las que se han entendido las emociones y sentimientos desde las ciencias sociales. Si seguimos nuestro argumento de analizar la alimentación como un fenómeno complejo, hemos de observar también que las emociones siempre tienen una “indudable incardinación neurofisiológica, pero ésta no es ajena al sistema sociocultural en que el universo emocional se constituye y adquiere sentido para el sujeto” (Ramírez, 2001: 181). De este planteamiento podemos inferir que las emociones y el razonamiento no resultan ser incompatibles, como se ha hecho pensar, sino que se vinculan en un sistema de procesamiento total de información y de la construcción de sentido. “Mediante la fusión del hecho que se describe y la reacción evaluativo-afectiva, los esquemas culturales consiguen tener un impacto direccional poderoso como valores implícitos” (Ramírez, 2001: 185).

David Le Breton (1998) propone, desde una posición teórica cercana al interaccionismo simbólico, analizar las emociones como índice de relaciones sociales; es decir, se tratan de un constructo sociocultural que es compartido por un grupo determinado y cuyo significado puede ser modificado por los mismos sujetos. Este planteamiento se liga a la concepción de la nostalgia que se estudia en este trabajo, dado que esta emoción denota significados que emergen de un proceso de cambio. Junto a este planteamiento debemos añadir el trabajo de Bourdin (2016), quien, desde un posicionamiento deconstructivista, critica la idea de obviar el aspecto fisiológico a lo sociocultural, y propone utilizar la categoría de emoción para analizar aquello que es intensamente significativo en un determinado comportamiento o evento humano y en un específico contexto cultural. Las emociones no son vistas por el autor como unidades meramente psíquicas sino como construcciones sociales que tienden a expresar valor, significación, relación; además el significado que se les otorga a las distintas emociones puede ser interpretado según el contexto y el público al que esté destinada su manifestación. Por su parte, Castaingts (2017), añade a este planteamiento que las emociones se constituyen en orientadoras de sentido en las relaciones con los otros, el arte y la alimentación. En similitud a este planteamiento Suralles (1998) propone ver a las emociones como elementos fundamentales en las relaciones interpersonales que se emplean para caracterizar, justificar y persuadir al otro. Para el autor hablar de emociones “es hablar de la sociedad y más particularmente de poder y política” (pág. 295).

En este trabajo partimos más bien en el sentido propuesto por Tiedens y Colin (2004) quienes mencionan que para entender las emociones es esencial entender la experiencia y creencias de los agentes y el cómo las dotan de vida social como centro de las interacciones humanas. Boiger y Batja (2012) nos ayudan a no perder de vista que las emociones no son estáticas, sino son dinámicas y constituyen procesos interactivos que son socialmente construidos. Unir los temas del gusto ligado a la alimentación y la nostalgia, como una manifestación de las emociones, nos brinda una oportunidad para explorar los distintos significados y procesos sociales que están apareciendo en el proceso de cambio en San Cristóbal de Las Casas y unir al planteamiento diversos conceptos y ejes de análisis como son los de identidad, memoria, representaciones sociales. En este sentido, hemos de recurrir a establecer los encuadres teóricos bajo los cuales realizaremos el análisis de estos fenómenos que, aunque parecieran ser dos elementos distintos y sin puntos de conexión, resultan ser elementos que consideramos son fenómenos conexos y cuya relación nos permiten ahondar en los procesos que circunscriben nuestro interés de investigación.

Hemos presentado, de esta manera, la ruta para la comprensión de la alimentación como un fenómeno complejo, amplio y diverso. Uno de los retos a los que nos enfrentamos durante la construcción de un proyecto de investigación consistió en visualizar lo vasto que representaba el tema y poder explicar en distintos niveles la razón por la cual no escribíamos en términos de comida o de nostalgia como emoción únicamente. Frente a expresiones como “¿también puede hacerse investigación sobre comida?” correspondió, para nosotros, tener una claridad sobre el objetivo de una socioantropología de la alimentación: observar más allá de platillos, de tradiciones o aspectos gastronómicos. De la misma forma, explicitar las implicaciones de observar las emociones como parte de la actividad humana, más allá de los procesos químicos que suceden a nivel cerebral, conllevó entender que éstas y principalmente la nostalgia refieren a construcciones socioculturales, cuya relación con la alimentación nos permitió elaborar un marco de análisis y explicación de la experiencia que los agentes tienen sobre el cambio al que se enfrentan.

Las reflexiones contenidas en este primer capítulo generan una ruta para la comprensión de la alimentación como un fenómeno complejo, amplio y diverso. Uno de los retos a los que nos enfrentamos durante la construcción de un proyecto de investigación consiste en visualizar

lo vasto que representa el tema y explicar los distintos niveles de análisis que se presentan y abren con la posibilidad de una metodología interdisciplinaria. Frente a expresiones como “¿también se puede hacer investigación social sobre comida?” corresponde a nosotros tener una claridad sobre el objetivo y método de una socioantropología de la alimentación: observar las condiciones sociales, culturales, políticas, económicas, históricas y emocionales más allá de los platillos, las tradiciones o de procesos gastronómicos. Del mismo modo, articular a las emociones en este panorama lleva a entenderlas, más allá de los procesos químicos que suceden a nivel cerebral, como constructos sociales y culturales que permiten aprehender los distintos niveles de significación y valoración que la alimentación tiene a nivel local.

CAPÍTULO 2. CONSIDERACIONES TEÓRICAS Y METODOLÓGICAS PARA UNA SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Como punto de partida para la construcción de nuestra perspectiva teórica sobre el fenómeno planteado, debemos de tener en cuenta que la alimentación “es un elemento fundamental de la vida social y se ha convertido en objeto de estudio particular con un sin fin de sentidos [...] y su interpretación ocupa una visión transdisciplinaria” (Rosas, 2014: 46). Además de su carácter biológico, la alimentación es "un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso; cultural, en definitiva, en el más amplio sentido del término" (Contreras, 1995: 10). De este modo, partimos de la premisa de comprender que los sistemas de alimentación no se encuentran desligados de las esfera cultural y social, en su acepción más amplia así de los campos de las ideas, la economía, la política, la religión, las artes, etcétera (Méndez, 2012). Además, consideramos que las prácticas de alimentación se constituyen y posibilitan de acuerdo con el lugar y a la época en la que los agentes sociales se alimentan, al tiempo que producen y reproducen concepciones propias sobre y desde lo cotidiano. Es decir que las prácticas sociales y culturales que permiten la constitución de los sistemas de alimentación a la vez que generan los elementos para el consumo alimentos producen cultura, en su más amplio significado, y específicamente una perspectiva particular sobre la cultura de la alimentación.

Nuestro marco teórico se incrusta, en lo general, dentro de la perspectiva de la complejidad, de Edgar Morin. No en el sentido de dejar de lado la constante vigilancia epistémica, sino en dirección de aclarar que nuestra propuesta aboga por la búsqueda de métodos que permitan la creación de conocimiento relacional de los sistemas de alimentación que parta de la experiencia de los agentes y las percepciones que tienen ellos mismos de la misma. Por tanto, proponemos esta perspectiva para aprehender el fenómeno de la alimentación de manera general y la imbricación del sentido del gusto, las identidades y la nostalgia en San Cristóbal de Las Casas, de manera particular. Esta búsqueda reside en nuestro interés de un análisis que pueda llevarse de modo holístico y recurriendo a los aportes de diversas disciplinas que apoyen el análisis en cuestión tales como la antropología, la sociología, la historia, la psicología y otras ciencias sociales y humanísticas afines. De tal modo que

La inteligencia de la complejidad, ¿qué quiere decir? Quiere decir, ante todo, una inteligencia capaz de comprender que el conocimiento que aísla los objetos unos de otros, las disciplinas unas de otras, no logra más que una inteligencia restringida y mutilada. Es una inteligencia apta para religar los datos, las informaciones y los conocimientos separados. Es una inteligencia que sabe que la inteligencia de lo real no es un reflejo de la realidad, sino una traducción / reconstrucción de esta realidad a partir de un pensamiento / cerebro humano. Es una inteligencia que necesita una inteligencia de la inteligencia, es decir, una epistemología (Morin y Le Moigne, 2006: 6).

Para el desarrollo de esta investigación partimos desde una perspectiva socio-antropológica de la alimentación, cuyo punto de análisis podemos definir como sistémico-procesual. Esta postura ha sido desarrollada por Paris Aguilar (2016, 2006, 2001), y privilegia la etnografía de lo cotidiano.

Para el autor

desde un enfoque etnográfico pretendemos describir, analizar y comprender la forma en que la cultura se expresa y opera en el transcurrir de los sistemas y procesos de alimentación en la vida cotidiana de las [sociedades] ... [ya que] todo sistema y proceso de alimentación [...], sus condiciones y expresiones, determinan y a su vez son influidas por los sistemas socioculturales, históricos y de reproducción de la vida material en los que está inserto (Aguilar, 2016: II).

Si bien, la alimentación es un hecho tanto fisiológico como social y cultural, éstos últimos aspectos son en los que nos enfocaremos de manera especial en nuestro análisis. Los seres humanos "creamos categorías de alimentos y, mediante estas clasificaciones, construimos normas tanto médicas, religiosas, sociales como éticas que rigen nuestra relación con los alimentos e, incluso, nuestras relaciones con las demás personas, de acuerdo, también, con sus diferentes categorías" (Contreras, 2005: 57). De aquí se desprende la importancia que tiene para nuestra propuesta el análisis de los procesos de formación del gusto, de la conformación de las identidades y los aspectos emocionales, así como de los espacios en que se llevan a cabo las prácticas de alimentación desde una descripción de lo que acontece de manera cotidiana a partir de una mirada etnográfica, hasta su análisis antropológico y teórico.

Otro de los conceptos que retomamos en cuenta es la "paradoja del omnívoro", descrita por Claude Fischler (1995), la cual guiará parte de la discusión sobre los conflictos habidos entre "lo tradicional" y "lo moderno" en las cocinas coletas, pues según este autor

[...] por un lado por ser dependiente de la variedad, el omnívoro se encuentra impulsado a la diversificación, a la innovación, a la exploración, al cambio, que pueden ser para él

vitales. Pero, por otro lado, y simultáneamente está obligado a la prudencia, a la desconfianza, al "conservadurismo" alimentario: todo alimento nuevo desconocido, es en efecto, un peligro potencial (Pág. 64).

Esta paradoja tendrá importancia en tanto que la observamos como el mecanismo de análisis de los procesos de aceptación o rechazo de nuevos ingredientes dentro de los sistemas de alimentación, a partir de las prácticas cotidianas de los agentes, y su asimilación en términos gustativos más allá de las fobias y filias. Resulta, siguiendo a Fischler (1995), que el centro de esta paradoja es una tensión entre la neofobia (prudencia, temor y resistencia a todo aquel alimento desconocido) y la neofilia (tendencia a la exploración, a la necesidad de cambio y novedad, de variedad). Nosotros la analizamos en términos de negociación y articulación de lo nuevo y lo viejo; lo propio y lo extraño en una relación no tensionada o, al menos no en términos teóricos. En otras palabras, hemos analizado los cambios en los procesos de formación del gusto y la nostalgia creada en éstos, dado que

compartir unos hábitos alimentarios, unos modos de comportarse en la mesa, unas preferencias y unas aversiones alimentarias, proporcionan el mismo sentido de pertenencia y de identidad, y, por lo tanto, de diferenciación respecto a "los otros", que compartir un derecho, una lengua, un calendario ritual y festivo, unos determinados principios morales, etc." (Contreras, 2005: 205).

Consideramos que estos juegos existentes entre la diferenciación o distinción que están ligados al sentido del gusto y a la alimentación, en general. Además, más allá de la alimentación, estos juegos generan dinámicas para el análisis de los factores que han llegado a modificar de manera radical la cotidianidad de los habitantes en un espacio urbano, y a generar diversas formas e identidades sociales, las más de las veces en forma de inclusión, exclusión y marginalización (Giddens, 1995). Para el caso que nos interesa, las diversas formas de definir lo comestible y lo que no lo es culturalmente, tiene una correlación con los procesos sociales de constitución del grupo. Estos mecanismos de legitimidad y pertenencia a la ciudad, en las diferentes prácticas urbanas relacionadas con la alimentación, de habitar y de apropiarse del territorio al que está ligada la pertenencia (De Certeau, 1999) nos interesan en tanto que brindan los elementos para analizar la imbricación entre las emociones, la alimentación y las identidades sociales en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

2.1 ASPECTOS TEÓRICOS Y CONCEPTUALES

Hasta el momento hemos esbozado un acercamiento socioantropológico hacia la alimentación como problema de estudio social, ahora presentamos la articulación de los principales conceptos y ejes de análisis de nuestra propuesta de trabajo. Más allá de una amalgama de definiciones, busca poner las bases para el análisis de la complejidad de la alimentación. Estos planteamientos se derivan de los datos que hemos seleccionado a partir de la investigación etnográfica y de la búsqueda de una postura que articule el trabajo de campo y la reflexión teórica en la explicación de los sistemas de alimentación.

Hemos optado por continuar la línea de investigación propuesta por Paris Aguilar (2016, 2014, 2006), con la finalidad de aprehender que el objetivo de la propuesta teórica y metodológica de una socioantropología de la alimentación consiste en observar la

particularidad de los sistemas y procesos de alimentación [ya que] ofrecen referentes para comprender el papel que juegan las condiciones históricas, sociales y culturales en la configuración de las formas de operativizar la vida cotidiana que en materia de alimentación le permite al grupo el desarrollo de sus pautas para el desarrollo de su vida” (Aguilar, 2016: V).

Esta posición teórica busca describir y comprender aspectos de la cultura poco explorados en México desde la antropología: las formas y espacios en que los alimentos son producidos, distribuidos, obtenidos y asimilados de manera material, emotiva y simbólica en un contexto geográfico e históricos dados. Estos constituyen procesos en los que los agentes también producen y dotan de significados a los símbolos, prácticas, concepciones, representaciones y emociones en torno a los sistemas de alimentación. Un aspecto que pretendemos no perder de vista, tanto en términos de método como de teoría, es que la cultura y los procesos a través de los cuales se forman el gusto, las identidades y las emociones no son homogéneas ni permanentes en el tiempo, sino que se sitúan dentro de un proceso constante de cambio. Este, más que ser exógeno al grupo social, es llevado a cabo por los agentes mismos, principalmente, quienes de manera creativa y cotidiana se apropian, reinterpretan y significan las distintas prácticas de alimentación y sus alimentos mismos. En términos de Michel de Certeau (2000, 2001), cada vez que consumen un alimento, los agentes reproducen con cambios fáciles de asimilar y significar no a partir de una actitud pasiva, sino de la capacidad creadora de los agentes en el acontecer de lo cotidiano. La actitud de apropiarse de elementos es entendida dentro de las circunstancias en

las que se encuentra el agente y que producen, en gran medida, nuevas maneras de hacer, habitar y cocinar. Citamos a de Certeau, al respecto, cuando menciona el ejemplo del supermercado con la finalidad de aclarar las distintas formas de elección y configuración de las prácticas de alimentación

el ama de casa confronta datos heterogéneos y móviles, como las provisiones en el refrigerador, los gustos, apetitos y humores de sus invitados, los productos más baratos y sus combinaciones posibles con lo que ya tiene en casa, etcétera, pero su síntesis intelectual tiene como forma no un discurso sino una decisión misma, acto y manera de aprovechar la ocasión (de Certeau, 2000: 1).

De este modo, a través de las elecciones (la mayoría de las veces alejadas de un análisis costo/beneficio o distantes de las necesidades nutricionales) que los agentes efectúan de manera cotidiana, rutinaria y a veces no consciente, observamos que

La actividad asociada a la alimentación es a un tiempo actividad de consumo y actividad de producción no solo de productos para la alimentación, sino de instrumentalidades, códigos y sentidos consensuados necesarios para la producción y reproducción de las condiciones de existencia del sujeto social concreto y del sujeto social en general (Aguilar, 2016: 81).

Con la finalidad de describir y analizar estos procesos de manera etnográfica tenemos en cuenta que existen ciclos rutinarios y cotidianos dentro de los sistemas de alimentación constituidos por fases delimitadas metodológicamente. Estas no encuentran una división tajante en la vida social de los agentes y las hemos dividido en: a) la necesidad de alimentarse, b) producción, c) la obtención de alimentos, d) el procesamiento de los alimentos, e) el consumo de estos, y f) el replanteamiento de la necesidad de alimentarse. En esta concatenación de espacios, momentos y procesos debemos de observar no únicamente el espacio material y el carácter biológico de la actividad de alimentarse, sino también la constitución de concepciones simbólicas y emotivas producidas por los agentes, adquiridas y reconfiguradas en el ciclo de alimentación anterior. En palabras de Paris Aguilar Piña (2016) se denomina a esta perspectiva sistémica-procesual, porque metodológicamente permite identificar y analizar los espacios, tiempos, referentes y representaciones que los habitantes de una sociedad crean para llevar a cabo el hecho biológico y cultural de alimentarse. Además, esta perspectiva, permite tener en cuenta que “los contextos históricos, sociales, culturales, económicos [juegan] un papel básico para conocer y comprender

las condiciones específicas en que se desarrolla la vida cotidiana en un espacio” (Aguilar, 2016, pág. 198).

El eje rector de esta investigación radica en analizar los procesos mediante los cuales se configuran la nostalgia, el gusto y las identidades en un contexto de cambios habidos en el plano urbano y social en San Cristóbal de Las Casas; por ello, tenemos en cuenta que este fenómeno está condicionado y enmarcado por nuestro análisis de la alimentación como fenómeno social en su amplio sentido. Partimos de observar de manera holística al fenómeno de la alimentación como

un conjunto sistémico y complejo de actos colectivos que reúne un sinnúmero de operaciones, objetos, estrategias, mecanismos y personas cambiantes siempre en el tiempo y en el espacio para cumplir su finalidad: la reproducción de sujetos concretos en contextos de vida social. Dicha forma, aunque no necesariamente es una actividad premeditada y consciente, sí es planificada. Esto significa que es una condición que regula los comportamientos, prácticas, instrumentalidades y condiciones materiales de la vida cotidiana. Esta planificación del fenómeno, por ser fundamental en la construcción de la cultura, necesariamente vincula entre sí a los sistemas y procesos involucrados en su realización (Aguilar, 2016, pág. 79).

Partimos de la perspectiva de que un sistema es “una relación entre partes que pueden ser diferentes entre sí y que constituyen a la vez un todo organizado, organizante y organizador” (Morin, 2006, pág. 24). Esta noción de sistema genera el planteamiento de una interpretación que relacionamente, de manera teórica como etnográfica, explique la articulación de los espacios, momentos y agentes que componen a los sistemas de alimentación con las creencias, emociones, y tiempos en los que se enmarca la configuración no únicamente del gusto, las identidades y las emociones, sino de los sistemas de alimentación, en general.

Un elemento que remarcamos en esta investigación es la noción de cocinas coletas, en plural, dada la diversidad a la que nos enfrentamos y a las que hemos de definir de manera general en torno a cuatro características: primero, la disponibilidad de unos ingredientes básicos de la dieta cotidiana; segundo, la tecnología puesta en marcha para producir y preparar los alimentos, así como el sistema social y económico en el que se sustenta dicho sistema de producción y que facilita su continuidad; tercero, la ideología o el conjunto de creencias ligadas a la alimentación y al lugar específico que ésta tiene dentro de una sociedad dada; y, cuarto, las prácticas que los

agentes sociales llevan a cabo para adecuar y adaptar estos elementos para la continuidad de lo que se denomine tradición gastronómica (Contreras, 2005).

Enfatizar en el gusto nos lleva a seguir una dirección en la que se tiene que apuntar que incorporar un alimento es "tanto en el plano real como en el imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades, llegamos a ser lo que comemos" (Fischler, 1995, pág. 65). Esta incorporación es igualmente fundadora tanto de la identidad individual y colectiva como de la otredad, pues la alimentación y la cocina son elementos importantes del sentimiento de pertenencia a un territorio (Fischler, 1995; Imilan y Millaleo, 2016) y de diferenciación social (Bourdieu, 2010; 1998). Participar en una cocina local y nacional, de los gustos y las emociones ligadas a ella deviene en unas prácticas relevantes en las que los agentes pueden imaginarse como parte de una comunidad particular, para la construcción de un "nosotros" y un "otro" localizado, es decir, fácilmente identificable a partir de las prácticas y concepciones que sobre la alimentación tenga. Lo mismo lleva a la claridad, por otra parte, de lo que localmente significa no ser parte de un grupo que no se considera como local, propio o al esclarecimiento de los mecanismos de distinción social.

Sobre la construcción del gusto, apuntamos que los agentes escogen los alimentos en función de ciertas preferencias vinculadas con factores religiosos, sociales, emocionales, de clase, personales y, con base en éstas, se establece un sistema de clasificación y jerarquización de los alimentos y, a la vez, un proceso de diferenciación o integración social de los consumidores. Por ello, nos es importante definir que existen prácticas de consumo que se pueden considerar específicas para los miembros de grupos sociales determinados. Un platillo elaborado en sí mismo puede tener o no una apariencia poco apetitosa, que su olor sea ofensivo o que no tenga ningún sabor pero que culturalmente esté cargado de significado y de prestigio por su sentido relacional, de memoria impregnada en él o su valor "tradicional" dentro de una cultura y en un tiempo dado. Ejemplos de ello pueden ser los huevos centenarios de China o el hákarl islandés. Encontramos un cierto chauvinismo al interior del grupo social y cultural, quien impone una fidelidad permanente a los alimentos, incluso cuando sólo se acepta una cantidad simbólica en el plato, e incluso cuando el grupo es perfectamente consciente de los factores que originariamente determinaron que la dieta contuviera ese artículo en particular. Los grupos étnicos nos proporcionan ejemplos claros de cómo la gente vincula su identidad a ciertos alimentos. Se dice que las verduras, los menudos y las entrañas del cerdo son altamente estimados

entre los afroamericanos, del mismo modo que asociamos la pasta con los italianos, etc. (Shack, 1995, págs. 113 - 114), o de las veces que solemos hablar, de manera acrítica o esencialista, de los pueblos del maíz.

En este punto cabe puntualizar que entendemos por cultura de la alimentación al "conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (Contreras, 2005, pág. 37); y, por otra parte, concebimos a la cocina como el conjunto de los "ingredientes, aromas, técnicas de preparación y maneras de servir y comer con clasificaciones particulares y unas reglas precisas, tanto en relación con la preparación y combinación de alimentos, como relativas a su recolección, producción, conservación y consumo" (Ronzin y Ronzin, 1981).

La alimentación, por lo tanto, constituye una de las bases de la identidad social y, para ello, retomamos de Giménez (1999) que "las identidades sociales descansan en gran parte sobre el sentimiento de pertenencia a múltiples colectivos" (pág. 34) y las comprendemos en el sentido de que están íntimamente ligadas al lugar de pertenencia de los agentes sociales. Por lo tanto, las identidades territoriales las definimos primariamente en términos de pertenencia socio-territorial, de un territorio sentido y habitado, es decir, en términos topofílicos (Yori, 2007). En el caso de San Cristóbal de Las Casas, el territorio ha sido transformado por los diversos acontecimientos mencionados en la problematización del fenómeno, y éstos han ocasionado, entre los habitantes, un sentimiento de distanciamiento y una falta de reconocimiento del espacio; en términos temporales, del lugar cotidiano en el que vivieron y habitaron ha desaparecido, por ello las identidades las hemos buscado a través de las narrativas sobre emociones que desencadena la alimentación; en este sentido entendemos que "las emociones y sentimientos dan forma colectiva a la experiencia e identidad de grupo también por medio de la transmisión de narraciones, expresiones y metáforas" (Ramírez, 2001, pág. 189) y la percepción que tienen los sujetos sobre ellos mismos, su historia y los lugares que habitan, razón por la cual atendemos a las formas en que se narra la nostalgia entre la ciudad y sus alimentos, con miras a observar que esta propuesta, siguiendo a Stuart Hall, observa que nuestra noción

acepta que las identidades nunca se unifican y, en los tiempos de la modernidad tardía, están cada vez más fragmentadas y fracturadas; nunca son singulares, sino construidas de

múltiples maneras a través de discursos, prácticas y posiciones diferentes, a menudo cruzados y antagónicos. Están sujetas a una historización radical, y en un constante proceso de cambio y transformación (Hall, 1996, pág. 17).

Las identidades se entienden como procesos cambiantes, por la acción social de los agentes mismos, en el que los agentes se apropian de identificaciones sociales (procesos ideológicos y culturales) de manera histórica y que confieren sentido a grupos sociales determinados. A la vez, les permite adquirir y construir estructuras significativas para sumirse como una unidad (Portal, 2003) en la que tenemos que reconocer que existe una amplia heterogeneidad en términos de espacio y tiempo. Un punto para aclarar es que estas construcciones encuentran su basamento en las experiencias concretas de los sujetos a través de las cuales los referentes, como la alimentación, se significan y jerarquizan.

Un aspecto que aunamos a nuestra discusión sobre la identidad es que las condiciones materiales y simbólicas a las que ésta se anclan se transforman en la medida que los agentes las crean y recrean cotidianamente. Entonces, observamos que las preguntas sobre el porqué o quiénes son los agentes, cómo son, porqué se representan como lo hacen, se vuelve aún más presente en el análisis dada la complejidad a las que nos enfrenta la discusión. Contrariamente a lo que se planteaba en la década de los ochenta del siglo pasado, que la globalización propiciaría diversos procesos de homogeneización y estandarización hacia una única identidad social y la “*Macdonalización*” de la alimentación, observamos de manera etnográfica es que esto no ha ocurrido en estos términos; sino que, al contrario, cada día resulta más obvia una diversificación de identidades culturales y sociales y cada una de ellas puede ser analizada con base a su referente ligado a la alimentación.

También se ha de tener en cuenta que los alimentos son, indudablemente, una fuente para la construcción de identidades individuales y colectivas (Imilan y Millaleo, 2016); es decir, la cocina, en los términos generales de nuestro planteamiento, "cumple una función bio-antropológica que la sitúa en el corazón tanto de la identidad social como individual ya que proporciona una 'red' para considerar el mundo y situarse en él, para incorporarse en el mundo e incorporarlo" (Fischler, 1995, pág. 81). Sumamos al planteamiento que "las personas muestran actitudes hacia la comida que ha sido aprendida de otras personas, dentro de sus redes sociales, ya sea la familia, entre iguales, en el grupo étnico, en la clase social, en la comunidad local o en

la nación" (Contreras, 2005, pág. 37). En otras palabras, el acto de alimentarse es el primer aprendizaje social de la persona, y en cierta medida, "indica un modo de vida" (Contreras, 2005, pág. 91). Por tanto, si relacionamos lo dicho hasta ahora con el sentido del gusto ligado a la alimentación, habrá que apuntar que

el contexto sociocultural ejerce sobre el niño, en efecto, una presión indirecta que tiene efectos considerables sobre la formación de sus gustos alimentarios. Esta presión se ejerce esencialmente a través de un sistema de reglas y de representaciones que tienden a restringir el abanico de los alimentos que puede probar el niño (Fischler, 1985, pág. 96).

A partir de las narraciones sobre recuerdos y experiencias que desencadenan (Beatty, 2010), los alimentos permiten al investigador ahondar en las formas de apropiación o de desarraigo a un lugar (Imilan y Millaleo, 2016). Las prácticas de alimentación unen y construyen lo colectivo; no obstante, las sensaciones y sentimientos que son atribuidos a los alimentos son, en un primer momento, individuales. Los olores, colores y formas son percibidos y procesados por cada sujeto (Imilan y Millaleo, 2016), de manera que

se utilizan según representaciones y usos que son compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura. La naturaleza de la ocasión, la calidad y el número de comensales, el tipo de ritual que rodea el consumo constituyen elementos a la vez necesarios, significantes y significativos (Fischler, 1995, pág. 80).

Consideramos que es de especial interés anotar que la categoría de nostalgia es entendida inicialmente como "un medio para cosificar el pasado y hacer frente a las (dis)continuidades del presente para adaptarse al dinamismo de la realidad social" (Vázquez, 2016, pág. 47). De este modo, genera las herramientas teóricas para el entendimiento de los procesos a través de los cuales se construye el sentido del gusto en esta ciudad dada la importancia que toman las emociones en los procesos de aprendizaje y enseñanza de los hábitos de alimentación desde la infancia y en cada una de las experiencias posteriores de los agentes. Además, podemos sumar, desde este momento, que, a partir de la imagen concebida y compartida de San Cristóbal de Las Casas, como el terruño imaginado, podemos observar los significados dotados y transmitidos que se transparentan a partir de las distintas narraciones nostálgicas dadas en y por las relaciones sociales en las cuales un agente aprende a gustar un alimento nuevo, en un proceso de prácticas cotidianas. Desde la experiencia de quienes desencadenan los relatos entorno a lo que significa

ser “coleto”, como categoría identitaria, y la relación de esta pertenencia con la alimentación “propia” de este lugar,

En este sentido, apunta Stewart (1988) que en las comunidades transnacionales y multiculturales

la construcción de la nostalgia puede ser entendida como un diálogo del presente con el pasado [...una manera] de empoderamiento... en la forma en que los sujetos son capaces de establecer y legitimar sus representaciones, las prácticas y los significados atribuidos a estas mismas, sin que necesariamente se inserten por completo dentro de la cultura de la comunidad de acogida (Stewart, 1988, en Vázquez, 2016, pág. 47).

Por ello, asumimos que las prácticas de alimentación proyectan a las prácticas de los agentes "sobre un nivel esencial de interacciones y de transformaciones dentro de una compleja red de relaciones recíprocas entre las sociedades humanas y sus ambientes naturales" (Contreras, 2005, pág. 54). Del mismo modo, se presentan como una veta de análisis de lo significativo que rodea a las diversas prácticas de alimentación, interacciones que, según Rosaldo (2000), están cargadas de una complejidad emocional al constituir los fenómenos que estudiamos. Como apunta TenHouten (2007), hemos observado que la racionalidad por sí misma no ha resultado suficiente para la explicación de nuestra realidad, dado que en nuestra interacción las emociones, además de permitir al ser humano adaptarse a un medio cambiante, también dotan de significado a cada una de las experiencias.

Dentro del universo de las emociones que están ligadas a la alimentación, la nostalgia nos permite observar procesos de cambio en torno a los procesos de formación social del gusto, las identidades y los sistemas de alimentación. Aquí cabe aclarar que entendemos que si bien, según diversos autores, existe un grupo de emociones primarias (cólera, alegría, miedo, tristeza), la nostalgia refiere a un tipo secundario o compuesto que puede incluir a al menos dos de las primarias. Según Shinji Hirai (2009) la nostalgia ofrece a la discusión un punto de partida al mencionar que es uno de los objetos de estudio importantes para entender las formas en que distintos agentes unifican los símbolos y reconstruyen, a la vez que representan, sus culturas, identidades y nuevas realidades en el contexto de cambio, especialmente el transnacional. Para el autor la formación de la nostalgia no se puede "separar de las realidades y fuerzas socioeconómicas, culturales, y políticas que rodean, tanto al lugar de origen como a los lugares

de destino de los migrantes, ya sea a través de un desplazamiento geográfico o temporal” (Hirai, 2009, pág. 45). Esto conlleva en términos teóricos y metodológicos a hallar las formas en que los mismos agentes sociales crean y representan el terruño en el que habitaron y al cual están ancladas sus experiencias. En este caso, hemos optado por seguir la línea que privilegia en el análisis la lejanía al terruño a un plano temporal, a diferencia de la distancia espacial que trabaja Hirai en su análisis sobre la nostalgia entre los migrantes. Analizamos, así, los imaginarios que existen en torno a la ciudad, la forma de vivir, de alimentarse y de los mecanismos que los agentes despliegan para hacer frente al cambio social y cultural que experimentan.

Este distanciamiento temporal del espacio, el terruño, en términos de la nostalgia constituye la "subjetividad que motiva a los individuos a recordar los símbolos que una vez habían perdido sus anclajes para reproducir, replicar o crear sus identidades y culturas" (Hirai, 2009, pág. 16) en un tiempo o momento distinto al terruño de origen. De este modo el estudio de la nostalgia ligada a la alimentación conlleva a analizar las realidades y las fuerzas socioeconómicas, culturales y políticas que rodean tanto al lugar y tiempo de origen del individuo como aquellos en los que se encuentra y desde los que se forja la imagen de un “pasado mejor”. Tomamos en cuenta que el pasado y la tierra natal en la que los sujetos anclan su narración y que recuperan a través de la memoria no representan exactamente lo que fue en el pasado ni toda la realidad que vivió (Halbwachs, 1968). En este sentido, la nostalgia como categoría de análisis ayuda a analizar los "símbolos que les ayudan [a los agentes] a formar las narrativas de su lugar de origen, su vida y sus identidades" (Hirai, 2009, pág. 297), de su forma de alimentarse y de la historia a la que anclan los juegos de la memoria y representación social.

Además, las conductas ligadas a la alimentación

constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres [y hombres] de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión (De Certeau, 1999, pág. 154).

Lo anteriormente dicho se encuentra relacionado con el planteamiento de Portal (2003) para quien las transformaciones sufridas en los procesos de urbanización tienden a originar una experiencia de pérdida entre los agentes. Estos procesos ocasionan la construcción de una

identidad basada en los recuerdos, de aquello que se tenía como propio, del entorno y de la forma en que se relacionaban entre sí antes de los cambios abruptos. En este proceso la memoria constituye una herramienta articuladora entre pasado y presente. La nostalgia se entiende como un referente colectivo de construcción de identidad y de la concepción que de la alimentación tienen los agentes, en términos de significación social a través de las emociones que despliega. En este sentido, observar la construcción de la nostalgia, referida a la pérdida de un referente identitario, como es la alimentación, constituye un espacio de significación (Portal, 2003), en el que las disputas por lo que significa lo tradicional se hacen presentes a través de los juegos de la memoria. En éstos se incorporan estas tensiones que, además, se transforman en prácticas que analizaremos en los siguientes capítulos de este trabajo de investigación, y se encuentran en los puntos donde el pasado, presente y futuro forman más que tiempos reales, un discurso de búsqueda de continuidad frente al sentimiento de lo perdido en la alimentación y la cultura local.

Si se continua con la premisa de que no existe sociedad y cultura alguna que no se transforme, a partir de las distintas prácticas creativas de los agentes, al transcurrir del tiempo habrá que anotar que, consideramos que esto sucede en mayor medida y casi imperceptible a través de lo cotidiano. Como apunta De Certeau (2000), el cambio puede identificarse primordialmente con la toma de decisiones diarias que hacen los agentes y a las maneras en que éstos aprovechan las ocasiones. En otras palabras, las personas tienen "la posibilidad de vivirlas [las condiciones], de reintroducir en ellas la movilidad plural de intereses y de placeres, un arte de manipular y de gozar" (De Certeau, 2000, pág. LIII). Una discusión que se desprende de este planteamiento tiene que ver con la capacidad de los agentes de actuar en el mundo y en la realidad, a pesar de los diversos constreñimientos estructurales a los que puedan enfrentarse (Giddens, 2011). En esta capacidad de agencia existen prácticas de consumo, más que de uso de los alimentos, en el caso particular de esta investigación, que se orientan a la producción sociocultural de emociones y del espacio como campo de disputa de significaciones en torno a la alimentación. El consumo es importante, dado que es en esta fase en la que se generan tanto nuevos significados y usos de los alimentos, como situaciones y tradiciones culinarias dentro de los procesos de cambio producidos por las prácticas de los agentes mismos y enmarcados por las dinámicas del mercado e industrias alimentarias, así como de los intereses y motivaciones particulares. Esto ubica la discusión sobre lo cotidiano en el orden de la creación de rutinas que

permiten, de uno o varios modos, la reproducción de los sistemas de alimentación, en primer orden y de la sociedad en último.

Respecto al punto anterior, la rutinización de las prácticas de alimentación genera y se produce, en gran medida, a partir de tradiciones, concepciones e ideologías sobre los alimentos, las maneras de mesa, los horarios, las épocas, las restricciones, de las emociones ligadas a ellas y, en última instancia, por la valorización del disfrute que se tuvo en la acción de alimentarse. Estas rutinas cambian en un grado mínimo en el acontecer cotidiano, y cada vez que los agentes las hacen suyas en términos de apropiación y significación. Sin embargo, habrá que apuntar también que la memoria, como recurso individual, histórico y colectivo (Halbwachs, 1968) se encuentra íntimamente ligada a la noción de percepción y representación social ligadas a la alimentación. Resulta casi innegable que, del cambio en los sistemas de alimentación, sea social o cultural, queden recuerdos, añoranzas y anhelos entre los agentes; sin embargo, éstos encuentran su basamento material en la experiencia ya sea vivida o percibida y pasan por el tamiz de la memoria en el cual se escogen, de manera inconsciente, aquellos recuerdos que permiten la construcción de un pasado idílico. De la primera, la experiencia vivida, se pueden tomar en consideración los hechos y conocimientos históricos y sociales que los agentes aprehenden al vivir día a día; de la segunda, la experiencia percibida, se ha de tomar aquellos elementos imaginativos o retomados de discursos ya elaborados sobre ellos mismos. En este sentido, se debe apuntar que, en la memoria, lo que se recuerda es aquello que es "intensamente significativo [...] y que se da en aquellos puntos y lugares del discurso y la acción social en que los significados y los eventos sociales y culturales se hacen 'carne'" (Bourdieu, 2016, pág. 68). A esta última forma de experiencia hay que tomarle especial atención pues es en este momento en el que se conecta con la construcción del terruño imaginado como forma de anclaje de la nostalgia y de la identidad en las prácticas de alimentación.

Si entendemos por percepción "un conjunto de dispositivos de ordenación temporal configurados por los movimientos y orientaciones del cuerpo en los contextos de su conducta, ellos nos harán ver la gravitación de una atención selectiva en la conducta cotidiana" (Giddens, 2011, pág. 83). De este modo llegamos a la propuesta de Merleau-Ponty (1994), para quien todo lo que sabemos del mundo, se da a partir de una visión más o de una experiencia más del mundo,

de aquello que nos representamos. Sin embargo, se ha de acotar la noción de memoria a lo propuesto por Giddens, quien menciona que

nos inclinaríamos a suponer que memoria denota simplemente lo pasado: experiencias pasadas, cuyas huellas de alguna manera el organismo conserva. Entonces una acción ocurre en la espacialidad del presente, y se inspira en recuerdos del pasado cada vez que se lo necesita o desea. Un momento de reflexión basta para mostrar la insuficiencia de este punto de vista. "Presente" no se puede decir ni escribir sin que se desvanezca en el pasado. Si el tiempo no es una sucesión de "presentes", sino un "presentificar" [...] entonces memoria es un aspecto de presentificar (Giddens, 2011, pág. 81).

En este sentido, cuando probamos o comemos algo, pocas veces somos capaces de reconocer de manera consciente que estamos recordando o presentificando sabores y recordando todo aquello que puede estar asociado a éste (Miranda, 2011, pág. 11). Así, por ejemplo, cuando un alimento nuevo llega a nuestro menú, éste no se encuentra cargado de significado ni rodeado de emociones hasta los eventos, personas y procesos que ocurren durante y posteriores a su ingesta. De acuerdo con Assmann es

En la interrelación del "recuerdo" (vínculo con el pasado), la "identidad" (imaginación política) y la "continuidad cultural" (formación de la tradición), [donde] toda cultura desarrolla su "estructura conectiva" (konnektive struktur), la cual opera de forma unificante y vinculante en dos dimensiones: la social y la temporal (Assmann, 2007, pág. 16; En Dreher, 2017).

De la cita anterior recuperamos que para Assmann (2007) existen cuatro dimensiones externas de la memoria: mimética, de las cosas, comunicativa y cultural. Al respecto de esta última, la característica específica consiste en que es a través de ésta que da la transmisión de sentido a través de ritos, símbolos y, para nuestro caso, los alimentos, entre otros medios (Dreher, 2017). Esta visión cultural sobre el recuerdo, como una parte esencial y distinta de los juegos de la memoria, "está caracterizada por una relación normativa con el pasado en la que se plantea la pregunta acerca de qué debemos recordar [de este modo] solo a través del recordar se crearía el pasado" (Dreher, 2017, pág. 32). Por ello, también consideramos que la memoria es una "capacidad de conservar determinadas informaciones, remite ante todo a un complejo de funciones psíquicas, con el auxilio de las cuales el hombre está en condiciones de actualizar impresiones o informaciones pasadas, que él se imagina como pasadas" (Le Goff, 1991, pág.131). En esta dirección también tenemos que apuntar que la memoria no es una cualidad o característica estática, sino dinámica en el ser humano. En ella existen olvidos, los cuales hacen

valorar aún más los recuerdos en los agentes, quienes nunca recuerdan algo como “la copia exacta del objeto memorizado, sino que modifica con cada nueva experiencia su propio esquema de organización” (Candau, 2006, pág.13).

Respecto a lo anterior, y en un esfuerzo por unir las diversas categorías que hemos puesto en este apartado, hemos de recordar aquel pasaje escrito por Marcel Proust (1983) en *Por el camino de Swann* en el que el protagonista, al probar un pedazo de madalena remojado en té, comienza a desencadenar una serie de preguntas, recuerdos y emociones. Este fenómeno, llamado la *Madeleine de Proust*, ha traído de la literatura a las ciencias neurológicas y a los estudios sociales, un recurso para analizar los juegos de la memoria, sobre todo si partimos de los recuerdos involuntarios; es decir, aquellos fragmentos memorísticos que son desencadenados por sabores y olores, en el caso que nos ocupa, en un acto cotidiano como puede ser la ingesta de alimentos. Aquí observamos, nuevamente, la relación entre lo biológico y lo sociocultural: si bien, en el caso propuesto por Proust, el hecho de probar un pedazo de madalena es un acto biológico en el que las pupilas gustativas envían información al cerebro del agente, la experiencia y valorización del sabor y del recuerdo es netamente subjetiva. De aquí, podríamos llegar a hacernos las mismas preguntas que el personaje narrador de la historia: “¿De dónde venía y qué significaba? ¿Cómo llegar a aprehenderlo?” (Proust, 1983, pág. 53). Estas son preguntas que nos obligan a tener una mirada fenomenológica sobre el fenómeno que conjuga la memoria, la nostalgia y la alimentación a partir de una mirada de la complejidad.

Un eje de análisis que se desprende de nuestra discusión es el de la problematización de la categoría de tradición, sobre todo aquella que se refiere a la tradición gastronómica, cuya importancia es mayor si se toma en cuenta que ha llegado a ser un recurso en los discursos sobre patrimonio, de identificación y disputa por la legitimidad de pertenencia a un territorio. En su acepción etimológica el término tradición proviene de *traditio*, que significa la acción de dar, de entregar, de transmisión, de enseñanza, relato, narración (Blanco, 1940); es decir, refiere a un proceso relacional de generación y transmisión de conocimientos y capacidades para actuar en sociedad. Si observamos que estas acciones son humanas, hemos de tener en cuenta, por tanto, que son prácticas sociales que construyen y reinventan lo que el ser humano entiende por tradición. Aquí nuestros planteamientos encuentran un paralelismo a lo dicho por Hobsbawm y Ranger (2002) para quienes los procesos de invención de tradiciones y la práctica cotidiana de

los sujetos de consumir y producirlas, conlleva que las tradiciones puedan, primero, establecer o simbolizar la cohesión social o la pertenencia de los sujetos a una comunidad; segundo, legitimar instituciones, relaciones de poder o autoridad y estatus; y, tercero, tener la función pedagógica de socializar en creencias, valores, convenciones de comportamiento (Hobsbawm, 2002).

Con la finalidad de analizar el contexto en el que se realizó la investigación, y en el que se dan cita los procesos mencionados anteriormente, proponemos concebir la ciudad como una "inmensa memoria donde proliferan las poéticas" (De Certeau, 1999, pág. 144). Es decir que, al partir, no de un concepto idealizado de la ciudad, sino de los habitantes y sus prácticas, es posible hablar de ésta como un espacio donde los individuos se mueven y permanecen, en donde las múltiples formas de vestirse, circular, decorar, imaginar y alimentarse que crean los individuos trazan las invenciones nacidas de memorias desconocidas (De Certeau, 1999). Memorias e historias que "sin palabras del mercado, del vestido, de la vivienda o de la cocina cincelan los barrios con ausencias; trazan memorias que carecen de lugar: infancias, tradiciones genealógicas, acontecimientos sin fecha [...] de los relatos urbanos" (De Certeau, 1999, pág. 144) y que se observan en y por las prácticas cotidianas de los agentes sociales.

En sintonía a lo propuesto por De Certeau, Gravano propone observar las prácticas de los agentes en torno al espacio de la ciudad; esto es lo que se denomina como lo urbano, es decir un proceso de transformación y socialización permanente, en el que el espacio adquiere valores, identidades e imaginarios que se construyen en el hacer diario de los sujetos a través de la historia. "Lo urbano aparece como condición material y representación simbólica, incluidos sus sentidos y valores asociados, pero en los que se destaca el eje de constitución histórico-estructural, entre condiciones y significados" (Gravano, 2016, pág. 52). Un tema importante aquí es que participar de lo urbano conlleva a un sujeto a la adquisición de derechos, entre ellos la alimentación. Sobre este punto, Biel (2016) establece que el papel de la ciudad, además de establecer políticas públicas y económicas en torno a los alimentos, es el de buscar opciones para asegurar la alimentación de los seres humanos.

2.2 ASPECTOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN

Indagar sobre la alimentación nos obliga al análisis de la articulación los diversos procesos, los espacios a través de los cuáles los agentes y sus prácticas la construyen como fenómeno social.

Las aristas son las diversas concepciones existentes en las formas de producir alimentos y aquellas que emanan del consumo, las diversas técnicas de procesamiento y cocción hasta los procesos simbólicos y emotivos que se ven involucrados en cada fase de los sistemas de alimentación. El análisis en el nivel macro, representado por los constreñimientos y oportunidades que brinda la industria alimentaria, como aquellos micro, representado por las diversas prácticas de los consumidores, constituye nuestra visión sociológica y antropológica, respectivamente, de la alimentación como fenómeno complejo. En lo referente al primer punto buscamos tanto las rutas de comercio como los estudios que las diversas empresas realizan para hacer llegar sus productos a cada región según la formación social del gusto de los consumidores de destino.

En este análisis nos enfocaremos con un mayor énfasis sobre la esfera de la relación entre el consumo, la nostalgia y de la formación social del gusto, sin perder de vista este contexto general y amplio. Este es el punto que más llama la atención en tanto que facilitó analizar las prácticas de alimentación que los agentes llevan a cabo para conseguir sus alimentos tanto de manera material como simbólica y las concepciones culturales, sociales, históricas, médicas de que se ligan a ellas; la creación o invención de tradiciones a través de lo rutinario de la reproducción de normas y creencias gastronómicas. De manera general, esta perspectiva metodológica analiza los procesos de formación social del gusto, la nostalgia y de identidades sociales. Para tal fin, creamos un puente en la metodología y teoría desarrolla desde dos campos amplios de la antropología: las que se refieren a la alimentación y a las emociones. Hemos presentado la nostalgia como herramienta teórica y metodológica para la descripción y el análisis de los cambios habidos en estos procesos y la forma que hemos encontrado para aprehenderla es desde la narrativa y las distintas prácticas que tienen los agentes sobre su pasado, la forma en que lo presentan y la descripción que han hecho sobre el “cómo se sienten”, es decir, cómo experimentan el sentimiento de pérdida de lo que consideran la alimentación tradicional en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas y las distintas formas en que narran y representan ese pasado ligado al presente etnográfico al que hacemos referencia en este trabajo.

En la estrategia metodológica privilegiamos una perspectiva cualitativa a través de una visión de la etnografía que prepondere lo cotidiano, como recurso no único, que permita observar, analizar e interpretar de forma pormenorizada y contrastada la articulación de los

diferentes procesos que se dan cita en las fases, momentos y lugares que permiten a los agentes alimentarse. El registro de información se llevó a través de un diario de campo permanente para, posteriormente, ahondar en las reflexiones, observaciones y hallazgos respecto al tema de investigación. En este sentido, se recuperan las palabras de Rosana Guber, para quien la etnografía tiene una triple acepción: la de enfoque, la de método y la de texto que permiten comprender y explicar la complejidad y diversidad humana, en general, y el fenómeno de la alimentación, como práctica social, en particular. Como enfoque la etnografía es una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como actores, agentes o sujetos sociales).

La especificidad de este enfoque corresponde al elemento distintivo de las Ciencias Sociales: la descripción. Estas ciencias observan tres niveles de comprensión: el nivel primario o "reporte" es lo que se informa que ha ocurrido (el qué); la "explicación", o comprensión secundaria alude a sus causas (el por qué); y la "descripción" o comprensión terciaria que se ocupa de lo que ocurrió para sus agentes (El cómo es, para ellos) (Guber, 2001, pág. 11).

Por tanto, entender la etnografía como enfoque comprende a la actividad propia del investigador de elaborar una representación, lo más coherente posible, de lo que piensan, dicen y hacen los agentes. En cuanto a la acepción de método, se debe comprender como una forma abierta y flexible de investigación, llevada a cabo en un lugar específico, en el que quepan técnicas no dirigidas o encaminadas, tendenciosamente a la comprobación positivista de los presupuestos de trabajo, como la observación participante y las entrevistas no estructuradas. En general, la etnografía como método es el conglomerado de actividades que permiten la investigación *in situ*, lo que solemos llamar "trabajo de campo". Finalmente, la etnografía como texto requiere un mayor esfuerzo por parte del investigador, pues éste, sea en el formato monográfico, documental o fílmico, tiene que reflejar la estrecha relación existente entre teoría y campo, en la que los datos etnográficos favorezcan nuevos descubrimientos (Guber, 2001).

En este último sentido, y siguiendo a Jacobson, un texto etnográfico "presenta la interpretación problematizada por su autor acerca de algún aspecto de la "realidad de la acción humana" (Jacobson, 1991). Ello nos distancia de las propuestas de investigación – acción – participante en tanto se considera no la autoridad etnográfica como sinónimo de voz autorizada para la creación de conocimiento, pero sí de la responsabilidad asumida plenamente de lo aquí

escrito. Para la creación de este texto y el análisis del que se desprende hemos buscado los espacios, principalmente al nivel de hogares y familias, que constituyan una muestra testimonial de las distintas experiencias que del cambio han tenido nuestros interlocutores. En esta perspectiva buscamos que de manera etnográfica que puedan observarse de manera analítica y descriptiva las diversas fases que componen el ciclo cotidiano de la alimentación: la necesidad de alimentarse (n) + producción (pr) + la obtención de alimentos (o) + el procesamiento (p) + consumo (c) + replanteamiento de la necesidad de alimentarse (n'). Remarcamos aquí que estas fases son divisiones que realizamos con fines analíticos y metodológicos; sin embargo, somos conscientes de que, para realidad social de los agentes, no podríamos establecer un inicio concreto del ciclo de la alimentación o desarticularlas sin caer en el riesgo del reduccionismo o simplificación del fenómeno.

Si bien la investigación se ha centrado en el municipio de San Cristóbal de Las Casas, no se ha perdido de vista tanto la región de Los Altos de Chiapas, en la que se producen alguna parte de los alimentos comestibles de la ciudad, como las relaciones entre consumidores y productores en escalas meso y macro. Esta relación, en la que encontramos una relación campo-ciudad ha estado presente desde la fundación de San Cristóbal de Las Casas, ha influenciado la conformación de una gramática culinaria propia. Otros factores que se han tomado en cuenta son los procesos a nivel macro, que se ven reflejados en las tendencias de los mercados mundiales, la incursión de empresas transnacionales en la industria alimentaria y los diversos discursos médicos, sociales y políticos que rodean el gusto y las prácticas alimentarias.

Por tal motivo, se recurrió a la selección de familias coletas que cumplieran con los elementos distintivos de ser coleteo, según la lógica cultural local, como son el uso del apellido como forma de pertenencia a la ciudad, la clase social, y el pertenecer a la red de relaciones internas en San Cristóbal de Las Casas, enunciados por autores como Sulca (1996) y Burguete (2004). Esta selección llevó por objetivo observar, analizar y construir una muestra testimonial de los distintos procesos y espacios que conforman los sistemas de alimentación, los agentes, las prácticas, y construcción local de alimentos que conforman el consumo cotidiano de dichas familias. Un elemento que se tomó en cuenta fue la posibilidad de cocinar con los interlocutores, de modo de acceder no únicamente a las narrativas sobre alimentos, sino también a las técnicas y procedimientos de cocción, además de los relatos que surgieron alrededor de la cocina, como

espacio de comunicación. Ejemplos de estos trabajos pueden ser los elaborados por Rosas (2014), sobre el análisis de las tensiones culinarias en San Cristóbal de Las Casas a partir de la ingesta semanal de los grupos elegidos o de Janes Lauren y Hélène Bourguignon (2014), quienes estudian a partir de patrones de consumo la formación social del gusto en Francia. El caso más emblemático de este tipo de trabajo es el desarrollado por Pierre Bourdieu y su noción de consumo cultural.

Aunado a ello, se realizaron recorridos etnográficos y de reconocimiento del campo, además de la observación participante en diferentes momentos especiales como son las fiestas patronales, los cumpleaños, las bodas, los bautizos, y las exposiciones gastronómicas durante la Feria de la Primavera y de la Paz. De estos momentos festivos se ha realizado el análisis de la reproducción de los platillos emblemáticos de San Cristóbal de Las Casas y las representaciones de las identidades locales a partir de estos momentos en el intersticio de lo público y lo privado, sin caer en una dicotomía antagónica. Para situar estos platillos se ha recurrido a una investigación bibliográfica sobre recetarios en la región de Los Altos de Chiapas y San Cristóbal de Las Casas con la finalidad de utilizarlos como disparadores de narrativas sobre lo cotidiano de la alimentación en la ciudad. Del mismo modo, los recetarios, además de esta función como técnica etnográfica, han sido analizados como objetos nostálgicos, en los que se pudieron encontrar discursos y valores ligados a los sistemas de alimentación y al sentimiento de pérdida que se expresa en las narrativas de los agentes de manera cotidiana.

Sobre la metodología utilizada para analizar la forma en que la alimentación constituye un referente identitario se ha recurrido a la búsqueda, recopilación y análisis de discursos y narrativas locales, pasadas y contemporáneas, en los que encuentran de manera explícita los términos en los que se define la gastronomía coleta y las formas en que los agentes saben degustarla. También hemos encontrado en estos recetarios escritos principalmente por mujeres coletas, de clase media alta o alta, diversos juegos de nostalgia como aquellos expresados en términos de frases como “... nos brinda no sólo la confección de los alimentos sino algunas anécdotas que hacen revivir momentos idos de la vida Sancristobalense” (Olvera, 2002), “... significa revivir emociones, experiencias y afectos que evocan gran parte de mi vida... contribuir a que tantos platillos tradicionales no caigan en el olvido...” (Pineda de Sánchez, 2003).

Dada la contingencia por COVID-19 sufrida durante el año 2020, recurrimos a realizar un cuestionario, a través de plataformas como Facebook y WhatsApp que tuvo como finalidad tanto generar información que complementara los datos con los que contábamos hasta el momento, así como para corroborar aquellos que construimos a partir de la información de campo. En el apéndice número uno ponemos nuestras reflexiones y observaciones sobre el tema de la alimentación en San Cristóbal de Las Casas en tiempos de COVID – 19 teniendo como premisa que, dada la inmediatez en la que nos encontramos nos resulta casi imposible realizar un análisis antropológico sobre el tema sin la posibilidad de emitir demasiados juicios de valor y anhelos personales.

2.3 SOBRE LAS TÉCNICAS Y SUS ALCANCES

Para alcanzar la empresa deseada, se procedió a utilizar las siguientes técnicas etnográficas: ubicar a los agentes claves y realizar con ellos entrevistas, con consentimiento informado, a profundidad y semiestructuradas. También se mantuvo una comunicación constante con las personas claves dentro de las familias consideradas al interior de la ciudad como de antaño seleccionadas con la finalidad de registrar y analizar cómo se aprenden las recetas de los platillos “tradicionales”, de manera generacional y los cambios que resultan ser significativos. Las condiciones en que se reproducen y los factores que intervienen en la selección de un alimento u otro, así como buscar narraciones sobre las emociones y formas en que se construye la nostalgia en torno a la alimentación en los habitantes de la ciudad. Por otra parte, a partir del contacto con el Comité Gastronómico de Rescate y Preservación, que presidía el Chef Julio Martínez Orantes comenzamos a realizar entrevistas a personas o familias que participan, año tras año, en el festival gastronómico de San Cristóbal de Las Casas. Se encontraron los diferentes mecanismos por los que, por parte del Ayuntamiento municipal, se establecen los parámetros para participar en dicha muestra y los conflictos que surgen en torno a los concursos de rescate gastronómico y la significación que tienen estas familias en el contexto urbano de San Cristóbal de Las casas y, por otra parte, la importancia que llegan a tener estas familias en el espacio público y el calendario festivo al interior de las relaciones sociales establecidas por los coletos con relación a la alimentación.

A la vez, las entrevistas a profundidad llevaron la intención de poder aprehender los procesos en los que se unen la nostalgia, la alimentación y el gusto, así como poder descubrir

temáticas y categorías que no estuvieron contempladas en el proyecto de investigación inicial como son el aspecto ambiental y de tradiciones vinculadas no directamente a la alimentación. Del mismo modo, se identificó a los productores de elementos básicos para la dieta coleta (dulces, embutidos, pan, entre otros), con la finalidad de describir los procesos de enseñanza/aprendizaje de los oficios, que, en cierta medida, otorgan identidad a los barrios de la ciudad. En las entrevistas y encuestas realizadas se ubicó a los agentes diferenciando tres generaciones distintas (abuelos, padres e hijos) para analizar cómo se han observado y experimentado los cambios relativos a la ciudad y la alimentación en ésta, así como las diversas motivaciones para el desarrollo de innovaciones en términos gastronómicos. Esta forma de técnica se retoma de las propuestas de Shinji Hirai (2016, 2009), quien utiliza un método similar entre migrantes para acercarse a los temas sobre nostalgia y emociones desde una perspectiva socioantropológica.

Se realizaron también entrevistas semiestructuradas a los dueños de establecimientos comerciales: restaurantes, fondas, hogares en los que se vende comida “tradicional” coleta, de manera recurrente con la finalidad de acceder también a los espacios públicos donde se realiza el despliegue de la identidad. Además, en estos espacios se hicieron ejercicios de observación con la finalidad de identificar la nacionalidad de los comensales, ya fueran habitantes, turistas nacionales y extranjeros o “avecindados” de la ciudad.

2.4 EL GUSTO Y LA NOSTALGIA COMO VENTANAS ETNOGRÁFICAS AL FENÓMENO DE LA ALIMENTACIÓN COMO PRÁCTICA SOCIAL.

En el análisis de los procesos mediante los cuales se configuran los gustos en la alimentación, las identidades sociales y las diversas formas de manifestar la nostalgia existen procesos que se encuentran ligados de manera teórica en el planteamiento de propuesta teórica y metodológica. Consideramos que estos tres ejes se producen, a la vez que reproducen, en las diversas prácticas de alimentación en un contexto de cambio social y cultural. Al partir de la visión local de que estos cambios han resultado ser abruptos por los agentes sociales mismos, encontramos una ruta metodológica y teórica para acercarnos, en primer lugar, a los espacios y momentos a través de los cuales se configuran los sistemas de alimentación; en segundo momento, hallamos un vínculo entre los procesos globales y locales que se fusionan para dar cabida a las prácticas de

los propios agentes. En este planteamiento la nostalgia, como categoría de análisis, brinda las herramientas teóricas y de método para dilucidar las respuestas que los agentes tienen frente a los cambios urbanos, culturales y en la alimentación no de manera causal, sino relacional y compleja. Dichas respuestas, como se observará en capítulos siguientes, permiten el análisis etnográfico tanto de la construcción de un terruño imaginado sobre el que se ancla la identidad de “los coletos” como de las búsquedas creativas por actualizar el pasado a través de las prácticas de alimentación. Tercero, analizar al gusto como fenómeno cambiante generó un esquema propicio para describir y aprehender las diferentes formas en que se establecen no únicamente las preferencias alimentarias, en términos emocionales, sociales, culturales, médicos, entre otros, sino también las diversas formas en que estas elecciones repercuten en la jerarquización en las formas de distinción social.

No es nuestro interés reducir el análisis de la alimentación al ámbito del gusto, de su carácter fundacional de la identidad o de la nostalgia, de manera acrítica. Sino que, al contrario, consideramos que partir del análisis de los procesos sociales, culturales, históricos, políticos, emocionales mediante los cuales éstos se imbrican genera una perspectiva que pone las bases para una propuesta que busca la comprensión de la alimentación como un fenómeno social complejo. Esto no significa que demeritemos los aportes de los trabajos realizados con anterioridad en el acercamiento antropológico a la alimentación, sino que consideramos que prima, frente a esta bastedad de estudios, la búsqueda de un enfoque teórico y metodológico que, más allá de la descripción de elementos aislados y anecdóticos, genere un conocimiento del papel de la alimentación en las interacciones sociales, en la construcción de la cultura y en la constitución de las sociedades contemporáneas.

Este capítulo, referente al ámbito teórico – metodológico ha tenido como finalidad poner las bases para el análisis de nuestro fenómeno y la construcción de este como un ámbito de estudio antropológico y social, en general. En este capítulo hemos partido de la noción de complejidad con la finalidad de ahondar en dimensiones poco tratadas de la alimentación como es el aspecto de las emociones, el ámbito subjetivo del fenómeno, y de la imbricación de estas dos categorías con las identidades. Establecer este vínculo de manera teórica implicó también crear una perspectiva que, más allá de tres categorías principales, encontrara el apoyo de herramientas heurísticas que nos permitieran aprehender en mayor amplitud el proceso de

imbricación al que hacemos alusión. Este es otro de los elementos que consideramos un punto de aporte a las Ciencias Sociales en tanto que nuestra propuesta parte de una perspectiva antropológica, pero mantiene una visión transdisciplinaria.

CAPÍTULO 3. CONTEXTOS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN COMO FENÓMENO SOCIOCULTURAL

En el capítulo anterior, hemos puesto las bases teóricas en las que se funda nuestro análisis del fenómeno de la alimentación, de manera que pueda ser observado como un complejo sistema sociocultural que engloba y se entrelaza con todos los aspectos de la vida de los seres humanos. Por ello, consideramos que es importante ahondar en este capítulo en la descripción y análisis de los contextos generales en los que se encuentra la alimentación tanto a nivel global, nacional y regional. Este análisis es puesto a partir de diversos aspectos que fueron encontrados durante en la investigación etnográfica, en el análisis de las entrevistas y la revisión de otras fuentes de información para la construcción de nuestros datos. Nos referimos con ello a los aspectos médicos o de salud que, junto a la visión nutricional de los alimentos, se entrelazan con los ámbitos económico, político, ambiental, ecológico. Éstos a la vez que enmarcan y condicionan las distintas fases de los procesos que forman los sistemas de alimentación también las posibilitan. En las distintas escalas de análisis, esta revisión tiene como finalidad dirigir la mirada a los factores globales que están presentes en la configuración de los sistemas de alimentación locales y regionales de San Cristóbal de Las Casas. Del mismo modo la forma en que éstos factores toman en los distintos discursos que tienen los agentes sobre cómo éstos condicionan sus prácticas cotidianas de alimentación.

Partimos de la propuesta metodológica de observar el fenómeno como un conjunto de procesos, vistos como formas de conducta e interacción social que aparecen de manera repetida en una sociedad, en los que existen elementos que sirven a la vez tanto posibilidades y como constreñimientos estructurales de las prácticas de los agentes sociales y del fenómeno en general. Consideramos que cada uno de los aspectos que aquí exponemos para su problematización juega un papel importante ya sea en forma de restricciones para que un agente en concreto o un grupo social pueda satisfacer o no sus necesidades básicas de alimentarse. Por otra parte, estos elementos pueden ser vistos como nuevas condiciones de posibilidad para la reinención de sus tradiciones y prácticas de alimentación por parte de los mismos agentes. Sobre estos volveremos en capítulos posteriores, no únicamente con el sentido de encontrar la ficción dentro de las

tradiciones, sino para enfatizar la capacidad creadora y transformadora de las prácticas sociales de los agentes mismos). Para la elaboración de este capítulo, partimos de las mismas entrevistas y observaciones realizadas en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas con la finalidad de unir o encontrar similitudes de estos problemas locales a circunstancias globales. También es interés nuestro poder establecer un vínculo entre lo global y lo local, sin la necesidad de crear generalidades absolutas.

En las últimas cuatro décadas, la preocupación que la humanidad ha tenido por las formas en que se llevan a cabo las diferentes fases que componen la cadena de procesos relacionados con la alimentación ha ido creciendo por múltiples factores. Ejemplo de ello son el riesgo de sustentabilidad, de soberanía alimentaria de distintos países, además de lo que se refiere a la seguridad y/o inocuidad de cada uno de los ingredientes que llegan a las mesas debido a los procesos químicos habidos en su producción, los distintos cambios de sabor en ellos. La importancia que nosotros otorgamos a cada uno de estos problemas estriba en el significado que los agentes mismos tienen o producen sobre ellas; es decir, más allá de lo que suceda en cada una de las fases en las que dividimos los sistemas de alimentación (la producción, distribución, conservación, procesamiento y consumo), que ya en sí mismas son importantes, es de mayor interés para el análisis que aquí proponemos el sentido que es impregnado en y por las prácticas cotidianas, desde la experiencia los agentes mismos sobre estos problemas ligados a la alimentación.

Otro reto al que nos enfrentamos al iniciar una investigación sobre alimentación reside en hallar el lugar de los estudios sobre el tema, con las implicaciones epistémicas y metodológicas correspondientes, si se trata de un aspecto nutricional, de recopilación de información relacionada con tradiciones gastronómicas a través de recetas o de una descripción del estado del sistema agroalimentario mundial o de un estudio dedicado al tema ecológico. No es nuestro interés desviar la atención hacia los problemas y dilemas éticos, políticos y sociales que esto conlleva, sino apuntalar la relación entre estos y los procesos de conformación de las prácticas sociales, culturales, históricas relacionadas con el gusto, las identidades y las emociones que se dan en torno a la alimentación en el contexto local que nos interesa.

Cada uno de estos puntos los estaremos analizando en este capítulo en términos de paradojas y contradicciones (Gracia-Arnaiz, 1996). Esto, a través de las concepciones que son

producidas de manera local, regional y global con la finalidad de encontrar tanto los posibles significados que rodean los procesos de cambio social como las prácticas que los agentes mantienen para producir la constante dinámica cultural alrededor de la alimentación. Estas contradicciones se configuran en la mayor o menor presencia de productos e ingredientes, distribuidos en nuevos espacios en la ciudad, en la asimilación de los problemas ecológicos como parte del fenómeno de la alimentación o no y en las distintas respuestas que los agentes tienen desde sus prácticas cotidianas de alimentación y las distintas formas de consumo que tienen estos de los alimentos nuevos.

Resulta de especial mención que, a pesar de que pudiéramos seguir el discurso de que estamos frente a una sociedad cerrada en similitud a cuanto los habitantes de San Cristóbal de Las Casas han imaginado de su cultura y alimentación como local y/o “tradicional”, no seguimos esta línea. En el imaginario local, la ciudad se había mantenido alejada de un contexto como el global o el de las nuevas dinámicas de producción, distribución y consumo de alimentos, entre otras; no obstante, de manera etnográfica y cotidiana, esto no sucedido históricamente y menos actualmente. Desde las primeras entrevistas que realizamos para esta investigación, nos pudimos dar cuenta de la preocupación de la población por aspectos como las crisis ambientales y climáticas a las que nos enfrentamos como especie: los problemas de salud relacionados con la alimentación ya sean estos el cáncer, la obesidad, la desnutrición o las enfermedades cardiovasculares. Otro tanto son las formas que los agentes reproducen tanto discursos como prácticas que aprehenden de estos contextos globales.

Una manifestación más es la valoración que hacen los agentes al hacer referencias sobre que estas enfermedades se deben, en gran medida, a la baja calidad de los alimentos que no son producidos “como antes” o al exceso de químicos utilizados en el cultivo y conservación de estos. Así, de este modo, nos enfrentamos a una visión de lo desconocido en los alimentos que genera discursos, desde la percepción local y cultural, sobre lo saludable o no que pueden llegar a ser los alimentos y que encuentra su semejante con discursos nutricionales actuales. Esta discusión problematiza los procesos mediante los cuales un ingrediente llega a ser reconocido como alimento en San Cristóbal de Las Casas y la forma en que modela las relaciones sociales en las que media como objeto de la acción social.

La relación entre la preocupación de alimentarse y el clima quizá resulte no ser nuevo, debido a que desde que el ser humano lo es se ha preocupado, en diversas maneras, de la influencia de la condición climática en la alimentación ya sea por la cosecha según las temporadas, para prevenir su sustento; ahora, además, en términos de soberanía y seguridad alimentaria. Al tener en cuenta la dependencia alimentaria de nuestro país, como caso concreto, nos enfrentamos a la incertidumbre de las personas sobre si podrán o no alimentarse día a día (Rubio y Pasquier, 2019) y a las distintas prácticas sociales cotidianas que realizan para poder solucionar la necesidad básica de alimentarse. Si tenemos en cuenta las consecuencias que la producción de alimentos trae al problema del cambio climático encontramos un vínculo entre el aspecto ecológico y los sistemas de alimentación. Sumamos a lo anterior que tampoco resulta novedoso que los seres humanos nos hemos explicado y hallado una relación entre los alimentos y la salud de distintas maneras según los lugares y tiempos en que ubiquemos la mirada. Resultará, por tanto, inquietante preguntarnos cómo ha cambiado la noción se ha construido en diferentes épocas sobre la relación entre alimentación, salud y cuerpo. Para ello proponemos una discusión que parta de la perspectiva de los agentes sobre las particularidades locales de la relación entre las crisis climáticas y las alimentarias, para pasar a discutir sobre los paralelismos entre éstos con los problemas a los que nos enfrentamos como especie en sus escalas nacionales y mundiales. En este contexto social y macro, no dejamos de lado el análisis de las condiciones que genera la industria alimentaria en la redefinición del gusto y de las prácticas de alimentación, en particular y las nuevas lógicas de los sistemas de alimentación, en general.

3.1. LA ALIMENTACIÓN, LA SALUD Y EL CUERPO

De los problemas que hemos encontrado, el que atiene al estado de salud y de ánimo con relación a los alimentos observamos que ha estado presente a lo largo de la historia de distintas formas. En la actualidad, este vínculo está presente bajo nuevas concepciones mediadas por nuevos discursos, las más de las veces impulsados desde la industria alimentaria y la forma en que éstos son interpretados o asimilados por los agentes. Sin embargo, la relación entre salud y alimentación no está únicamente vinculada a la presencia de nuevos productos, las más de las veces catalogados como “industriales” o con la contaminación del ambiente o las implicaciones en términos médicos; también esta relación está mediada por las nociones del pasado en contraste con el presente en los sistemas de alimentación; por ejemplo, retomamos esto de lo

dicho por Rocío, cuando menciona que “estamos enfermándonos mucho. Hay mucho cáncer y hay muchas enfermedades por lo que ya no comemos saludable. Antes, cuando no podíamos comer carne o pollo, estaban las verduritas, pero ahorita ¿con qué son regadas las verduritas?” (Rocío Aguilar, entrevista: 09/08/2019).

En el análisis que hacemos de esta relación a partir de fragmentos de entrevistas como el presentado en el párrafo anterior, encontramos que la relación entre producción de alimentos cotidiana de manera local, la salubridad/calidad nutricional de éstos, en comparación a los que los agentes adquieren actualmente en tiendas departamentales, está mediada por la percepción que tienen de las categorías de mejor/peor, bueno/malo. La mayor disponibilidad de carnes en la ciudad ha producido además de una variedad de platillos, también la concepción de que la gente se enferma más debido a los químicos utilizados en la crianza y conservación de los productos “empaquetados” y “congelados” ganaderos. Al respecto “algunos opinan que las enfermedades metabólicas y cardiovasculares son enfermedades de la súper alimentación, de la falta de comunicación entre las personas, de la soledad, del sedentarismo, del estrés laboral y del aburrimiento; son enfermedades de la civilización” (Campillo, 2012, pág. 22).

Por otra parte, la incertidumbre y las dudas sobre cómo son producidas y cultivadas las verduras y leguminosas regionalmente también lleva a las personas a cuestionar la calidad del agua para el riego y las repercusiones en la salud. Existe cierta incertidumbre por el posible uso de aguas negras en el cultivo agrícola local, y la relación entre estas condiciones de producción y el agravamiento de las enfermedades gastrointestinales en la ciudad⁵. Esto también ha ocasionado que el tema de la producción de alimentos de manera local se relacione indirectamente con problemas sociales como el de la potabilidad del agua en la región y el uso o tenencia de la tierra, temas que conciernen a otras tesis e investigaciones, pero que encuentran aquí un punto de conexión.

⁵ Según Galdós - Balzategui et al. (2017) en San Cristóbal de Las Casas el único tratamiento que recibe el agua potable, cuando se hace, es la desinfección con cloro en los sistemas de bombeo y conducción de manantiales. Dadas las diversas prácticas de alimentación relacionadas al sistema de agua local, vemos oportuno anotar que, según el estudio citado, se encontraron muestras abundantes de coliformes totales y de *Escherichia Coli* y concluyen que en todas las fuentes de agua de la ciudad existe contaminación bacteriológica.

La relación entre alimentación y salud no es nueva; ejemplo del aspecto histórico de esta relación, lo encontraremos en la teoría de los humores que, desde el siglo V AEC⁶, desarrolló Hipócrates y que asocia el origen de las enfermedades al desequilibrio existente en el cuerpo humano de alguno de los cuatro humores existentes en él: sangre, bilis negra, bilis amarilla y flema (De Castro, 1996). Según esta teoría, para sanar, el enfermo tenía que consumir alimentos contrarios a los síntomas de la enfermedad que presentaba para alcanzar un estado de equilibrio, lo que hoy llamaríamos salud. Esto conllevaba también la división de los alimentos entre los calientes, que se encontraban relacionados con la sangre; los fríos, vinculados a la bilis amarilla; los secos, asimilados a la bilis negra; y los húmedos, que serían los que se asocian a la flema. En lo que ahora denominamos Mesoamérica también encontramos un paralelismo a este pensamiento cuando diferenciamos a los alimentos calientes y fríos (Bertrán, 2016), como aspectos complementarios, y su efecto en la conformación del carácter de un individuo, sobre todo si se trata de los procesos de la infancia.

Al respecto de la teoría de los humores y su relación con la alimentación José Ramón Tormo nos dice que

La dieta medieval se vio influenciada por la teoría de los cuatro humores, derivada de la filosofía griega y casi seguro originaria de China: el universo estaba compuesto por cuatro elementos: fuego (caliente y seco), agua (fría y húmeda), tierra (fría y seca) y aire (caliente y húmedo). El cuerpo humano dependía de los cuatro humores asociados: la cólera o bilis amarilla, la flema, la bilis negra y la sangre. Todas las cosas reflejaban estos elementos y humores y de este modo se estableció una correspondencia entre el individuo y los alimentos óptimos para conseguir el estado temperado, cálido y húmedo. La cocina transformaba la naturaleza de los alimentos: el calor los secaba, mientras que la cocción los humedecía. La teoría médica del Medievo consideraba que existían ocho sabores: dulce, graso, amargo, salado, picante, fuerte, salado como el mar y vinagroso (ácido). Estos sabores se relacionaban con el análisis de los humores y se dice que son la base de los libros de cocina medievales en los que se seleccionan los alimentos por sus propiedades humorales.

⁶ Más que citar las fechas que tengan en sí una mirada judeocristiana, preferimos recurrir la terminología Antes de la Era Común (AEC) y Era Común (EC), ya aceptada en diversos círculos que nos competen.

Ilustración 1 Los cuatro humores



Fuente: <https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-gastronoma-en-la-edad-media>

Aquí cabe la pena hacer un paréntesis para observar que, en el mundo árabe clásico, como otro ejemplo de lo que estamos discutiendo aquí, el concepto de salud (*al-sibha*) refiere a la “ciencia de la media, del equilibrio armonioso entre la naturaleza del individuo y la de los alimentos” (García, 2005, pág. 64). Esta noción, nos permite imaginar a los primeros tratados de ciencias médicas y a los de dietética como documentos a los cuales podemos leer, no en términos de prolepsis, en clave de disposiciones relacionadas con la alimentación de lo que hoy llamaríamos ciencias de la nutrición y el cuidado del cuerpo. Esta relación entre dieta y salud se comienza a desdibujar a partir del siglo XVI cuando comienza una transformación en la alimentación europea, principalmente, y el placer de la ingesta reemplaza a la relación entre alimentación y salud (Green, 2008, 16).

Si nos detuviéramos en analizar a los primeros tratados dietéticos y médicos (García, 2019) podemos encontrar diversas referencias a este planteamiento: los alimentos que deben de ser consumidos de cierto modo que no rompan con el equilibrio del cuerpo⁷. También podemos

⁷ El Tacuinum Sanitatis (a veces Tacuinum Sanitatis) es un manual medieval del siglo XIV sobre salud y bienestar, basado en el Taqwin al-sihha (Tablas de Salud), un tratado médico árabe de Ibn Butlan (s. Xi, en realidad era un

encontrar prescripciones y restricciones astrológicas no esotéricas o contemporáneas relacionadas con la alimentación en dirección de observar en ellas las creencias sobre el efecto que la posición de los astros tenía sobre las dietas y el cuerpo humano (Coria, 2019). Ejemplo de este último tipo de correspondencias lo podemos encontrar durante el Renacimiento en la obra *Los tres libros de la vida* de Marsilio Ficino en el que

Sus recomendaciones se fundamentan en el discernimiento de las virtudes naturales de diferentes elementos del cosmos y el mundo sublunar como plantas, metales, piedras y animales. Los sabores de los alimentos junto con sus aromas y talismanes eran para él el medio para insuflar la divinidad o cualidades benéficas de los planetas y estrellas al cuerpo humano. Entre otras cosas, Marsilio Ficino, quien fue hijo del médico personal de Cosme de Medici (1389-1464), creó un régimen de alimentación regulado por el sistema de correspondencias entre el macrocosmos y el microcosmos y acentuado por el uso de la astrología (Coria, 2018).

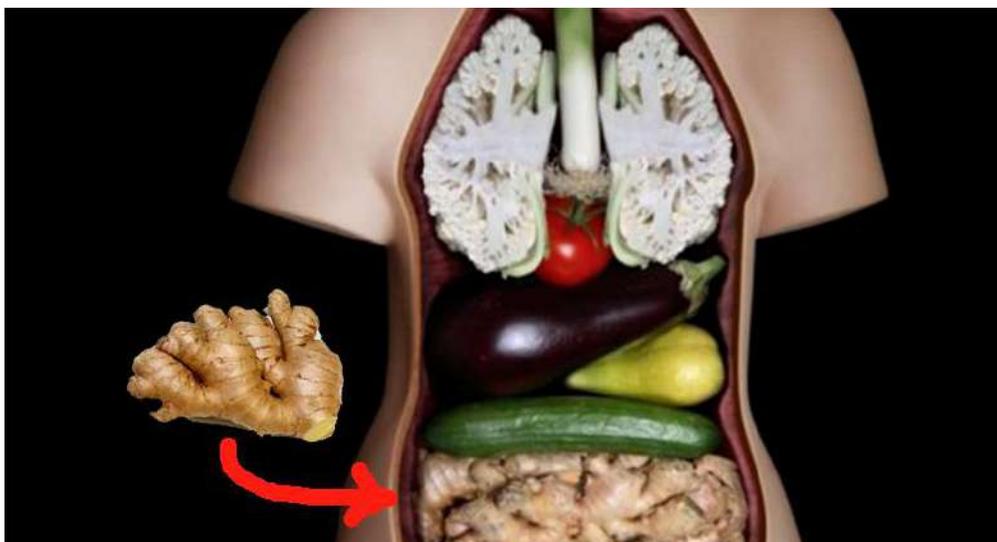
De estas formas de observar la relación entre la alimentación y la salud podemos notar una diferencia importante para nuestro caso de estudio: mientras los tratados médicos enfatizan el ámbito de la salud y el equilibrio a través de los nutrimentos los tratados dietéticos priorizan el hedonismo en el comensal.

También hoy en día podemos encontrar referencias a la similitud entre los alimentos y partes del cuerpo humano, y la forma en que los primeros puedan influir en la salud y buen desarrollo de las funciones de estos órganos con los que resultan semejantes (Ilustración 2). Por ejemplo, el hecho de consumir nueces se dice que mejora la memoria y la capacidad de aprendizaje o el consumo de zanahorias y su relación con el buen funcionamiento de la vista. Más allá de las cualidades nutricionales que estas verduras, frutas y nueces puedan tener en el organismo lo que nos llama la atención es la búsqueda de semejanzas entre éstas y los órganos

cristiano nestoriano activo en la edad de oro de Bagdad. Existe en varias versiones en latín, con manuscritos profusamente ilustrados. Aunque describe con detalle las propiedades benéficas y dañinas de los alimentos y las plantas, es más que un herbario, pues incluye amplias secciones sobre la respiración, el ejercicio, el descanso y la salud mental. El Taccuinum fue muy popular en Europa Occidental en la Baja Edad Media. Un indicativo de tal popularidad es el uso de la palabra taccuino en italiano moderno para referirse a cualquier manual o libro de bolsillo. Además de su importancia para el estudio de la medicina medieval, el Taccuinum tiene interés también para el estudio de la agricultura; por ejemplo, la primera imagen en la que se puede identificar una zanahoria —una planta moderna— se encuentra en él. Fuente: [La gastronomía en la Edad Media - historia de la alimentación \(google.com\)](https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-gastronoma-en-la-edad-media) <https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-gastronoma-en-la-edad-media>

del cuerpo humano en términos contemporáneos de medicalización de los alimentos. Esta relación la podemos observar con mayor claridad en la siguiente ilustración.

Ilustración 2. Similitud entre los alimentos y los órganos del cuerpo humano



Fuente <http://fress.co/wp-content/uploads/2016/05/7-alimentos-organos-que-curan-fress.png>

En este sentido, encontramos ahora una diferencia notable, con repercusiones sobre el quehacer de una propuesta socioantropológica de la alimentación, enmarcada en términos teóricos y metodológicos en el capítulo anterior: acercarnos al fenómeno a partir de las prácticas históricas, culturales y sociales que los agentes tienen de su relación con los alimentos y las distintas representaciones sociales que construyen de ellos. Por ello, resulta de importancia apuntar que, en comparación de los ejemplos anteriores, hoy en día nos encontramos frente a nuevas formas de medicalización de la alimentación por dos vías: la primera tiene que ver con aquellos alimentos que la industria alimentaria ha puesto en circulación con un valor añadido “bien porque son capaces de reducir el riesgo de enfermedad o bien porque su consumo se relaciona con potenciales beneficios en la salud humana” (de Domingo, 2014, pág. 179).

La segunda de estas formas está referida a la inocuidad de los alimentos, en tanto que las personas buscan que en los procesos de producción y distribución se reduzca cualquier riesgo sanitario de contaminación del producto o de infección en el consumidor ya sea a través de los empaquetados al vacío que logran aislar cualquier bacteria o la modificación genética de los alimentos que logre eliminar un elemento dañino a la salud humana. Actitud que consideramos

deriva de la actual aberración casi generalizada hacia cualquier bacteria como sinónimo de suciedad, incluidas aquellas que podrían llegar a ser benéficas para el organismo humano.

Pese a lo que hemos expuesto hasta aquí, resulta no menos importante apuntar que estas aristas del problema no son únicamente referidas en términos de seguridad y soberanía alimentaria, sino que se traduce también en una paradoja que refiere al cuidado del cuerpo y las percepciones sociales que se tengan sobre éste: la obesidad y la desnutrición como parte de un problema de salud ligado a la alimentación, puesto que

la creciente inseguridad alimentaria no sólo tiene su traducción en estos procesos que generan desnutrición y hambre, pobreza y exclusión en los territorios periféricos; la referencia de la Organización Mundial de la Salud estimando que de aquí al 2020, dos tercios de la mortalidad en todo el mundo serán atribuibles a enfermedades crónicas no transmisibles, en su mayoría claramente vinculadas con el régimen alimentario (Delgado, 2010, pág. 48).

Otro de los problemas de salud que hemos de mencionar en este apartado estriba en que, si unimos los fenómenos de lo urbano y su vínculo con la industrialización de la alimentación, encontraremos que podría establecerse una relación con los niveles de obesidad comienzan a ser altos, sobre todo en niños y en adolescentes (Monsalve *et al.*, 2014). A esta situación hay que agregar que nos encontramos frente a una paradoja nueva: según Aguirre⁸, “hoy la obesidad está sobredimensionada en la pobreza, porque los que menos tienen comen los alimentos más baratos de toda la estructura de precios: la chatarra”.

Esta situación nos obliga a atender también las concepciones que se están creando tanto a nivel local como global sobre la disparidad en el acceso a los alimentos, así como los problemas que se derivan de éste. Observamos, a primera vista, que los precios dispares se ven reflejados en el acceso que las clases bajas tienen a los alimentos ya que, la población con menos ingresos, “sobre todo la urbana, depende de la compra de alimentos para sobrevivir” (Del Ángel-Pérez y Villagómez, 2014, pág.13). Problematicamos, de esta manera, otra de las diferencias que debemos de tener en cuenta en el análisis de la alimentación desde nuestra perspectiva: la noción de saludable contrapuesta a la gratificación en términos de placer en el momento de la ingesta

⁸ Fuente: <https://perotengohambre.blogspot.com/2017/12/patricia-aguirre-antropologa-de-la.html>

de alimentos que, a menudo, no están relacionadas o representan situaciones dependientes una de la otra.

3.2. RELACIÓN ENTRE CRISIS AMBIENTALES Y CLIMÁTICAS CON LA ALIMENTACIÓN

En la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, además de los problemas relacionados con la salud, el desarrollo de distintas percepciones sobre enfermedades relacionadas con la ingesta o falta de alimentos, la calidad de estos y su composición química, los agentes suman aquellos ambientales que afectan de manera directa al medio en que se encuentran y del cual suministraban alimentos de manera cotidiana. A menudo, la respuesta, traducida en prácticas sociales, de las personas ante estas problemáticas oscilan entre el ámbito público y el privado, desde las demandas por la aplicación de la ley hacia taladores de árboles o la protección de zonas boscosas y lacustres. Existen también protestas en momentos festivos de la ciudad y más cotidianamente se desarrolla una práctica en el cambio en las formas particulares de cocinar que impliquen dejar de usar madera o carbón, por ejemplo. En algunas ocasiones el deterioro, la invasión o destrucción de estos espacios donde los habitantes de la ciudad cotidianamente conseguían parte de los ingredientes de la alimentación básica o donde se realizaban paseos en los que consumían alimentos propios para tales actividades se ha asociado a problemas ecológicos o han sido traducidos en escases de agua. Otra de las respuestas con relación a la percepción local de esta problemática ha radicado en la práctica de modificar los patrones de consumo, en los que buscando reducción de basura o la opción de alimentos orgánicos, cuyo impacto de producción resulte menos dañino al ambiente.

Durante la recopilación de información también encontramos referencias a la relación entre la alimentación y diversos problemas como son: la tala inmoderada de árboles, la contaminación y escasez de agua en el valle, el manejo de la basura y el clima cambiante, la destrucción de los cerros y el crecimiento urbano desmedido que ha acabado con las zonas de humedales y ríos de donde solían cazar y recolectar animales como ranas y el chuti para la preparación de platillos, por ejemplo, los caldos y guisos, especiales para tiempo de cuaresma. A estos problemas, más allá de observarlos de manera local, deseamos analizarlos con relación a aquellos que, de manera global, afectan a la humanidad en términos de problemas ambientales o climáticos y su vinculación directa con la configuración de los sistemas de alimentación en sus

diversas escalas y procesos. Más que proponer las vías por las cuáles los problemas locales se relacionan directamente con los globales, buscamos las similitudes entre estos para poder establecer las posibles repercusiones con la alimentación y las prácticas de los agentes que emanan como respuesta a estas condiciones tanto a niveles locales como regionales y globales.

En el primer capítulo de esta tesis la discusión que tuvimos sobre si existe o no una distinción tajante entre naturaleza y cultura tuvo como finalidad apuntar que la alimentación como problema de investigación socioantropológica, no puede ser vista sin tener en cuenta que, en ella se vinculan factores biológicos, sociales, culturales, políticos, económicos y climáticos que posibilitan y condicionan las prácticas sociales y culturales de los agentes. En ese sentido planteamos que, a partir de estos vínculos entre lo local y lo global, podemos analizar las paradojas que encierra la alimentación y las diversas contradicciones que se dan entre medio ambiente y tecnología extractiva con las instituciones sociales, los sistemas políticos (Aguirre, 2016) y la industria de los alimentos. Si optamos por seguir el planteamiento de Jonathan Silvertown (2019), de Sebastián (2009), y de otros autores, el futuro de la alimentación humana se encuentra constreñida por dos desafíos importantes: el crecimiento de la población humana y el cambio climático. Este último

hará que alimentar a una población estimada en 10 mil millones de personas sea mucho más difícil. El aumento de las temperaturas, la alteración en los patrones de lluvia, sequías más frecuentes y, por último, el aumento en el nivel de los mares amenazará la seguridad alimentaria a menos que adaptemos nuestros sistemas de producción y nuestros cultivos mismos (Silvertown, 2019, pág. 227).

No podemos negar que nos encontramos frente a una crisis global en la que el cambio climático afecta las actividades de los seres humanos y propicia un clima de incertidumbre frente a la continuidad de la especie. Tampoco es innegable que gran parte de la causa de dicha crisis mundial se debe a la producción de alimentos, ya sea desde la ganadería y los extensivos campos de pastoreo de los que provienen la mayor parte de las emisiones de dióxido de carbono; de la tala inmoderada de árboles para la implementación de monocultivos y crianza de ganado o de la cantidad de desperdicios plásticos que hemos ocasionado. Con ello, podemos observar que el cambio climático, que es un problema muy en serio en sí mismo y motivo de otra tesis, se relaciona directamente con el hambre en el mundo. Esto debido a que “la forma peculiar de desarrollo económico, intensivo en el uso de energía procedente del carbón y del petróleo, que

ha tenido la humanidad en los últimos cien años” (de Sebastián, 2009, pág. 135) ha tenido efectos no únicamente en sequías o el cambio de climas, sino que también pueden observarse los efectos más importantes en el desarrollo de la agricultura y las prácticas que constituyen las fases de producción, distribución y consumo de alimentos.

En términos etnográficos, las personas con quienes mantuvimos comunicación durante las temporadas de campo manifestaron diversas consecuencias de dicho cambio climático en el nivel local con sus símiles efectos en el globo, aún sin mencionarlo de manera explícita: la extinción de animales y flora, la alteración de la estacionalidad de los cultivos y la amenaza de la desaparición de los ecosistemas, así como el deterioro en la calidad y cantidad de agua potable, entre otros problemas. Dichos cambios han ocasionado, en términos relacionales y prácticos, que diversas situaciones tales como la pérdida de platillos cuyos ingredientes no pueden conseguirse con facilidad, por su extinción o porque los animales cuya caza y consumo se dan ahora en el marco de la ilegalidad, por una parte, y por otra, la necesidad que han tenido las personas de adaptar los tiempos de cocción y algunas materias primas. Ejemplo de ello son el consumo de armadillos, tortugas o venados que resultaba ser cotidiano ahora no pueden conseguirse fácilmente o su elaboración se encuentra restringida a la compra de animales en establecimientos en los que el precio de la carne alcanza mayores precios.

Cada una de estas circunstancias ha detonado respuestas distintas, aunque nos enfocaremos principalmente sobre los discursos de pérdida y la adaptación de las tradiciones gastronómicas locales a los tiempos cambiantes. También encontramos aquellas que desde un activismo social buscan, además de denunciar las manifestaciones locales de las crisis ecológicas, un tipo de refracción de los discursos y prácticas sobre soberanía y seguridad alimentaria. El cambio climático es un fenómeno y problema social que debemos tener en cuenta al momento de analizar la alimentación ya que el clima definirá si será posible alimentar a los ocho mil millones de habitantes que se han previsto para 2025 en el planeta. (de Sebastián, 2009).

Un factor que tenemos que considerar en este momento, con la finalidad de vincular esta discusión con la que presentaremos inmediatamente después es que no debemos de olvidar que, en este contexto también se encuentran las discusiones sobre las ventajas y desventajas que ha traído la Revolución Verde al campo de la alimentación. Desde los daños que ha ocasionado al ambiente y la dependencia entre la producción de alimentos con el uso de energía proveniente,

en gran medida, de combustibles fósiles como las opciones que ha traído para lograr la producción de alimentos en un contexto de hambrunas. La falta de acceso a los alimentos y el constante crecimiento poblacional al que nos enfrentamos desde la década de los cincuenta del siglo pasado ocasionó la búsqueda de nuevos métodos de producción de alimentos⁹. La Revolución Verde, comenzada a través del *World Plan for Agricultural Development*, recibió apoyo, entre otras, de fundaciones como Ford y Rockefeller y se conoce como “la mejora de la productividad de la agricultura como resultado de la aplicación del progreso tecnológico a las producciones agropecuarias”¹⁰. Esta época estuvo caracterizada, primordialmente, por el desarrollo de semillas de variedades de alto rendimiento modificadas genéticamente sobre todo de trigo, maíz y arroz. Mucho de lo que se ha discutido hasta hoy en día estriba en la relación de estos cultivos y el uso de fertilizantes y pesticidas que, a menudo, están relacionadas con el impacto que pueden llegar a tener en la salud humana. Además, como apuntan Huerta y Martínez (2018):

La Revolución Verde de las décadas del 40 - 70, subordinó la agricultura al capital industrial y eliminó métodos tradicionales de manejo ecológico de suelo, manejo de la materia orgánica, abonos verdes, cobertura permanente de suelo, control biológico de plagas, variedades adaptadas a cada condición de suelo y clima, etc. Estas prácticas sustentaban los sistemas productivos y alimentaban a la población hasta la aparición del “nuevo” paquete tecnológico en donde fueron sustituidas y consideradas atrasadas e inviables, por lo que poco a poco se adaptaron a ese método (Huerta y Martínez, 2018, pág. 1045).

3.3 PROBLEMAS DE ALIMENTACIÓN EN ESCALAS MUNDIALES, NACIONALES Y LOCALES

Si reflexionamos un poco sobre lo dicho hasta ahora, podremos establecer ciertos paralelismos entre los problemas que recuperamos del contexto local en el que realizamos la investigación y aquellos que aquejan a la humanidad a niveles nacionales, continentales y globales. Esta relación, a veces no directa o fácil de establecer en pocas líneas, sí nos permite observar que las crisis alimentarias actuales no son producto de un fenómeno “natural”, sino que encuentran su origen y su mantenimiento en las políticas públicas y económicas. Éstas en gran medida, han tenido su iniciativa y propagación desde las empresas ligadas a la industria agroalimentaria y que se han

⁹ De la revolución verde a la revolución genética. www.fao.org/3/Y5160S/y5160s8.htm#de

¹⁰ www.ecured.cu/Revolucion_Verde

conectado con procesos históricos y culturales globales, con sus particularidades en los espacios locales. Como apunta Delgado

La evolución y el funcionamiento de este sistema agroalimentario globalizado ha dado lugar a una crisis alimentaria, que, aunque agudizada a partir del aumento de los precios de los alimentos en los últimos años, tiene un carácter estructural y está relacionada con el deterioro social y ecológico que resulta de la consolidación de los negocios agroalimentarios bajo el régimen alimentario corporativo (Delgado, 2010, pág. 45).

Entre los muchos problemas paradójicos que podemos observar y que se relaciona con lo antes citado, podemos resaltar la similitud entre las cifras que tenemos de personas que pasan hambrunas y las que tienen sobrepeso u obesidad actualmente y que tiene una relación directa con la capacidad de adquisición de los alimentos por parte de los consumidores dadas las desigualdades en el acceso a los alimentos. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), para el año 2016 cerca del 12% hogares del país se encontraban sin comida un día o más al año. A ello, tendremos que sumar que para el año 2012, según datos de la Encuesta Nacional de Salud cerca del 70% de los hogares del país se clasificaron dentro de una de las tres categorías de inseguridad alimentaria¹¹. Al respecto citamos lo que Luciano Aimar Reyes, presidente de la Asociación Mexicana de los bancos de Alimentos (AMBA) dice al respecto

en nuestro país, se producen los comestibles suficientes para satisfacer la demanda de la población, pues al año se generan 200 millones de toneladas, pese a lo cual, según dijo, 14.4 millones de personas se encuentran en pobreza alimentaria. De acuerdo con Aimar Reyes, la actual crisis mundial alimentaria no es por escasez, sino por los altos precios que han alcanzado esos productos. La inseguridad alimentaria en que viven millones de mexicanos se deriva del hecho de que no perciben lo necesario para comprar alimentos¹².

Esta situación, si bien es aplicable en algunos contextos, no lo es para todos; por ejemplo: para el año 2006 existían en el mundo 870 millones de personas que pasaban hambre, según la FAO, y a la par 1, 100 millones de habitantes padecían obesidad o sobrepeso, si tomamos las cifras de la OMS (de Sebastián, 2009). Para el año 2017, el número de hambrientos a nivel mundial alcanzó la cifra de 871 millones de habitantes¹³. Es decir, cerca de un tercio de la población mundial sufría en las primeras dos décadas del milenio enfermedades ligadas a la falta de alimentos o no

¹¹ Para más información, revisar <https://thp.org.mx/mas-informacion/datos-de-hambre-y-pobreza/>

¹² México, crisis económica y alimentaria www.archivos.juridicas.unam.mx/www.bjv/libros/7/3338/13.pdf

¹³ <http://www.fao.org/news/story/es/item/1152167/icode/>

contaba con acceso suficiente para poder alimentarse o si lo tenían éstos pueden ser considerados de mala calidad o debido a la saturación de grasas y azúcares u otras condiciones nutricionales. Existe también una relación, para el caso de México, entre el crecimiento de la población y la producción agrícola, por ejemplo de 1980 a 2015 la población del país creció en 67% mientras que en el mismo periodo, para cubrir los requerimientos de alimentar a este porcentaje, la producción agrícola aumentó en 117% (Sosa, 2017).

Como podemos observar con lo que hemos apuntado en este apartado:

los alimentos y la dieta tienen un importante papel en el mantenimiento de la salud y en la prevención de numerosas enfermedades. Cada día seleccionamos y consumimos alimentos que condicionan nuestro estado de salud, para bien y, en ocasiones, también para mal (Prado: 2018, pág. 208).

Sin embargo, también hemos de tener en cuenta que esta relación, se encuentra mediada por otros factores, entre ellos el desarrollo de nuevos alimentos por parte de la industria de los alimentos. En este contexto no debemos perder de vista que el comensal además de ser un sujeto histórico también es “crítico, escéptico, emocional, caprichoso, informado, cómodo, individualista, nostálgico, explorador, impulsivo” (Prado, 2018, pág. 2019). Y que existe una relación entre la descripción que puede hacerse de los alimentos ingeridos con el “tipo de comensal”: mientras más refinada o saludable sea la comida, más refinado o saludable será el comensal (Domínguez, 2012).

Si bien, ahora tenemos concepciones distintas sobre lo que significa estar “gordo” y estar “flaco” de lo que fueron en épocas pasadas, en lo que si podemos concordar es que si analizamos el tema únicamente desde una perspectiva nutricional o médica estaríamos perdiendo de vista que se trata de un problema de desigualdad en el acceso a los alimentos, y en las diversas concepciones que los sujetos han creado sobre estos. También no debemos olvidar que esto refiere a las percepciones que se tienen sobre el cuerpo: si antes, en tiempos de hambrunas, ser robusto en cuerpo significaba capacidad de adquirir alimentos en cantidad y calidad, de salud, hoy no lo es. Al contrario, la obesidad es tomada hoy en día como significado de otras enfermedades y padecimientos como pueden ser sobrepeso, diabetes y malos hábitos de alimentación, en general. Para problematizar, hoy el culto al cuerpo deportivo y cuyo sustento es una alimentación saludable, con calorías controladas, sin azúcares y productos elaborados para

alcanzar una característica fisiológica concreta y estándar representa un estado óptimo de salud. Esto nos permite reintroducir categorías como clase y capital, al análisis, ya que juegan importancia al momento del despliegue que hacen los agentes de capacidades para conseguir lo saludable, a pesar del costo y esfuerzo físico que pueda conllevar esta acción.

3.4 EL IMPULSO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DESDE 1980

Derivado de lo anterior, podemos mencionar que uno de los miedos a los que más referencia han hecho las personas con quienes mantuvimos comunicación, está el que se construye frente al desconocimiento de los ingredientes o compuestos químicos de aquellos alimentos que llegan, ya procesados, a sus mesas y la incertidumbre sobre aquello que puedan producir en su salud. Además del aspecto médico y de salud, las personas también encuentran ventajas en aquellos productos que, provenientes de la industria alimentaria, han facilitado aspectos de la vida cotidiana en la localidad. Por ejemplo, el Pan Bimbo, llegó a San Cristóbal de Las Casas en el año 1955 a “mejorar el pan de caja, porque era más fácil de conseguir y para preparar más cosas” (Hilda Urbina, notas del diario de campo: 2019). Conviene aclarar que nuestra postura no es la de calificar a partir de prejuicios como buena o mala una situación, sino explicar los procesos históricos, sociales y culturales mediante los cuales ha llegado a construirse como tal la relación entre la industria de alimentos y las prácticas sociales contemporáneas. En este caso, el papel de la industria agroalimentaria y comprender las distintas percepciones que sobre este vínculo tengan los agentes mismos.

Problematizar nuestra percepción sobre los diferentes procesos o momentos que intervienen en el sistema de alimentación nos obliga a observar que, a partir de la década de los ochenta, existe un impulso importante en la industria alimentaria no únicamente en la producción, envasado y *marketing* de los alimentos, sino también en términos de producción de discursos y significados en torno a la definición de las prácticas de alimentación cotidianas. Este proceso puede vincularse de manera clara con las consecuencias de la Revolución Verde, en tanto maximización de la producción de alimentos, con la finalidad de eliminar el hambre en el mundo. Sin embargo, observar la influencia de estos productos en los aspectos culturales, a través de un proceso histórico, requiere que dirijamos la mirada hacia finales del siglo XIX y a los principios del XX, lapso en el que el impulso a la naciente industria ligada a los alimentos recibía el capital necesario de fábricas fertilizantes (Fernández-Armesto, 2004). Esto, además de

las consecuencias ambientales, generó un proceso en el que estas empresas comenzaron a ser esenciales en la producción de alimentos.

Según Pollan (2014), en Estados Unidos, cerca del ochenta por ciento de los gastos que se efectúan en un hogar en alimentos se dirige a alguien distinto a los agricultores, entre ellos a los inversionistas en el mejoramiento de los cultivos, la compra y venta de productos agroindustriales, el empaquetado y distribución de los productos, el almacenamiento de éstos y, las mercantilización o mercadotecnia de estos. Sumamos a esta cadena de actores el hecho, según la Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura, ONUAA, o más conocida como FAO (por sus siglas en inglés: *Food and Agriculture Organization*), que nuestra dieta cotidiana se basa en una variedad de 30 cultivos, que realizamos a una escala significativa a nivel comercial, para la obtención de los requerimientos calóricos y nutricionales de una gama disponible de 30 mil plantas comestibles. En estas cifras, y según las observaciones realizadas, más del 40% de nuestra ingesta diaria está basada en tres cultivos básicos: el arroz, el trigo y el maíz¹⁴. Lo anterior hace preguntarnos sobre el porqué y cómo son definidos nuestros alimentos de manera cultural, social, histórica y política. Más allá de los rubros puramente nutricionales, los factores en la elección cotidiana encuentran modeladas, en gran medida, por el impulso que ha tenido la industria alimentaria y, con ello, la mercantilización de los alimentos bajo modelos de formación del gusto y el desarrollo de nuevos modelos de consumo. Esta dinámica, además de haber ocasionado una revolución nutricional que acompaña a los procesos de industrialización se relaciona directamente con los cambios en los gustos y en las modas enfocadas a la alimentación (Fernández – Armesto, 2004), que podemos analizar de manera etnográfica en nuestro análisis.

Uno de estos discursos a los que nos referimos es el de la seguridad alimentaria en términos de salud, o la esterilización de los alimentos, pues la guerra contra cualquier cepa de bacterias necesarias en procesos de fermentación de alimentos ha influenciado también aspectos de salud al eliminar los fermentos por considerarlos antihigiénicos que acompañan a los productos llamados industrializados. Por ello podríamos hablar de una revolución agroquímica o agroindustrial, dado que la alimentación está mediada por campañas de fertilización, el uso de

¹⁴ www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1155321

pesticidas, productos agroquímicos, entre otros (Fernández – Armesto, 2004). Como apunta Pollan

Declararles la guerra a noventa y nueve por ciento de las bacterias cuando menos de uno por ciento amenazan nuestra salud no tiene ningún sentido. Muchas de las bacterias que matamos son nuestras protectoras. De hecho, la guerra contra las bacterias que se ha librado en el siglo XX –con su abundante uso de antibióticos y la esterilización rutinaria de los alimentos– ha mermado nuestra salud al destrozar la ecología de nuestro aparato digestivo (Pollan, 2014, pág. 298).

Otro tanto podemos decir si se refiere al papel de los Estados-Nación, en el contexto del mercado de alimentos ya que, si bien la literatura actual refiere a una reconfiguración de éstos en términos ya no territoriales ni políticos, debemos observar que en el nuevo sistema de alimentación global el Estado, resulta inoperante, no debido a que carezca de poder y autoridad. Constance y Heffernan (1994) analizan estas cualidades en términos de relación de poder con actores privados a los que están subordinadas las Empresas Transnacionales (ETN) y los tratados comerciales internacionales que establecen el acceso a los mercados de éstas últimas a territorios específicos. Dichos acuerdos, grosso modo, propician condiciones de producción, distribución, venta, de mano de obra y políticas públicas que les permitan a las ETN establecerse en países como México. Además, como apuntan estos autores, desde la década de los ochenta del siglo pasado, las

ETN tienen una visión más global de la coordinación del sistema alimentario que cualquier nación-Estado y que son los agentes activos, mientras que las naciones-Estado son “receptoras” mucho más pasivas de bienes producidos a través de sistemas globales de producción. Es la capacidad de las ETN para reunir y utilizar la información lo que les concede su primacía como agente global. La información dicta dónde se realizarán las distintas clases de producción y quién las realizará (Constance y Heffernan, 1994, pág. 129).

Analizar a los sistemas de alimentación relacionados con el desarrollo de la industria de los alimentos nos obliga a dirigir una mirada objetivizada hacia el papel de las ETN más allá de los juicios éticos, morales, o de un activismo acrítico. Es importante analizar las influencias que éstas tienen en la creación de alimentos como mercancías y sobre la formulación de políticas por parte de los Estados-Nación, en tanto se refieran a las condiciones de establecimiento y distribución de productos, así como la generación de condiciones para su óptimo funcionamiento. En este sentido, tenemos que observar a las ETN como “coordinadores del sistema alimentario, ya que

son los actores dominantes en la creación de un complejo agroalimentario global basado en el concepto de aprovisionamiento global” (Constance y Heffernan, 1994, pág. 108). Esta observación que hacemos sobre las ETN no es a partir de una visión que opte por entenderlas como entes abstractos, sino creadas y construidas por intereses de grupos humanos concretos.

Según el Informe Anual de México 2018¹⁵, la industria alimenticia en México tiene tres categorías principales de producción: bebidas azucaradas, *snaks* o botanas, cereales y dulces. En términos de consumo de bebidas existe una ampliación en producción y difusión en el mercado nacional de vinos, cervezas y tequila. Es de llamarnos la atención que, en cuestión de lácteos, México sea el noveno productor mundial y el quinto exportador, con una producción de 11, 807 millones de litros producidos por empresas como Lala, Alpura, Nestlé en 2017, pero al mismo tiempo el consumo doméstico de productos lácteos oscila en 130 litros por año, es decir que resulta ser inferior a la cantidad deseada, que es de 180 litros por año.

En el desarrollo de la industria de alimentos debemos tener en cuenta que existen distintos actores empresariales que pueden ser observados como círculos concéntricos dentro de un complejo industrial-alimentario que influye en las formas en que las personas determinan que y no que comer. Estos círculos son los siguientes:

- 1er. círculo: Biogenética, producción de semillas, plantas modificadas genéticamente, insecticidas, herbicidas, abonos y fertilizantes. Empresas líderes en el mundo: *Monsanto, Dow/Pionner, Bayer*.
- 2do. círculo: Compra, transporte y venta de productos vegetales y ganaderos (carnes) básicos. Transformación de productos vegetales en harinas, aceites, edulcorantes, etanol, derivados de la carne y otras materias primas e ingredientes para la producción de comida rápida y precocinada. Empresas líderes: *Cargill, ADM, Tyson Foods, Bunge*.
- 3er. círculo. Elaboración de comidas precocinadas, pasta, productos lácteos, bebidas de origen vegetal (café y té) y artificiales, confitería y repostería, *snacks* de variadísimos tipos, agua embotellada. Empresas líderes: *Nestlé, Unilever, PepsiCo, Coca-Cola, Kraft Foods*.
- 4to. Círculo. Cadena de supermercados que vende al por menor todos los anteriores productos: Empresas líderes en el mundo: *Wal Mart, Carrefour, Tesco*.
- 5to. círculo. Cadena de restaurantes. Empresas líderes: *McDonald's, Burger King, KFC, Pizza Hut*.

Fuente: de Sebastián, 2009, pág. 187 y siguientes.

¹⁵ Fuente: <https://www.industria-alimentaria.com.mx/>

El impulso que han tenido las empresas transnacionales en la industria alimentaria es innegable y mucho de ello tiene que ser analizado en términos que partan de la perspectiva que los agentes han tenido a lo largo del tiempo. Por ejemplo, en algunos casos hemos visto que los alimentos procesados químicamente han resultado llamativos por las cualidades con las que son promocionados: bajos en grasa, libre de gluten, sin calorías, sin azúcares, etcétera. Cada una de estas características son tomadas como soluciones u opciones preventivas a enfermedades crónicas y degenerativas que han sido ocasionadas, en gran medida, por una etapa anterior de la industria alimentaria: la modificación química de los alimentos o los altos contenidos de azúcares de las bebidas refrescantes.

Esta relación también la encontramos ligadas a características para un tipo de estilo de vida, por ejemplo, cuando se trata de deportistas, veganos, según la edad. Un ejemplo de esto último es el caso, los refrescos embotellados, el de cola, en su origen fue tomado como un tónico para los dolores estomacales se han convertido en una de las grandes causas de la diabetes mellitus. Según datos de Jaime Page Pliego (2019), Chiapas es el principal consumidor de bebidas azucaradas y esto no se debe únicamente al sabor de los productos, sino que las compañías como Coca Cola y Pepsi Cola han ubicado a sus productos como mercancías a las que se les otorgan en el contexto sociocultural y ritual, prestigio a sus consumidores por el hecho de poder pagarlas. Además, encontramos un momento en el que los discursos sobre el consumo de estos refrescos generan una concepción muy particular de cómo su consumo significaría ser parte de la civilización occidental y moderna, frente al consumo de bebidas “tradicionales” indígenas.

Observemos la ilustración 3 con la finalidad de comparar los niveles de consumo de bebidas azucaradas en Chiapas., especialmente en la zona altos. Es de llamar la atención que la cantidad de vasos o litros consumidos en esta zona rebasa por mucho el promedio del país y eso se traduce, en gran medida, en enfermedades degenerativas y, en instancias ya puestas sobre nuestras discusiones: problemas de abastecimiento de agua en San Cristóbal por la explotación que hacen estas empresas de los mantos acuíferos de la región, según la perspectiva de algunos actores sociales y grupos de activistas locales.

Ilustración 3. Comparación del consumo de refrescos en el mundo.



Fuente: Page Pliego, Jaime (2019) "Dulce exterminio: refresco y cerveza como causa desencadenante y complicaciones de la diabetes en mayas de Chiapas". *Revista Medicina Social*.

3.5 LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN EN LA ÉPOCA DE LAS EMPRESAS TRANSNACIONALES: NUEVOS PRODUCTOS Y NUEVAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN

En tanto podamos observar que los procesos que constituyen a los sistemas de alimentación están ligados a contextos globales lograremos vincular, en un primer acercamiento, los precios de los alimentos son dependientes de los estándares a niveles internacionales y que estos impactan a niveles nacionales y locales por diversos factores: "desde la necesidad de convertir precios establecidos en dólares a monedas locales para su venta, hasta las alteraciones a causa de aranceles, subsidios, prohibiciones a la exportación, sistemas de reservas, control de precios, etcétera" (Cascante, 2011, pág. 131). Por ello, hemos de observar que

Asistimos actualmente a fenómenos aparentemente contradictorios respecto a las prácticas alimentarias; así, debido al proceso de globalización, se observa una cierta homogeneización de la alimentación con la consecuente pérdida de diversidad de los repertorios alimentarios, pero también están apareciendo nuevas culturas alimentarias ligadas al intenso flujo migratorio de los últimos años y a los procesos de industrialización

y urbanización de las pasadas décadas. Fruto de ambos fenómenos, se observa en algunos sectores una creciente reivindicación de la cocina como “marcador étnico”, una desconfianza de los consumidores que exigen una mayor seguridad alimentaria y un interés por regresar a las fuentes de los patrimonios culinarios, es decir, a los alimentos producidos en los ámbitos local y regional (Rebato, 2009, pág. 136).

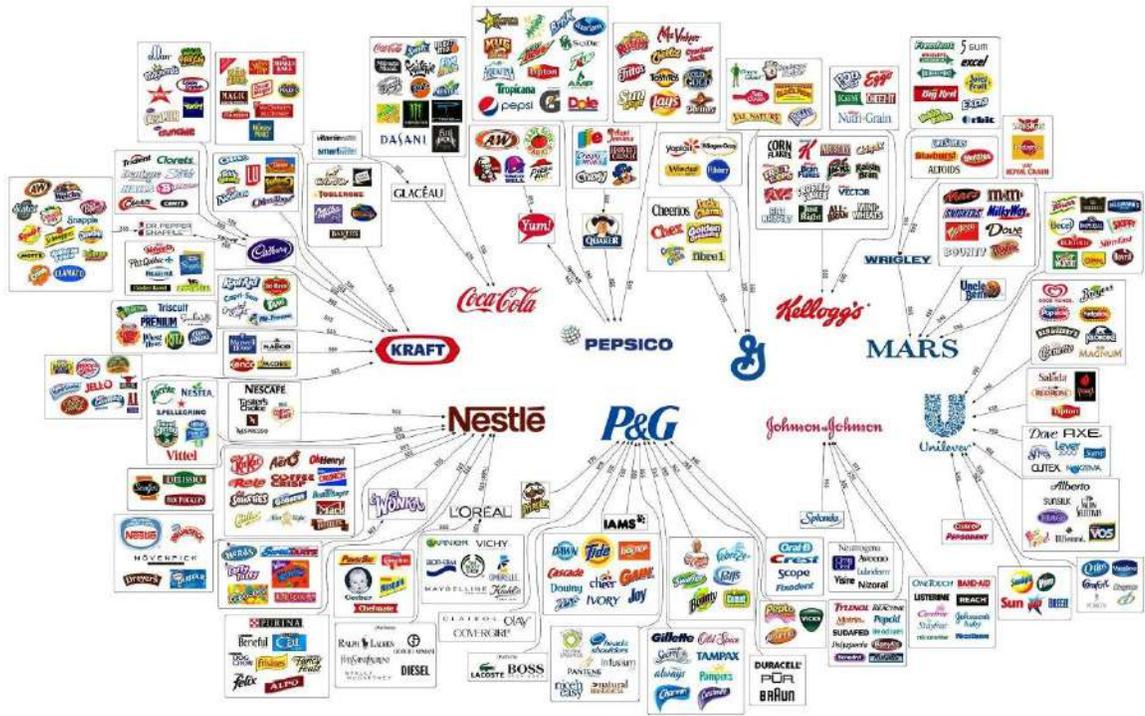
Por otra parte, debemos tener en cuenta que, si bien podemos señalar a diez corporaciones que dominan el mercado de los alimentos a nivel mundial, los que son producidos por cada una de estas empresas son variados en nombres y en presentaciones. También hay que observar que existen corporaciones como Monsanto que, además de acaparar la producción de semillas, también tienen la producción de agroquímicos, plaguicidas y fertilizantes. Cada uno de estos elementos que están en juego nos remiten a la discusión sobre las formas en que los agentes incorporan estos elementos a sus prácticas de consumo.

Un elemento que no está desasociado a las nuevas prácticas de alimentación es la concepción que en las sociedades industrializadas ha comenzado a generalizarse de una inexistencia del hambre y una sensación de “abundancia al afirmarse que, salvo excepciones, todo el mundo tiene acceso a la comida” (Gracia – Arnaiz, 2014, pág. 649). Esta visión, en gran medida ha sido construida sobre la base de las estadísticas de producción de alimentos por parte de la industria agroindustrial y la proveniente de campesinos regionales y locales. Esta diversidad de productores ha generado, de manera no mecánica, la existencia de una red de distribución aparentemente eficaz, que permite que productos muy variados lleguen a cada rincón del planeta. Esto resulta ser una contradicción si nos enfrentamos a los indicadores que nos muestran que el desperdicio de alimentos llega a índices cercanos al 50% de la producción mundial. Frente a este panorama, las discusiones sobre soberanía e inseguridad alimentaria y la relación de éstas con las industrias de alimentos comienza a problematizarse en términos de incidencia en las prácticas cotidianas de los agentes para asegurar su acceso a alimentos que permitan su subsistencia (Gracia – Arnaiz, 2014).

Esto se debe a un proceso en el que, además de diversificar su producción, estas corporaciones han acaparado empresas de menor capacidad productiva y las han agregado a sus marcas. Por ejemplo, baste señalar que para los finales de la década de los años setenta, del siglo pasado, la compañía Heinz, estadounidense, en las 11 plantas que tenía en el país del norte del continente producía cerca de 1 600 productos distintos (Paredes, 1976). En la figura 4 podemos

observar con mayor detalle a las empresas transnacionales que, para el año 2015, lideraban el mercado de la industria de la alimentación y la diversificación de sus productos y marcas.

Ilustración 4. Principales empresas transnacionales de la Industria alimentaria.



Fuente: <https://actualidad.rt.com/economia/view/138126-companias-dominio-mercado-alimenticio-mundial>

De estas empresas, podemos mencionar muchas otras más que se encuentran inmersas en la industria alimentaria, pero lo que nos interesa en este momento del documento es apuntar que, si bien los productos industrializados no son totalmente nuevos, las mecánicas que han establecido sí lo son y en especial la forma en que catalogamos nuestros alimentos sí tienen nuevas formas lo cual, consideramos, genera nuevas prácticas de consumo. Por ejemplo, a los alimentos que producen los podemos clasificar según diversas gamas, dependiendo el grado de modificación o manipulación al que hayan sido sometidos:

ALIMENTOS GAMA I: Son los alimentos frescos (verduras y frutas) que simplemente se refrigeran para conservarlos.

ALIMENTOS GAMA II: Son los alimentos enlatados, conocidos como conservas de frutas o de vegetales, proceso en el que se aplica un tratamiento térmico para su conservación.

ALIMENTOS GAMA III: en esta clasificación se incluyen todos los alimentos congelados, mismos que deben encontrarse en el sitio de compras en un ambiente de -10°C.

ALIMENTOS GAMA IV: que están diseñados para los nuevos hábitos de alimentación que se han inclinado hacia el consumo de productos frescos preparados y listos para su consumo, como las ensaladas, con frutas y hortalizas que no hace falta cortar o cocinar.

ALIMENTOS GAMA V: Son los alimentos prepararlos y cocidos que tienen la característica de conservar el sabor de un platillo “recién hecho” y, a diferencia de los alimentos precocidos, no contienen aditivos. De manera general, el proceso de su manufactura comprende: cocinar-procesar, envasar, quitar el oxígeno, sellar y refrigerar. El consumidor lo único que debe hacer es calentarlo de forma adecuada.

(Elaborado a partir de Prado, 2018, pág. 198)

Según Sobal Jeffery (1999), citado en *Un planeta de gordos y hambrientos*, podemos observar que, de esta división de alimentos por gamas podemos inferir que

la agricultura y el procesamiento de alimentos tienen resultados sociales, económicos y psicológicos estrechamente relacionados con la nutrición y la salud. El sistema de alimentos y nutrición tiene tres mayores subsistemas: un subsistema de productores, con etapas de producción, transporte, procesamiento y distribución; un subsistema de consumidores, con etapas de adquisición, preparación y consumo; y un sistema de nutrición, con las fases de digestión y metabolismo (de Sebastián, 2009, pág. 87).

Como podemos observar, nos enfrentamos a un panorama bastante complejo en el que tenemos por una parte la competencia industrial por mercados y la innovación en procesos de producción y, por otra, las distintas formas en que los agentes se apropian y consumen los productos que llegan a sus mesas y son considerados como alimentos dentro de la cultura en la que están inmersos, dado que

Los alimentos industrializados, adicionalmente son percibidos con sabores distintos a la versión natural; en este sentido, el gusto es un referente de confianza en los alimentos [...] cocinarlos con otros ingredientes para darles un toque personal [es un] proceso al que podemos llamar “domesticación de los alimentos industriales (Bertrán y Flores, 2019, pág. 167).

La revolución que causó la industria en la alimentación creo, a nuestra consideración, una nueva forma de relación entre la fase de producción de alimentos, y los actores involucrados en estas cadenas, y los consumidores. Estas nuevas formas de producción, a la vez que están llenas de

una concepción negativa y de incertidumbre sobre los efectos que éstos puedan tener en el cuerpo, también derivó, según algunas personas, en el aumento de los niveles de esperanza de vida, el crecimiento de la población en términos demográficos.

Hemos de tener en cuenta que al observar las prácticas de alimentación existe una relación amplia entre los procesos sociales de formación del sentido del gusto con otros sentidos, entre ellos la vista. Por ello, proponemos que dentro del tema que nos atañe ahora, hemos de observar que los anuncios publicitarios, como parte del *marketing* de la industria de alimentos, tienen una importante influencia en la aceptación y significación de los alimentos de los que hemos hablado hasta ahora.

3.6 COMERCIALES Y PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN

Al seguir el argumento que hasta ahora hemos planteado en este documento nos planteamos preguntas sobre las diferentes aristas del quehacer de la industria alimentaria. Entre todas estas hemos elegido las que se refieren a la publicidad, ya que el uso de la imagen como propaganda si bien resulta no ser nuevo, si tiene nuevas connotaciones si se refiere al tema de la alimentación. Nos enfrentamos aquí, a una nueva paradoja:

aunque la comida en general es necesaria, no es necesaria en particular ninguna de las mil marcas alternativas que nos ofrece la industria. Por eso es tan importante para las empresas de alimentos la publicidad, porque casi nada de lo que venden es esencial ni necesario para sobrevivir, o quizá porque nos venden productos que sin publicidad nadie compraría (de Sebastián, 2009, pág. 194).

Si bien, no todos los seres humanos guían su consumo por lo que percibimos a través de todos nuestros sentidos, es importante analizar aquellas prácticas de consumo que parten ya sea a través de anuncios publicitarios o de medios de comunicación, que resultan ser espacios importantes para el análisis del consumo. Este punto es importante debido a que sin esta campaña publicitaria nadie compraría los productos que son distribuidos por estas empresas transnacionales que componen el complejo industrial de la producción de alimentos (de Sebastián, 2009).

Para el caso mexicano, existe un código de Autorregulación de Publicidad de Alimentos y Bebidas (Código PABI), que fue publicado en 2009 y aunque se enfoca en regulación de la publicidad de las principales empresas de producción y distribución de alimentos que es dirigida a los niños es un caso que debe de ser entendido en el entramado del papel que deben de tener

el Estado y las empresas. Estos papeles van desde la generación de políticas públicas que garanticen la seguridad del público al que van dirigida la publicidad, a la que considera como un factor importante que promueve cambios en los patrones de alimentación. Este código presenta diferencias importantes entre lo que establece y las recomendaciones de organizaciones como la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

Observaremos también que la publicidad es un factor importante en los procesos a través de los cuales los consumidores forman su gusto alimentario, modifican sus prácticas alimentarias y aprehenden el sistema alimentario. Sin embargo, en este tenor apuntaremos que la publicidad de la industria alimentaria “utiliza estrategias [...] como música alegre, colores vivos, personajes de animación a la asociación de un alimento con un éxito social” (Menéndez y Franco, 2009: 325).

A manera de conclusión de nuestro capítulo aclaramos que hemos observado en este capítulo los factores que consideramos constriñen o posibilitan que las prácticas de alimentación puedan llevarse a cabo por parte de los agentes. Esto no quiere decir que pensemos que nuestros interlocutores sean incapaces de encontrar zonas grises en las que, la influencia de la industria de alimentos sea una fuerza constrictiva que impida su capacidad de agencia sino, como veremos en los siguientes capítulos, genera formas creativas de consumo. Nuestro interés radica en observar que las condiciones en las que se configuran los sistemas de alimentación resultan de una cadena de acciones sociales emprendidas por actores concretos y que éstas se constituyen en prácticas que, en una interdependencia con la estructura social, construyen un marco de significados socialmente compartidos que permiten a un grupo determinado, en un tiempo determinado, reproducirse biológica y socioculturalmente.

Tampoco queremos continuar con la premisa de que la comida industrializada ha desplazado o extinguido formas previas en los sistemas de alimentación por completo o que estos procesos sean los únicos causantes de la pérdida de conocimientos, sabores y saberes ligados a la alimentación tradicional de los distintos grupos humanos. En similitud a lo planteado en el texto compilado por C. Good y L. Corona (2011) consideramos que estas nuevas formas de consumo, de producción y de relaciones sociales a través de los alimentos se encuentran vinculados a procesos locales de reconfiguración de las identidades sociales, de las formas en

que los agentes se relacionan con “el otro” y, sobre todo, de la generación de cultura en la vida colectiva de los grupos humanos.

Por estas razones, consideramos, a partir de la discusión de este capítulo, que un acercamiento a las condiciones generales en las que se enmarca actualmente la alimentación como fenómeno social, nos obliga a comprender los procesos históricos que llevaron a configurar el contexto que analizamos en esta tesis así como los distintos mecanismos cotidianos de prácticas sociales que los agentes emplean frente a los elementos a los que tienen acceso de manera inmediata para satisfacer las necesidades nutrimentales, de alimentación y de placer .

CAPÍTULO 4. SOBRE EL LUGAR DE ESTUDIO: SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS. UN ACERCAMIENTO HISTÓRICO Y ETNOGRÁFICO

En los tres capítulos anteriores hemos observado tanto los recursos teóricos y metodológicos a los que recurrimos para llevar a cabo la investigación en San Cristóbal de Las Casas, así como los factores que, consideramos, están constriñendo y posibilitando las formas en que los agentes llevan a cabo las distintas prácticas de alimentación. Sin embargo, deseamos continuar con una perspectiva etnográfica que permita realizar el análisis de un caso concreto, en el que diferentes factores se combinan con las historias y testimonios de las personas con quienes mantuvimos contacto de diversa índole.

Esta búsqueda nos llevó a analizar el devenir histórico de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, de sus habitantes y de su alimentación, dado que es a ciertos momentos de este pasado a los que se anclan las narrativas de memoria, de identidad y de diferenciación en términos de gusto y nostalgia entre los habitantes de San Cristóbal de Las Casas. Por ello, el análisis de los procesos históricos, culturales, sociales, políticos y económicos por los cuales se ha constituido esta ciudad resultó ser una vía para comprender no únicamente el aspecto nostálgico de la alimentación sino también el identitario como parte de la experiencia que los agentes tienen del cambio en la ciudad.

Dividimos el capítulo en cinco apartados que comprenden desde la ubicación geográfica del lugar de estudio y la recopilación de datos históricos de la ciudad desde su fundación y el complejo tejido social con el que comenzó a delimitarse la lógica de los juegos identitarios con el devenir del tiempo. Luego pasaremos a una descripción de cómo se estructuran los procesos sociales a través de la colonia y la independencia, la anexión del Estado de Chiapas a México y la influencia que éstos tuvieron en el desarrollo urbano, demográfico de la ciudad. En este recorrido histórico también pasaremos a observar las últimas décadas del siglo veinte, para analizar cómo los diversos acontecimientos dieron lugar a una ciudad cosmopolita y multicultural, en la que los sistemas de alimentación locales comenzaron a ser transformados a

partir de las prácticas sociales de los agentes con quienes se mantuvo comunicación durante las temporadas de campo.

Lo que nos interesa de hacer en este capítulo no es únicamente realizar un recuento de la ciudad a través de su alimentación y sus acontecimientos históricos, sino conlleva a analizar los procesos socioculturales a través de los cuales se han configurado tanto los sistemas de alimentación, el gusto y las emociones en la alimentación como las identidades al interior de la ciudad. En el capítulo anterior mencionamos la teoría de los humores como uno de los ejes que enmarcaron la relación entre salud y alimentación, también debemos analizar las distintas maneras en que esta teoría sirvió para la construcción de una diferenciación desde el consumo de alimentos (Saldarriaga, 2016).

Explicamos lo anterior al decir que en la Europa medieval existió una diferenciación o clasificación entre los alimentos que consumían los campesinos y los nobles, principalmente los considerados más cálidos y tomados como más perfectos, como las aves y otros animales desligados del suelo, eran destinados a los nobles; los más fríos y cercanos a la tierra, como los bulbos con sabor acre, eran tenidos como menos perfectos y eran consumidos por los campesinos y pobres. “Si bien, son aspectos europeos, es importante tenerlos en cuenta para comprender cómo se manifestó, transformó y funcionó ese orden en América” (Saldarriaga, 2016: 60).

En la América colonial esta diferenciación cumplió una función de enaltecer a los españoles venidos a más, gracias a las fundaciones o colonias y los encomenderos, oficiales reales y gobernadores, situación que en Ciudad Real no fue la excepción y ante la inexistencia de un campesinado, el indígena tomó el papel que éste tenía en Europa, dentro del imaginario español que se gestaba; si bien, estos discursos contuvieron una fuerte ideología, no consistió una regla escrita. Encontramos, pues, que en el peldaño más alto de la jerarquía establecida estaban las frutas, en segundo lugar, estaban los cereales, aunque estos estuvieran jerarquizados a su interior: el trigo, la cebada y el maíz no tenían la misma importancia. En tercer lugar, estaban todas las plantas cuyas raíces pueden comerse y, al final, los bulbos (Saldarriaga, 2016). Por ello, atender cómo se han jerarquizado los alimentos, a través de las prácticas y concepciones de los agentes, nos invita a analizar los sistemas de alimentación coleta en términos de esta categorización que

se traducirá en los procesos de formación del gusto en la época contemporánea con sus propias particularidades y referencias a estas microhistorias que ponemos en este capítulo.

También durante este capítulo haremos un recorrido a través de los documentos que hemos podido recopilar sobre la historia de Ciudad Real y su alimentación en tiempos festivos, ya que de lo que pudiéramos saber de la vida cotidiana no tenemos más datos que puedan permitirnos crear una aseveración. Thomas y Reyes (2016) han realizado una tesis sobre las influencias gastronómicas españolas de los siglos XVI y XVII en la gastronomía coleta. Las autoras realizan un recorrido a través de los platillos para establecer una continuidad “de más de tres siglos que han conformado las recetas que hoy conocemos” (pág. 15). Nosotros nos alejamos de esta perspectiva en tanto que consideramos importante problematizar las visiones locales, románticas o estigmatizadoras sobre la alimentación y la sociedad coleta.

En este sentido, también queremos hacer una anotación inicial con relación a observar que la alimentación, como ventana etnográfica, también nos permite alcanzar a vislumbrar las posibles relaciones políticas y sociales que emanan de los acontecimientos históricos que aquí apuntamos. Nuestra intención no es la de hacer una historiografía sancristobalense o de realizar la crónica de la ciudad a través de la alimentación, sino la de poner las bases para poder comprender los procesos históricos por los cuales las identidades, los gustos hacia ciertos alimentos y las emociones se han configurado y transformado a través del tiempo.

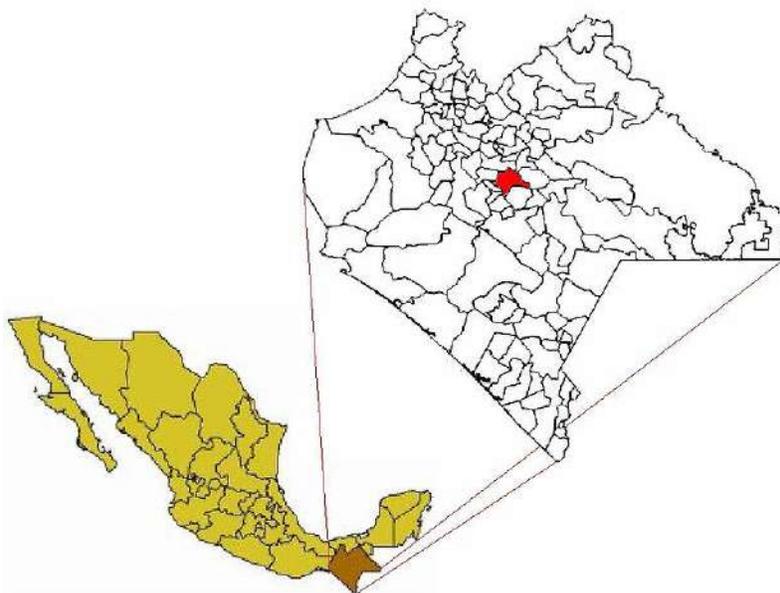
4.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL LUGAR DE ESTUDIO

La ciudad de San Cristóbal de Las Casas se encuentra en la región Altos del Estado de Chiapas. Sus coordenadas geográficas son 16°44' N y 92°38' W. La población total del municipio, según el Censo de Población y Vivienda de 2020 era de 215 874 habitantes, de los cuales 183 509 residían en el área urbana. Es considerado un municipio de tipo urbano – rural dadas las características que describiremos más adelante y, aunque el idioma oficial sea el español, en el territorio se pueden encontrar hablantes no únicamente de lenguas indígenas como el tsotsil y tseltal sino también de extranjeras como el inglés, francés, entre otras.

Limita al norte con los municipios de Chamula y Tenejapa, al este con Huixtán, al sur con Teopisca, al suroeste con Totolapa, Chiapilla y San Lucas y al oeste con Zinacantán

(<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/>). A través de la ilustración 5 ubicamos visualmente a la ciudad de San Cristóbal de Las Casas y a las poblaciones aledañas, las cuales juegan un papel importante en la promoción del turismo a nivel regional y del que depende, en primer lugar, la actividad económica de los habitantes de la ciudad: el sector secundario, el de servicios.

Ilustración 5 Ubicación geográfica de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.



Fuente: https://en.wikipedia.org/wiki/File:San_Crist%C3%B3bal_de_Las_Casas_01.jpg

Hasta hace algunas décadas el valle de San Cristóbal de Las Casas contaba con dos ríos caudalosos, El Amarillo y El Fogótico, y humedales que proveían a la ciudad tanto de un clima húmedo como de una gran cantidad de suelo infértil para la cosecha (Rosas, 2014). Numerosos historiadores y cronistas como De Remesal (1932), Artigas (1984) y Aubry (1991), entre otros, han apuntado que esta característica geográfica ocasionó la formación de una villa con mejores posibilidades de protección natural y social dadas las difíciles condiciones para poder acceder a esta fundación española. A pesar de ello, las condiciones no permitieron tener a los fundadores ni tierras de cultivo abundantes ni otras fuentes de ingreso como la minería o la producción ganadera como en otras regiones de la Nueva España, pero sí lograron explotar el recurso que tenían a disposición: la mano de obra de los indígenas y, más tarde, el cultivo de trigo en regiones cercanas a Ciudad Real lo que vendría a configurar la reconocida industria panadera local.

Una de las preguntas que surgen sobre el porqué incluir un capítulo histórico a nuestro análisis nos remite a puntualizar que nuestra idea sobre los estudios sociales consiste no solamente en describir el presente etnográfico en términos de relaciones sociales y recursos culturales, sino también en explicar, en medida de lo posible, los procesos mediante los cuales éste llegó a construirse como tal y como se construyen los esquemas de percepción que, sobre esto, tienen los agentes sociales. Por ello, recurrimos a la historia para entender la nostalgia “sujeta a las circunstancias, motivaciones e intereses; al tiempo, al espacio, a la variación y al cambio” (Pickering y Keightley, 2006:929. En Vázquez, 2015: 42). Un segundo interés en estos procesos históricos en San Cristóbal de Las Casas es poder analizar cómo, a través de la memoria y la nostalgia, éste se cosifica para solventar tanto las tensiones como los cambios que se dan en la dinámica establecida por las prácticas cotidianas de los agentes en la construcción de la realidad social en la que se ubican y de la que se desprende, en la mayor parte de las veces, el discurso identitario local.

4.2 FUNDACIÓN Y CONFORMACIÓN DE LA CIUDAD REAL DE CHIAPAS

Según una leyenda, el valle de Hueyzacatlan, como era conocido por los indígenas de la época, era una gran laguna que con el transcurso del tiempo se fue drenando por los *ponoros* o sumideros como el de Santa Rosa, Agapito, Salvaje, Santa Anita, Mercedario, Consuelo, Dionisio, Pocito, San Felipito y otros que se azolvieron con el paso del tiempo (Yannini, 2003: 192 - 193). Esta misma leyenda dice que este valle era sede de diversos grupos humanos de origen maya, y que debido a que se encontraban cerca del agua se refugiaron en las zonas altas, por ejemplo, en el cerro del Ecatepec y en Moxviquil. En dichos lugares se pueden encontrar vestigios arqueológicos que vienen a confirmar esta leyenda, pero éstos se han ido perdiendo por el saqueo de quienes pretendían encontrar tesoros ahí dentro (Aubry, 1991), o debido a que los vecinos de dichas zonas decidieran utilizar las piedras como cimiento para sus casas, un factor que los ha puesto en un mayor riesgo ha sido el desinterés local por su conservación.

Con la llegada de Diego de Mazariegos a finales del mes de marzo del año de 1528, vinieron los primeros pobladores, los primeros clérigos, el médico, el barbero, el flebotomiano (un empírico que sanaba a partir de aceites, lavativas, sanguijuelas entre otros). También hay que apuntar aquí que la percepción del rancio abolengo que recae sobre la antigua Ciudad Real

deviene del problema político que enmarca la relación de la conquista de las Chiapas habido entre Mazariegos y Portocarrero, como reflejo de los conflictos habidos en la aún reciente conquista del nuevo continente. Un elemento que remarcar es que, desde los primeros años, la función evangelizadora de los clérigos y órdenes religiosas, así como la ubicación que fueron tomando en la naciente Villa Real permitieron un estilo de vida y jerarquización social que perduró durante varios siglos. Sobre el tema de los sacerdotes, tanto regulares como seculares, y monjas volveremos más adelante dada la importancia que tuvieron en la conformación de la Ciudad Real. En un periodo comprendido entre el 31 de marzo y el 24 de abril de 1528 se nombraron a las primeras autoridades y se levantó el acta de fundación correspondiente (anexo 1), para constancia perpetua dejando así definitivamente constituida la Villareal de San Cristóbal. Con ello comenzó la traza de la villa y se les dio nombre a las calles de acuerdo con su ubicación: del sol, de la luna, del peñol, de la fuente, del río, de la ciénaga, de Comitlán, de Zinacatlán, de Santiago, de la carrera, calle nueva. Sobre la fundación de la Villa Real de Chiapa, después de haber dejado el asentamiento de Chiapa de los Indios, hoy de Corzo, transcribimos una narración sobre la fundación de Villa Real de Chiapas:

Y estando en este campo llano e grande el muy noble señor Diego de Mazariegos, Capitán General e Teniente de Gobernador de la Provincias de Chiapa e Llanos; e estando con él juntamente los demás acompañantes Pedro de Orozco, e Pedro de Estrada, e Francisco de Lintorne, e el Bachiller Alonso de Aguilar, e los otros más ante el muy magnífico señor Escribano Público Gerónimo de Cáceres, dijeron que si bien en un principio se asentó provisionalmente una villa a la vera del Río Chiapa, porque a la sazón no se había calado ni sabido la tierra, ni los asientos donde se podría e convenía asentar la dicha villa, para que en ella concurriesen las calidades necesarias para la salud de los pobladores e para el dominio e servicio e sustentación de todos, en comarca más conveniente para tener la tierra en paz e sosiego, e que los naturales fuesen más sojuzgados al servicio de Dios Nuestro Señor, e al dominio e servidumbre de sus Magestades, e habiendo visto los términos e asientos de estas comarcas, adonde más sano e conveniente sea para los vecinos e pobladores, les pareció que en este campo de **Hueyzacatlán**, hay e concurren las calidades necesarias para la dicha población, por ser la tierra fría, e en ella haber el río e fuentes de muy buen agua e prados e pastos e aires, e la tierra e sitio para la villa enjunto, alto e sano, según el leal saber y entender de maese Gerónimo, Cirujano de la expedición, e tierra para ganados e montes e arboleda e comarca cercada e conveniente e en el comedio de toda la tierra. Por tanto el señor Capitán Diego de Mazariegos, Teniente de Gobernador de las Provincias de Chiapas y Llanos por el magnífico señor Tesorero Alonso de Estrada, Gobernador de la Nueva España por sus majestades, asistido por la Justicia e Regidores de la villa provisionalmente fundada a orillas del Río Chiapa, justamente unánimes y conformes dijeron, que mudaban e mudaron el asiento de la

primitiva y provisional Villareal a este dicho campo de Hueyzacatlán, a donde se encontraba Mazariegos con la gente de su ejército e vecinos e pobladores que serían de la nueva población por él fundada para el servicio de Dios de sus Majestades. Con todo lo cual es como lo proveyeron e mandaron, pidiendo al escribano ya mencionado, Gerónimo de Cáceres por nombre, asentara debidamente en el libro de cabildos esta fundación e le diese fe, e testimonio, en manera que hiciese fe cada e cuanto le fuese pedido” (Trens, 1957, págs. 15 - 16).

Junto a los primeros españoles llegaron a este valle indígenas que, con su asentamiento estratégico, al paso del tiempo y conforme a diversas circunstancias, dieron origen a los primeros barrios de esta ciudad. Si bien, no contamos con más datos sobre los primeros pobladores indígenas, sí los tenemos sobre los españoles cuyos nombres quedaron asentados en la historia. A quienes hacemos referencia como los comenzaron en la fundación inicial, en la Chiapa de Indios, hoy Chiapa de Corzo, son:

Diego de Mazariegos	Juan Home	Antón Pérez
Luis de Luna	Luis Alfonso Mazariegos	Luis de Baeza
Pedro de Orozco	Pedro González	Pedro Fracallo
Pedro de Estrada	Gonzalo de Cea	Francisco Hernández
Francisco Gil	Juan de Luna	Ambrosio Gonzáles
San Pedro Vizcaíno	Diego García	Alfonso de Arenas
Francisco Marroquín	Cosme Mellado	Fernán Álvarez
Álvaro Gutiérrez	Juan Marín	Juan López
Antonio Centeno	Francisco Moreno	Juan Ginovés
Nicolás de Rodas	Martín López	Ruy López
Francisco de Lintorne	Pedro Gentil	Lope de Espinosa
Br. Alonso de Aguilar	Hernán Pérez de Bocanegra	Andrés de Escobedo
Francisco de Chávez	Pedro Regidor	Pedro Sánchez
Bernardino de Coria	Luis de Cabrera	Francisco de Hilera
Cristóbal de Morales	Diego de Ortega	Francisco Gutiérrez
Juan de Porras	Diego Hernández	Juan de Orduña.
Antonio de la Torre	Pedro de Solórzano	
Gerónimo de Cáceres	Francisco de Casanova	

Sin embargo, Trens nos menciona que, en la fundación definitiva de la Villareal de Chiapa de los Españoles, hoy San Cristóbal de Las Casas, a los ya mencionados primeros pobladores de ella, se apuntaron en el libro de cabildo de manera posterior (Trens, 1957: 25 – 26):

Andrés de la Tovilla	Miguel Quintero	Juan de Talavera
Francisco Rengifo	Juan de Escobar	Alonso Hidalgo
Francisco Ortés de Velasco	Juan Beltrán	Diego de Villareal
Juan de Vera	Francisco de Comontes	Pedro Moreno
Pedro de San Esteban	Francisco de Solís	Juan Portillo
Diego Holgín	Diego de la Puerta	Blas de Villacastín

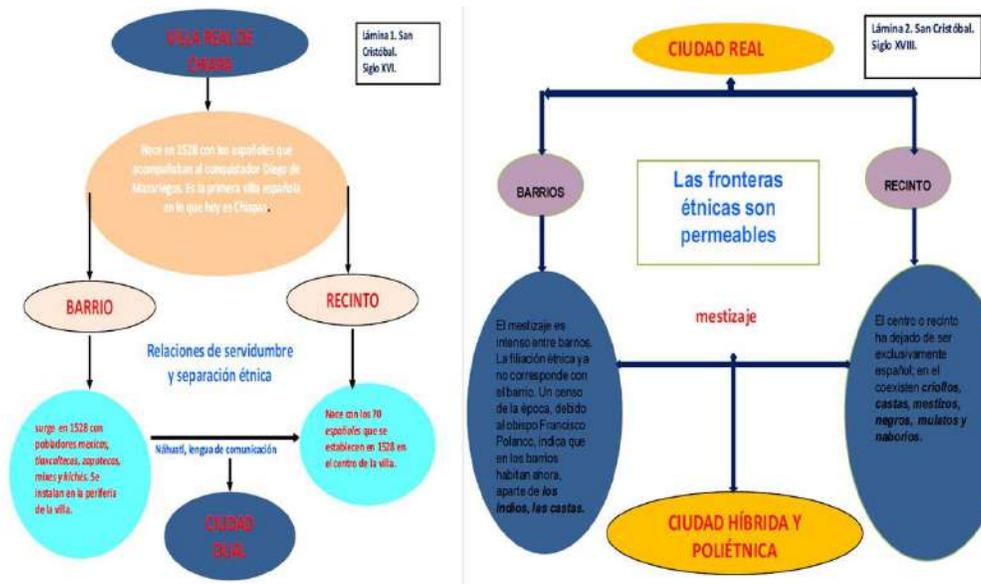
El interés que ponemos al transcribir esta lista es el de la separación de dos mundos: el español y el indígena, que vendría a configurar las relaciones sociales locales hasta las primeras décadas del siglo pasado. Llamaría la atención observar que en esta lista de fundadores no se nombran mujeres como parte de la empresa de fundación, la respuesta a este hecho lo encontramos con Andrés Aubry, quien nos remite a que esta situación

socavó de raíz el proyecto de separación entre españoles e indios fue el mestizaje biológico que se produjo en Ciudad Real entre ambos grupos humanos. En efecto, los conquistadores llegaron a Chiapas sin mujeres, y aunque en la década de 1530 se ordenó a los encomenderos casados que hicieran venir a sus esposas de España y a los solteros que contrajeran matrimonio para poder conservar el disfrute de sus ventas, esta disposición parece haber tenido un impacto bastante limitado (...) Por otra parte parecen ser sumamente escasos los españoles solteros o casados que resistieron la tentación de usar su poder para obtener los favores sexuales tanto de sus sirvientas indias, mestizas y multadas como de otras mujeres de condición social inferior a la suya (Aubry, 1991, pág. 45).

Transcribimos esta lista de los primeros fundadores con la finalidad de apuntar que, a pesar de que muchos de estos y sus descendientes dejaron el valle después de los primeros años de la fundación o en los subsecuentes, la mayoría de estos apellidos son tomados como símbolo de pertenencia a una familia “rancia” en la ciudad, como significado de una pertenencia a ésta a través de los siglos. De los relatos existentes sobre la fundación de la Villa Real de Chiapa de los Españoles podemos emitir una conclusión sobre la conformación del tejido social: desde este momento, se crea un conjunto dual: indígena – español, cuyas relaciones se darán en diferentes

maneras a través del tiempo (Paniagua, 2011) el cual ha tomado distintas formas de relación a lo largo de la historia y que resumimos con la ilustración número 6.

Ilustración 6 Esquema de organización de relaciones sociales



Fuente: Paniagua, 2010: 302 – 303.

Este complejo indio – ladino permanece vigente con matices que serán considerados en el apartado final de este capítulo; sin embargo, en la fundación, dadas las condiciones geográficas del asentamiento, esta diferencia sirvió como una edificación o fortificación para la protección del asentamiento español conocido como El Recinto. Explicamos lo anterior con palabras de Andrés Aubry, quien menciona que durante la fundación existieron diversos tipos de mecanismos protección de los habitantes de Ciudad Real: las barreras naturales, ríos, pantanos, pastizales constituyeron la primera protección. Después, prohibieron a todos, incluso a los dominicos, cuando llegaron en 1545, construir puentes, y esta constituyó la segunda protección. “Entre el río y el centro residencial regalaban sitios a sus aliados indígenas (Mexicanos y tlaxcaltecas), los primeros pobladores fundaron progresivamente las 6 vigías de los barrios indígenas” (Aubry, 1991: 19). A partir de 1546, los españoles “obsequiaron” a los habitantes de los barrios terrenos de cultivo entre el río y el recinto, esto consistió una cuarta protección. “Se dieron el lujo de una quinta protección: entre los barrios indígenas y las escasas cuerdas del

centro residencial español, prohibieron toda construcción. Un cinturón verde constituía el último colchón protector de la nueva ciudad” (Aubry, 1991:19).

Esta forma de construcción y organización social de la ciudad se conservó hasta mediados del siglo XX, tiempo en el que la pertenencia a un barrio significaba el estatus del ciudadano y el oficio principal al que estaba ligada su identidad. También tenemos que sumar que, entre estos barrios, se colocaron los conventos religiosos: el de los mercedarios, fundado en 1537 al poniente; el de los dominicos, quienes llegaron en 1546, al norte de la ciudad; y el de los franciscanos, los últimos en arribar, en 1577, al sur. Estos conventos fungieron como un tipo de defensa diplomática ante las incertidumbres que presentaba el gobierno civil. Como han apuntado historiadores como Jan de Vos (1986), Gudrun Lenkersdorf (2001), Juan Benito Artigas (1984), Sidney David Marckman (1987), estos conventos más que el simple interés por la evangelización de las Provincias de Chiapas, han de entenderse dentro del juego político-religioso referente a los conflictos que la misma iglesia tenía consigo misma en el viejo continente que, si bien resultan interesantes, constituyen tema de otra tesis. Baste decir aquí que el conflicto religioso de los siglos XVI y XVII se ve reflejado en la asimilación de las órdenes religiosas, el clero regular, a la atención de pueblos indígenas y la íntima relación del clero secular, junto a los mercedarios, con el asentamiento español. Sobre los dominicos habrá que apuntar aquí que fueron, según Trens (1957), quienes procuraron en la ciudad el cultivo de las cebollas, ajos, lentejas, habas, lechugas, coles, rábanos, espinacas, duraznos, albaricoques, ciruelas, almendras, nogales, entre otros¹⁶, si nos referimos al tema de la alimentación, pues el ámbito evangelizador mucho se ha escrito por la importancia que esta orden adquirió en la región.

¹⁶ Sobre los conventos masculinos en la época colonial y Virreinal de la Nueva España existe poca información y constituye una veta de análisis poca explorada. Se ha privilegiado la cocina conventual femenina dada la relación intrínseca que hacemos de la cocina como actividad netamente femenina. Sin embargo “La impactante y sobria belleza de los regios edificios conventuales que habitaron las diferentes órdenes mendicantes establecidas en la Nueva España, así como la convivencia dentro de estos magnos recintos, son un testimonio vivo al que nos podemos acercar para conocer los espacios internos y las actividades que ahí se realizaron en otro tiempo. En general, junto al claustro mayor se encontraba uno más pequeño, "...alrededor del cual se distribuían la cocina, la panadería, la despensa, la cava, las habitaciones de la servidumbre y las caballerizas". En los conventos grandes, como San Francisco o Santo Domingo, los claustros se comunicaban con las huertas y jardines. Numerosos sirvientes mestizos, mulatos y esclavos, se encargaban de las labores más pesadas, ayudaban en la limpieza del edificio y atendían las tareas de la huerta y de la cocina” (Guerrero, 2007). Artemio del Valle Arizpe tiene una descripción del espacio conventual dedicado a las cocinas y refectorios que se consideran similares en la Nueva España. Y sobre el papel de los cocineros conventuales el mejor de los ejemplos que podemos citar es San Pascual

En lo que concierne a la fundación de conventos y monasterios, hacemos un énfasis especial en el año 1595, en el que Felipe II emite la bula de fundación del convento de monjas de La Encarnación para Ciudad Real; sin embargo, no fue hasta el 1 de mayo de 1610 cuando llegaron las primeras enclaustradas provenientes de Guatemala. Este convento resultará de importancia para nuestro análisis, pues es a éste al que se le atribuye la confección y propagación de la cultura de dulces locales (que como sucede en la Nueva España, en no pocas ocasiones, esta tradición no se da sino es gracias a la influencia morisca que recibieron los conventos novohispanos en sus cocinas a través de la servidumbre de las monjas) como pueden ser las jaleas, conservas y pasteles, entre otros bocadillos que, a pesar de su casi extinción, aún pueden conseguirse en la ciudad o permanecen únicamente en los documentos que sobre la época pueden consultarse:

Y, en efecto, estas buenas monjitas eran maestras en la confección de susamieles, melindres, tocinos de cielo, picones de camote con piña, gorjas de ángeles, tortas rellenas, huevos reales, leche de obispo, yemitas acarameladas, huevitos de faltriquera, jaleas de frutas, pasteles de rejilla, peteretes de huevo, frágiles pestiños, bienmesabe, buñuelos, el sabroso espera y calla, las migas de obispo, las mermeladas, las jericallas y otros dulces más que hacían primores y regalos en las mesas de los puntillosos hijosdalgo de la noble y membrada Ciudad Real (Trens, 1957, pág. 221).

Este entretejido sociocultural de la fundación de Villa Real de Chiapas se vio complementado con la especialización de los barrios en artes y oficios propios de cada uno: El de Mexicanos, fundado en 1528 por mexicas aliados a los conquistadores a los cuales se les dotó tierras a orillas del Río amarillo, el cual se distinguió por la producción y teñido de nahuas, la producción de tejidos y la fabricación de dulces; el del Cerrillo, formado al liberar a los indígenas esclavos en 1549 por el visitador Gonzalo Hidalgo de Montemayor, quedando los dominicos como protectores y encargados de educarlos, y cuyos habitantes siguen siendo reconocidos por los trabajos de herrería; el barrio de Cuxtitali, fundado por la migración de grupos indígenas (Quiché) venidos de Guatemala, sus habitantes tienen como actividad desde la industria de la

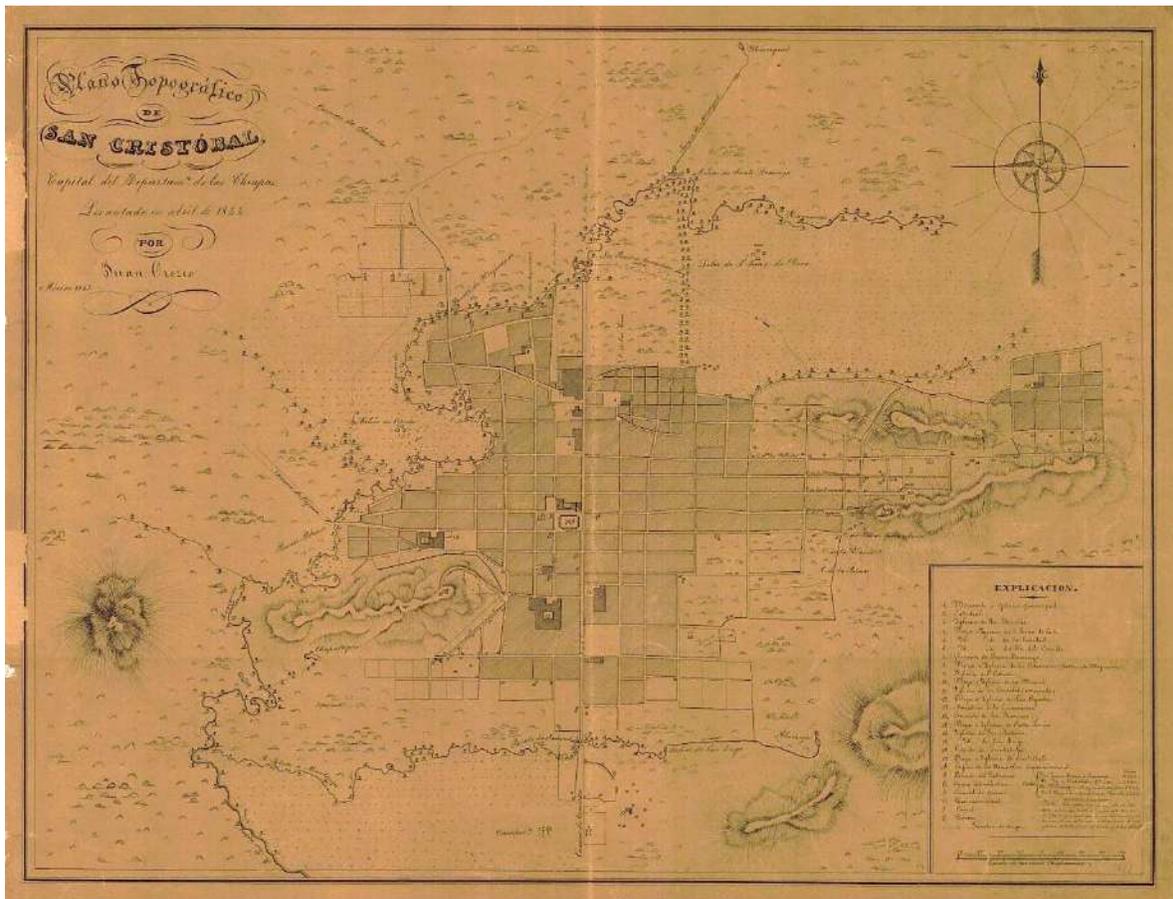
Bailón, fraile franciscano. Sobre la labor conventual masculina de la región que nos ocupa, no contamos con mayor información para el análisis. Sin embargo, para ahondar en la labor de los frailes y monjes cocineros en Querétaro Cfr. <https://www.amc.edu.mx/revistaciencia/index.php/component/content/article/65/105-cocina-despensa-y-comida-en-los-conventos-franciscanos-de-queretaro-en-la-epoca-colonial.pdf>

carne de cerdo y sus derivados; el barrio de San Diego, formado por grupos indígenas zapotecos en 1538 y cuyas actividades principales fueron la arriería y la panadería.

El barrio de la Merced, conocido en un inicio únicamente como El Barrio, fue fundado en el siglo XVII, 1637, ejerció el rol de la fabricación de veladoras y velas decoradas, así como los trabajos con hojas de lata. Este barrio se mantuvo teniendo como centro integrador el convento de la Merced y como una primera extensión de El recinto español. El barrio de Santa Lucía fue creado, alrededor de 1594, bajo la jurisdicción de los conventos de San Francisco y las monjas de la Encarnación, en él se asentaron los constructores y, junto al barrio de San Antonio, fundado por los franciscanos a finales del siglo XVI o principios del XVII, constituyeron el lugar de residencia de los fabricantes de cohetes, toritos y otros fuegos artificiales. Finalmente, el barrio de San Felipe fue una colonia de Zinacantán, en la que se asentaron indígenas tzotziles, cuya principal ocupación era la arriería y el comercio con tierra caliente (Acala). Para ofrecer al lector una vista de la ciudad, adjuntamos en la ilustración 7 una vista de esta distribución que permaneció casi impermeable por el tiempo hasta mediados del siglo XIX, época en la que la organización por barrios comenzó a tener una nueva configuración y dinámica social. Al respecto, conviene citar lo mencionado por Paniagua, quien sostiene que

las relaciones entre el Recinto Español (hoy centro histórico) y los Barrios de Indios eran de estricta *separación étnica*. Se hablaba el náhuatl como lengua de entendimiento común, pero el vínculo entre españoles y la población mixteca, zapoteca, tlaxcalteca, mexica, quiché y tzeltal era únicamente de servidumbre. De ahí que este momento haya sido explicado con el nombre de “*ciudad dual*” (Paniagua, 2010, pág. 171).

Ilustración 7. Plano topográfico de San Cristóbal, 1866



Al centro puede ubicarse El Recinto español y alrededor de éste los barrios indígenas. También se pueden observar el señalamiento de los campos de trigo a los que hacen mención los cronistas, y que están ubicados al poniente, norte y sur de la ciudad. Original Mapoteca Manuel Orozco y Berra.

Así como la arquitectura de la ciudad ha ido cambiando con el paso del tiempo, influenciada en gran parte por factores políticos y culturales, como la anexión de Chiapas a México y el intento local por olvidar cualquier vestigio arquitectónico de haber pertenecido a Guatemala, también lo ha sido el nombre con el que se ha reconocido este valle. Nos referiremos a ella principalmente como San Cristóbal de Las Casas, sin perder de vista que el valle era denominado antes de la llegada de los españoles como Hueyzacatlán o Jovel. En 1528 se le denominó Villa Real de Chiapa y al siguiente año, en 1529, se le reconoció como Villa Viciosa, título que no tardó más de dos años. En 1531 se le nombró Villa de San Cristóbal de los Llanos. En 1536, la alcanzó el rango de ciudad y para tal efecto se le volvió a cambiar el nombre a Ciudad Real de Chiapa. En 1829, Emeterio Pineda a través de un decreto gubernamental cambió el nombre de la ciudad a

San Cristóbal y en 1848 Fernando Nicolás Maldonado agregó al título de la ciudad el apellido Las Casas, en memoria de Bartolomé de Las Casas, el primer obispo en llegar físicamente y tomar posesión de la entonces diócesis de Chiapas. El primero en ser nombrado murió envenado por accidente y el segundo renunció antes de llegar. Es en 1934, en el contexto regional de la persecución religiosa, cuando Victórico Grajales, en ese entonces gobernador del Estado, optó por eliminar cualquier resquicio de nombre religioso de las toponimias de los municipios del Estado de Chiapas y a la antaño Ciudad Real le corresponde llevar únicamente el título de Ciudad Las Casas. Finalmente, en 1943, adopta el nombre que actualmente ostenta por decreto del gobernador Rafael Pascasio Gamboa. Durante las contiendas, cada uno de estos nombres con que se designó a la ciudad refleja tanto el lado conservador que caracterizó a las élites políticas y económicas locales, como los avatares que las luchas liberales y anticlericales trajeron como consecuencias a la postura conservadora de los coletos.

Cada uno de estos nombres refleja de cierta manera los cambios que, al interior y exterior de la población, estaban ocurriendo en términos políticos y sociales: Andrés Aubry señala, con justa medida, que debemos de observar el cambio urbano, demográfico y monumental de la ciudad a través del tiempo, coincidente con el cambio que ocurre al nivel de nombres, además las variaciones en densidad poblacional nos proporcionan información para atender la relación entre factores políticos, religiosos, sociales y culturales desde una ciudad enclavada en las montañas a cuyo acceso resultaba, hasta finales del siglo XX, una travesía mortal propia de las páginas de cronistas y viajeros a las que haremos referencia a lo largo del capítulo presente.

Un pasaje copiado por Flavio A. Paniagua (1908) ilustra perfectamente nuestra anotación anterior. Se trata del diario de viajes de Tomás Gage, quien durante las primeras décadas del siglo XVII se adentró a recorrer la Nueva España y la Provincia de San Vicente de Chiapas y Guatemala, perteneciente a la jurisdicción de los dominicos. El pasaje al que nos referimos es el inicio del viaje a Ciudad Real partiendo de Chiapa de los Indios, hoy de Corzo. Gage y sus compañeros relatan que emprendieron el viaje “después de haber perdido su libertad que jugaron al chaquete por unas cajas de chocolate con el provincial de los dominicos” (Paniagua, 1908: 77) de aquel poblado. Sigue diciendo, B. Trens, que

los preparativos de un viaje en los tiempos coloniales, empezaban por realizar un formal arreglo de todos los asuntos que se tuviesen pendientes, hacer una confesión general de

culpas y pecados, restituir lo mal habido, pedir perdón por las ofensas hechas al prójimo, pagar novenarios y misas a los santos de la devoción del viajero, hacer testamento, dar un banquete de despedida a los parientes y amigos y encargar un toque general de rogativas para el momento de la partida (Trens, 1957, pág. 224).

Sobre los viajes de Gage y la alimentación, volveremos más adelante. Sin embargo, bástenos señalar en este momento que, apenas 35 años después de la fundación de la villa comenzaron a sentirse los infortunios que se relacionan con nuestro tema de investigación: 1563 resultó ser un año estéril por la falta de lluvias. Según los datos, ese es el primer momento de hambre que pasó la población, principalmente la indígena, pues la fanega de maíz llegó a valer la suma cuatro tostones, que era lo mismo que pagar 16 reales de Castilla (Trens, 1957).

4.3 CIUDAD REAL DURANTE LA COLONIA.

Abrimos este apartado con la descripción de la Navidad de 1545 que en Ciudad Real coincidió con la llegada de Bartolomé de Las Casas, y cuya relación con los habitantes del valle no fue ni muy grata ni muy duradera, dadas las ideas del fraile sobre la libertad de los indígenas y su controversia con los encomenderos locales:

Fue muy celebrada en Ciudad Real y se hicieron fiestas y comilonas en honor del señor Las Casas. Se confeccionaron grandes y costosas colaciones, mazapanes, alcorzas y frutas de horno y de sartén, perniles cocidos en vino, gallipavos y gallinas de la tierra, ensaladas, hortalizas y empanadas, que eran unos pasteles cargados de manteca y huevo, cocidos al horno y rellenos de picadillo de carne y de aves sazonado incitantes mojes (Trens, 1957, pág. 218).

Si optamos por seguir la historia de San Cristóbal de Las Casas por siglos, de manera similar a la estructura que siguen los trabajos de Andrés Aubry y Jorge Paniagua Mijangos, que podamos tener en planos distintos los acontecimientos que se pueden relacionar con nuestro interés observamos que la vida social, religiosa y comercial se realizaba desde el centro, El Recinto. Éste fue el lugar donde se asentó la población española y a la que únicamente podía entrar la población indígena si trabajaba como servidumbre en las casas de dicho espacio o en días de mercado para instalarse a las afueras de éste. La plaza, de cien varas castellanas de norte a sur y ciento cincuenta de oriente a poniente, tenía la función de mercado y ahí es donde se instalaron “veinticuatro cajones, donde los comerciantes pudieran almacenar, exponer y vender sus mercancías” (Artigas,

hierro; pero no se atreven a emplear mucho en esas cosas, porque hay pocos españoles en el País, y la mayor parte de los que hay, se contentan con lo necesario y pasan la vida sin regalo ni lujo (Paniagua, 1908, pág. 85).

Contamos con el relato de Fray Alonso Ponce, quien, en 1586, ya describe a Ciudad Real en los términos siguientes: “Hace en aquella ciudad y valle mucho frío, dase trigo y cebada, danse duraznos muy buenos y maravillosas manzanas y otras frutas de Castilla” (de Ciudad Real, 1976: 39). Es en este siglo, el XVI en el que se construye una ciudad dual, en palabras de Aubry, en sentido de la relación de servidumbre pues, si bien, el número de habitantes indígenas en la ciudad era mayor al de los españoles, los primeros “con sus parcelas alimentaban el casco residencial [...] y buena parte de estos indígenas se ocupó en servicios domésticos de los españoles” (Aubry, 1991: 27).

Para el análisis de la historia de Ciudad Real, hoy San Cristóbal de Las Casas, a través de la alimentación de sus habitantes tendremos que recordar que para el contexto en el que nos encontramos hemos de prestar atención a las prescripciones religiosas que existieron en torno a las prácticas de alimentación. Si bien, para las familias la alimentación cotidiana dependía directamente de las posibilidades económicas los hábitos de alimentación dependían también de las vigilias, las abstinencias y los ayunos que las bulas, decretos y mandatos tanto papales como episcopales establecían, especialmente para el tiempo de cuaresma. “Las severas prescripciones de las reglas eclesiásticas y conventuales imponían el ayuno entero y doble, que no pocos creyentes fervorosos también se imponían en cuaresma”, nos menciona Trens (1957: 219) al hacer referencia a la idea que aquí exponemos; este ayuno entero refiere a no tomar ningún alimento en el día, como podemos observar en el documento que transcribimos a continuación (AHDSCLC carpeta 4147 expediente 14) en el que se detallan las fechas en que los coletos tenían que guardar abstinencia y qué días debían de hacer ayuno, junto a los alimentos que podían o no consumir:

Año de 1860

Días de ayuno.

1º toda la cuaresma, menos los domingos.

2º vigilia de Pentecostés o Pascua del Espíritu Santo.

3º Las cuatro temporadas del año que, en este de 1860 son el 28 de febrero, 2 y 3 de marzo = 30 de mayo, 1 y 2 de junio = 19. 21. 22 de septiembre =19.21 y 22 de diciembre

4º vísperas de Sn Juan Bautista, vísperas de Sn Pedro y S. Pablo. vísperas de Sn Andrés, Santiago el Mayor, Santo Tomás= San Bruno, Sn Mateo, Sn Simón, Sn Judas Tadeo, S.

Matías, S. Lorenzo, Vispera de la Asumpción de Ntra. Sra. = Vispera de todos santos y el 24 de Diciembre.

Días de abstinencias de carnes

1º los viernes de cuaresma

2º miércoles, jueves, viernes y sábado santo, y miércoles de ceniza.

3º Vigilia de Pentecostés

4º Víspera de San Pedro

5º Vigilia de la Asumpcion de Ntra Sra. [Sic].

6º Vigilia de Natividad de Ntro.

En todos estos días se puede comer huevos y leche

En los días que no son de abstinencia, aunque no de ayuno se pueden comer carnes menos en la colación, más los que no están obligados al ayuno pueden comer carne a toda hora y en estos mismos días a toda hora y en estos mismos días (que no sean de abstinencia) se pueden mezclar en la comida carne y pescado menos en los días de cuaresma. Los parbulos no están obligados...

De los que ayunan

En los días de abstinencia

1º Pueden comer leche y güevos - ¿a toda hora? sí, al medio día.

2º Cuando no es abstinencia sino solo de ayuno pueden comer carne menos en la colación y si pregunta leche y güevos podrán comer en la colación? No.

3º los que ayunan cuando no es de abstinencia ¿pueden mezclar carne y pescado? si, menos en cuaresma y tempora, pescado si se puede comer en la colación

Los que no ayunan

1º en los días de abstinencia ¿pueden comer leche y guevos a toda hora del día y noche? Si.

2º los que no ayunan debiendo ¿podrán en los días que no son de abstinencia, sino no solo de ayuno, comer carne a toda hora? No, sino solo de día, lo mismo que leche y guevos pero los que no están obligados por no tener siete años o por enfermedad o por no haber otra cosa que comer si.

3º En los días que no son de abstinencia y sí de ayuno los que no están obligados ¿podrán comer pescado y carne de día y de noche, solo de día sí y de noche no.

Fuente: Archivo histórico diocesano de San Cristóbal de Las Casas. Carpeta 4147 Exp.

14

Sobre las fiestas de estos primeros siglos de vida civil en Ciudad Real, contamos con la descripción de los platillos que eran servidos en los banquetes y que algunos de ellos, aún se conservan sea en nombre o en la composición de ingredientes:

adornaban sus mesas con platillos suculentos de capones, pavos, asado oloroso de carnero, las tortas de huevos, los pollos almendrados o alcaparrados, los pichones en vino, el conejo en pebre, el adobado, la pepitoria, el estofado, el salmorejo de carne de puerco, las magritas encapotadas, los pollos substanciales, las sopas en caldo flotante, el adobo magistral, la carne de puerco en caldo de ángeles, las costillas estacadas, los pollos cardenales en yemate, las albóndigas reales, el galán de lomo de puerco, el manjar blanco,

la torta real y las exquisitas especialidades reposteriles de las monjas de la Encarnación, todo bien rociado con aloja, clarea, verdea, aloque y otros buenos vinos (Trens, 1957, pág. 220).

El siglo XVII se caracteriza por diversos momentos en los que el crecimiento y detrimento poblacional es fluctuante dadas las hambrunas de las que se tienen noticias y festines que pueden observarse con los pocos datos con los que contamos. A inicios del siglo, en 1611 nos encontramos que en Ciudad Real habitaban 2 075 personas entre españoles, criollos, mestizos, indios y negros (Trens, 1957: 167). Sin embargo, es en este siglo en el que podemos ubicar el comienzo de la transformación de la Ciudad Real a través de sus monumentos icónicos: comienzan a construirse en su estilo actual la Catedral, el convento e iglesia de Santo Domingo, así como el Arco Torre del convento de La Encarnación. Para las primeras décadas del siglo, 1627, tenemos una idea de la vida social de la población:

la principal diversión era la misa en Catedral, pero los curas alargaban el placer tanto que las damas de la sociedad no aguantaban el ayuno. Durante el sermón, entraban las sirvientas con jícara de chocolate caliente para reanimar el gusto de la devoción. El Obispo Salazar exhortó moderar la costumbre. Las damas se defendieron decretando una huelga de misa (Aubry, 1991, pág. 33).

Dicho pasaje en la historia local no terminó únicamente con estos acontecimientos, sino que, como nadie se lo esperaba, el obispo al que hacemos mención terminó siendo envenenado por parte de las damas coletas con un chocolate que le fue servido como cortesía. De ahí que, durante mucho tiempo la práctica de tomar chocolate fuera temida. Transcribimos aquí fragmentos de lo relatado por Gage sobre los sucesos ocurridos en 1625 con el Obispo Bernardino de Salazar y Frías:

Ese obispo, como todos los demás de las Indias era sobradamente apegado al interés, pero varón de buenas costumbres, y cuyo celo en reprimir los abusos que se cometían en la iglesia le costó la vida, aun antes de que yo saliese de Chiapa. Las mujeres de esa ciudad se quejan constantemente de una flaqueza de estómago tan grande que no podría acabar de oír una misa rezada y mucho menos la misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y algunas tacillas de conserva o almíbar, para fortalecerse. Con ese fin acostumbraban sus criadas a llevarle el chocolate a la iglesia en mitad de la misa o del sermón, lo que nunca se verificaba sin causar confusión y sin interrumpir los sacerdotes o predicadores. El obispo pues, queriendo corregir tal abuso por los medios de la dulzura, las exhortó varias veces, y aun las rogó que se abstuvieran de semejante escándalo; pero como vio que de nada servían sus reconvenciones amistosas, y que al contrario seguían con el mismo desorden, menospreciando sus consejos y exhortaciones,

mandó fijar una excomunión a la puerta de la iglesia contra todas las personas que osaran comer o beber en el templo de dios durante los divinos oficios. La excomunión desagradó sobremanera a todas las mujeres con especialidad a las señoritas que dijeron a voz en cuello que si no las dejaban comer y beber en la iglesia, no podrían tampoco ellas seguir yendo. Las principales damas del pueblo que sabían la amistad que el obispo tenía con el prior y conmigo, nos suplicaron con las instancias más eficaces que hiciéramos cuanto estuviese en nuestra mano a fin de que su ilustrísima levantase la excomunión. En efecto tanto el prior como yo probamos de cuantos modos pudimos a vencer la severidad del prelado y a reducirlo a la indulgencia, alegando en favor de la costumbre del país la debilidad de las mujeres y de sus estómagos y manifestándole la aversión que le tendrían y el peligro que había de que tanto rigor causara sediciones y tumultos en la iglesia y en la ciudad, temores que se enfundaran en lo que habíamos oír decir a muchas personas. Pero el buen pastor nos respondió que su vida no era de valor alguno para él, si había de conservarla a costa de la gloria de Dios y del lustre de su casa, y que cuando le habíamos dicho cuanto le habíamos dicho no le movería a desviarlo de la senda de sus obligaciones. Entonces las mujeres, que vieron que no mudaría de resolución, empezaron no solamente a meditarlo con tedio sino a burlarse de él a cara descubierta, haciendo mofa de su excomunión y tomando más chocolate que agua beben las peces en la mar. Ese exceso fue un día causa de que hubiese un terrible alboroto en la iglesia catedral, alboroto en que salieron a relucir muchas espadas a los canónigos y capellanes quienes quisieron llevar a completa ejecución el mandamiento del obispo quitándole a las criadas las jícaras en que servían el chocolate a las damas. Por último viendo que no podían ganar a su ilustrísima ni con empeño ni con el escándalo, determinaron abandonar la catedral, de modo que desde entonces no se veía un alma en ella, y todo el mundo iba a oír misa a las iglesias de los conventos, donde los frailes dejaban que cada cual hiciera lo que se antojase, y siguiera sus costumbres antiguas sin más que exhortar a sus files con la mayor dulzura lo que les valió muy sendos pesos y cumplidos regalos en detrimento de la catedral a donde nadie ponía los pies. No duró sin embargo mucho tiempo la ventaja pacífica de esa preferencia porque el obispo se incomodó con los religiosos y mandó publicar otra excomunión contra los que no asistieran al oficio divino que se celebraba en la catedral, y las mujeres cesaron de concurrir a los conventos; más para no ir a la catedral se quedaban en sus casas. En medio de esas disputas y el obispo y los frailes, los canónigos y el chocolate, las criadas y los acólitos, cayó el obispo enfermo de mucha gravedad y se retiró al convento de los religiosos de Santo Domingo, persuadido de que nadie lo cuidaría mejor que el prior, en quien tenía puesta toda su confianza. Enviaron a buscar médicos a varios puntos, y todos los que acudieron afirmaron que el obispo había sido envenenado y el pobre señor lo reconoció al morir, y rogó a dios que perdonara a los autores de su muerte, y que aceptara el sacrificio de su vida que voluntariamente ofrecía por su gloria y por el honor de su casa. Su enfermedad no duró más de ocho días, y en cuanto expiró todo el cuerpo, la cabeza y la cara se hincharon, y al tocar el cadáver por cualquier parte saltaba materia, señal de la putrefacción general de todo muerto (Gage, 1946, pág. 147 – 148)¹⁷.

¹⁷ Sobre este relato encontramos, durante las temporadas de campo, una actualización en la entrevista con don René Arellano, quién nos lo contó con cierta presentificación y nombres de personas contemporáneas.

Sobre las comidas y momentos más festivos, transcribimos aquí la descripción que hace también Thomas Gage, en 1625, sobre el almuerzo que le fue ofrecido por parte de Fray Juan Bautista, prior del convento de los dominicos de Ciudad Real:

[estuvo] compuesto de viandas saladas y salsas que nos hicieron más agradable todavía el excelente vino de jerez que el prior nos había mandado llevar. Después de los platos salados, vinieron las jaleas y conservas de las monjas de Chiapa, que no habíamos comido tan buenos dulces desde San Juan de Ulúa hasta aquel lugar, y nos sirvieron para tomar cada uno nuestra jícara de chocolate, fin y postre del segundo desayuno (Paniagua, 1908, pág. 79).

En las mismas crónicas, después de narrar el encarcelamiento que sufrieron Gage y sus compañeros durante días en las celdas del convento de Ciudad Real por motivos de haber abandonado la misión en Filipinas y las viandas que, a escondidas, les eran llevados después del ayuno penitencial, de las confituras y golosinas que disfrutaban los frailes en el convento, Gage relata a Ciudad Real de la siguiente manera:

[Existe] producción de reces, algodón, chocolate (del Soconusco) pescado. “ni pan, porque sino [sic] hay trigo, la cosecha del maíz es suficiente para su consumo”. En fin tiene cosa cuanto quieren, aves y con especialidad pabos [sic], frutas, miel, tabaco y caña de azúcar” (Paniagua, 1908, pág. 84).

El siglo XVIII convierte a Ciudad Real en una ciudad criolla, dado que teniendo en cuenta la pluralidad de sus habitantes, comenzó a darse un mestizaje poco aceptado, pero difundido. Los acontecimientos importantes estriban en que

Ciudad Real en suma es un refugio: **urbano** para las poblaciones rurales azotadas por el hambre, enfermedad, epidemias, plagas y repartimientos, buscando protección episcopal, amparo hospitalario o sencillamente una banqueta donde sobrevivir mientras les faltan milpas, la extinción de los pueblos llena Ciudad Real. **Social**, para los vecinos de La Antigua que se mudan a Ciudad Real... **Económica** para los negros mulatos o mestizos del Soconusco convertido en desierto. Y, a finales del siglo, **político** para peninsulares que le tienen vergüenza al gobierno decadente español (Aubry, 1991, pág. 39).

Para este periodo también tenemos noticias sobre momentos de escasez de alimentos en Ciudad Real, sobre todo si nos referimos a la primera mitad del siglo XVIII; nuevamente, para los años de 1752 y 1786 también se tienen noticias de los episodios de escases de maíz, como alimento básico de la población (Markman, 1987). Otro tanto podemos decir sobre la alimentación en Ciudad Real durante el periodo de la colonia es que tanto el vino como el aceite de oliva “se

importaban de España, y eran reservados a los pudientes o al culto. Para cocinar con la técnica de la fritura o para añadir grasa a los platillos se utilizó la manteca de puerco” (Rosas, 2014: 58).

El Siglo XVIII representa un cambio de modelo urbano para Ciudad Real, no existe un movimiento de construcción de monumentos, tanto religiosos como civiles, pero sí comienza a haber un auge en servicios médicos y educativos: comienza aún más el surgimiento de colegios, entre ellos el jesuita, de hospitales, con mayor apoyo a la orden de los juaninos, y Fray Matías de Córdoba comienza a calzar a los indígenas, elabora el método de alfabetización y sobre todo crea el periódico “El Pararrayos”, un espacio de discusión académica. Esto se ve reflejado también en un aumento considerable de la población, según el censo que reproducimos a continuación:

**CLASES Y NÚMERO DE HABITANTES DE LA CABECERA DE CIUDAD
REAL, INCLUYENDO EL CURATO DE SAN FELIPE.**

Año de 1778

	Españoles		Castas y mestizos		Negros y Mulatos		Indios y Naboríos	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Ciudad Real	259	305	840	1042	368	462	284	510
Cerrillo	1						92	11
Custitali							67	67
Mexicanos							90	109
Curato de San Felipe de San Francisco	1						267	313
San Antonio							19	25
San Diego							73	89

Todo lo cual da un total de:

Españoles566
 Castas y Mestizos..... 1, 882
 Mulatos y negros830
 Indios y Naboríos2, 116

Total de habitantes 5, 394

Fuente: Trens, Manuel B. 1957: 169.

Durante la época colonial y sobre todo en el siglo XIX el trigo fue uno de los principales cultivos de San Cristóbal, y se extendió a los territorios de Zinacantán y en parte de Teopisca. “De esta manera, el trigo y sus derivados se convierten en las mercancías susceptibles de

intercambio con productos de otras regiones” (Pedrero, 1984: 109), esto permitiría explicar la llegada del chocolate y la sal a cambio del famoso pan coletto y harina. Esto conformaría parte del corpus de prácticas de alimentación que, según los informantes, caracteriza a un coletto: tomar café o chocolate con pan diariamente.

La importancia que obtuvo el trigo, tanto en su cultivo como en su uso cotidiano, hizo que se construyeran diversos molinos alrededor de la ciudad. a principios del siglo XIX tenemos noticias de la existencia de cuatro: el molino de la Albarrada (Alborada), el Molino de Santo Domingo, el Molino de San Diego, el molino de la toma de Agua de Cuxtitalí, que es posiblemente el molino de Los Arcos. Para el fin de este siglo se suman el Molino de la Isla, el Molino de San Ramón y el Molino Utrilla. Durante el periodo de la colonia y a lo largo del siglo XIX las haciendas y ranchos pertenecientes a las familias coletas producían maíz, ganado vacuno, ovino y porcino, frijol y alfalfa. Este último era utilizado principalmente como alimento del ganado. Cabe mencionar que los pollos y las legumbres eran criadas y producidas dentro de los sitios de las casas de los barrios de San Cristóbal (Pedrero, 1984). Este último dato será de importancia en el cuarto capítulo de tesis dado que los informantes hacen referencia a esta forma de producción existente aún a mediados del siglo veinte, y al que cargan de gran significado por los sabores asociados en este proceso.

De este periodo y del siguiente, podemos decir que el lujo urbano resultó una ofensa a la desolación del campo (Aubry, 1991), y provocaba incidentes tal como ocurrió en el festín celebrado el 3 de enero de 1877, en el que, además, se detalla la gastronomía coleta de la época:

Entrada: “varios platonos de sopa con su adorno alrededor de gallinas, higadillas, sesos de carnero envueltos en huevo y otras cosillas que hacían gustoso el primer cubierto”.

Plato fuerte: “Olla con carnero, ternera, jamón, lenguas... luego se sirvieron los asados de pavón, lechoncillos con varias ensaladas”.

Postre: “Masas de pastelones, cubiletos y otras cosas, hechas las masas de manteca de Flandes... varios géneros de almíbares... con postres de leche de Arequipa que se hace con pura almendra, huevos, moles, etc. Se gastaron también varios géneros de vino”. “el Cocinero francés era diestro”.

Después se daba de comer a los músicos y sirvientes; y chocolate a quienes miraban la fiesta sin participar. Pero, en la noche, “se descuidó el dispensero principal con las llaves de las frasqueras y tomándolas los sirvientes, se bebieron los licores principalmente el

vino... se embriagaron e inhabilitaron para cuidar la plata, dando ocasión a que la hurtaran... no se podía evitar” (Ref. BAHD II, 1, 6055. En Aubry, 1991).

Es de llamar la atención, en este caso que presentamos aquí, que el especial énfasis que se hace del menú sobre el cocinero no es gratuito dada la conexión, real o imaginaria, que los agentes tenían y mantienen con Europa, y que, en cuestión de alimentación, la búsqueda de conexión entre la cocina coleta con las cocinas europeas sigue siendo una constante en las identidades locales¹⁸.

Del siglo XIX tenemos noticias de momentos extraordinarios de la vida social de la ciudad y nos referimos en este momento a lo expuesto en un documento existente en el Archivo Histórico Diocesano de San Cristóbal de Las Casas en el que se relata la conducta poco cristiana de algunos habitantes de la ciudad y que transcribimos a continuación

En el libro donde se asientan las partidas de defunción de los feligreses de esta parroquia del Sagrario, en cuya visita ordinaria está entendido S. S. Y. el Obispo mi señor se a servido proveer entre otras cosas el auto que dice así =, otro si dixo S.S.Y. que por quanto está informado de los excesos criminales y abusos que se cometen en los velorios de los defuntos párvulos y adultos, pues en los unos con motivo de la música que ponen los consanguíneos y, en todos valiéndose de otros pretextos, frívolos, injuriosos a la religión, antipolíticos contrarios a las leyes del Reyno y opuesto a la misma racionalidad concurren hombres y mujeres de todas clases y edades, quienes mezclados indistintamente y protegidos de las tinieblas de la noche la pasan después de concluidas las cenas dispendiosas y bebidas excesivas y dispersos unos y otros por lo recóndito de las habitaciones y en el silencio de las milpas, patios y solares. Por tanto prohíbe bajo la pena de excomunión mayor semejantes velorios y manda al párroco que por tiempo fuere de esta feligresía no permita que ningún cadáver pernocte en la casa que huviere sido de su morada si no que en los casos de no ser tiempo oportuno para llevarlo al lugar donde deba dársele excelsa sepultura, sin cobrar por ello especiales dineros a más de los acostumbrados y sin ser necesaria ninguna pompa, traslade en silencio el cuerpo defunto de qualesquiera de sus parroquianos a la Yglesia o Capilla más inmediata que debería franqueársele sin excepción de las exeptas para que allí permanezca el cadáver hasta el momento de conducirse para la inhumación siendo advertencia de que este proveido se pasara copia al señor prior y Vicario General de S. S. Illma. para que disponga y se publique por edictos y lo comunique a los Prelados de las Yglesias de los Regulares y que

¹⁸ Jan Rus III, en una entrevista que sostuvo con la Señora Elenita Paniagua Vda. De Martínez el día 15 de septiembre de 2009 recuperó información sobre el episodio de su familia: el hijo de Flavio Antonio Paniagua, que decidió estudiar Odontología en París en la década de 1880, decidió llevar consigo a dos sirvientes de Chamula, uno de ellos su cocinero personal. Lo importante de esta conversación es que éste último aprendió a “cómo hacer comida francesa” y a su regreso esto, además de ser una práctica común pasó a ser “un viejo cuento de familia” (Jan Rus III, Comunicación personal, 27 de febrero de 2021).

se hará saber a los Promotores Fiscales del juzgado al efecto de que velen sobre su excinción y cumplimiento y firmo S. S. Y. por ante mi de que doy fe = Lo comunico a V. S. en cumplimiento de lo mandado y para los efectos que expresa.

9 Sept. 1819.

Fuente: Archivo Histórico Diocesano de San Cristóbal de Las Casas, Carpeta 4384 Expediente 6

En esta época es cuando comienzan a hacerse más notorios los cambios en la ciudad y uno de los principales para nuestra investigación es el desplazamiento de la plaza del mercado, primero a la zona de El Barrio, hoy de la Merced y posteriormente para constituirse como el Mercado José Castillo Tielemans, en la ubicación actual en la zona norte de la ciudad. En la ilustración 9 podemos observar lo que fue el mercado de los 24 cajones, al que nos hemos referido con especial énfasis, porque debemos de tener en cuenta que, además de ser el principal centro de comercio local, tener un espacio en dicho mercado resultaba poco accesible para todos los habitantes de la ciudad. Según los datos que nos proporcionó Miguel Ángel Muñoz Luna (notas del diario de campo) uno de los cajones de este mercado llegaba a costar cerca de 600 pesos, de aquella época. Este costo era equivalente a poder adquirir tres o cuatro casas cercanas al recinto, en donde llegaban a costar entre 150 y 200 pesos cada una.

Ilustración 9. Mercado de los 24 cajones.



Fotografía sin fecha, pero anterior a 1881, año en el que se comienza la construcción del actual palacio municipal en el lado poniente de la plaza. Mercado de los 24 cajones. Fuente: Biblioteca Particular del Prof. Prudencio Moscoso Pastrana.

4.4 SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS DURANTE Y DESPUÉS DE LA INDEPENDENCIA

En el siglo XIX y XX contrario a lo que sucedió en los anteriores, comienza a haber una actitud pomposa por parte de los vecinos de la aún Ciudad Real, como un intento de demostrar cultural y monumentalmente su anexión a México. Es en esta época en la que el nombre de Abolengo, Ciudad Real, deja de ser usado como topónimo de la ciudad a la que de ahora en adelante se conocerá únicamente como San Cristóbal y comienza la búsqueda, por parte de sus habitantes, de nuevas formas en que realizaran la conexión de su historia con Europa. Con una población aproximada de 14, 000 habitantes en 1810 la ciudad buscará hacer frente a los devenires históricos, políticos y económicos que, además de quitar el nombre, le restarán riqueza e importancia a la ciudad y la reducirán a un poblado más de la Provincia de Chiapas, después de haber sido considerada la única población a la que podía llamársele ciudad:

Azotada por un sinnúmero de catástrofes naturales, plagas y epidemias que dejaron ruinas y víctimas por doquier, fue flagelada al mismo tiempo por tres largas contiendas armadas, además de una dudosa guerra de castas, por bombardeos e incendios intencionales (Aubry, 1991, pág. 57).

A finales de 1880 los poderes políticos son trasladados a Tuxtla, entre los motivos o quejas oficiales estuvieron que San Cristóbal era “levítica” y marcadamente afectada por su pasado colonial. Un siglo más tarde, en el veinte comienza para San Cristóbal una época de cambios, con una población estimada de 14, 000 habitantes, los mismos que en el inicio del siglo anterior, en las primeras cuatro décadas esta densidad será fluctuante y perderá más del 16%; sin embargo, durante los últimos cincuenta años de este siglo la población crecerá en un 579% debido a diversos factores que analizaremos más adelante.

Comienza a haber un cambio urbanístico en el sentido de la creación de una carretera, aunque ésta fuera de terracería, que conectaría a San Cristóbal con el resto del país. Ya existe la instalación de energía eléctrica y “calles urbanizadas a la moda del siglo XIX” (Aubry, 1991: 76). Tras los movimientos y posturas políticas conservadores que habían tomado sus habitantes, y al no ser estos los que triunfaron en el Estado y en el País “sus elites, para no vegetar en la ciudad tuvieron que buscarse un porvenir en la colonia Chiapaneca del D. F., único lugar que aseguraba ascenso o plataforma profesional y política” (Aubry, 1991: 75). Esto ocasionó que, los grandes

capitales económicos y élites políticas abandonaran el terruño y aquellos que se quedaron comenzaran a observar de manera impávida la transformación de esta antigua ciudad colonial.

4.5 SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS CONTEMPORÁNEO

Es a finales del siglo veinte y principios del veintiuno cuando

San Cristóbal se convierte en mito: alimento del sueño de los emigrados en México, o de la nostalgia entrañable de quienes trataban de hacer carrera en la capital de la República. Privada del talento de sus recursos humanos, la urbanización de San Cristóbal se estancó, hasta se enfeó, cristalizó en puro recuerdo de un esplendor ido, en ente imaginario cautivo de su pasado (Aubry, 1991, pág. 78).

Además, es a finales de este siglo cuando la ciudad, nuevamente se vuelve un refugio para los indígenas y extranjeros que han emigrado por diversos motivos, entre los principales podemos mencionar:

Primero, las migraciones que se presentaron bajo el tamiz de ser expulsiones por los conflictos religiosos en la región Altos, ya que muchos indígenas llegaron a la ciudad debido a las diferencias religiosas con la que su comunidad de origen ha estado desde hace cinco siglos, y que generalmente en la festividad del santo patrón suele ingerirse grandes cantidades de alcohol cuestión que el protestantismo no admite al igual que la veneración de imágenes. Cuando abrazan esta nueva fe dejan de aceptar cargos políticos-religiosos, de contribuir económicamente y participar en las fiestas religiosas tradicionales y llegan a convertirse en opositores a aquellas prácticas que involucren el consumo de alcohol o la cooperación económica para las fiestas de los santos patronos, lo que ha producido el repudio de los tradicionalistas y originaron así, grosso modo, la expulsión de miles de indígenas. En segundo lugar, están las migraciones cuyo origen fue de aquellos que buscaban una mejor calidad de vida, ya que venían en búsqueda de empleos después de que las actividades agropecuarias se han convertido en improductivas y el impulso turístico local despuntó después de la mitad de la década de los años noventa del siglo pasado.

Un tercer motivo de la migración de indígenas a la ciudad, lo encontramos entre los niños y jóvenes que llegaron, y siguen haciéndolo, a hacer sus estudios de primaria, secundaria, preparatoria o universidad. Durante las últimas décadas del siglo pasado se hizo muy común que los padres de familia enviaran a sus hijos a casas particulares en donde se les dejara vivir, comer

donde éstos ofrecieran sus servicios a cambio de un salario precario con la posibilidad de poder estudiar en las escuelas públicas vespertinas. Muchos de estos niños y jóvenes, en particular las mujeres estaban dedicadas a los oficios ligados a las cocinas domésticas o pequeños negocios ligados a la producción de alimentos.

Entre otros motivos, además de los ya mencionados, está la necesidad de un servicio médico, pues no son pocos los habitantes de la región Altos que asisten diariamente a la clínica de campo del IMSS, a los centros de salud, al hospital regional o los múltiples hospitales y sanatorios particulares que se han abierto en la ciudad. Además, momentos extraordinarios como la feria de la primavera y de la paz, las fiestas de los barrios, así como el abastecimiento de víveres que realizan en centros comerciales resultan grandes atractivos para una estadía momentánea y de compras en la ciudad. Otros de los motivos dependen a trámites de cualquier tipo: administrativos, judiciales, eclesiales, de trámites de créditos o cobros de programas sociales, etcétera.

En las colonias indígenas podemos ver con claridad como los habitantes de estas, se adaptan como si se tratara de sus comunidades, una muy especial es la conocida como La Hormiga, en el cruce del periférico y la calzada Tlaxcala existe un mercado improvisado, con puestos de madera, con tortillerías, con puestos de ropa, zapatos, refrescos, tiendas de material de construcción, carnicerías. Estas nuevas colonias, así como la creación de nuevas colonias y fraccionamientos ha ocasionado que, desde la década de los años ochenta del siglo pasado, comenzara un apresurado crecimiento urbano sin una planificación que, además de los problemas ecológicos y de salud mencionados, aquejan a la población, la ciudad se convirtiera en un espacio en el que nuevos lugares de distribución y consumo comenzaran a surgir junto a la diversificación del mercado de alimentos creado y ubicado en el centro histórico para el constante flujo de turistas que existe en la ciudad a lo largo del año.

En la ilustración 10 podemos observar de manera gráfica el crecimiento de la urbe al que hacemos alusión en este apartado y que puede compararse con la ilustración 7 que hemos presentado, para comprender que, al igual que todas las sociedades, San Cristóbal de Las Casas se ha transformado de manera que la diversidad cultural que complejizó los primeros años de fundación, ahora se presente tanto en los estudios sociales como en las políticas públicas y programas turísticos bajo cualquier prefijo *multi*, *pluri* o *trans* cultural que nos invita a observar las

distintas dinámicas que, desde el ámbito privado o doméstico hasta espacio público, se dan cita en tanto asimilación, explicación y significación del cambio al interior de la sociedad coleta se trata y su relación con nuestro problema de investigación: la alimentación, las identidades y las emociones.

Ilustración 10. Mapa actual de San Cristóbal de Las Casas



En este mapa de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, elaborado en los inicios del siglo Veintiuno puede contrastarse el crecimiento de la mancha urbana y los procesos de gentrificación que han ocurrido en ella a través de los distintos procesos que hemos citado en el apartado al que pertenece esta ilustración. También es posible observar, de manera más amplia la relación entre los barrios, colonias y los espacios lacustres a los que hacíamos referencia. En este mapa también pueden observarse los espacios como montañas y bosques que han comenzado a ser destruidos para la extracción de madera, material de construcción o la creación de nuevas colonias, a menudo surgidas por invasiones que, posteriormente, fueron legalizadas. Fuente: ¿?

Es en las últimas décadas de este siglo en que, gracias a la incursión de antropólogos ligados a los proyectos de las universidades de Harvard y Chicago, comenzó a hacerse más

evidente la existencia de una ciudad perdida entre las montañas de la región Altos de Chiapas. Y, aunque ninguno de ellos describió a la ciudad o a sus habitantes, dado que ésta no era un objeto de estudio directo, estos estudios sí reflejaron con cierta exageración el carácter racista, elitista y “tradicional” de la población coleta, a veces con méritos ganados. En este contexto observamos que comienza a haber cierto turismo que buscaba estos lugares prístinos presentados por la antropología mexicana y junto a él los nuevos investigadores se quedaban en la ciudad a vivir o a hospedarse en los pocos hoteles que se habían abierto para la época. También es en esta época en la que se construyen las carreteras que permiten la comunicación de San Cristóbal de Las Casas con el resto del país lo cual facilitó el comercio y el flujo de alimentos que eran traídos de Tuxtla Gutiérrez, Tabasco o la Ciudad de México.

La década de los noventa del siglo veinte marcó un nuevo rumbo para San Cristóbal de Las Casas, y su alimentación, dado que los eventos ocurridos el 1 de enero de 1994, y los años que le siguieron, tras el levantamiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional atrajeron a más miradas y visitantes a Chiapas y a San Cristóbal de Las Casas, en particular. Las diversas movilizaciones, la participación de organizaciones civiles nacionales e internacionales, así como las cámaras y periódicos del mundo pusieron sus miradas sobre Chiapas y el zapaturismo¹⁹ generaron nuevas políticas de modificación urbana y social de la ciudad para la atención del turismo. En esta época, más que nunca, se construyó la imagen del coletito racista, elitista y anticuado que acompaña a la caracterización de los habitantes de la ciudad y que, a pesar de tener evidencias para sostenerse, convirtió el término coletito en un peyorativo del que muchos quisieron escapar con el uso del gentilicio de sancristobalense. Sobre este tema ahondaremos en el capítulo seis de esta tesis, pero apuntamos desde ahora las bases para establecer que consideramos a la identidad como una categoría que abarca a la diversidad de formas de adscripción al territorio. Mucha tinta ha sido derramada en el análisis del EZLN, del movimiento,

¹⁹ Retomamos el término a partir del libro titulado “Turistificación Global”, en el que sus autores mencionan que “...la interdependencia entre el fenómeno turístico y los movimientos sociales se puede dar de formas diversas. Esta relación no puede entenderse solamente desde la explotación y la resistencia sino más bien, como un proceso dialéctico. El turismo puede ser tanto causa como resultado del activismo, de forma que este último puede participar y/o resistirse al mismo fenómeno turístico. Por un lado, los movimientos sociales, sus luchas y reivindicaciones han entrado con fuerza en el abanico de las ofertas de movilidad turística a nivel global. Entre estas, podríamos citar los casos del turismo político, turismo revolucionario o zapaturismo (Coronado, 2008; Garza Tovar y Sánchez Crispín, 2015) ... Otra forma que adopta esta relación entre turismo y movimientos sociales se produce cuando se dota de valores simbólicos y estéticos la “mirada turística” (Urry, 1990) hacia lugares que han sido testigos de momentos socio – históricos con protagonismo de movimientos sociales” (Aledo *et al.* 2017).

sus integrantes, sus causas y aunque ha habido poca atención a sus contradicciones y a los usos políticos que se ha hecho del movimiento no es menester ni interés nuestro desviar nuestro análisis hacia ello. Lo que nos interesa de este movimiento es la repercusión que tuvo tanto en la reorganización social, urbana, así como en términos de alimentación dado el constante flujo de personas en las calles fue una oportunidad para la creación y apertura de comedores, restaurantes, la transformación de las casonas propias de los barrios de la antigua Ciudad Real en hoteles y el embellecimiento de la arquitectura con la designación de San Cristóbal de Las Casas como Pueblo Mágico, años después. Consideramos, pues, que estos hechos fueron dando aún más el sentido de multicultural y pluriétnica de la ciudad y que ha constituido la imagen que es promocionada, aprovechada y vendida como recurso de la propaganda turística tanto local, estatal y federal e internacional.

Si bien, no podemos negar la influencia que tuvo el levantamiento neozapatista en la vida social, política, cultural y económica de la ciudad también debemos de observar que a la par se fueron gestando políticas culturales y públicas, en su mayoría gubernamentales, que apoyaron el crecimiento de la industria turística en la ciudad. Dichas políticas observadas a través de la publicidad hecha al estado como un lugar de encuentro con la naturaleza y los pueblos originarios dio paso a que, a partir de mediados de la década de los noventa del siglo pasado, comenzaran a crearse espacios destinados para los turistas en San Cristóbal de Las Casas, tales como los andadores turísticos, el embellecimiento de las calles y avenidas, la transformación de las casas habitacionales del centro histórico en hoteles, restaurantes y negocios de souvenirs.

También se ha dado con mayor énfasis una transformación del espacio público en el que los locales relatan ya no pueden encontrarse de la forma habitual con sus conocidos, sino que es un lugar de tránsito para personas que, las más de las veces, resultan extraños. Con relación a la transformación del espacio público también es común escuchar entre los locales el enojo y la necesidad de disputar con la población indígena la invasión de plazuelas y parques como pueden ser la Plaza de la Paz y la Alameda General Utrilla, ésta última convertida por invasión en un mercado informal de venta de artesanías, no manufacturadas local o regionalmente.

Sin embargo, consideramos que a pesar de la importancia que ha tenido el EZLN, en términos de publicidad para el estado de Chiapas y la reorganización sociocultural de San Cristóbal de Las Casas, no es éste el único factor que tomar en cuenta en la transformación de

la ciudad, ni el más importante, además de que se ha construido como un espacio de discusión teórica que para algunos científicos sociales es capaz de explicar todo el contexto sociocultural y político del estado. En caso contrario a este último, consideramos que debemos observar también la pertinencia de analizar a las diversas políticas culturales que, desde las instituciones gubernamentales, han comenzado a promocionar a Chiapas como destino turístico y el establecimiento de Pueblos Mágicos, entre los que se encuentra San Cristóbal de Las Casas. Estos últimos acontecimientos son los que, en el siguiente capítulo, observaremos dentro de los factores a considerar en el análisis del cambio sociocultural habido en San Cristóbal de Las Casas.

Como punto de análisis sobre los efectos que el turismo ha traído a San Cristóbal de Las Casas en la construcción de la nostalgia, también hemos de tomar en cuenta un factor que ha sido poco tratado y analizado en términos históricos: en este capítulo hemos puesto que a lo largo de la historia ha habido fluctuaciones poblacionales que han dejado, por decirlo de algún modo, desierta a la ciudad y a sus construcciones disponibles para la compra – venta, aunque en tiempos pasados no existiera un mercado o demanda de casas. Con la llegada del turismo también se apertura el espacio de disputa para la compra de inmuebles con la llegada de precios exorbitantes, a decir de los habitantes de la ciudad, quienes en la mayoría de sus veces no pueden acceder a terrenos o casas en el centro histórico, en los barrios o nuevos fraccionamientos y colonias. Según datos recopilados por Berryesa – Erich y Cruz (2020) en la ciudad se ha abierto un negocio de inmuebles que ha producido, por varios procesos descritos por ellas, que el valor del sueño pasara de los años setenta del siglo pasado de 10 pesos por metro cuadrado a un promedio de 47, 000 pesos en el centro (lugar en que el precio oscila entre 11, 000 y 89, 000) y 19, 000 en El Cerrillo.

Hemos anotado en este capítulo el esbozo de una microhistoria de San Cristóbal de Las Casas, a partir de nuestra visión antropológica, con miradas a ofrecer al lector una perspectiva de que existen factores internos y externos al grupo social que han propiciado, y continúan haciéndolo, cambios en cada uno de los aspectos de la vida social de los coletos. Nuestra atención ha estado fijada en aquellos momentos que hemos podido vincular de manera directa con la alimentación, la identidad y las emociones. En ésta última parte del capítulo comenzamos a adentrarnos a los acontecimientos que aceleraron el cambio en los sistemas de alimentación locales, sin tener en cuenta los procesos globalizadores o sobre lo que piensan y experimentan

sobre ellos los coletos, tema que resulta ser el centro de análisis y descripción de los capítulos que continúan en nuestro texto.

CAPÍTULO 5. PROCESOS Y CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS.

Después de haber hecho una revisión sobre los devenires que la historia ha tenido hacia esta ciudad y los procesos mediante los cuales se ha configurado lo que conocemos hoy como San Cristóbal de Las Casas, pasaremos a ahondar en la descripción y análisis de los procesos mediante los cuales se constituyen de manera contemporánea los sistemas y las prácticas de alimentación que hemos observado con base en los datos construidos a partir de la información de campo. No queremos desligarnos de nuestro interés de observar la relación entre el gusto y la nostalgia en este capítulo, aunque prestemos mayor atención a la descripción y análisis sobre las particularidades y complejidades de los sistemas de alimentación. Enforcarnos en este aspecto conlleva observar las prácticas sociales, los espacios, los tiempos y los procesos a través de los cuales se vinculan y emanan las identidades, las emociones y los gustos como aspectos imbricados al interior de los sistemas de alimentación. En las discusiones que haremos en el presente capítulo también tendremos en cuenta que la nostalgia puede ser vista a partir de una serie de prácticas que resultan de las formas en que manifiestan las emociones, en general (Appadurai, 2001). Estas prácticas han sido analizadas desde diferentes escalas: desde la capacidad que tiene un agente para recordar y recrear recuerdos hasta las respuestas que tienen frente a las acciones de las industrias de la alimentación que tienen una finalidad de mercadotecnia que tienen como finalidad la recuperación o evocación de alimentos (Vázquez, 2015) asociados a la historia e identidad de un país, por ejemplo. Las dinámicas bajo las cuales los agentes hacen uso localmente del adjetivo “coletito” como mecanismo de evocación y legitimación de los alimentos también será analizado en estos términos.

Comenzamos a delinear la discusión del presente capítulo al recuperar la premisa que ha guiado a no pocos estudios sobre alimentación: somos lo que comemos. Retomar y problematizar esta línea nos obliga a atender las distintas maneras en que se articulan las fases que constituyen a los sistemas de alimentación a partir de los procesos mediante los cuales se generan tanto el reconocimiento de los alimentos por parte de los agentes como las concepciones simbólicas y culturales que los rodean. Para conseguir este fin, recordamos que partimos de

observar a la alimentación como “el sistema social y el proceso operativo, mediante los cuales son seleccionados los alimentos para su preparación y su ingestión. Se incluyen aquí todos los aspectos higiénicos, sociales y económicos de su concepción, producción, distribución, preparación y consumo” (Aguilar, 2016: XXX), así como los elementos emocionales que configuran estos procesos y fases. Por tanto, hemos ubicado tanto los momentos como los espacios físicos, las prácticas y los agentes implicados para llevar a cabo tanto el aprovisionamiento como la preparación de alimentos, su producción, distribución y consumo de manera etnográfica en la ciudad. Estos espacios, como observaremos en el presente capítulo han ido transformándose aceleradamente, junto con la imagen urbana, desde el mercado público hasta las escasas plazas comerciales, pequeños negocios familiares y los mismos hogares, así como las relaciones que se dan en ellos con relación a la alimentación. Señalamos aquí que nuestra idea de sistema, más allá de una categoría universalista, opta por tener presentes los elementos de nuestro objeto de estudio que presentan prácticas de los agentes y que mantienen características que permiten hilarlos de tal manera que se presenten como un engranaje, no mecánico ni organicista, sino dinámico, de fases y procesos que producen un fenómeno como es el de la alimentación más allá de los platillos mismos.

Esto nos lleva a pensar que los sistemas de alimentación, al ser observados a partir de las prácticas de los agentes no pueden darse fuera de las condiciones materiales en las que éstos se encuentran y sobre las que nos enfocaremos al final de este capítulo. Así vistos, entonces, los agentes se apropian y transmiten cada uno de los elementos objetivos y subjetivos con cambios movidos no únicamente por factores externos al sistema, sino con la capacidad de producirlos de manera interna. Esta premisa también nos mantiene en las discusiones sobre la capacidad de agencia de tal manera que nos centraremos en las diversas prácticas sociales en la constitución de los sistemas de alimentación. Esto nos lleva a no optar por la idea de autopoiesis, concepto de la teoría de los sistemas sociales, dada la carga biológica del término; preferimos hablar de una rutinización de las prácticas que constituyen a los sistemas y que lleva a una estructuración de las prácticas y sistemas de alimentación no rígida ni unidireccional de constitución más no institucionalización.

Cada uno de los elementos que analizamos en el capítulo tres, ya no son vistos únicamente como problemas sociales, sino que los estaremos considerando como factores que

intervienen de manera directa en los sistemas de alimentación locales, sean como constreñimientos o posibilitadores de la práctica social. Por ejemplo, en el caso del cambio climático, que, si bien sabemos que se refiere a un problema global, de manera local ha afectado los procedimientos e instrumentos con los que se elabora el pan de manera cotidiana, y afectado, entre otros factores, de manera directa el sabor y los significados que los sujetos entrevistados han anclado a estos así como las maneras en que este cambio de sabor se experimenta desde las narrativas nostálgicas como en la búsqueda de asimilar lo nuevo a lo conocido. Al cambiar el clima frío de San Cristóbal de Las Casas a uno mayormente cálido tanto el tipo y el tiempo de cocción, así como la cantidad de los ingredientes necesarios para su elaboración han cambiado.

Por otra parte, la escasez de agua y la tala inmoderada de madera, junto a la extracción de material de construcción de las montañas que rodean al valle para la comercialización, ha contraído, además del cambio de ecosistemas locales, la pérdida de especies animales o vegetales endémicas como el popoyote²⁰, de espacios de recolección de alimentos o zonas de recreación y socialización, por citar algunos de los elementos a poner en juego en nuestro contexto de análisis. Estos factores han ocasionado, no únicamente, el cambio en los sabores con los cuales los agentes se sienten cercanos y que representan un elemento significativo de la cultura local por la experiencia vivida que los liga a ellos y que se encuentran anclados a su memoria.

Estos son, precisamente, los sabores de la nostalgia con los cuales se hacen las distintas comparaciones y negociaciones entre el presente y el pasado que motivan las prácticas y espacios cotidianos que analizamos en este capítulo. Consideramos que son estas búsquedas las que nos dan la dirección para poder comprender las dinámicas que unen nuestras categorías de análisis y que generan las lógicas en las que, dentro de esta matriz cultural, se da la imbricación entre el gusto, las emociones y las identidades en los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

Lejos de querer establecer una amalgama de temas que se relacionan con la alimentación y la nostalgia, pretendemos reconstruir la complejidad del escenario en el que los agentes viven

²⁰ El popoyote es un pez endémico de San Cristóbal de Las Casas, el cual se encuentra en los mantos acuíferos y humedales. Éstos al ser invadidos o rellenados, dejan de ser lugares habitables para esta especie. Para más información:

<https://www.bigfish.mx/360/Por-que-el-popoyote-esta-en-peligro-de-extincion-20171128-0013.html>

y se alimentan. Esta construcción a nivel escrito parte de la idea de la etnografía como texto nos permita poner, desde este momento, los elementos para el establecimiento de hallazgos que nos permitan comprender los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, en particular, y a comprender la alimentación como fenómeno sociocultural, en lo general.

Ilustración 11. Día de mercado en San Cristóbal



Fotografía sin fecha. Original en la Biblioteca particular del Prof. Prudencio Moscoso Pastrana.

5.1 LOS PROCESOS EN LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS

En las anotaciones que hemos hecho hasta el momento hemos esbozado las distintas fases que componen a los sistemas de alimentación en términos teóricos, desde la propuesta de Paris Aguilar Piña, para describir y analizar cada una de estas hemos decidido partir de viñetas etnográficas que nos permitan continuar con nuestra perspectiva sobre la etnografía, tanto técnica, método como texto desde la propuesta de Rosana Guber y recuperar la discusión de la configuración de éstas fases, la manera en que conforman los sistemas de alimentación a partir de la perspectiva de los mismos agentes y sus experiencias. De tal modo, la descripción nos permite también realizar un análisis sobre la producción de significados que están relacionados directamente con las emociones que desencadenan o de las cuales emanan las prácticas

socioculturales de los agentes en torno a la alimentación en un contexto concreto como es el de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas y en el momento en que nos encontramos durante la investigación. Las fases a las que nos referimos las hemos denominado: necesidad de alimentarse, producción, obtención y/o distribución, procesamiento, consumo, replanteamiento de la necesidad de alimentarse. Estas constituyen un ciclo cotidiano y rutinario que se expresa en el diagrama de la ilustración 12.

Ilustración 12. Dinámica y carácter circular del proceso de alimentación

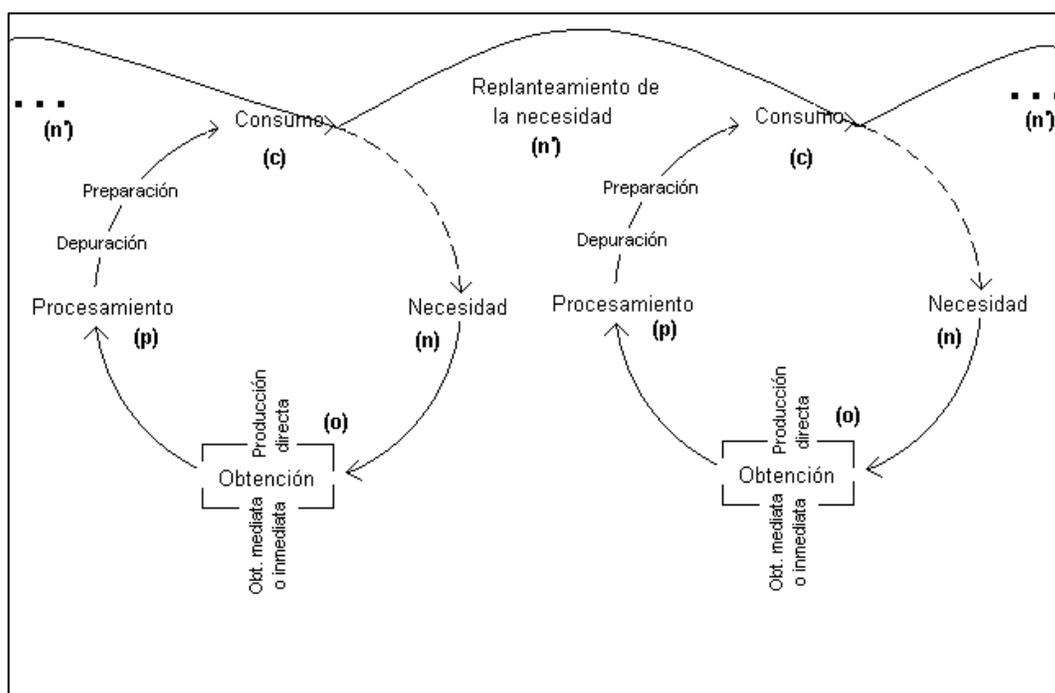


Diagrama que muestra de manera gráfica la articulación de las fases que componen los sistemas de alimentación según la propuesta de Paris Aguilar Piña. Tomado de Aguilar, 2012: 70

En nuestro apartado teórico metodológico apuntamos la forma en que ha propuesto Paris Aguilar (2006, 2014, 2016) el análisis de los sistemas de alimentación, línea que seguiremos en este capítulo, y, partiendo de esta propuesta, consideramos oportuno añadir nuestra propia percepción de ellos. Consideramos que los sistemas de alimentación están constituidos por agentes, sean estos individuales o colectivos, los cuales a través de sus prácticas, concepciones, emociones, espacios, tiempos y tecnologías logran, en medida que las condiciones de posibilidad, les permiten satisfacer la necesidad de alimentarse, sea esta originada por el hambre o por el apetito dentro de un contexto sociocultural y temporal específicos.

Para conseguir este fin y comprender las lógicas y particularidades de los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, observamos y delimitamos cada uno de los espacios, “físicos y temporales como un conjunto global y no como pequeñas secciones atomizadas susceptibles de ser conectadas en algún momento incierto” (Aguilar, 2001: 18); en este sentido, el espacio es conceptualizado a partir de las relaciones sociales que establecen los agentes en lugares y momentos concretos y no únicamente a partir del lugar físico en sí mismo. Hacemos una separación de los diversos procesos que generan las fases de los sistemas de alimentación, sin embargo, aclaramos que se trata de un recurso para el análisis dado que en la realidad, o en lo que denominamos realidad en términos fenomenológicos, no existe tal división en tanto que cada una de estas fases es construida por los agentes como un sistema complejo e interconectado; por tanto, esta división en fases es tomada como una herramienta metodológica para la descripción de las prácticas, representaciones, concepciones y emociones que están relacionadas con la alimentación y su posterior análisis y establecer, al final de ello, la cualidad cíclica y cotidiana de estos procesos. Por ello, consideramos a los sistemas de alimentación como fenómenos complejos, en tanto que

funcionan a partir de la interacción de dos factores que constituyen su fundamento: los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres, y los componentes objetivos, cristalizados en los instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los alimentos. La simultaneidad con la que relacionan ambos componentes nos ubica en una perspectiva unitaria donde no es posible disociar los fenómenos de carácter objetivo de los de carácter subjetivo (Aguilar, 2001, pág. 24).

En este sentido, nuestra idea de un sistema dinámico genera el reconocimiento de que es a través de las prácticas cotidianas que los agentes propician cambios, permanencias, discursos, emociones y significaciones en cada una de las fases y procesos de los sistemas de alimentación. Al concebirlos de manera no estática consideramos que el aspecto emocional, sobre todo en términos de nostalgia, permite ligar estas transformaciones de manera que se convierta en un aspecto explicativo a la vez que motivante de la acción y del cambio social. Las emociones son vistas como que parte fundamental de las prácticas cotidianas y narrativas de los agentes en las que puede observarse la imbricación entre los elementos que aquí presentamos como parte de la constitución de los elementos materiales y subjetivos de los sistemas de alimentación.

Para ello, buscamos unir en nuestra perspectiva la información teórica y etnográfica que, al ubicar las fases que consideramos consustanciales a un sistema de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, nos permita encontrar las particularidades de este caso; sin embargo, esto no limita el alcance de la propuesta a extrapolarse en niveles distintos u otras ubicaciones geográficas. Esta separación analítica que proponemos tiene como finalidad apuntar que la alimentación, como fenómeno sociocultural, está construida a partir de las prácticas cotidianas y rutinarias de los agentes, quienes a través de las decisiones diarias consumen y producen no únicamente los alimentos o platillos sino también los significados y emociones que se encuentran asociados a estos. Esta perspectiva busca comprender la complejidad a la que nos enfrentamos en el análisis de la alimentación y la forma en que las fases que la componen se relacionan y articulan generando así el carácter procesual de la misma. En la ilustración 12 “se puede apreciar que la distancia relativa que se recorre en cada etapa del proceso representa una imagen del tiempo y esfuerzo que pueden ser invertidos en realizarlas a la vez que se representa su naturaleza cíclica y perpetua” (Aguilar, 2012: 69) aspectos en los que nos enfocaremos a continuación.

5.1.1 NECESIDAD DE ALIMENTARSE

Alimentarse ha sido una necesidad básica en los seres humanos históricamente, si no lo hiciéramos dejaríamos de existir. Y ante tal obviedad habrá que preguntarse sobre qué tenemos que decir los científicos sociales de este tema cuando se ha convertido en un acto totalmente cotidiano y del cual en pocas ocasiones nos preguntamos en términos de fenómeno social. Para ello, identificamos, en términos descriptivos, el comienzo del sistema de alimentación aquí bajo esta premisa teniendo en cuenta que etnográficamente es más difícil, por no decir imposible, ubicar un principio definitivo de las prácticas cotidianas de alimentación. “La definición de este momento acción como inicial es útil para establecer un punto de partida conceptual que ayude a delimitar el proceso, pero que al mismo tiempo sirva para considerar el establecimiento de los periodos de consumo diario (Aguilar, 2012: 67). Una de las cualidades a las que hacemos referencia para poder analizar estos momentos específicos dentro de los sistemas de alimentación es el establecimiento de horario o espacios para el consumo de alimentos diariamente (Aguilar, 2016). Así tenemos que, a lo largo de la historia han existido distintas formas de dividir tanto las veces en que se han de ingerir alimentos como los horarios y espacios para consumirlos. Para el caso que nos ocupa, ha habido un cambio en la distribución tanto de

los tiempos que componen una comida, así como el horario, ejemplo de lo que mencionamos aquí, es lo que nos dice Rocío Aguilar, sobre que

“...antes era todo diferente. Antes se hacían tres tiempos: la sopa caldosa, la comida formal y el postre. Ahorita con que comas es más que suficiente. Se ha vuelto más difícil por el tiempo que uno tiene a veces... [silencio] y es que antes, las mujeres no trabajaban, las mujeres se quedaban en su casa. Entonces era cien por ciento casa, ahora tenemos que salir y ya llegas a hacer lo que puedes...” (Rocío Aguilar, entrevista: 9 de agosto de 2018).

Observamos, a partir de la cita anterior, que la necesidad de alimentarse es una fase de nuestro fenómeno y se encuentra condicionada, a la vez que posibilitada, tanto por las condiciones de posibilidad en la que se ubican los agentes mismos como de los recursos que histórica y culturalmente se encuentren disponibles para ser elegidos y conceptualizados como alimentos. En este escenario también es importante tener en cuenta que tanto las concepciones como las representaciones de las que los agentes se han apropiado, creado y/o reproducido sobre los alimentos que consumen, en gran medida, son los que están condicionando las formas en que los agentes mismos llevan a cabo la elección diaria de los ingredientes y la definición de si éstos son o no comestibles dentro del marco cultural en el que se encuentran.

Si bien, realizamos un énfasis sobre el aspecto emocional en este proceso, aunque nos enfoquemos principalmente al análisis de la formación social del gusto, hemos de mencionar que, en este planteamiento de la necesidad de alimentarse, etnográficamente asimilable por la pregunta “¿qué vamos a comer?” también intervienen factores como las concepciones médico – nutrimentales que los agentes han adquirido, creado, reproducido a lo largo de estos procesos rutinarios de los que hemos hablado y en el plano sensorial también intervienen los demás sentidos y diversas emociones. Por tanto, consideramos que

Documentar este momento es una condición para la comprensión del papel de la alimentación como proceso de construcción ontológica que rebasa y trasciende los actos de la comensalidad, que es donde el análisis histórico y antropológico tradicional ha centrado su interés. En adición, posibilita comprender la importancia sociocultural de otros momentos considerados como accesorios o secundarios dentro del acto alimentario (Aguilar, 2016, pág. 83)

Además, la necesidad de alimentarse es el punto que nos permite seguir el argumento para superar la división creada y sostenida por fines epistémicos entre naturaleza y cultura. En esta fase de los sistemas de alimentación los procesos biológicos y los socioculturales se combinan

de tal manera que separarlos resulta una pérdida de la complejidad que representa; para diferenciar la necesidad entre la que surge de un motivo biológico y uno sociocultural llamaremos a la primera hambre y, a la segunda, apetito. Hay que anotar aquí, también, que a pesar de lo que expusimos en el capítulo dos sobre los problemas sociales relacionados con la alimentación no estamos hablando aquí en el mismo sentido de hambre por escasez de alimentos, sino más bien del hambre por la necesidad biológica que tiene el ser humano de alimentarse, en el sentido biológico del término. Ésta última, dada la diversidad y disponibilidad de alimentos que existe en el mercado local y al que tienen acceso los que conforman nuestra muestra testimonial, al igual que en diversos contextos, no es tomada como un problema en sociedades urbanas (Díaz y Gómez, 2005), o al menos como un problema primordial a resolver dado el acceso y diversidad de alimentos disponibles en el contexto, pese a que en el total de los habitantes de la ciudad si existe este problema aunque no consideramos sea generalizado o permanente.

En cuanto al apetito, al que consideramos el ámbito más culturalizado de la necesidad de alimentarse dado que es aquí el momento en que, a partir de los gustos aprendidos o socializados, de las creencias y concepciones sobre la alimentación, comienza a plantearse las opciones que se tienen para poder satisfacer la necesidad de alimentarse: los ingredientes a utilizar, ya sea para poder crear un nuevo platillo o elaborar uno que se encuentre en el corpus de “comidas tradicionales”, o reproducir algún platillo aprendido fuera del ámbito cotidiano. También es aquí donde comienzan a haber previsiones sobre cuáles serán las técnicas, instrumentos y métodos de preparación, los comensales a los que se atenderá y la previsión de los espacios para el consumo. Todas estas elecciones, dan pie a una serie de toma de decisiones no azarosas, además de dejarnos ver de manera etnográfica la capacidad de agencia y de las combinaciones posibles para la elección que llevará a desplegar concepciones, tradiciones, conocimientos, jerarquías, entre otros elementos.

Es también en esta fase cuando hemos observado que comienzan a observarse las tensiones y conflictos que existen entre los miembros de las familias por la elección de alimentos necesarios para satisfacer esta necesidad. En nuestro contexto de estudio, esta necesidad de alimentarse por sentir hambre es tomada como algo no problemático dado que la mayoría de los habitantes de San Cristóbal de Las Casas cuentan con los medios para solucionar esta condición,

al tener una cantidad de alimentos disponibles al momento inmediato de sentir la necesidad de hacer una ingesta de alimentos o la capacidad de adquirirlos.

5.1.2 PRODUCCIÓN

En la cadena de las fases que estamos atendiendo, observamos que existen dos momentos que suelen ir juntos: la producción y la obtención de alimentos. Sin embargo, dado que existen cambios notables en el caso que nos ocupa deseamos hacer una separación entre estos: es decir, primero observar los lugares y momentos de producción en la región que nos atañe para luego pasar a analizar los lugares donde tanto los productos producidos local y regionalmente son distribuidos, así como la combinación que se da en éstos con los productos que, según nuestro análisis en el capítulo tres de esta tesis, llegan a San Cristóbal de Las Casas a partir del flujo e influencia del mercado que es impulsado y ajustado por la industria alimentaria.

Un punto de análisis estriba en que la mayor parte de los alimentos no son producidos de manera local o regional, sino que muchos de ellos llegan a los mercados a través de proveedores de frutas y verduras tanto del centro como occidente del país²¹. En el Estado de Chiapas se producen, además de productos orgánicos en los últimos años, principalmente maíz, caña de azúcar, café, plátano, mango, frijol, papaya, tomate, cacao, diversas variedades de mango, papa (<http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/productos/files/BECH/Agricultura.pdf>). Pese a ello, existen aún algunas formas de producción que se mantienen tanto en la memoria de los agentes, como en las prácticas cotidianas de los mismos tales como el cultivo en los patios, azoteas y jardines de aves de corral y hiervas de olor, principalmente. Otro tanto puede decirse si nos enfocamos a todas las opciones que, de manera más común y en más espacios de la ciudad, se muestran como una opción más saludable frente a la producción del sistema agroalimentario actual y de ellos iremos hablando conforme avancemos en nuestra descripción.

Analizar las distintas prácticas de los agentes en torno a asegurar las condiciones de producción de los alimentos significa no centrarnos únicamente en los términos materiales, sino

²¹ Nuestro país se caracteriza por ocupar los primeros sitios en la producción de diversos frutos a nivel mundial. Ocupamos el primer lugar en producción de aguacate, segundo en limón, tercero en fresa y zarzamora, cuarto para toronja y quinto para arándano, frambuesa, guayaba, mango, naranja y papaya. Fuente: <https://www.gob.mx/inaes/es/articulos/las-mejores-frutas-se-cultivan-en-mexico?idiom=es#:~:text=Nuestro%20pa%C3%ADs%20se%20caracteriza%20por,%2C%20mango%2C%20naranja%20y%20papaya.>

también observar y analizar todo lo que refiere tanto a las técnicas de producción como a los significados que envuelven y complejizan estos procesos. Por ejemplo, sobre la forma de producción existe en la narración nostálgica de los habitantes de la ciudad, sobre el recuerdo tanto de los ranchos, las fincas, huertos, sitios y los traspatios en los que, aparte de ser espacios donde cultivaban de verduras, frutas, hiervas de olor o curativas y otras legumbres, crecían animales de corral como guajolotes (pavos), gallinas, patos y otros animales. Esto además de brindarnos una imagen urbana de San Cristóbal de Las Casas muy distinta a la hoy conocemos también nos permite inferir que los ingredientes básicos para la alimentación en San Cristóbal de Las Casas estaban ligada al ámbito doméstico cotidiano y que la mayor parte del egreso económico por la compra de alimentos se refería a aquello que no era cultivado como los derivados del trigo, como las distintas presentaciones de pan local, y los enlatados.

Uno de los cambios que más ha sido mencionado durante la investigación de campo fue el que ha surgido a consecuencia de la reducción del tamaño de las casas: la transformación de los sitios en casas o locales comerciales, la desaparición de los huertos y la escasez de árboles frutales, principalmente en la zona de los barrios de Cuxtitali y Guadalupe, ha generado que ya no puedan producir de manera directa estos productos y transformarlos en mermeladas²², conservas y, los olores y sabores característicos de las cocinas de las casas han dejado de estar presentes. Sin embargo, anotamos que la poca producción que queda aún en el nivel doméstico y en consumo familiar resulta significativa en términos sociales dado que en ocasiones este se transforma en prácticas de intercambio familiar, o de un tipo de valorización sobre el producto dado que adquiere el valor de tradicional.

Entre los lugares y personas a las que actualmente se hace referencia cuando se trata de describir la producción de ingredientes y alimentos locales. Muchos de estos espacios están relacionados con la historia misma de la ciudad y el mejor de ellos es el pan, ya que

es uno de los elementos que está fuertemente grabado en la subjetividad coleta, determinando niveles adscriptivos y de reconocimiento; desde el punto de vista simbólico

²² Al respecto, el diccionario Larousse gastronómico hace una mención de ellas, y del pan de San Cristóbal, al mencionar que “Los coletos de San Cristóbal de las Casas lo consumen en la noche, solo o con mermelada de manzana, y también lo utilizan en algunos recados y tamales. <https://laroussecocina.mx/palabra/pan-frances/>

al igual que otros elementos priorizados por la clasificación coleta, definen la mismidad identitaria (Sulca, 1993, pág. 238).

Hoy en día no encontramos panaderías únicamente en barrios como San Ramón (Ilustración 13) o Fátima, considerados como los del mejor pan dado que en ellos existen familias que se han dedicado a la fabricación de éste por generaciones. También observamos empresas panificadoras que emplean el adjetivo “coleto” como muestra de su elaboración de pan con las formas propias del considerado tradicional. Sin embargo, hemos de tener en cuenta que esta diversificación atiende también a la que existe en el tejido social de la ciudad y los distintos gustos, ejemplificamos esta aseveración a partir del fragmento de entrevista realizada a Graciela N., propietaria de la panadería D’Alicia (ilustración 13), del barrio de San Ramón:

aquí en San Ramón si hay panaderas de que sí saben lo que hacen, hacen pan y lo hacen rico, porque, aunque sea de menos calidad sí tiene un sabor rico, pero hay otras que de verdad ya no, solo ponen por poner. Yo te digo, he probado muchos panes y la verdad no, si es mejor.... pero para todos los bolsillos hay; mucha gente no puede comprar cualquier pan, pero si, a veces si digo, para comer este pan, mejor no. Hay pan muy barato que es rico, por el proceso y le material que le ponen, y es barato. Y sí, hay otro que, de plano... ¡¡no!! (Graciela N. Entrevista: 07 de noviembre de 2018).

Consideramos importante anotar aquí en primer lugar el pan dado que es uno de los alimentos con mayor producción local y cuya distribución se realiza de manera diaria y casi ininterrumpida. Además de ello, es considerado uno de los elementos básicos en el consumo cotidiano, de tal modo que está vinculado intrínsecamente a la identidad coleta.

Ilustración 13 Producción de pan coleto



Elementos que acompañan a la producción de pan en algunas panaderías de San Cristóbal de Las Casas: la referencia al sabor ligado a la tradición. La forma y consistencia del pan está relacionada con la resistencia que debe tener para ser transportado dado el valor histórico que se le ha asignado para ser comercializado fuera la región Altos.

También en la ciudad se puede observar de manera cotidiana distintos puntos la producción de alimentos tales como embutidos y carnes frías, dulces, rompope, y platillos o comida de manera cotidiana, pero que analizaremos en apartados siguientes dadas las discusiones que de ellas derivan. En la ilustración 14 ejemplificamos con uno de los espacios más emblemáticos de la producción local de alimentos (basados en las referencias que encontramos en la bibliografía y en las entrevistas) y que son comprados de manera cotidiana por los habitantes de la ciudad. También hemos podido observar que este espacio de producción es valorado por aquellos que han emigrado de la ciudad y que en las visitas ocasionales a la ciudad optan por llevar piezas de embutidos aquí preparadas para el consumo en el lugar de residencia actual. Esta información nos permite comenzar a ligar a los sabores de la nostalgia con los espacios de producción y de las prácticas de consumo local, dentro de hogares que aún existen o han desaparecido y sobre los que los agentes crean recuerdos y memorias. Sobre esta discusión volveremos en los últimos apartados de este capítulo.

Ilustración 14. Jamonería El Engrane



La Jamonería El Engrane goza de gran reconocimiento local, a pesar de la proliferación de establecimientos en los que se comercializan embutidos y jamones similares a los aquí producidos. Fue fundada en 1937 por el Ing. Oton Schlie. Este puede ser un ejemplo claro de cómo la “influencia extranjera” ha podido ser asimilada como propia a través del tiempo. Fotografía: Twitter 4 de julio de 2018 @FoodandTravelMX.

En este sentido también tenemos que apuntar que, a la par de la producción de los alimentos, como materias primas y susceptibles de ser considerados como alimentos, también se está dando a este nivel la producción de significados que desde diversa índole modifican tanto la fabricación como la posterior adquisición de alimentos. Esta producción, no está exenta de estar mediada

por diversas categorías que complejizan el valor y el costo de cada uno de los productos. Ya sean estos orgánicos, transgénicos, *gluten free*, de comercio justo, cero azúcares, cero grasas añadidas, bajo en sodio, libre de lactosa. Aquí, como si se tratara de un proceso de estructuración doble, en términos de Anthony Giddens, existe una relación de producción y consumo, entre lo que se produce material y simbólicamente con lo que se consume en que una y otra fase se encuentran imbricadas.

5.1.3 OBTENCIÓN Y/O DISTRIBUCIÓN

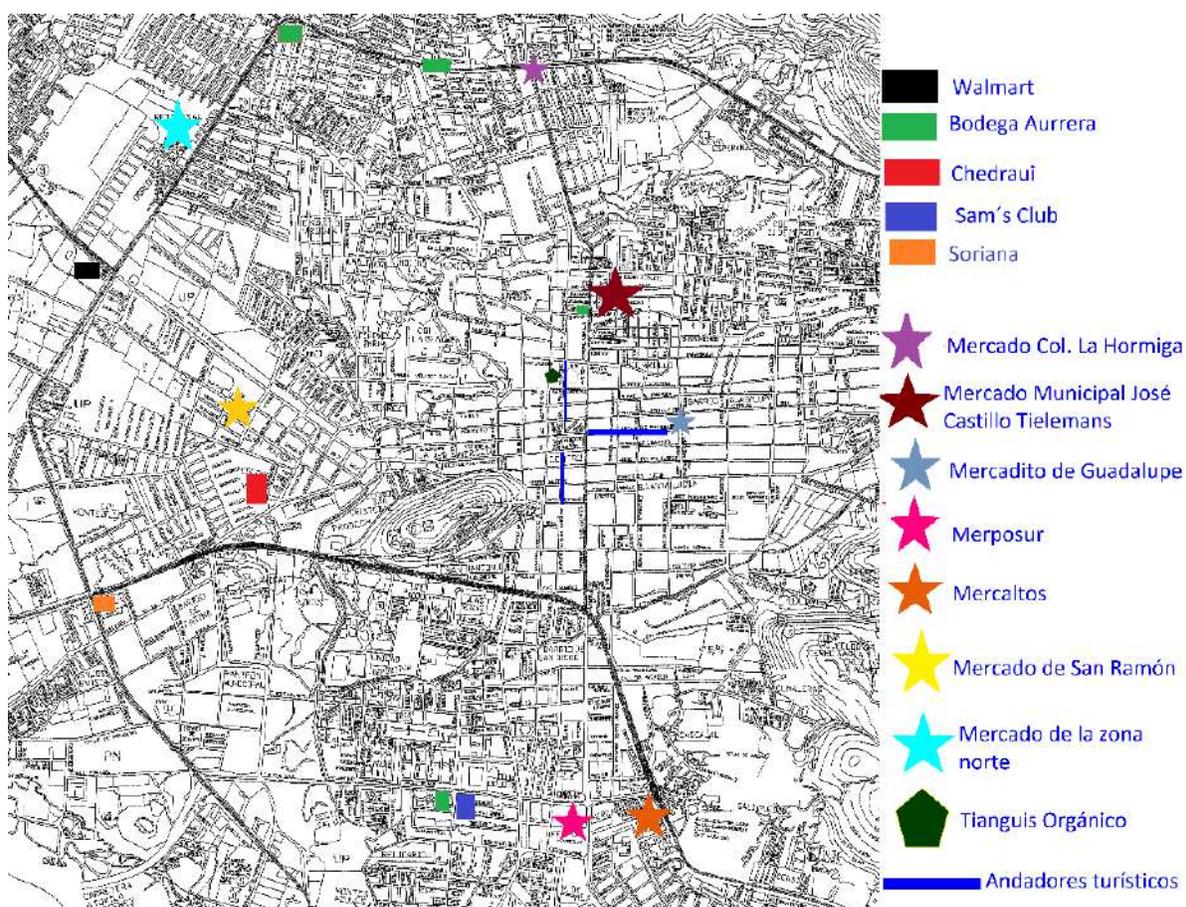
Así como para producir alimentos el ser humano a lo largo de la historia ha generado distintos mecanismos que le han permitido llegar a tal cometido, éstos van desde los primeros pasos de la agricultura hasta la modificación molecular y los cultivos transgénicos, para obtenerlos existen aún formas complejas en organización como la recolección, el trueque, la compra; sin embargo, atendemos, a las formas “básicas” de “obtención inmediata a través de la caza, pesca, herencia (en cualquiera de sus formas), recolección, compra o intercambio” (Aguilar, 2016: 83) de alimentos cada una de estas como manifestación sociocultural de provisionarse.

Esta fase se encuentran las prácticas de los agentes que tiene como característica el establecimiento de “las consideraciones y estrategias para conseguir el alimento y los elementos necesarios para someterlo a algún proceso” (Aguilar, 2012: 67). Quizá ahora podría resultarnos extraño pensar que en la actualidad existan sociedades cuya forma de subsistencia sea a través de la caza y la recolección, sobre todo si se trata de grupos que asumen su identidad como humanos modernos y sedentarios. Sin embargo, ejemplos de estas prácticas las tenemos a la mano y San Cristóbal de las Casas no es la excepción. René Arellano nos brinda una viñeta al respecto, cuando nos cuenta que

Hace muchos años, al iniciarse las lluvias y entrando la noche, solían reunirse grupos de muchachos de diferentes barrios en los pantanos que se formaban en el barrio de Santa Lucía, armado con linternas de mano, morraletas y una fisga –garrocha de madera con un clavo atravesado en la punta–. Después de un buen tiempo de estar pescando ranas, las morraletas se llenaban y los jóvenes retornaban a sus hogares. Había otros pantanos alejados del centro a los que acudían incluso, personas mayores. Al día siguiente, antes de que saliera el sol, la señora de casa limpiaba los animalitos despanciando unos pocos: a la mayoría sólo les cortaba las ancas. Lo demás iba para el desperdicio (Arellano: 2016).

Otra vía de obtención y distribución de alimentos en la región y principalmente en la ciudad, la encontramos los seis mercados ubicados en la ciudad (ilustración 15): el mercado José Castillo Tielemans, el Mercado del Norte, el mercadito de San Ramón, El Mercado de los Altos (Mercaltos), el Mercado Popular del Sur (Merposur), el Mercadito de Guadalupe. Además de estos también encontramos el mercado permanente que se encuentra en la Colonia La Hormiga, en la zona norte del municipio y el tianguis orgánico, aunque este último se abre al público dos días a la semana.

Ilustración 15. Ubicación de los principales centros de abastecimiento



Además del mercado público municipal y los demás mercados encontramos en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas un amplio grupo de espacios dedicados a la distribución de alimentos, los recientes centros comerciales y andadores turísticos. Elaboración propia.

También existen propuestas en diversas zonas de la ciudad en las que se organizan mercados “alternativos”, de intercambio, trueque, de venta de artículos de producción local, generalmente bajo la práctica del comercio justo, y que se instalan de manera regular dos días o únicamente durante los fines de semana. Podemos también añadir a nuestra lista el mercado de dulces y artesanías que, aunque éste se encuentre destinado al consumo de los turistas, también se ha constituido como un espacio recurrente para los locales. Estos mercados en gran medida son los que proveen de ingredientes básicos y alimentos preparados a los habitantes de las diferentes zonas de la ciudad. Pese a que existe una diversidad de opciones, en esta lista puede resaltar en importancia el mercado José Castillo Tielemans dado que este es el que puede ligarse de manera histórica a la ciudad. En las primeras páginas de esta tesis comentamos que existía en la ciudad un pequeño flujo de alimentos industrializados a principios del siglo XX, a través de diversas tiendas que, según un censo levantado por la Cámara Local de Comercio en esta época existían cerca de 200 negocios, que representaban a las familias coletas (Julio Molina Orantes, entrevista: febrero 2020). El seguimiento a este censo nos permite ubicar en un periodo que comprende entre 1927 y 1940 este número de comercios se elevó a más de 300. Con la Ilustración 16 damos un ejemplo de estos negocios desaparecidos o transformados en otros negocios. Hoy en día, de este número de negocios pertenecientes a las familias coletas únicamente existen diez. Cabe recordar que el periodo al que hacemos referencia, a mediados del siglo veinte, representa en nuestra recopilación de la historia de la ciudad como un periodo de crisis y de empobrecimiento tanto arquitectónico como de fiestas y de pérdida de recetas de platillos “tradicionales”.

Ilustración 16. Comercial El Triunfo



Según distintos relatos, a las afueras de este centro comercial, perteneciente a la Familia Zebadúa, se instalaron distintos negocios y puestos de venta de alimentos “tradicionales” tales como chalupas y dulces.

Sobre esta fase del proceso de alimentación también debemos tener en cuenta que la ciudad ha cambiado, y se han creado nuevos espacios para la distribución y obtención de alimentos tanto cadenas comerciales como de lugares que se presentan a sí mismos como opciones frente a la globalización y a la industria agroalimentaria. A partir de una encuesta realizada en tiempos de contingencia puede confirmarse que la mayor parte de los lugares a los cuales las personas salen a proveerse de alimentos son, en orden de prioridad: mercados locales, tiendas de abarrotes cercanas al hogar, pequeñas tiendas de autoservicio, mercados y finalmente supermercados.

Lo presente tiene relación con nuestra perspectiva de estudiar también a San Cristóbal de Las Casas en términos de procesos urbanos, a pesar de que gran parte la vida cotidiana refleja un aspecto provincial y casi romántico, la dinámica turística y de afluencia de personas de municipios aledaños han ocasionado que en este pequeño territorio surjan problemas más complejos, como la gentrificación, la modificación de la vida laboral y principalmente la obtención de alimentos preparados fuera del ámbito doméstico ya sea consiguiéndolos en fondas, restaurantes u otros establecimientos, en los que se están dando nuevas formas de relaciones sociales a través de los alimentos o a través de llevarlos preparados a los lugares de trabajo, en menor medida.

Si nos enfocamos a trabajar sobre la “aparición” de supermercados y tiendas de autoservicio observaremos que estos han permitido tanto a los coletos como a los demás habitantes de San Cristóbal de Las Casas adquirir mayor cantidad de especias, alimentos u otros ingredientes que, fuera de la estación de éstos, no podrían conseguirse en los mercados locales o porque el costo al que los consiguen dentro de los supermercados es más accesible. Por ejemplo, Doña Madalina Bautista, para el caso de la obtención de ingredientes para la preparación de tamales para venta nos menciona que

No, al contrario, ahora se hace todo más fácil. Sí, más fácil porque de todo se encuentra. Mas bien, yo en mi negocio, por ejemplo, fue el tiempo de... pongamos, la cosecha del tomillo, el orégano. Lo compro por cientos, el tomillo y el orégano, le doy su buena lavada y lo pongo a secar. Y ya que está seco lo trituro en una licuadora y ya lo paso en un canasto para que todo el tallito quede, y la hojita que me va a servir ya lo pueda recoger. Y ya al final lo pongo en botes para todo el año. Sí, tengo mis botes de tomillo, de orégano; la pimienta ya se encuentra molida, la canela. No, de que digamos "me va a hacer

falta" no, todo si se proporciona fácil (Madalina Bautista Santiago, entrevista: 19 de agosto de 2018).

La apertura de nuevos espacios ha brindado la oportunidad para que la población indígena, que anteriormente no era aceptada en el espacio público, tenga la opción de abastecerse ya sea que vivan o no en la ciudad. Baste citar aquí que hasta hace algunas décadas el espacio público era dominado y controlado por costumbres que impedían a los indígenas transitar por el centro o por las banquetas de la ciudad, hoy en día es común observar que tanto en las plazas comerciales como en otros espacios públicos (ilustración 17) pueden proveerse con mayor facilidad, aunque esto no significa que las clasificaciones o jerarquizaciones por estatus social hayan desaparecido y esto llegue a significar que todos los habitantes puedan acceder a los mismos espacios.

Ilustración 17. Escenas cotidianas al interior de los supermercados.



Tras la apertura de los supermercados, el cambio en el espacio público comenzó a observarse y, con el podemos observar con gran agrado a indígenas al interior de un supermercado. Fuente: <https://www.nytimes.com/es/2018/03/20/espanol/tlcan-renegociacion-etiquetas-obesidad.html>

Regresando al tema que nos atañe, si bien anteriormente la obtención de especias como el azafrán, un elemento básico en la diferenciación entre la alimentación coleta y otras cocinas y gustos locales, era de difícil acceso por falta de distribución en la ciudad, ahora resulta más fácil poder adquirirlo en términos de existencia, más no en términos de costo. Este aspecto lo analizaremos con mayor profundidad en el próximo capítulo, pero anotamos aquí que para gran parte de nuestra muestra testimonial la aparición de estos espacios ha significado una oportunidad para poder adquirir los elementos básicos para los platillos tradicionales con mayor facilidad, como la citada especie o semillas y frutos como las aceitunas, las nueces y almendras, pasas y ciruelas, en comparación a los tiempos en los que tenían que viajar a Villa Hermosa, Puebla o a la Ciudad de México para poder comprarlos y traerlos a San Cristóbal o pedir que algún familiar residente en estas ciudades se los enviara, con la travesía que ello implicaba. Había algunos casos, por ejemplo, en el que personas podían hacer este viaje directamente a Europa y traer consigo pequeñas cantidades de alimentos para el consumo familiar.

Actualmente, día tras día, se observa que las distintas formas de obtención de alimentos en San Cristóbal (ya sea éste de manera esporádica y en grandes cantidades o diariamente con lo que se utilizará ese día en el hogar) además de depender directamente de la clase social a la que pertenezca el agente o de su capacidad adquisitiva, también está condicionada y posibilitada tanto por los espacios que se han abierto en las últimas dos décadas tras el auge turístico en la ciudad como de aquellos derivados del crecimiento urbano, así como de los gustos que mueven la elección cotidiana de la compra de alimentos y su posterior ingesta.

Por ejemplo, encontramos un grupo que prefiere continuar comprando sus alimentos en los mercados, con los “marchantes” de siempre porque consideran que muchos de estos productos permiten conservar un sabor más afín al que han aprendido en su infancia y que resultan ser significativos y placenteros. Otros, en cambio, prefieren comprar esos mismos productos en una tienda de autoservicio o supermercado ya sea porque es de mayor acceso llegar a este lugar o por el hecho de que el producto sea considerado más higiénico o saludable por estar empaquetado al vacío frente al manejo “insalubre” del mercado local del que hablamos en el capítulo anterior.

Este cambio en los espacios de distribución y obtención de alimentos, primordialmente, aunque no exclusivo, se puede observar de manera clara con el sentimiento de pérdida que se

manifiesta frente a la desaparición de los pocos negocios locales que existieron en el centro de la ciudad y en las calles que hoy se han convertido en los andadores turísticos de la calle Real de Guadalupe. Ejemplo de ello está en la Ilustración 18. Estos establecimientos, pertenecientes a las familias coletas, han quebrado o cerrado tanto por no poder tener competencia real a los supermercados o porque sus dueños encontraron una forma más efectiva de hacerse de recursos económicos con la renta de sus inmuebles.

Ilustración 18. Fotografía de los antiguos negocios coletos.



Según datos de la Cámara de Comercio local durante los últimos cien años diversos negocios que se encontraban ubicados en el centro de la entonces Ciudad Las Casas cerraron por motivos de migración o fallecimiento de sus propietarios o para dar paso a la relación de compraventa-renta a franquicias y bancos. Fotografía sin Fecha. Original en la Biblioteca particular del Prof. Prudencio Moscoso Pastrana.

Otro de los grandes cambios habidos que se deriva de estos procesos de distribución y obtención está en la forma de almacenar y/o conservar los alimentos. En la ciudad, las prácticas de ahumar y poner en conserva, salar o hacer mermeladas se ve complementado con el uso del refrigerador, para poder no únicamente conservar por más tiempo los alimentos, sino que en algunos casos permitió almacenar mayor cantidad de comida para la ingesta diaria o semanal, al mismo tiempo que permitió proveerse de una mayor diversidad de alimentos disponibles en el mercado y que es, a nuestro juicio, el punto bisagra que permite unir nuestro argumento con la siguiente de los elementos que consideramos sustancial dentro de los sistemas de alimentación. Esta última reflexión nos obliga a atender la transformación de la cocina, como espacio al interior de la casa, en los que actualmente se han dejado de ver instrumentos como el molcajete, los metates o instrumentos de madera para dar paso a las licuadoras, procesadores de alimentos, hornos de

microondas y eléctricos, utensilios de silicón; los fogones y el humo que de ellos se desprendía dieron paso a las estufas de gas y a las parrillas de inducción. Todo ello nos indica que existen nuevas técnicas, procedimientos y tiempos para el procesamiento de los alimentos en San Cristóbal de Las Casas y otras formas en que los agentes se relacionan entre sí en estas prácticas y las formas en que se expresa esta adaptación

A mí lo que me escondieron desde hace tiempo fue el metate, el rodillo, porque con eso los golpeaba yo, tanto a mi esposo como a mis hijos [risas]. Entonces, ya cambió todo porque no me dejan nada de eso a la mano... la ventaja que ahora, en los súper están vendiendo sartenes de hierro colado que sirven también para... [gesto de golpear]... Ahorita, los beneficios de las cosas modernas han sido los sartenes de teflón y todo eso, porque ha salido licuadora y cuanta cosa, porque antes sí realmente en estas piedras se molía todo lo del mole, pero ahora ya no. Aunque dan otros sabores, pues. Las gallinas otro saborcito, porque antes... Las criaban en el campo... Pero ya ve que ahora es pura inyección. Acaba de nacer el pollito y ya está puro clembuterol y todas esas cosas, y nada sabe igual... (Rocío Aguilar, entrevista: 17 de enero de 2019).

5.1.4 PROCESAMIENTO

Esta es una de las fases más importantes de los sistemas de alimentación, pero no significa que las anteriores no deban de atenderse con la misma rigurosidad. Sin embargo, ésta es la que comenzamos a tener más herramientas para poder observar de manera etnográfica las dimensiones materiales, culturales, emocionales y sociales, así como del significado que se le otorga al cambio que ha habido en la alimentación en San Cristóbal de Las Casas. Un elemento al que le debemos de prestar atención es al sitio, denominado comúnmente cocina, al que consideramos como el espacio en el que se llevan a cabo las distintas prácticas que llevan al procesamiento o preparación de platillos y que, más allá del espacio físico, se considera como “un proceso en su dimensión cultural como un conjunto de materiales, técnicas y procesos simbólicos y no simbólicos en los que se realiza *de facto* el producto consumible” (Aguilar, 2012, p. 68).

En este espacio, en términos antropológicos, es donde podemos observar tanto los instrumentos para la preparación, conservación y desecho de alimentos, la elección de las técnicas y los agentes inmersos en este proceso, las jerarquías (en el caso de que se trate de diferencias por edad, por género o por relación patrón – empleado) y procedimos a llevar por

cada uno, así como las distintas negociaciones en las elecciones propias de los procesos y del sistema de alimentación en general (Ilustración 19). Por ejemplo, René Arellano, nos cuenta que las ancas de las ranas que eran cazadas en las zonas lacustres de la ciudad “eran hervidas y aderezadas con jitomates, cebolla, papa, epazote, chile y sal (Arellano, entrevista 2016). Muchos de estos ingredientes eran producidos en los sitios de las casas, otros en los ranchos o “terrenos” que las familias coletas tenían fuera de la ciudad.

Ilustración 19. Cocina de Don César Aceves, ejemplo de relaciones en la preparación de alimentos.



Al interior de las cocinas coletas se dan distintas relaciones sociales a través de las cuales se mantienen y recrean conocimientos relacionados con la preparación de alimentos y la generación de emociones como marcador de la generación de significados.

Esta fase del proceso resulta de principal interés dado que es aquí en donde podemos comenzar a observar cómo los aspectos materiales, culturales, sociales, emocionales y simbólicos que constituyen el fenómeno de la alimentación en nuestro caso de estudio se imbrican para dar forma a los sistemas de alimentación en su carácter sistémico. Es aquí, en el que la destreza de

quienes cocinan comienza a observarse como parte nodal de la identidad de los coletos, un tipo de capital cultural es reconocido socialmente, en el caso de las cocineras que se dedican a la venta de comida tradicional como el de las familias que tienen una sazón privilegiada. La habilidad de saber preparar un platillo en especial, o reconocer los principios de condimentación (en términos de Jesús Contreras) refleja no únicamente el conocimiento acumulado referente a la cocina sino también la capacidad de ser reconocido por esa cualidad por otros miembros de la sociedad a la que estudiemos. Como nos relata Arellano al decir que él resalta

la injerencia de los y las coletas en la elaboración de esta pasta, para la sopa raviola, y en la variedad de manjares tradicionales, únicamente para señalar que son gente laboriosa y dotada de magia y alquimia para guisar, como los ángeles lo hacen en el cielo (Arellano, 2016, p.).

Con respecto a lo mismo también diversas personas, entre ellas Madalina Bautista, Rocío Aguilar, César Aceves, Raúl Oropeza y doña Chus López nos relataron durante las entrevistas y sesiones de cocina que una de las cosas que comparten es que aprendieron a cocinar en sus casas, y especialmente con sus madres. En este proceso de preparación de alimentos remarcamos que se considera que no se trata únicamente de aprender a utilizar ciertos instrumentos como el molcajete, los sartenes y cacerolas, las temperaturas de preparación y los pasos a seguir, también se trata de un momento en el que se crean los medios para la transmisión de sentimientos, pensamientos, historias y habilidades que conforman otra forma de comunicación y que observan con tristeza, pues sus hijos ya no desean continuar con ello sea por motivos personales, de trabajo o por desinterés.

Esta etapa del procesamiento es donde “se cristalizan con mayor claridad los aspectos culturales generales” (Aguilar, 2012, p. 68) que rodean a los sistemas de alimentación. Por ejemplo, si bien existe una creencia local de que ciertos alimentos no pueden ser producidos dependiendo el clima o del estado de salud de las personas, de si la mujer está o no embarazada. También es en esa etapa en la que encontramos diversas concepciones sobre cómo los instrumentos como cacerolas, sartenes, hornos o el calor de las manos, en el caso del pan, generan y otorgan sabores y texturas particulares a las preparaciones. En el caso de la preparación del pan, por ejemplo, en una de las panaderías nos contaban que dependiendo de para quien irá destinado el producto final dependerá el tipo de horno a utilizar: si se trata de un encargo para los hoteles y restaurantes, hacen un tipo de pan al que consideran comercial y que, además de

requerir menor materia prima, no es un comensal que espera un tipo de sabor en particular; por otra parte, si se trata del pan que de ordinario tienen a la venta utilizan el horno de leña para conseguir el sabor y textura que sus clientes habituales demandan.

En términos cotidianos, además de la definición del espacio físico para la preparación de alimentos también se mantienen y transmiten los secretos no dichos en las recetas. Por ejemplo, don César Aceves nos comentaba que

Mi mamá que cada día daba una receta le preguntaban "y bueno, doña Celita, ¿Cuánto se le pone de pimienta o de achiote?" Mi mamá les contestaba: "de buen tanto". Y de buen tanto no era ninguna medida específica, sino que era un asunto que se tenía que aprender viendo y saboreando. Ese era el buen tanto. Así como hoy se especifica la receta de Sal y pimienta al gusto, ese es el tanto. No le vas a poner más porque te gusta algún determinado sabor de sal y de pimienta lo mismo, ya no le pones más. Ese es el buen tanto.

La cita anterior, además de generarnos también una idea de un subyacente sentido práctico de las técnicas y procesos de preparación de alimentos también comienza a generar la discusión que atenderemos en el siguiente capítulo, los factores que intervienen la construcción del gusto y de las evaluaciones que se hacen de la capacidad de los agentes que se encargaron de la planeación y/o preparación de los alimentos.

5.1.5 CONSUMO

Consideramos a esta como la fase más importante, para nuestro caso de estudio de los sistemas de alimentación ya que es en esta en la que se condensan todas las cadenas anteriores y se configuran las posteriores, así como la rutinización de los sistemas de alimentación. Bajo la idea de sistema que pusimos en nuestro marco teórico, observamos que las causas materiales se encuentran aquí más imbricadas con las subjetivas y constituyen a la alimentación como fenómeno sociocultural. Según nuestros datos etnográficos es en esta fase en la que se configuran tanto el gusto, las emociones, como la noción de tradición con relación a la alimentación, también es aquí donde se concentran las disputas y tensiones que resultan de los cambios y transformaciones habidas en las fases anteriores y donde la concepción de la identidad y la nostalgia se configuran como elementos imprescindibles de nuestro caso de estudio.

Es en el consumo de alimentos en donde podemos observar la tensión existente entre el hedonismo y las percepciones médico – nutrimentales que rodean y condicionan la ingesta de alimentos, tanto como condición histórica y transcultural, como específica en este contexto particular. Según los datos que pudimos construir a partir de la información como esta recabada durante las temporadas de campo en esta fase del proceso de alimentación los agentes incorporan de manera creativa los diversos ingredientes que, según sus concepciones o requerimientos, necesitan consumir o dejar de hacerlo. Otros ejemplos son aquellos que nos dejan observar cómo los diabéticos o propensos a la hipertensión reducen o intercambian ingredientes como el azúcar, la manteca o harinas por otros elementos que son considerados por ellos mismos como más saludables o menos dañinos para una condición de salud dada. Ello se traduce en el reacomodo de recetas “tradicionales” como las de la sopa de pan, que resulta ser emblemática e identitaria para los habitantes de la ciudad.

En términos de análisis, es en el consumo donde también podemos observar de manera directa la conjunción de los factores materiales, los simbólicos y emocionales/sentimentales que le otorgan sentido no únicamente a la formación del gusto, tema en el que ahondaremos en el siguiente capítulo, sino también a las prácticas de alimentación y socialización a través de los alimentos. También a partir de los datos que contamos podemos decir que es en este momento en el que se otorga la carga semántica y emotiva a un alimento preparado de manera específica por un agente que resulte ser importante en términos de relaciones sociales. Nos explicamos, según la encuesta que realizamos para comprobar los datos contruidos a partir de la información que obtuvimos a través de las entrevistas, la mayor parte las personas con quienes mantuvimos comunicación manifestaron que la comida en general, y la “tradicional” en particular, significa para ellos ya que la pudieron compartir, probar y sobre todo consumir dentro de las redes de interacción, sean estas familiares o de amistades.

Los alimentos que más se consumen en la ciudad son carnes de pollo, res, puerco y pescados, de manera ocasional. Verduras, frutas, legumbres. También se ha podido registrar el consumo cotidiano de pastas, embutidos, tortillas, huevos, cereales, quesos, panes y granos que terminan transformándose en platillos tales como moles, quesadillas, tamales en sus diversas presentaciones, embutidos como chorizo, butifarra las diversas formas de jamones, arroz con azafrán, sopas de distintas verduras, sopas en sus variedades como la goteada, de pan, juliana, de

cueza o los tallarines y la sopa raviola y de manera cotidiana los capeados de chayote, papa, cueza o caldos de distinta índole. Si de guisos nos referimos, los ingredientes que hemos mencionado se pueden transformar en asados de cerdo o res, carne de camino, chanfaina, chiles rellenos, ciguamut, cocido de res, verduras capeadas, lomos y lenguas de res rellenas, la lengua fingida, los pollos y pavos prensados, pollos en pebre o el pollo paseado. O si preferimos hablar de postres, mencionamos los acitrones, el ante de camote con piña y coco, las cajetas de manzana, durazno, membrillo o de yema; los chimbos, duraznos pasa, mejido. Estos, consideramos, son un primer grupo de elementos que constituyen un corpus (para más información ver Anexo 2) de alimentos reconocidos como tradicionales y la mayoría de consumo cotidiano. No hemos agregado aquí los platillos considerados propios de fiesta o rituales.

De esta lista de platillos de consumo cotidiano observamos que existe un conjunto concreto de especies, que es compartido con los platillos considerados de fiesta, que los distinguen de aquellos que los agentes consideran no tradicionales. Este corpus de condimentos está encabezado por el azafrán, el arrayán, la canela, la cebolla, cilantro, clavo, comino, epazote, hojas de aguacate, mumo o hierba santa, hierbabuena, laurel, mostaza en hojas y semillas, orégano, nuez moscada, perejil, pimienta y vinagre. A este se unen elementos como las nueces, almendras, pasas, ciruelas, diversos tipos de vino y mistelas, la manteca como elementos que, como veremos en nuestro siguiente capítulo, configuran el sentido del gusto y los valores asignados a los platillos socialmente. En términos de consumo, para los agentes, un platillo que contenga estos ingredientes resultará en la interpretación, las más de las veces, como un elemento identitario o un generador de las narrativas nostálgicas a las que nos referiremos en nuestro último capítulo de tesis. Un ejemplo de cuál es la evaluación de la combinación de especies, verduras y otros ingredientes considerada como propia de la cocina coleta la encontramos en lo que Rocío Aguilar nos decía al mencionar que

lo que es el cocido. Yo le pongo... por ejemplo, mis cuñadas me dicen "¿cuándo vas a hacer tu caldo ponche?" porque yo le pongo membrillo, plátano, durazno, pera... ¿por qué? porque le da otro sabor rico, y todas las verduras. Y aquí yo he probado un caldito que le llaman cocido y es pura verdurita; no es el mismo de antes. Entonces ¿cómo lo servimos? aquí, por ejemplo, yo les sirvo su caldo con chile simojovel y jugo de naranja, naranja dulce, y limón (Rocío Aguilar, entrevista: 17 de enero de 2019).

Cada uno de estos platillos que conforman parte del corpus de platillos tenidos como tradicionales cumplen con una gramática culinaria propia, dado que los agentes esperan que, al ser consumidos, cumplan con un estándar de sabor y se relaciona con la evaluación del disfrute del consumo. Este no es únicamente dado por el gusto aprendido que tienen los agentes, que modela la recepción o no de un alimento sino también por las emociones que permiten recordar y recrear los significados que están anclados a estos platillos.

Ilustración 20. Ejemplo de tres versiones de la Sopa de pan.



Tres versiones de la sopa de pan a) Elaborada para la venta dominical. B) Restaurante Kokonó. C) Restaurante Cielo y Tierra. Cada una de ellas tiene distintos ingredientes y procedimientos de preparación. Fotografías MIRG

Uno de los casos ejemplares que podemos citar es el de la sopa de pan y para ello comparamos tres versiones distintas de este platillo en la ilustración 20 en la que, a partir de las observaciones que nos hacían nuestros entrevistados, podemos establecer que tanto los sabores, los ingredientes, como las formas de preparación y presentación son importantes para ellos. Por ejemplo, don Raúl nos decía, a partir de su experiencia de preparar y consumir distintas versiones de esta sopa:

¿cuántos la saben hacer? como debe de ser. Como te decía, yo tuve una experiencia hace poco: fui a comer a un restaurante, en donde ofrecen sopa de pan, de las peculiares sopas de pan que he visto, porque he visto muchas. Ésta me llamó la atención porque nada que ver... las verduras cortadas a lo inverso; son redondas y ahí me las entregaron en julianas, integrándole chayote. ¡¿Cuándo una sopa de pan ha llevado chayote?! Si te pones a pensar... yo nada más me río, pero si esta es sopa de pan, la mía, ¿qué es? Entonces, pasa mucho, en muchas partes del mundo, que modifican mucho la receta, bastante. Y te lo voy a poner más fácil, por ejemplo, una ama de casa que quisiera hacer su sopa de pan, en su casa, no va a poder comprar el... el azafrán que debe de llevar. ¿Por qué? porque el

azafrán te cuesta doscientos cincuenta y te trae seis pistilos, y ya (Raúl Oropeza, entrevista: 24 de octubre de 2018).

Nuestra propuesta de analizar el consumo también nos lleva a pensar en dividir a este en dos momentos importantes en los sistemas de alimentación coletos: el cotidiano y el festivo. Dado que es aquí donde podemos observar y escuchar frases como “fiesta que se respeta, tiene mole con guajolote” (César Aceves, entrevista: noviembre 2019). Sobre el tema de las fiestas, volveremos más adelante con mayor precisión y en términos de lo cotidiano, debemos tener presente lo que surge del siguiente relato.

Normalmente, mi desayuno consiste en café, pan tostado, mantequilla, mermelada y zumo de naranja (si es que mis hijos no se lo han bebido todo). Descrita así, como simples ingredientes, es una comida que podría pertenecer a cualquier momento de los últimos 350 años. En Inglaterra se lleva consumiendo café desde mitad del siglo XVII; las naranjas para el zumo y la mermelada desde 1290; tanto el pan tostado como la mantequilla son ingredientes antiguos. Sin embargo, la clave está en los detalles. Para hacer el café, no lo hiervo durante veinte minutos y luego lo clarifico con cola de pescado (un colágeno a base de vejigas natatorias), como habría hecho en 1810; tampoco lo hago en una «cafetera de filtro Rumford», como algunos en 1850; no lo preparo en una jarra con una cuchara de madera, vertiendo agua fría sobre el poso del café para que descienda hasta el fondo, al estilo eduardiano; tampoco uso una cafetera eléctrica, como puede que hiciese de vivir en Estados Unidos; no vierto agua caliente sobre una cucharada de café instantáneo, como en mi época de estudiante, y, por lo general, no lo preparo en una cafetera de émbolo francesa, como hacía en los años 90. Soy una obsesa del café de comienzos del siglo XXI (no lo bastante obsesa, eso sí, como para haber invertido en una cafetera de sifón japonesa, el no va más en cafeteras). Muelo mis granos (de comercio justo) extrafinos en un molinillo de café y me hago un *flat white* (un expreso con leche alvapor) con una máquina de capuchinos y una buena gama de utensilios (una cuchara dosificadora, un prensador de café, una jarra de acero para la leche). En las mañanas buenas, después de unos diez minutos de esfuerzo y concentración, la tecnología funciona, y el café y la leche se aúnan en una bebida cremosa, deliciosa. El pan tostado, la mantequilla y la mermelada ya eran conocidos y amados por los isabelinos. Sin embargo, Shakespeare nunca se comió unas tostadas como las mías: unas rebanadas de pan de molde integral horneado en una máquina panificadora automática, tostadas con un aparato eléctrico de cuatro ranuras y servidas sobre un plato de porcelana blanca apto para el lavavajillas. Tampoco conoció las ventajas de la mantequilla fácil de untar y la mermelada de alto contenido en fruta, que indican la presencia en mi hogar de un frigorífico grande que funciona a la perfección. Por lo que al zumo de naranja se refiere, la tecnología que se esconde tras él parece la más fácil de todas (exprime naranjas y sale zumo), pero quizá sea la más complicada. A diferencia de las amas de casa eduardianas que se afanaban con un exprimidor de vidrio cónico, yo suelo verter mi zumo de un cartón Tetra Pak (puesto a la venta en 1963 con el nombre de Tetra Brik). A pesar de que

en los ingredientes solo aparezcan las naranjas, el zumo habrá sido elaborado usando una desconcertante serie de técnicas industriales, y la fruta habrá sido tratada con enzimas ocultos y filtrada con clarificadores ocultos y pasteurizada y refrigerada y transportada de un país a otro para mi deleite durante el desayuno. Y si el sabor amargo del zumo no me hace arrugar la boca es en parte gracias a una inventora, Linda C. Brewster, a quien en la década de los 70 le concedieron cuatro patentes por «desamargar» el zumo de naranja reduciendo la presencia de limonina (Wilson, 2013, págs. 9 – 12).

El consumo es visto como una de las fases más importantes para el estudio de la alimentación, dado que es hacia este momento al que se canalizan los esfuerzos materiales y simbólicos para la reproducción biológica del ser humano y social del grupo en general; como tal, es visto como una actividad transhistórica y transcultural, porque no ha existido cultura en la que no se ingieran alimentos. Pueden cambiar las prácticas y concepciones que lo rodean, más no el acto en sí. Consideramos que es a partir de observar las distintas prácticas de los agentes en torno al consumo de alimentos que se crean las dinámicas y concepciones que les permiten tener una visión de continuidad frente a lo incierto que el cambio sociocultural genera.

5.1.6 REPLANTEAMIENTO DE LA NECESIDAD DE ALIMENTARSE

No tenemos el propósito de dar a entender que, al tratarse de la última fase de los sistemas socioculturales de alimentación, se trate ésta de un cierre definitivo o, en términos más amplios, de un sistema cerrado en sí mismo. Más bien, opinamos que en el replanteamiento de la necesidad de alimentarse estriba el momento en que la experiencia y los significados aprendidos en las etapas anteriores se concretan en una reflexión de los agentes sobre lo que consideran deberá ser la siguiente ingesta de alimentos y que puede o no manifestarse de manera discursiva. Estos procesos que componen los sistemas de alimentación se repiten día tras día, de modo que configuran una rutina o cotidianidad en la que los cambios paulatinos resultan casi imperceptibles y fácilmente asimilables y de ser cargados de significados.

Ya sea que se trate al interior del núcleo familiar, el hogar, o fuera, en los múltiples locales que se han abierto en la ciudad, la necesidad de alimentarse se replantea en términos tanto del gusto como de las oportunidades que los agentes tengan para aprovisionarse nuevamente de alimentos, sean estos los que de manera recurrente busquen o los nuevos que serán integrados a los platillos. En esta fase, como pudimos observar durante las temporadas de campo, las personas con las que mantuvimos comunicación planteaban su intención de reinventar,

conservar o dejar de preparar en palabras nuestras, los platillos que tendrán que consumir después. Esta fase del sistema de alimentación nos obliga a pensar en los mecanismos en que están basadas estas acciones, tales como la imaginación y la representación de la alimentación no únicamente como una práctica de consumo, sino también en el replanteamiento de las opciones y formas de producción y a la vez de obtención de estos alimentos, las formas de procesarlos y nuevas nuevos lugares de consumo. En palabras de Paris Aguilar, pensamos que “la recurrente necesidad de alimentarse se expresa aquí tanto físicamente como en el imaginario simbólico socialmente reconocido y expone la eficacia relativa de cada acto alimentario como proceso unitario” (Aguilar, 2016, p. 85).

Esta fase quizá pudiera inferirse desde un aspecto teórico como un lugar en el que se pueden aprehender las lógicas de los cambios en los sistemas de alimentación en tanto procesos dinámicos y creativos a partir de la capacidad de agencia. Es en esta fase en las que se replantean las cualidades y calidades de los alimentos que deberán consumirse en el siguiente proceso, de la evaluación del disfrute y de la emocionalidad de este proceso, que motiva la continuidad de las prácticas y concepciones relacionadas con la alimentación, en particular, y del grupo social en los planos biológicos como sociales, en general, dado que

En este momento se conjugan, resignificados, los criterios objetivos (hambre, sed, etcétera) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto, etcétera) a fin de replantear en conjunto otro proceso de alimentación. Si bien empíricamente es impreciso dar cuenta de ello por su naturaleza estrictamente ontológica, es necesario explicitarla pues es ahí en donde se expresa la facultad creativa del cotidiano (Aguilar, 2012, pág. 69).

Los elementos que hemos expuesto hasta ahora pretenden no ser aspectos aislados, sino que observamos que para los agentes estos se articulan a través de las prácticas sociales de tal manera que generan un sistema de procesos que les permite satisfacer el hambre de manera cotidiana y satisfactoria. Cada uno de estos momentos se genera en espacios y momentos diarios que al estar fuera de la vida ceremonial, festiva o ritual a menudo pasan desapercibidos o desligados de aspectos que permiten aprehender las particularidades aquí presentadas. En esta dirección, nuestro interés radica en representar la articulación de los aspectos emocionales, las identidades y lo festivo como exaltación de lo cotidiano a partir del aspecto cotidiano de los sistemas de alimentación en un lugar concreto, que es visto como un fenómeno urbano.

5.2 LO COTIDIANO DESDE LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN

Hemos planteado aquí un esquema de lo que sucede en torno a la forma de alimentarse de los coletos, sin embargo, esta propuesta estaría vacía si no prestáramos atención a las formas cotidianas de hacer, o en términos de Michel de Certeau, en los modos de emplear los alimentos día tras día. Resulta curioso que escribimos constantemente de lo cotidiano como categoría de análisis, pero no consultamos qué implicaciones tiene ésta en nuestro trabajo, y más si se refiere al fenómeno de la alimentación como problema sociocultural de análisis. Mucho se ha escrito sobre la importancia de retomar este aspecto en los estudios sociales, y no es menester nuestro realizar un recuento de estas discusiones. Consideramos que hablamos de lo cotidiano como la acción rutinaria empleada por los agentes para satisfacer sus necesidades, podemos caer un error dada la confusión al tomar estas categorías como símiles, dejando de lado la tradición fenomenológica que el estudio de lo cotidiano trae consigo (Santos, 2014). Si partimos de la premisa de aclarar los términos bajo los cuales hacemos nuestro análisis, hemos de decir que: “lo cotidiano sería el conjunto de situaciones y de prácticas casi totalmente descargadas de simbolización (desencantadas, en el sentido de Weber)” (Lalive, 2008, pág. 11). Esta cualidad dejó durante décadas a la alimentación fuera de cualquier análisis social, ahora nos enfocamos a lo cotidiano en la alimentación para enfatizar la relación entre nuestra perspectiva de lo constitutivo de las sociedades.

Es justamente en esa cotidianidad, la que se lleva día a día, en la que nos hemos enfocado más que en las microhistorias, dado que es en lo cotidiano donde se unen las tres categorías de nuestro análisis: el gusto, las identidades y la nostalgia; es en ésta donde se gestan las transformaciones que serán visibles de manera más clara en un lapso más amplio. También es en la práctica social rutinizada, que son parte de lo cotidiano más no lo cotidiano en sí, en la que podemos observar de manera más visible la capacidad de las personas como agentes con capacidad creativa que, mediante el consumo y producción de los alimentos, los recrean, los transforman no únicamente a partir de procesarlos desde la base biológica, nutricional y material a un ámbito simbólico y emocional. Es con ello que, basándonos en las ideas de Michel de Certeau (2000), concebimos que es en esta rutinización no mecánica de las prácticas de alimentación que los agentes se apropian de los elementos consumidos de manera biológica (comidos), de tal manera que producen al mismo tiempo una cadena de operaciones que les

permiten elegir qué hacer con los elementos disponibles a su alcance y cómo hacerlo de manera simbólica.

Postulamos que, dentro de nuestra propuesta pensar en lo cotidiano conlleva no únicamente la observación de las prácticas de los agentes para describirlas, sino que tiene por objetivo también la construcción de un marco de referencia para pugnar por una idea de cambio social que sea visto no únicamente a través de los grandes acontecimientos, exógenos a un grupo social, sino por la movilidad propia de las personas; es decir, que a través del consumo de alimentos, de significados y de prácticas los agentes son capaces de crear un cambio paulatino pero asimilable, motivado incluso por la búsqueda de saciedad de un placer hedonista en el que las emociones toman forma de prácticas sociales a través de la memoria, de la narrativa sobre las sensaciones tenidas en ese momento y su proyección para configurar un sentimiento de nostalgia que, en un lapso mayor, permite reconocer el pasado como una fuente de la búsqueda constante de operaciones (combinaciones operacionales, en palabras de Michel De Certeau) que permitan ser asequible el sabor de los recuerdos aunque estos permanezca únicamente en la narración del tiempo pasado como recurso mnemotécnico y que genere, en grandes rasgos, tiempos en los que el clima emocional que desencadenan pueda calendarizarse. Aclaremos aquí que el

Emotional climate refers to predominant collective emotions perceived as shared by members of social groups, such as national communities or ethnic minorities. The term also reflects how an individual thinks that most of the people feel about their ingroup's situation (Páez *et al.*, 2013, pág. 13)

5.3 LOS NUEVOS ALIMENTOS Y GUSTOS. MÁS ALLÁ DE LA NECESIDAD, EL PLACER DEL SABOR

Un elemento que deseamos considerar dentro de nuestro análisis de lo cotidiano en los sistemas de alimentación de San Cristóbal de Las Casas es el hecho que, durante el consumo de alimentos, según nuestro universo de datos, observamos que el placer, acompañado de las distintas emociones que se crean y experimentan en un ambiente doméstico alrededor de las mesas y distintas prácticas de alimentación es un elemento importante en la evaluación de la práctica social. Por ello, hemos de remarcar en este momento que, más allá de satisfacer únicamente una necesidad biológica los seres humanos, en general, buscamos satisfacer el aspecto hedonista, placentera, al alimentarnos. Este aspecto nos conecta directamente con uno de los ejes

primordiales de nuestra tesis: buscar los procesos mediante los cuales se establece la conexión entre la alimentación y las emociones, estas últimas con su basamento en la función psicológica del ser humano y nos permite comenzar a elaborar el análisis de que el aspecto sensorial y placentero no se reduce únicamente al sentido del gusto, sino que para aprehender la complejidad del fenómeno hemos de tener en cuenta a los demás sentidos y a éstos en conjunto en la construcción de la nostalgia en particular y las emociones en general.

Por tanto, observamos aquí que los nuevos alimentos que llegan a las mesas de los coletos son asimilados y cargados de significados en tanto se ven reflejados de manera cotidiana en las relaciones sociales que se establecen alrededor de las distintas fases que hay descritas como procesos que constituyen a los sistemas de alimentación locales. Estos nuevos productos o alimentos ya no son vistos como una imposición de la industria alimentaria, como pudiera deducirse de la discusión que planteamos a lo largo del segundo capítulo, sino más bien son tomados y asimilados como propios por los agentes dentro de la cultura de la alimentación local a través de procesos de consumo, siguiendo las líneas propuestas por Michel de Certeau. Estos nuevos alimentos se unen a los sabores que los coletos reconocen como propios y que, a pesar del constante discurso de pérdida de platillos y sabores, también existe la necesidad de recrear con base en éstos y los elementos que encuentren disponibles constantemente los platillos que componen el corpus cotidiano. Otro tanto puede decirse de aquellos elementos que se van incorporando conforme las personas encargadas de cocinar van degustando y agregando sabores nuevos a los viejos platillos, dependiendo la necesidad de alcanzar un nivel más placentero sobre los alimentos.

Por ejemplo, durante las sesiones de cocina con doña Chus López, encontramos que en la receta del Pollo a la reina están presentes condimentos condimentada e ingredientes “nuevos” como el jugo Maggy y la salsa inglesa, estos si bien se encuentran como condimentos cotidianos en los hogares en los que pudimos hacer observaciones, no pueden ser considerados *stricto sensu* tradicionales en la localidad. Este fenómeno no resulta particular o peculiar para el caso de la alimentación, pues tenemos evidencia de ello a lo largo de la historia y del mundo. Sin embargo, las propias particularidades locales se ven reflejadas en el contenido y el significado que le es otorgado a los distintos productos, sobre todo si se relaciona con la capacidad de configurar el gusto por la presencia de estos elementos en los platillos.

Por otra parte, existe también la creación de nuevos gustos por alimentos que existen ofertados en el espacio urbano, dada la oferta que existe en la ciudad para los turistas. Esto si bien ha generado una tensión entre lo local y lo extranjero, también ha creado una relación de negociación y de asimilación en los distintos espacios domésticos y cocinas particulares. Esto si bien nos permite seguir el análisis en términos de clase social, género, edad, identidad también nos permite problematizar en otras direcciones: a través de estos alimentos las personas buscan satisfacer el placer de alimentarse de manera distinta por medio de la búsqueda de nuevas experiencias gustativas y emocionales que, más allá de la tradición y de los discurso patrimoniales, nos llevan a observar de manera etnográfica las distintas combinaciones entre opciones a elegir y los mecanismos de selección, reconocimiento y producción de alimentos. Recordamos, pues, de esta manera, la paradoja del (h)omnívoro, propuesta por Claude Fischler, en la cual el papel del concepto de neofilia toma una nueva dimensión para nosotros: la búsqueda de alimentos no solo por la necesidad de alimentarse y curiosidad del ser humano, sino por la búsqueda sensorial y emotiva.

5.4 ALIMENTACIÓN Y CONOCIMIENTOS LOCALES. HACIA EL RESCATE NO ÚNICAMENTE DE LA COMIDA

En la dirección de lo que hemos planteado hasta ahora, vemos que la alimentación como práctica social y cultural conlleva consigo misma la producción y reproducción de conocimientos, valores, representaciones, identidades, emociones y significados ligados a ella. Mucho se ha escrito sobre todo si tomamos en cuenta las discusiones sobre la patrimonialización de las cocinas tradicionales cocinas tradicionales, los juegos de poder y autoridad en la definición de éstas y los fines políticos que haya en ellas, durante las últimas décadas. En estos intentos de rescatar lo tradicional de las cocinas también encontramos las políticas públicas que buscan ya sea constituir destinos de turismo, por ser denominada una ciudad gastronómica, según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), o generar discursos en los que la noción de tradición se resume a un aspecto esencialista de la cultura tomado de manera acrítica. En estas discusiones podemos observar que la línea discursiva se torna sobre los valores, cultura y tradición ligados a la producción de alimentos propios de una localidad. Si decidiéramos seguir por esta línea nos enfrentaríamos a un problema frente a organizaciones como la UNESCO: dentro de los términos para la definición de una cocina

tradicional²³, las coletas no figuran como candidatas. Por ello, buscar mecanismos o dinámicas de patrimonialización de la cocina coleta desde las vías institucionales no resulta viable, al menos en términos de políticas públicas.

Si nos enfocamos a los esfuerzos particulares a nivel local y de pequeños grupos de coletos por la recuperación de la cocina tradicional, observaremos que en el plano discursivo encontramos narraciones, a menudo anacrónica, sobre la importancia de los ciclos de cultivo, las diversas experiencias de la compartir los alimentos, a la par de la búsqueda de sabores que consideran se han perdido. También a nivel doméstico hay momentos en los cuales existe una tensión entre los nuevos métodos de preparación de alimentos frente aquellos conocimientos que se consideran propios de la cocina coleta y que son descritos aquí a partir de frases como “conocer el buen tanto” que refiere a una medida inexacta de cantidades que se forma a partir del gusto aprendido y enseñado.

5.5 NUEVOS ESPACIOS PARA LA REPRESENTACIÓN SOCIAL DE LA ALIMENTACIÓN COLETA

Es común escuchar entre los habitantes de San Cristóbal de Las Casas y en las entrevistas el sentimiento que tienen sobre su alimentación frente a las nuevas cocinas presentes en la ciudad: se está perdiendo. Sin embargo, lo importante para nosotros son los esfuerzos que hemos observado por parte de algunas personas que, además de obtener un ingreso por la venta de comida, durante los fines de semana, han optado por esta práctica como una forma de encontrar un lugar para la cocina coleta más allá del ámbito privado o doméstico. Hablamos aquí de representación social de la alimentación coleta dado que, según los testimonios y narrativas, el hecho de sacar la alimentación del ámbito privado era una oportunidad para promocionarla, darla a conocer y, en el mejor de los casos, rescatarla del olvido y de la pérdida. Por ello, en este apartado consideramos las discusiones en torno a la idea de buscar el aspecto público de los

²³ Según la UNESCO, “la cocina tradicional mejicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales” en la que “el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra” son los elementos básicos del sistema. Fuente: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

sistemas de alimentación coletos. Si bien existe un recelo y secretismo, una actitud hermética fuera del ámbito familiar y nuclear, hacia las recetas familiares, algunas personas han dejado de lado esta actitud y han comenzado a encontrar en el hecho de hacer pública la capacidad de preparar platillos tenidos como tradicionales como una forma de adquirir una ganancia, pero al mismo tiempo de adquirir un tipo de capital social y cultural, en términos de Bourdieu, para poder ser reconocidos como cocineros locales, esta situación no es nueva, pero sí más compleja ya que estos agentes se están convirtiendo en los depositarios legítimos del conocimiento local sobre la alimentación. A esto habrá que sumarle que, si a esta característica se puede agregar la variable de si alguien es descendiente o no de una familia con tradición de haber sido cocineras y cocineros, la categoría reconocida socialmente o adscrita será mejor en términos de aceptación y reconocimiento social.

Como dato, durante las temporadas de campo nos enfrentamos a una situación recurrente en la que, deseando entrevistar a ciertas familias o personas, nos decían no saber nada de comida salvo degustarla, pero nos remitían a las familias que o bien gozaban de tener un reconocimiento por su sazón, por vender platillos tradicionales para fiestas o fechas especiales como la navidad o bien que se dedicaran a la venta de comida ‘tradicional’ los fines de semana, domingos principalmente desde casas particulares o pequeños negocios. Por ello, a continuación, dedicamos un espacio para estos lugares que consideramos son los nuevos espacios para observar otros fenómenos ligados e inmersos en la reproducción simbólica dentro de los sistemas de alimentación coleta y a los agentes que estuvieron presentes en estas referencias. Si bien, estos espacios no son únicamente cotidianos, se convierten en referentes frecuentes al hablar y analizar el aspecto cotidiano y festivo, el público y el doméstico.

5.5.1 LA MUESTRA Y OTROS EVENTOS GASTRONÓMICOS DURANTE LA FERIA DE LA PRIMAVERA Y DE LA PAZ

El ámbito festivo de la ciudad está marcado fuertemente por las fiestas barriales dedicadas a los santos patronos y a nivel doméstico las fiestas familiares más importantes están relacionadas con éstas. Pocas son las fiestas civiles que se celebran y una de ellas, la más importante es la denominada Feria de la Primavera y de la Paz, cuyo origen se remonta al año 1868. Algunos historiadores y cronistas vinculan su origen con la feria del Señor del Sótano, culto ya en extinción en el calendario litúrgico coletos. Esta feria tiene duración de la semana de pascua, del

Domingo de Pascua al de la octava y en esta se realizan desde eventos culturales, artísticos, comerciales, y principalmente distintas comidas que bajo el nombre de “Comida Bohemia”, “Comida del Recuerdo”, “comida del Reencuentro” en las que además de recaudar fondos para diversos asilos e instituciones de beneficencia, también generan un tipo de convivencia entre los asistentes. Entre los principales eventos que se realizan en este evento está la Muestra Gastronómica cuya finalidad es la de promover la gastronomía coleta, en un espacio en el que además de la venta se realiza una demostración auditiva, visual y olfativa de los sabores y olores que caracterizan, a decir de las personas, al ser coletos.

El interés que tenemos en analizar la muestra gastronómica estriba en la importancia que tiene para las personas que participan en ella, pues además de ser un momento incrustado en la celebración de la feria anual, también representa una oportunidad para la venta de alimentos, para el que se preparan con anterioridad por meses, considerados tradicionales y de participar en los diversos concursos que se llevan a cabo durante este día. En el que, además de las ganancias económicas, existe un mayor beneficio, el del reconocimiento entre los participantes y la sociedad Sancristobalense, pues:

El máximo galardón es confeccionar en ritual culinario un platillo de *rescate*, o sea, alimento que ya no se elabore, que cause recuerdos, asombros, pasiones y aspiraciones [...] la raíz identitaria aflora y cubre de orgullo y satisfacción a la ganadora del concurso, al saberse señalada por sobre las demás participantes. Entiende que los valores inculcados por sus antecesoras le han redituado fortaleza, credibilidad, esperanza, perseverancia y certeza en el perfeccionamiento de su técnica personal para lograr finalmente el manjar de sus sueños” (René Arellano, entrevista: 2019).

Esta muestra gastronómica fue comenzada hace 35 años por iniciativa de un grupo de señoras que, en búsqueda de rescatar y presumir su propia cocina, se organizaron para poder comenzar a hacer un rescate de la comida tradicional (Arturo Tovar, entrevista: 21 de septiembre de 2019). Con el paso del tiempo, y a través de la recurrencia de año tras año, llegó a institucionalizarse como un evento en el que además de la venta de alimentos también se han generado dinámicas que permitieran el rescate de ciertos platillos con las propias disputas por la definición de lo tradicional, las tensiones entre jueces y participantes. Para lograr el cometido, llevarse los reconocimientos, las familias concursantes emplean medios para poder cultivar ciertos ingredientes, ya sea en los patios de sus casas o, en caso de que estos productos estén fuera de temporada en la que se lleva a cabo este concurso, buscan las formas de poder conservarlos hasta

el día de la muestra, por ejemplo, congelando tubérculos, frutas o en la búsqueda de criadores de animales cuyas carnes resultan de difícil acceso como el venado o la tortuga por vías legales.

Por lo que hemos observado, en tres ocasiones bajo estas reflexiones, esta muestra gastronómica ha generado una esfera pública en la que las disputas por lo que se considera comida tradicional o no se generan en términos de lo que represente una persona frente al comité establecido dinámicas de aceptación y legitimación. Pero también se han encontrado diversas formas de discusión sobre lo que debe de ser o no este espacio. Por ejemplo, en el año 2018, los organizadores en un intento de dar un nuevo aire a este espacio y optaron por nombrarlo como “festival gastronómico”, entre las diversas reacciones encontramos lo que opina Raúl Oropeza respecto a esto:

Fíjate que anteriormente se le daba mucha difusión al festival, que por cierto su nombre original es "muestra gastronómica"... que festivales, que lo otro, ¡son chingaderas! Como yo les digo a ellos: "es una muestra de lo que nosotros hacemos, festival es para que vayan a presentar diferentes opiniones o diferentes sabores y colores..." (Raúl López Oropeza, entrevista: 2018).

En este espacio y estas demostraciones de la identidad coleta a través de la alimentación también permiten observar las formas en que se dan varias interacciones interesantes, dos de ellas nos gustaría remarcar: la primera refiere al espacio denominado “concurso de rescate”, en el que existe una amplia gama de momentos para analizar: el primero es la conformación de un grupo de organizadores que, en medida de lo posible, establecen las normas para poder participar en dicho concurso. Por ejemplo, en la ilustración 21 podemos observar que entre los requisitos para poder participar en la muestra gastronómica se encuentra el hecho de estar formalizados ya sea como un establecimiento “formal” o como una persona que se dedique a elaborar de manera exclusiva comida tradicional coleta. En entrevista con uno de los organizadores de dicha muestra, surgió el tema de los mecanismos que ellos emplean para la definición de los platillos tradicionales: uno de ellos es que dicho platillo lleve haciéndose por muchas generaciones en la ciudad y que permita ser identificado como tradicional por las personas (Julio Martínez Orantes, entrevista: septiembre 2018). En algunas sesiones de entrevista después, también se mencionó que en esta convocatoria se llevaron a cabo distintos filtros, que ocasionaron problemas entre los distintos participantes, dado que sus productos fueron tomados como no tradicionales: tacos,

hamburguesas, gelatinas, pasteles entre otros y que, aunque estos sean consumidos de manera cotidiana no están dentro del corpus de platillos tenidos como tradicionales.

Ilustración 21. Convocatoria para el festival gastronómico 2018

En el marco de la 150 FERIA Internacional de la Primavera y de la Paz 2018.
Con el objetivo de preservar, promover y exaltar los
TESOROS GASTRONÓMICOS DE LA COCINA COLETA,
EL DIF MUNICIPAL Y EL CONSEJO DE RESCATE GASTRONÓMICO DE SCLC,
CONVOCAN
a todos los interesados, a participar en el

XXXIII Tradicional Festival Gastronómico
de San Cristóbal
07 de abril 2018

De acuerdo a las siguientes BASES Y MODALIDADES: VENTA DE PLATILLOS Y ANTOJITOS TRADICIONALES:

- I.- Podrán participar todas las personas y comercios establecidos, cuya especialidad sea exclusivamente la elaboración de comida tradicional en sus distintas presentaciones y modalidades.
- II.- Presentarse en las instalaciones del DIF MUNICIPAL (instalaciones de la feria) y/o la Dirección de Fomento Municipal (Centro Cultural del Carmen), donde se entregará la solicitud de participación correspondiente.
- III.- Entregar llena dicha solicitud, acompañada de copia de Identificación Oficial y comprobante de domicilio, a más tardar el viernes 23 de marzo en las citadas instalaciones.
- IV.- El día miércoles 28 de marzo, los solicitantes seleccionados por el Consejo de Rescate Gastronómico de SCLC, deberán asistir a la reunión en Sala de Bellas Artes a las 16:00 horas, donde se dará a conocer la ubicación de los puestos de venta y las instrucciones respectivas.
- V.- El Festival Gastronómico se llevará a cabo el día sábado 07 de abril del 2018, a partir de las 11:00 horas, en las instalaciones del Centro de Convenciones del Carmen y pasillos del Centro Cultural del Carmen de esta ciudad.
- VI.- La participación en la venta de Platillos Tradicionales tiene un costo de \$300.00 por kit conmemorativo y derecho a participar.

CONCURSO DE COCINA DE RESCATE

- I.- Podrán participar todas las personas y negocios establecidos, comprometidos con el rescate de las RECETAS ORIGINALES Y TRADICIONALES de la cocina coleta, en las siguientes categorías:
 - A) PLATILLO DE RESCATE*
 - B) ENTRADAS
 - C) SOPAS
 - D) GUIRADOS
 - E) PANADERÍA
 - F) POSTRES Y DULCES
- II.- Presentarse en las instalaciones del DIF MUNICIPAL (ubicado en parque de feria), donde se entregará la solicitud de participación correspondiente, misma que deberá ser llenada y entregada en las mismas instalaciones a más tardar el 23 de marzo. Los participantes entregarán además, copia de Identificación Oficial y comprobante de domicilio.
- III.- El formato de participación contiene las consideraciones y requisitos específicos para el concurso que ha establecido el Consejo de Rescate Gastronómico de SCLC.
- IV.- Los concursantes que así lo deseen podrán participar en una y máximo dos categorías.
- V.- Los interesados asistirán a una reunión el miércoles 28 de marzo a las 17:00 horas en Sala de Bellas Artes, donde se dará a conocer las recetas seleccionadas y los participantes.
- VI.- La participación en el concurso es gratuito.
- VII.- El fallo del jurado establecido por el Consejo de Rescate Gastronómico de SCLC, será inapelable y será el mismo Consejo el que determine y resuelva las salvedades no previstas en la presente convocatoria.

PREMIOS:
Un primer lugar por categoría a saber:
PLATILLO DE RESCATE: \$8,000.00*
ENTRADAS: \$5,000.00
SOPAS: \$5,000.00
GUIRADOS: \$7,000.00
PANADERÍA: \$5,000.00
POSTRES Y DULCES: \$5,000.00
*Consulta las bases.

DIPLOMA A TODOS LOS CONCURSANTES

Mtra. Claudia Orantes de Cancino
Presidenta Honoraria DIF Municipal SCLC

Chef Julio Orantes
Coordinador General

FERIA INTERNACIONAL DE LA PRIMAVERA Y DE LA PAZ 2018 - EDICIÓN 150 - SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS, CIUDAD PRÓSPERA.

En el cartel de esta ilustración podemos observar con mayor claridad el establecimiento de las normas y requisitos necesarios para la participación en el concurso y muestra gastronómica. Los diplomas a los que hace referencia el cartel se han convertido en una especie de capital simbólico para los participantes quienes, a menudo, hicieron referencia a ellos como señal de su papel en la conservación de los alimentos de la tradición coleta.

Es importante anotar que el espacio destinado a la muestra gastronómica ha sido el ágora del teatro de la ciudad, en el poniente de la ciudad y fuera del centro histórico. Esto nos obligó a atender que son pocos los turistas que llegan a este espacio y son más los locales que se acercan a comprar y consumir en el lugar la comida que está a disposición este día. A lo largo del día existen aquí distintas manifestaciones visuales, auditivas y olfativas que nos han permitido observar el vínculo entre alimentación e identidad: frases como “el auténtico sabor coletto”, el uso de nombres de las que pueden llamarse cocineras tradicionales, el uso de la juncia y el sonido de la marimba, como elementos característicos de las fiestas de antaño.

El segundo de los momentos que nos llama la atención de este momento estriba en el momento del concurso mismo, es del momento en que los participantes lleven a la mesa del jurado los platillos que han de ser degustados. El jurado se ha compuesto en dos partes principales: la primera compuesta por señoras reconocidas en la ciudad por haber participado en concursos pasados, o también por sus conocimientos sobre la comida tradicional local. La segunda de las partes de este jurado es de invitados especiales, entre ellos varios chefs jóvenes. Aquí existe una tensión entre los miembros del jurado ya que las más de las veces las señoras critican o cuestionan a éstos últimos por su juventud o ignorancia, achacada, sobre el desconocimiento del sabor de la comida tradicional que ellas argumentan tener.

En muchas ocasiones, las señoras y familias que participan en la muestra y en el concurso de rescate tienen un nexo con las que forman parte del jurado: las madres o abuelas de los participantes trabajaron o aprendieron con las madres de quienes componen el jurado, lo cual nos remite al tema de la servidumbre y relaciones de poder a las que volveremos más adelante. La figura 22 nos ilustra este momento del concurso. Lo anterior nos hace pensar en la relación de servidumbre de la cual se desprende esta relación y la disputa por las recetas que aparecen en dicho concurso, por una parte, y la aprehensión con mayor claridad de los valores, significados y los elementos que están revestidos de mayor valor y emocionalidad creado desde las prácticas cotidianas.

Ilustración 22. Ronda de calificación durante el festival gastronómico



Escena de la presentación y calificación de platillos durante el concurso de cocina de rescate durante la Muestra Gastronómica del año 2019. Fotografía MIRG

En algunos momentos, nos decía una de las miembros del jurado, “llegan a ser tantas las cosas que pruebas, que decides que gane a quien conoces que cocina bien, porque la conoces de años. Otras veces, pues sí le das oportunidad a alguien nuevo”. (Panchita Kramsky, diario de campo, entrevista 2019). Lo que podemos observar es que lo que se valora en estos concursos, más que la creatividad para la elaboración de los platillos es el hecho de que los sabores presentados sean iguales o se asemejen a aquellos que este grupo de señoras recuerdan y valoran. Señoras o agentes que mantienen esta evaluación en términos de las experiencias que han vivido de manera directa y que genera un discurso y disputa por el acceso a los recursos simbólicos de la identidad asociada a los sistemas de alimentación.

5.5.2 EVENTOS GASTRONÓMICOS Y CULTURALES

Otros eventos importantes en la vida pública de San Cristóbal de Las Casas son las fiestas de barrio, en las que constantemente existe venta de alimentos, especialmente de dulces, chalupas, panes compuestos y otros. A nivel doméstico las fiestas generan espacios de convivencia en los que aparecen los platillos de fiesta, porque es en estas fechas en las que hay primeras comuniones y otros rituales católicos. Además, las muestras que, con motivo de fiestas importantes como la Semana Santa y las fiestas patrias, se organizan en el centro de la ciudad y también la festividad

de *Corpus Christi*, a la que se le dedica principalmente la venta de dulces confeccionados por las dulceras de la ciudad quienes ostentan el título de tradicionales a nivel local. Aquí nos enfocaremos, en un primer momento, a la festividad de *Corpus Christi* dada la importancia social que se le atribuía con anterioridad a ésta, pues era considerada el día del amor coletito. No intentamos aquí realizar un ejercicio de regresar al aspecto histórico, sin embargo, anotamos que actualmente dicha festividad se ha tornado en un evento gastronómico cultural cuyo centro es la cultura de los dulces en la ciudad.

En esta ocasión, como en la muestra gastronómica, pueden observarse algunos de los dulces que se consideran en peligro de perderse o destinados únicamente a esta ocasión. Este punto nos une directamente con nuestro tema de investigación pues, más allá de poder describir los sabores que consideran perdidos, los agentes mismos están trayendo al presente a través de prácticas y narrativas la imagen del San Cristóbal que se fue (notas del diario de campo). Sobre este tema regresaremos en el último capítulo de nuestra tesis, pero baste apuntar que encontramos aquí una manifestación práctica de la nostalgia, pues es a través de las narrativas sobre el terruño que se ha perdido en el tiempo que encontramos un acto de presentificar el pasado y los diversos mecanismos tanto institucionales como particulares de recrear no únicamente sabores, dulces o alimentos sino también de reconstruir las distintas formas de establecer relaciones sociales en diversas interfases.

Ejemplo de lo anterior es que, recientemente, durante esta fiesta de *Corpus Christi* se ha incentivado que durante este día vuelvan a haber serenatas, ahora patrocinadas por el ayuntamiento local en vez de los novios o pretendientes de las mujeres coletas. También existe una recreación de rituales propios de cortejo en la plaza principal de la ciudad y la exaltación de este día como uno baluarte de la identidad coleta. Por ello, resultó para nosotros importante observar los carteles y diversos eslóganes (Ilustración 23), que eran puestos por parte las autoridades municipales en el espacio público, con la finalidad de aprehender los discursos identitarios y nostálgicos que emanaban de un aspecto festivo. Esto no significa que exista un discurso homogéneo sobre los elementos que deben ser considerados como los representantes de la “tradicción coleta de los dulces de corpus”. Por ejemplo, para Arturo Tovar, en lugar de lo que comúnmente es presentado deberían de rescatarse “los alfeñiques, los rosquetes de pepitas de melón, los paniteles, los arbolitos simulando frutales con sus peritas, manzanitas, los cuernos

de almendra, los nuégados de panela, las cajetas de yema y los mazapanes de calidad” (Notas del diario de campo, 4 de junio de 2021). Esto, más allá de las distintas recetas o dulces, nos lleva también a la comprensión de que existe una representación dual de la alimentación y las fiestas: desde la pérdida del esplendor y la opulencia de un San Cristóbal que se fue, por una parte, y la recriminación de las generaciones de adultos mayores hacia los jóvenes por el desconocimiento de las tradiciones propias, por otra. Estos elementos nos permiten comenzar a gestar las distintas discusiones que tendremos en los siguientes capítulos sobre las identidades, los gustos y las tradiciones como aspectos no estáticos sino que se construyen a partir de estos espacios y momentos de disputas y negociaciones entre los agentes.

Durante los últimos años hemos podido observar también que en las casas de cultura, centros culturales y museos ha existido la iniciativa de organizar pequeñas muestras gastronómicas no únicamente de la comida local, sino también de la regional y nacional. De aquí nuestra separación con la muestra gastronómica, pues en estos últimos espacios es donde observamos las distintas formas de negociación que hay al interior de la ciudad, de la transformación del sentido del gusto y de la aceptación de nuevas cocinas a la cotidianidad coleta.

Ilustración 23. Cartel y dulces de Corpus Christi



Cartel y dulces de Corpus Christi. A pesar de los distintos discursos identitarios y de tradición en los dulces aquí presentados, existe una tensión sobre qué dulces deberían de ser el centro de la festividad.

5.5.3 RESTAURANTES Y FONDAS

Hemos mencionado también que existe una tensión culinaria (Rosas, 2014) que orbita entre las cocinas que han llegado a establecerse gracias a la presencia de extranjeros residentes en San Cristóbal y que han podido establecer un restaurante que refleje su nacionalidad (Corzo, 2017) y también al creciente flujo de turismo nacional e internacional en la ciudad. También hay que hacer notar que existen establecimientos cuyos dueños son personas locales, coletos, y que han optado por instalar negocios de comida, fondas, restaurantes, en algunos de los cuales de manera permanente u ocasional venden comida local, regional o nacional. Para el año 2019, según datos proporcionados por Julio Martínez Orantes, expresidente de la CANACO local, en las 16 calles que comprenden el Centro Histórico de la ciudad existían 172 restaurantes y establecimientos de venta de comida, de los cuales únicamente tres vendían lo que él considera comida coleta. En este recuento no están contadas las casas particulares y los negocios que, de manera recurrente, venden comida para llevar los fines de semana, los puestos de tamales y taquerías que se encuentran aledañas o fuera del área mencionada.

Como podremos observar en el capítulo seis de esta tesis, esta diversidad de restaurantes y de propuestas de alimentos ha sido tomada bajo tres aspectos importantes para nuestro análisis: el primero, como la oportunidad para que los habitantes de la ciudad aprendan y aprehendan nuevos sabores, nuevas formas de consumo y tener espacios para el despliegue de capital cultural, en términos de Bourdieu; es decir, el tener las condiciones para consumir alimentos en estos nuevos espacios, pueden de ser vistos por los demás habitantes de la ciudad con la capacidad reconocida de acceder a estos recursos. El segundo de los elementos, respecto a esta amplitud de diversidad de establecimientos, está el de tener la posibilidad de “refinar el paladar y el gusto de los sancristobalences” (César Arellano, entrevista: septiembre 2018). El tercero de los elementos que resaltamos aquí está en que esta condición es tomada como un espacio de lucha y disputas, en palabras de Luis Morales:

[...] si existen gentes que ven algo nuevo: el chorizo argentino, la chistorra, contra las carnes frías y embutidos de San Cristóbal; entonces, cada vez luchamos más contra otro tipo de culturas, y dentro de la cultura la comida. Te digo, San Cristóbal ha dado un cambio fenomenal y parte del 94, en que se abre ya... haz de cuenta que se abre para recibir a todo el mundo; entonces, es bien difícil, si no fuéramos una cultura tradicional y más, ya nos habrían avasallado y sin embargo no hemos rescatado nosotros, no nos

hemos unido lo suficiente como para rescatar lo que es tradicional y hacerle la competencia a todo eso (Luis Morales, entrevista, octubre 2019).

De igual manera, sobre este último aspecto, hay que anotar que, para algunas personas, la presencia de personas no nacidas en San Cristóbal puede tomarse como una situación que “[...] está muy mal. Porque ellos quieren venir a mandar acá, en un lugar que no les corresponde. Si tú vas a su país o de donde vengan no te dejan...” (Rocío Aguilar Flores, entrevista: agosto 2018). Lo cual nos permite extrapolar nuestro argumento a buscar una perspectiva que nos lleve a preguntarnos sobre cuál es el papel de la alimentación en los juegos que se dan entorno a la disputa por el espacio público entre los habitantes de San Cristóbal de Las Casas. Estos dos momentos que recuperamos de las entrevistas realizadas nos permiten observar que existen distintos niveles de tensión y conflicto que no se reducen únicamente al hecho concreto de comer, sino que relaciona a los sistemas de alimentación con el aspecto urbano como un espacio de disputa y de negociación, como veremos enseguida.

5.6 LO URBANO VISTO DESDE LA ALIMENTACIÓN

Más allá de enfocarnos en la ciudad como espacio, partimos de la idea del estudio de las ciudades a partir de la aportación teórica de Henri Lefebvre (1983, 1978), para quien la producción del fenómeno no se puede limitar únicamente al ámbito económico, sino que da cuenta de procesos, prácticas sociales, relaciones a veces en conflicto entre los diversos grupos que las habitan, representaciones tanto en los mecanismos de organización social y espacial. En este sentido, consideramos que el estudio de lo urbano

se da a la tarea de describir las ciudades en movimiento, como espacios producidos, como resultado de las múltiples prácticas de poblaciones diversas que van construyendo cada día una urbanidad común. Pretende entender mejor las relaciones entre la sociedad y sus espacios, actualizar el significado que se confiere a estos espacios tomando en cuenta la sociedad actual, sus valores y sus perspectivas (Lami, 2006, p. 218)

Por ejemplo, si pensamos en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas hemos de observar las condiciones que se necesitan para ser considerado miembro de esta han cambiado en ese binomio espacio – relaciones sociales. Por ejemplo,

... dirigiendo una mirada al pasado, a principios del siglo XX, podríamos ver que, en el parque central Vicente Espinosa, circulaban las familias de la llamada “gente decente”; es decir, de las personas de más significación social en el medio. Y por las cuatro calles que

lo rodean, las personas que ocupaban un lugar “no distinguido” dentro de nuestra sociedad. No había ninguna disposición escrita al respecto, pero jamás los que paseaban en las calles circundantes del parque se atrevieron a subir al mismo y, cuando se creía que esta diferencia había desaparecido, se dio el caso que las autoridades municipales indicaron a unas señoritas que debían bajar al lugar que les correspondía. El asunto fue difícil y llegó hasta el juzgado, pues las damas que, justamente lo eran, acusaron a la autoridad por aquel abuso, basando su defensa en que eran personas de conducta honorable. Sin embargo, cabe aclarar que esta costumbre, tan infundada, era general en todo el país, pero por falta de comunicaciones es posible que en nuestra ciudad haya perdurado más tiempo (Moscoso, 2019, p. 47).

Edgar Sulca (1997) nos brinda un amplio panorama para el análisis del cambio en San Cristóbal de Las Casas, y de las formas en que los espacios, principalmente los primeros cuadros del centro histórico en tanto que analiza el surgimiento de nuevas identidades que, en disputa por la identidad coleta, genera nuevas dinámicas y desplazó a las que menciona el Prof. Moscoso a los nuevos espacios como cafeterías, restaurantes y nuevos espacios.

Dentro de los relatos que hemos podido recuperar a lo largo de las temporadas de trabajo de campo observamos la constante referencia a los espacios que han ejercido un papel importante tanto en el aprovisionamiento de alimentos, su cultivo y como lugares de esparcimiento y recreación cotidiana que, debidos a los crecimientos urbanos habidos, han desaparecido o se han transformado en fraccionamientos, nuevas colonias o plazas comerciales. Ejemplo de ello es lo que nos menciona René Arellano cuando refiere que “el potaje de las ancas de ranas ya desapareció, ya no hay espacios lacustres en Santa Lucía porque en todos los que se formaban fueron construidas casas habitación” (Arellano, René. Entrevista 2019). Esto, además de incitar la reflexión sobre cómo la transformación de la ciudad ha ocasionado relatos y narrativas sobre la nostalgia que perciben los agentes a partir de su propia experiencia también nos invita a la reflexión sobre cómo se está viviendo actualmente la ciudad como un espacio de disputa a través de la alimentación. Para el análisis de este aspecto y su relación con nuestro tema de investigación ahondaremos bajo dos aspectos: el primero, los materiales, urbanísticos y espaciales con relación a las formas en que se establecen actualmente las relaciones sociales y su manifestación en términos identitarios; el segundo, aspecto que está más ligado íntimamente a este proceso de construcción del fenómeno de lo urbano que es la dimensión emocional en las narrativas que, además de nostálgicas, general una visión de las emociones en la vida social de los agentes y en cómo estos dos elementos se ven imbricados en las formas en que se

experimenta la alimentación como punto de arranque para la construcción del terruño como un elemento imaginado que sirve como referente para los discursos en los que se entrelaza la alimentación y las identidades en un discurso que oscila en el tiempo pasado y presente a partir de la experiencia de los agentes mismos.

5.6.1 EL FENÓMENO URBANO DESDE EL ASPECTO MATERIAL

Las ciudades y los fenómenos urbanos que se dan en su interior producen dinámicas propias y complejas, así como los procesos sociales y culturales toman características particulares a lo largo de la historia, también lo es a través de las distintas formas materiales que componen a las ciudades. No queremos olvidar aquí a los agentes quienes, con sus prácticas, construyen los espacios al interior de la ciudad, sino que consideramos de importancia atender las formas por las cuales los paisajes urbanos se han transformado y la relación que esto tiene con la alimentación, nuestro fenómeno social de interés.

En el análisis del capítulo cuatro mencionamos las transformaciones que la ciudad tuvo desde su fundación hasta la década de los noventa del siglo pasado. Después de este tiempo y en las primeras décadas del siglo XXI la imagen urbana ha cambiado tanto al exterior como al interior de los hogares y las cocinas, en términos espaciales, dejaron de ser amplios y habitados de manera constante por aquellas personas involucradas en los procesos de preparación de los alimentos. Cada uno de estos cambios es considerado como un reflejo de lo que ha ocurrido en la dinámica social de la ciudad y, a partir de ello, vemos que la ciudad se ha convertido en un espacio de constante flujo que, con base en las experiencias y narrativas de las personas, ha dejado de ser tranquilo y ha pasado a ser bullicioso (el elemento sonoro en el reconocimiento del espacio). A la vez, también para muchas de las personas ha significado la oportunidad de tener mayores lugares de esparcimiento, de diversión y de vivir en tanto pueden recurrir a las plazas públicas, centros comerciales y otros espacios de recreación.

Esto también ha contraído un cambio drástico en la forma de vida de los coletos, dado que la cotidianidad se ha transformado y las actividades laborales en general han ocasionado también el ritmo de tránsito en la ciudad y el desplazamiento a través de ella. Esto, en gran medida se debe a procesos en los cuales en la ciudad han ido creándose nuevos barrios, fraccionamientos y zonas residenciales. Éstos dos últimos habitados, en gran medida, por

aquellos coletos que, después de salir del centro de la ciudad, se ubicaron en estos espacios exclusivos que se ha tomado como un nuevo como signo de clase social. Cabe hacer una mención especial que, a pesar de este desplazamiento territorial al interior de la ciudad en términos sociales y simbólicos, la mayoría de ellos continúan haciendo referencia a su pertenencia a un barrio “tradicional” de la antigua organización social, principalmente si este nexo se refiere a haber pertenecido al centro histórico o al barrio de la Merced como referente a las identidades sociales que se han construido en torno al barrio (Paniagua, 2011).

5.6.2 EL FENÓMENO URBANO DESDE LO EMOCIONAL ENTRE LOS COLETOS

Así como podemos desligar lo emocional de la vida cotidiana de los agentes sociales y tampoco se puede hacer esto de la experiencia de habitar la ciudad y las prácticas que de ello emane, a esto último lo consideramos como lo urbano. Por ello, las emociones que se generan alrededor las cocinas coletas contemporáneas no pueden ser descritas en términos aislados ya que consideramos que se encuentran en una constante evaluación entre el pasado y el futuro, sobre ello volveremos más adelante, en el capítulo siete. Sin embargo, podemos apuntar aquí que las distintas emociones que giran en torno al espacio urbano pueden ser descritas en términos de orgullo por la pertenencia de los agentes a ella a través de la historia de la ciudad y generacional. También podemos observar cómo, a través de las diversas prácticas de los agentes, el aspecto emocional termina convirtiéndose en discursos y frases como aquellas que, durante la entrevista, nos decía doña Trini Hernández, al mencionar que “solo quien conoce la historia de la ciudad, quien la ha vivido y experimentado sus colores y sabores, puede amarla” (Trini Hernández, entrevista, diario de campo 2019).

En este sentido también se resalta en espacios públicos de manera constante que tanto a los políticos locales actuales como a los habitantes de la ciudad se les ha olvidado amar a la ciudad y de ello se desprenden, en gran medida, los problemas sociales a los que los habitantes se enfrentan y la falta de solución de éstos.

5.7 CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN COLETOS

Con referencia a lo que puede describirse en los sistemas de alimentación, debemos de tener en cuenta que, según Norbert Elías (2016), los cambios habidos en estos términos requieren también que se analicen con referencia a los que existen en el proceso de cambio social que se

genera de manera más amplia fuera de los sistemas de alimentación. Esta perspectiva conlleva a tener en cuenta que la perspectiva antropológica sobre la historia, propuesta por algunos investigadores, entre ellos Elías, permite aclarar los significados de las normas que rigen tanto las conductas de mesa, prohibiciones o tabús, en la selección de productos y, en nuestro caso particular, las formas en que la alimentación y las emociones se ven relacionadas como procesos paralelos y que para la mayor parte de los agentes es experimentado de distintas maneras, del mismo modo que los significados que surgen de esta dinámica, mismos que no permanecen ni estáticos ni homogéneos a lo largo de la historia.

Siguiendo la línea de análisis que hemos propuesto hemos de observar por tanto la correlación existente entre las distintas fases y factores que consideramos componen a los sistemas de alimentación y el contexto sociocultural, histórico, político, geográfico y emocional en el que se encuentran. Hemos también remarcado que nuestro interés no radica en observar sociedades aisladas y estáticas, más bien observamos que es a partir de la década de los ochenta del siglo pasado que los habitantes de la ciudad de San Cristóbal comenzaron a establecer cada vez más contacto con el “mundo exterior” y a observar las influencias de éste al interior de la sociedad coleta, con mayor énfasis pues este se había mantenido desde la fundación en las narrativas de sus habitantes, asilado y con una cultura particular. Cambios que consideramos continúan en el acontecer cotidiano y que han sido parte de las manifestaciones sociales que aquí analizamos.

En esta dinámica de contacto cultural las sociedades se apropian de elementos que, de manera no esencialista, se consideran ajenos a su tradición. Esto tampoco es ajeno a la cultura local y ha propiciado cambios que, si bien en décadas pasadas lograron ser asimilados a lo local, no ha sucedido en las últimas dada la velocidad a la que esto ocurren en la actualidad. Dentro de los cambios que observamos en las distintas fases de los sistemas de alimentación coletos nos enfocaremos primordialmente en la formación social del gusto dada que esta es la ventana etnográfica que hemos elegido para el análisis de la alimentación como fenómeno socio - cultural.

Los distintos cambios van más allá de los discursos sobre la pérdida de los platillos tradicionales, de los sabores de antaño o de la supuesta invasión de cocinas internacionales a un contexto local; éstos versan también sobre la modificación de las prácticas de alimentación, los juegos de negociación en las cocinas para aceptar o negar nuevos ingredientes, nuevas formas

de concebir a los comensales locales y sus patrones de consumo. De esta tensión y de la revalorización y resignificación de lo tradicional, veremos más adelante, genera que la tengamos como una categoría en disputa, lo mismo que la de identidad cuya heterogeneidad nos indica que una de las preguntas más recurrentes de la antropología de la alimentación con relación a la identidad, ¿somos lo que comemos? Encuentra así una respuesta afirmativa inicial, al poder afirmar que sí, somos lo que comemos únicamente que debemos de tener en consideración que cada día en la ingesta de alimentos hemos diversificado la cantidad, las formas y del origen de los ingredientes.

A manera de conclusión de nuestro capítulo podemos mencionar que analizar a los sistemas de alimentación bajo la perspectiva sistémico procesual nos permite observar los factores y momentos que, como los gustos, los sentidos y las emociones, cohesionan las prácticas sociales de los agentes. Esta propuesta también genera que el análisis de la alimentación sea visto fuera de los espacios comunes como el de las cocinas, que se han construido los distintos estudios desarrollados tanto a nivel local, regional o nacional. También nos llevó a observar el problema de investigación más allá de la comensalidad, los gustos, la tradición o los estudios que se enfocan en el aspecto culinario o nutrimental sin tener en cuenta las bases materiales bajo las cuales se configuran los distintos fenómenos que se dan cita. Esto conllevó a la articulación de los elementos espaciales, de las prácticas de los agentes y de las emociones en la constitución de nuestro problema de investigación.

La descripción y análisis de cada una de las fases que constituyen a los sistemas de alimentación (producción, distribución/obtención, procesamiento, consumo) ha generado que la complejidad que representa el esfuerzo cotidiano de alimentarse quede más clara para nuestro análisis. Cada una de las fases en las que hemos enfocado un argumento para la descripción y análisis ha arrojado a nuestra perspectiva la ampliación y los vínculos que tiene con otras categorías de análisis que no estuvieron planteadas al inicio de nuestra investigación. Esto significó un reforzamiento de uno de los presupuestos de trabajo de nuestra tesis: la existencia de una imbricación entre la alimentación con todas las esferas de la vida social. En esta dirección, el hallazgo de la relación entre lo urbano, las emociones y la alimentación en el devenir cotidiano ha generado las bases para el posterior análisis de los procesos mediante los cuales se configuran

el gusto, la nostalgia y las identidades al interior de los sistemas de alimentación en un escenario más complejo del que suele observarse en los estudios contemporáneos.

De este modo también podemos mencionar que las reflexiones apuntan a que los imaginarios, gustos y emociones que analizamos y analizaremos en los siguientes capítulos no únicamente dependen de los agentes en sí mismos, sino que también se configuran a partir de las condiciones de posibilidad en las que se encuentran para dotar de particularidad histórica y cultural al caso que nos concierne; es decir, que el análisis de las condiciones geográficas y de disponibilidad de ingredientes y alimentos nos brinda la oportunidad para el análisis de las elecciones diarias, cotidianas, que los agentes despliegan como prácticas y concepciones para la satisfacción del hambre o el apetito.

CAPÍTULO 6. EL GUSTO Y LAS IDENTIDADES SOCIALES A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS

Jesucristo tuvo noticias que en San Cristóbal había una grey practicante de la religión católica convencida y fervorosa. Quiso comprobarlo directamente y se trasladó a esta ciudad dirigiéndose a una sencilla y limpia fonda; vestía túnica blanca, limpia e inconsútil, cotaras, sombrero de palma de alas anchas y barba crecida. Fue atendido con diligencia y prontitud por una muchacha joven. Terminada la succulenta comida, pidió la cuenta y la pagó, le pregunto a la jovencita que si sabía cuál era la oración que más rezaban los feligreses de esa ciudad. Le respondió que era el Padre Nuestro porque todos los seres vivos querían alimentarse diariamente; por eso, pedían “el pan nuestro de cada día” que aludía la oración referida. Jesús respondió: No te preocupes, lo tendrán en este lugar por siempre... ¡Solo que será en la sopa! (Arellano, 2016: 32).

Con este epígrafe, comenzamos con la descripción y el análisis de los procesos de la formación del gusto, en cuanto a la alimentación se refiere y su relación con la construcción social de las identidades sociales y las emociones en San Cristóbal de Las Casas. El gusto como sentido ha ocupado un lugar no privilegiado en la investigación y de la reflexión social, en general, al ser considerado uno de los sentidos más viscerales; es decir que “el gusto no ha sido de los más tratados en el sentido filosófico [...] la comida queda reducida a manuales gastronómicos, recetarios y una que otra narración o descripción literaria” (Domínguez, 2012, pág. 20).

Este dejo en el conocimiento sobre las emociones, sentimientos y sentidos en las ciencias sociales, y lo que respecta a la alimentación, podemos rastrearlo a partir del planteamiento platónico en el que al parecer resultaría imposible alcanzar un conocimiento de lo estético en la cocina, ya que ésta se encarga únicamente de buscar placeres y satisfacer necesidades. Y “parece ser que este placer queda exclusivamente en los sentidos físicos, por lo que no tiene relación con la racionalidad” (Domínguez, 2012: 36). Esta reflexión la continuaremos párrafos más adelante, pero bástenos ahora decir que la capacidad de degustar un alimento, más allá de la capacidad clasificatoria de sabores o de principios de condimentación nos lleva a una capacidad de entendimiento que “une imaginación, memoria y los elementos percibidos para formar una visión completa, una experiencia estética” (Domínguez, 2012: 45), que se extiende a una capacidad de conocimiento y ordenamiento social al que nos referiremos como la forma en que se justifican y explican tanto las identidades, las diferencias sociales, clasificatorias e integradoras al interior de San Cristóbal de Las Casas. Y que, más allá de sí mismo, es tomado como un punto de referencia para entender, en una doble dirección de análisis, los factores culturales, sociales, económicos, políticos e históricos que intervienen en su conformación, por una parte, y, por

otra, las dinámicas particulares que éstos tienen sobre los agentes y sus elecciones diarias y cotidianas. En este sentido, recuperamos lo dicho por Jodi Campbell (2017) cuando sostiene que

Jus as often, however, food was used to define and maintain social boundaries between different groups and social levels: rich and poor, urban and rural, Christians and non-Christians. In either case, food was an integral part of people's social, cultural, and religious lives and an important element of the performance of individual and group identity (pág. 2)

Hablamos en el capítulo anterior de los procesos mediante los cuales los coletos producen, obtienen, procesan y consumen los alimentos, tanto aquellos que consideran tradicionales como los que se han ido incorporando al repertorio de platillos cotidianos, mediante los cuales podemos observar diversas dinámicas sociales. Sin embargo, y a sabiendas de los cambios múltiples que han ocurrido en las últimas décadas del siglo veinte y en las primeras dos del siglo veintiuno, nos centraremos ahora en los elementos que dentro de los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas se encuentran vinculados con la identidad y las emociones a partir de las percepciones y narrativas locales sobre un pasado común entre sus habitantes. Al mismo tiempo, queremos observar las formas en que estas categorías se representan socialmente en el presente, así como el punto de generación de mecanismos que permitirán la reproducción social del grupo en aras del futuro. Esto representa una discusión que ha sido vista en los términos siguientes

On one hand, we have food, which may be construed as principal fuel, a symbol, or medium of Exchange, or a sensuous object experienced by an embodied self. On the other hand, memory may be private remembrance, public displays of historically validated identity, an intense experience of an epochal historical shift, or Reading the present through the imagining of a past that never was – all processes in which food is implicated (Holtzman, 2006, pág. 372)

Esta posición nos ubica lejos de la búsqueda de una identidad pura u homogénea de los coletos, en particular, y de los habitantes de San Cristóbal de Las Casas, en general; sino que significa un punto de arranque para el análisis de la configuración de los procesos identitarios al interior de la ciudad que, dicho sea de paso, pueden ser tomadas ya sea como crisis de identidad o como procesos de identificación, según la perspectiva teórica y posicionamiento de quien lea; nosotros optamos por continuar definiendo como identidad, en el sentido de que ésta constituye una constante construcción dinámica nunca acabada ni definitiva y de la cual hablamos en

concordancia con el concepto de representaciones sociales. Consideramos que enfocar las reflexiones de cualquier estudio social bajo la premisa de la pérdida de identidad o de aculturación es, al fin de cuentas, una perspectiva que conlleva ontológica y metodológicamente una visión cerrada de la cultura la cual, al verse imposibilitada de transformaciones y mutaciones, no tiene otra alternativa más que extinguirse. Este planteamiento conlleva, a la vez, que las personas que son parte de estos grupos son entendidos como entes pasivos o sujetos de una estructura abstracta e inaprehensible. Este tipo de investigaciones, de las que nos distanciamos, llevan por fin último encontrar culturas e identidades prístinas y cuya aplicación ha conllevado, de varias maneras, a la búsqueda de la preservación de la cultura y de pueblos como si se tratase, a grandes rasgos, de la conservación de especímenes exóticos en un museo, fuera de la modernidad y globalización, e incapaces de tomar decisiones propias que lleven a un proceso de construcción social de la realidad bajo lógicas culturales propias.

Sobre el gusto, nos enfocamos principalmente desde las prácticas de los agentes que se encargan de la preparación de los alimentos tenidos como tradicionales quienes, en varios sentidos del concepto de Pierre Bourdieu, se han convertido en agentes sociales cuyo capital cultural, relacionado con la cocina, los ha localizado en un espacio destacado en términos de ubicación social, sea este el doméstico o el público. No hablamos únicamente de cocineras, o desde una perspectiva de género, en que se problematice la posición de las mujeres o de las condiciones de relego de ellas a un espacio como es el de la cocina²⁴. Esto se debe a que dentro de nuestro trabajo de campo también nos encontramos con hombres que realizan dicha actividad; sin embargo, sí tenemos en cuenta la construcción social de la posición de las mujeres ligadas a la cocina, situación que, como veremos, comienza a transformarse en San Cristóbal de Las Casas según diversos factores y espacios. Por otra parte, si de comensales se trata, hemos de anotar desde ahora lo que René Arellano relata sobre lo que socialmente se valora en el proceso de elaboración de los platillos tradicionales y que, por ende, se ve reflejado en las lógicas del gusto local:

²⁴ Del corpus de estudios sobre alimentación ubicamos dos líneas de análisis sobre la relación entre género y alimentación, referido al rol femenino: la primera, enfocada hacia la descripción de las condiciones sociales, culturales e históricas que han originado y perpetuado el relego de las mujeres hacia la cocina, el servicio y el espacio privado; la segunda está vinculada a las formas de empoderamiento de las mujeres, a la resignificación del espacio de las cocinas y el espacio público.

La incomparable gastronomía tradicional coleta se cimienta en la revelación de las prístinas mujeres, que no esté pasado de punto o falto de cocimiento, por eso, vemos que se basan y afanan en el tanteo, *la probadita*, el cálculo y el tiempo de *ni tan, tan, ni muy, muy*. En el fuego no utilizan relojes, ni termómetros automáticos integrados a las ollas de cocción; son verdaderas maestras expertas manejando el tiempo junto con la viveza de la hornaza: baja, media, alta y bien alta. El guiso queda en su punto, jamás crudo o quemado (Arellano, entrevista: 2019).

De esta manera, consideramos que es oportuno remarcar nuestro interés en observar el gusto como un sentido socialmente construido que, más allá de la clasificación de sabores, como elecciones personales y sociales que, condicionadas por la época en la que se sitúan los agentes, genera a la vez que procesos de reconocimiento como parte de un grupo social también diferencias que

Sin duda, son de naturaleza y de origen múltiples: históricos, económicos, simbólicos, sociales, religiosos, etc. Pero ¿Cuáles son los mecanismos que, en el interior de una cultura dada, determinan la transmisión, la reproducción y, eventualmente, la evolución de estas elecciones alimentarias? ¿cómo interiorizan los individuos las reglas culinarias en sentido amplio, las taxonomías, el gusto de su tiempo, de su sociedad, de su grupo? ¿En qué medida, con qué libertad, el gusto colectivo varía de un individuo a otro? (Fischler, 1995, pág. 90).

6.1 REFLEXIONES DESDE LA FILOSOFÍA SOBRE EL GUSTO Y LAS IDENTIDADES

Basta un pequeño recorrido por las propuestas de algunos filósofos clásicos para poder problematizar lo que planteábamos en los primeros párrafos de este capítulo: la relación existente entre la ingesta de alimentos y la satisfacción de una necesidad natural, de manera cotidiana y rutinaria, como es alimentarnos con la producción de conocimientos, en general. La ausencia de reflexiones sobre este tema indica que el hecho de que el gusto no haya sido un sentido al que se le haya dotado de validez para las investigaciones filosóficas deviene, en gran medida, de la cotidianidad y naturalidad de la que ha sido revestido. Sin ansias de crear un apartado filosófico sobre la percepción y la construcción del conocimiento, tenemos presente que vivimos bajo una visión heredada del mundo que privilegia la razón sobre los sentidos, los sentimientos y las emociones; esta es otra de las dicotomías de las que hemos hablado en nuestro segundo capítulo, pues éstos, al estar asimilados a la animalidad del ser humano, son considerados como vías que no permiten conocer ni acceder a la realidad en su amplitud o en su composición última.

Sin embargo, si atendemos a los planteamientos de otros filósofos como Hutcheson, Alison, Hume, Kant, Sartre, Brillat-Savarín (2016), Vasconcelos, Korsmeyer, podemos construir una perspectiva que nos ayude a sostener que los sentidos y las emociones en el gusto relacionado con la alimentación se configura como un medio a través del cual percibimos el mundo físico que nos rodea. Por ejemplo, Hutcheson (2003, 2018) establece una diferencia entre sensaciones producidas por estímulos externos y aquellos que provienen de sentidos internos. Los primeros, dice, se encuentran imbricadas en la mente de los sujetos lo cual permite el conocimiento humano. Hume (2003) en su análisis sobre la belleza sostiene que esta no puede ser una cualidad de las cosas, sino que esta únicamente es posible si en la mente de las personas es percibida como tal y es construida como una preferencia social y culturalmente compartida. En este sentido, el gusto, es una capacidad que permite aprehender la belleza de las cosas para lo cual recurre a entender a la imaginación como la capacidad para comparar y relacionar tanto los distintos conocimientos como percepciones que los agentes acumulan como experiencias.

Con relación a la imaginación como mecanismo para la construcción del juicio del gusto, Alison (1825) explica lo que él denomina “experiencia del gusto”. En este sentido, observamos al gusto como un lugar privilegiado para el conocimiento de dimensiones de la humanidad, como el conocimiento y el placer (Agamben, 2016). En este esquema sostiene que éste puede darse únicamente por las características físicas propias de los objetos que producen emociones en los agentes. Para explicar la relación entre emociones y gusto, Alison recurre a dos formas de asociación de ideas en la mente humana: la que se da a través del objeto percibido, por una parte, y, por otra, la que relaciona el objeto con la cualidad mental que tiene para quien lo percibe. Para Alison, en concordancia con Hume, la imaginación es la que hace posible esta asociación de ideas, por ello considera que “strictly speaking, the faculty of taste is the combination of sensibility and the imagination when it succeeds in producing this special kind of mental phenomenon; the faculty of taste is the combination of sensibility and imagination” (Dickie, 1996, pág. 60). Hume y Kant apoyan este posicionamiento, ya que en sus trabajos nos permiten pensar en que tanto la belleza como el juicio, respectivamente, son cualidades y capacidades de la mente del ser humano y resumen esta capacidad en el estudio de lo estético, situación que nos remite al gusto como un sentido, construido socialmente, para la apreciación de lo bello.

Podemos seguir nuestra discusión al problematizar el gusto hacia un ámbito más amplio. En este capítulo, nos referiremos a la acepción que se vincula con la alimentación, como apunta Carolyn Korsmeyer (2014):

Foods are employed in symbolic systems that extend from the ritual ceremonial of religion to the everyday choice of breakfast. Perhaps most obviously, eating is an activity with intense social meaning for communities large and small. A study of taste and its proper activities thus takes us into territory involving perception and cognition, symbolic function, and social values. I believe that the values and meanings of tastes, foods, and eating are all around us and are readily revealed by reflection upon life, practices, and habits (pág. 17).

Por lo tanto, y con fundamento en los datos que hemos construido a partir de la información que recabamos en campo, podemos comenzar a explorar las categorías que se desprenden de estos postulados revisados y, que coinciden con aquellos propuestos por Bourdieu (1998), Fischler (1995), Goody (1995), Vázquez (2017): el gusto como un fundamento de las identidades sociales a la vez que nos permite ahondar en las discusiones sobre la identidad para comprender la heterogeneidad que encontramos al interior de un grupo social como el de los coletos en San Cristóbal de Las Casas. Continuar con el trasfondo de las emociones como factores importantes para tomar en cuenta en el análisis de las relaciones sociales, las prácticas de alimentación y los significados que las rodean también nos mueve de la dimensión simbólica a las esferas de la percepción y subjetividad de los factores que intervienen en su conformación.

Aquí también consideramos que nos es útil problematizar en estos términos la discusión que propusimos en nuestro primer capítulo sobre la identidad a la que consideramos como un “concepto que es necesario para hablar de algo que caracteriza temporal o históricamente a un sujeto o a un campo disciplinario, pero, a la vez, es imposible de representación precisa y definitiva” (Navarrete-Cazales, 2015, pág. 461). Si regresamos a los filósofos clásicos encontraremos que el principio ontológico de identidad tiene en sí mismo una función metafísica y conlleva la búsqueda de la esencia última de algo o alguien, una característica que lo diferenciaba del resto del mundo. Descartes, Hume, Kant y Leibniz, en un esbozo de sus ideas, continuaron con la búsqueda de la identidad última y su discusión sobre la razón, encuentra un paralelismo con este planteamiento. Esta idea ha sido traída a las ciencias sociales y, en la mayor parte de los trabajos sobre identidad, encontramos la necesidad de encontrar esencias inmutables y naturales en las personas o grupos sociales prístinos. Por su parte, Nietzsche con su crítica a la verdad

como adecuación y certeza, además de establecer de manera filosófica la relación entre identidad y la diferencia, que destruye las bases mismas de la metafísica y, por otra parte, Heidegger al mencionar que el hombre no es simplemente un ser racional al romper la relación entre el pensar y el ser, se propusieron hacer una ruptura con este planteamiento para dar una visión crítica para las Ciencias Sociales de la identidad como procesos en construcción (Esperón, 2011).

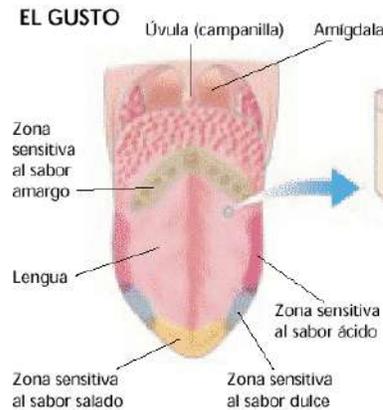
Así, como preámbulo a nuestras discusiones sobre la identidad, recuperamos lo que apunta Navarrete-Cazales (2015) para quien la identidad no está determinada, en última instancia, “ni por la institución, una persona, una idea, un objeto, etcétera, sino que está abierta a múltiples posibilidades de ser en el mundo, en tanto la podemos ubicar en un espacio de lo ideológico” (pág. 465) y la diversidad de manifestaciones prácticas, emocionales y simbólicas que toma a partir de procesos socioculturales.

Pasaremos ahora a describir y analizar los distintos puntos que consideramos parte de la formación del gusto sin desatender que existen procesos mediante los cuales se genera una articulación entre este sentido, las identidades y la nostalgia como elementos que, en su interconexión dinámica, permiten la comprensión de la complejidad del fenómeno sociocultural de la alimentación.

6.2 PROCESOS EN LA FORMACIÓN DEL GUSTO EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

Hemos remarcado con un especial énfasis nuestra intención de superar las dicotomías antagónicas en nuestro estudio, por tanto, no podemos negar la base biológica, psicológica y genética del gusto (Drewnowsky, 1997) y del hecho de estar dotados con cuatro grupos de papilas gustativas, que comprenden nuestro aparato gustativo, a través de los cuales percibimos cuatro sabores básicos: el dulce, el amargo, el ácido y el salado, distribuidos como podemos observar en la ilustración 24. Este aparato fisiológico es altamente complejo, porque están presentes varios órganos y sistemas sensoriales: “la lengua, las papilas gustativas, los dientes, la membrana periodontal, además el gusto se relaciona con el olfato, la vista, y sobre todo el cerebro (Sánchez, 2007, pág. 209).

Ilustración 24 Distribución de las glándulas gustativas



Fuente <https://www.lifeder.com/wp-content/uploads/2016/02/Sentidodelgusto.gif>

También podemos añadir a nuestro esquema un quinto sabor básico, si tomamos en cuenta al umami, descubierto en 1908, lo cual distribuiría las papilas gustativas según podemos observar en la Ilustración 25. “Es importante mencionar que tanto el gusto dulce como el umami poseen la característica de agrado y aceptación al ser ingeridas” (Fuentes *et al.*, 2010, pág. 163).

Ilustración 25. Comparativa de zonas sensitivas del gusto



Dependiendo de la cultura a la que hagamos referencia, podemos hablar de distintos sabores básicos a los cuales los seres humanos somos capaces de percibir.

Esta es la base sobre la que partimos para el análisis del gusto, y del cual tenemos que decir se complementa con la noción de las preferencias de alimentos; según Vázquez (2017) éstas son “predisposiciones heredadas genéticamente y durante la gestación, pero que son ampliadas,

modificadas o cambiadas por medio de la experiencia social (familias y del grupo de adscripción)” (pág. 42). Observamos que esta disposición también conlleva a ver al sentido del gusto como un fenómeno complejo motivado por factores sociales, culturales, históricos y emocionales. En términos antropológicos también podemos sostener que compartir las preferencias en las elecciones de alimentos y el gusto por un grupo de alimentos convierte al fenómeno en cuestión en un elemento para el análisis de los procesos de diferenciación social como los de identificación e integración de un agente dentro de un entramado de relaciones sociales particulares. Para Claude Fischler el gusto representa, más allá del sabor, “las elecciones alimentarias más los afectos y lo hedónico (placer/desplacer) que con él se asocian” (Fischler, 1995: 90).

En los procesos que acompañan la configuración social del gusto en San Cristóbal de Las Casas encontramos un fenómeno del que no nos hemos ocupado hasta el momento y que acompaña de manera relacional el argumento de esta tesis: la formación de una sazón de quien cocina. El desarrollo de este, en términos de buscar una epistemología de los sentidos, opera bajo tres premisas básicas, todas dominadas por la memoria:

la primera se centra en el proceso de aprender (descifrar la primera aproximación a los alimentos para poder testificar sobre la noción de gustos). Posteriormente hay que programar (que consiste en la adaptación de los sentidos para determinar la precisión del cálculo del manejo de los ingredientes que interfieren en el sabor) y, por último, la percepción sensorial para desarrollar la capacidad para intervenir en la alteración del sabor (Vázquez, 2015, pág. 127).

En este sentido, podemos concordar con los planteamientos generales de Pierre Bourdieu (1998, 2010), para quien, en su teoría del *habitus*, la formación del gusto, sobre todo en el vínculo que este tiene con la alimentación, es un proceso a través del cual los agentes tienden a construir una especie de capital cultural y simbólico. Según el autor, el fin de este proceso es el de alcanzar una distinción de entre los demás miembros de un grupo social a través de las diversas categorías a las cuales se adscriben y con las cuales son reconocidos socialmente, como pueden ser: la clase social, la edad, el origen étnico, la educación, entre otras.

De lo dicho hasta ahora, conviene aclarar que, en sintonía a los planteamientos de Sidney Mintz (1996), consideramos que los gustos referentes a la alimentación no son únicamente hechos naturalmente condicionados, sino que vemos en ellos acontecimientos culturales e históricos en los que interactúan factores e intereses económicos, políticos, significados

socioculturales y las mismas necesidades nutricionales de los agentes. Por ejemplo, para el caso del que nos ocupamos, el gusto por ciertos alimentos denota, en un primer acercamiento superficial, el poder adquisitivo de la familia a la que pertenezca una persona o el prestigio asociado a ella; denota también, un vínculo de experiencia que parte de las formas de pertenencia al grupo social y que desencadena una narrativa nostálgica propia de ello. Esto no significa que la explicación última de las lógicas del gusto se reduzca mecánicamente a las categorías de pobreza o riqueza, sobre todo teniendo en cuenta que los datos etnográficos nos señalan que, independientemente de la capacidad adquisitiva, un agente puede degustar uno u otro platillo con las modificaciones y adecuaciones que le permita tanto su elección personal como el repertorio de ingredientes a su disposición.

Lo que observamos son las variables en las nociones que tienen los agentes referentes a la calidad de los ingredientes y la cotidianidad de la ingesta de estos como parte de la configuración actual de los gustos en San Cristóbal de Las Casas, en términos de salud y nutrición. En ocasiones la búsqueda de la satisfacción placentera del apetito conlleva un esfuerzo mayor dentro de las familias o la búsqueda de mecanismos para solventar los gastos que significa poder adquirir ciertos platillos para ocasiones festivas; es decir, definimos que el dinero no es el único factor en la creación del valor del que parten y configuran a las preferencias en la elección de alimentos y el consumo. De este aspecto nos distanciamos de los trabajos que parten de la premisa de observar el factor económico como el determinante en el ámbito de la capacidad de adquisición de alimentos nuevos, por los cuales han desarrollado el gusto y que se genera una diferencia al interior de la sociedad coleta.

Consideramos, por tanto, que las distintas lógicas bajo las cuales se configura el sentido del gusto debe observarse de manera procesual y articulada en tres grupos principales: la infancia, la juventud y la adultez. Esta división tiene su explicación en tres momentos importantes en el proceso: el aprendizaje dentro del núcleo familiar, la conformación de un gusto “propio” teniendo en cuenta la diversidad de alimentos en el contexto social y, finalmente la transmisión de los gustos a través de la enseñanza y las discusiones que nos llevarán a la problematización de las nociones que existen localmente sobre la tradición, lo tradicional y las disputas por las representaciones de la autenticidad de la alimentación actual a partir de las lógicas del gusto con las constantes referencias que hacen los mismos agentes al pasado.

La siguiente discusión parte de un enfoque antropológico que observa a la alimentación como un hecho social total “atravesado por representaciones, prácticas y relaciones sociales, abordando en su análisis las construcciones que llevan a determinadas preferencias o aversiones hacia determinados alimentos, la carga simbólica que éstos portan y los sentidos sociales que conllevan” (García, 2014, pág. 238) y que se configuran y reconfiguran a través de la vida social de los agentes.

6.2.1 LA INFANCIA

Para Fischler, este es uno de los momentos más importantes en la formación del gusto, y de la construcción de la alimentación como un referente identitario. Dado que el acto de comer, de alimentarse, es un acto que hace al ser humano ser consciente sobre su alimento, de racionalizarlo y, sobre todo, de reconocerlo como tal; por tanto, es en la infancia el momento en que comenzamos a generar patrones de coherencia y regulación sobre lo que significa alimentarse, que, aunque estos cambiarán con las diferentes experiencias y decisiones gustativas del agente, generan y mantienen recuerdos anclados no únicamente a la memoria, sino también al paladar y a la noción de pertenencia a un grupo social. De tal manera, observamos que

Sucede entonces que en la medida en que un grupo se esfuerza por conseguir la comida cotidiana, el pan nuestro de cada día está utilizando un cuerpo de conocimientos y de herramientas técnicas que son susceptibles de mejorarse o transformarse, y está desarrollando la tecnología, como una parte fundamental de su cultura. Pero en el mismo movimiento, está recreando y transformando la propia cultura, y configurando su identidad grupal (Camou, 2008, pág. 29).

Dada la noción estructurante que Fischler le atribuye a la alimentación, es que podemos decir que los primeros episodios de alimentarse socialmente, al interior de la familia, le otorgan un tipo de recubrimiento cultural al paladar del infante. Esto significa que hacen del gusto un sentido colectivo, emotivo y participe de una gramática culinaria, que el niño tendrá que aprender y reconocer como válido en sus posteriores experiencias. Además, es en este momento en el que se comparte la carga simbólica de los que están provistos los alimentos; no obstante, consideramos propio que problematicemos la noción de estructura que subyace en estos trabajos citados, en términos de observar que se trata no de una conceptualización abstracta y rígida, sino un esquema de acción abierto a la práctica social y experiencias de los mismos agentes.

Dentro de los datos construidos a través de la información etnográfica que recabamos, observamos que es en la infancia en el momento en el que comienzan a darse los primeros momentos de la enseñanza y aprendizaje de los sabores que los coletos consideran propios de su cultura. Si bien no contamos con entrevistas a niños sobre cómo están aprendiendo a gustar o a diferenciar sabores y lo que significan para ellos, sí pudimos observar en distintas ocasiones las prácticas actuales de las personas hacia sus hijos y nietos en las cuales observamos cómo les enseñan a gustar o probar los platillos que ellos consideran en riesgo de perderse o que se manifiesta con frases como “que aprenda a comer bien”. Esta es una de las formas en las que observamos la transmisión de valores asociados a la alimentación y de enseñanza de las prácticas de alimentación y en los momentos en que, de manera etnográfica, puede observarse los procesos de introducción de los cambios en la vida cotidiana a las lógicas culturales del grupo. Contrariamente a la opinión de los pediatras, normalmente existen frases en las que se concentra la educación de los niños; por ejemplo, en el caso de que un bebé tenga antojo de algo que esté sobre la mesa, la gente acostumbra a decir que el infante debe de recibir “una probadita”, independientemente si ha iniciado o no a ingerir alimentos sólidos o papillas. En caso de que no se haga, “su corazón va a tener sangre” o puede llegar a “tener lombrices” (parásitos), por el antojo.

Por otra parte, también hemos podido observar cómo algunos de nuestros interlocutores han comenzado a generar un espacio en el que pueden cocinar y comer con los niños de manera que puedan enseñarles tanto técnicas como los sabores que ellos mismos consideran como tradicionales y que aprendieron durante su infancia. Por ejemplo, don Raúl Oropeza nos decía que él ha comenzado a enseñarle a su nieta lo que él comió de niño con la intención de que, “por lo menos tenga un recuerdo de la comida que posiblemente no va a existir cuando ella sea grande” (Raúl Oropeza, entrevista. Notas del diario de campo: 17 de enero de 2019). Observamos, entonces, que la formación del gusto en los niños también tiene, aquí, la función de enseñar emociones y transmitir conocimientos de técnicas de cocción y que generan una noción del pasado a partir de la experiencia de los padres y abuelos. En el caso de doña Chus López, por ejemplo, dadas las circunstancias de su historia de vida y laboral, no pudo enseñarle a su hija lo que ella aprendió como cocinera en el Restaurante La Parroquia, sin embargo, lo ha podido hacer con su nieta quien, desde ahora ha manifestado su intención de estudiar la licenciatura en gastronomía.

6.2.2 LA ADOLESCENCIA Y LA JUVENTUD

Esta es, quizá la etapa en la que la paradoja del (h)omnívoro de Fischler (1995) se hace más presente y establece un proceso más dinámico en la formación social del gusto al interior de la ciudad. Esta etapa de la vida tiende a caracterizarse en tanto una tensión entre la búsqueda o exploración y la repulsión a distintos sabores nuevos, por distintos motivos, entre los que enlistamos los siguientes: la posibilidad de los jóvenes para estudiar fuera de la ciudad, lo cual contrae el aprendizaje y asimilación de nuevas cocinas y, en caso de regresar al hogar familiar, reproducirlas no únicamente en momentos especiales, sino de manera cotidiana. La segunda de las posibilidades que observamos y de las cuales hemos tenido información es aquella de aprehender nuevos alimentos a través de la convivencia con amigos o conocidos, en tiempos de distracción o festivos, ya sea en los hogares de aquellos que no son originarios de la ciudad o en momentos de sociabilidad entre los nuevos lugares que se han abierto en la ciudad como los distintos restaurantes, bares y fondas que existen en el centro de la ciudad. El tercero de los escenarios posibles es el acceso o elección de formas de concebir la alimentación entre los que están el vegetarianismo o el veganismo, por ejemplo, que son asumidos por los jóvenes como una actitud política y social frente a las distintas formas de producción y consumo cotidiano de alimentos. Estas posibilidades, entre muchas otras, entran en constante tensión al interior de la sociedad coleta dada la incertidumbre que provoca entre los adultos y ancianos la capacidad de reproducir la alimentación “tradicional” y que se ve reflejada en los conflictos en la configuración del gusto para esta etapa y generación. Estas transformaciones en las prácticas de alimentación son, en un plano sociológico, reflejo de las transformaciones en la vida familiar y de la sociedad en general (Nunes, 2007).

No negamos que en la infancia exista una capacidad de agencia para poder llevar a cabo una elección sobre los alimentos y establecer jerarquías en términos de preferencias, pero consideramos que es en esta etapa en la que podemos comenzar a observar la capacidad de consumir alimentos en búsqueda de la satisfacción, placentera o no, sea dentro del corpus de platillos cotidianos o festivos o fuera de éste. En este caso observamos que la emoción que nos interesa remarcar en términos de análisis, la nostalgia, no es experimentada por los agentes de manera directa, sino que es a través de las narrativas de los padres o abuelos que llegan a tener conocimiento de la imagen y representación de los sistemas de alimentación a los que hacemos

referencia en este trabajo. En tanto que, experiencia secundaria, la nostalgia no llega a convertirse en una práctica social de recuperación sino en una referencia de lo son sus abuelos o padres. Esto nos conduce, de manera indirecta, a la reflexión sobre la creación de significados y la tensión existente con otras generaciones: los padres o abuelos les achacan a los jóvenes la culpa de no tener el gusto por los ingredientes y platillos propios de la cocina coleta, pero al ser el gusto un sentido formado ya no solo por enseñanza, sino por elección propia estos ingredientes y platillos son pasados por el tamiz de la experiencia propia, asimilados y dotados de significados. Lo cual nos permite decir, en un esbozo para el séptimo capítulo, que no son los alimentos en sí mismos los que producen las emociones, sino son a través de las relaciones sociales que, mediadas por éstos, en los que debemos de observar los procesos mediante los cuales se generan los significados y se crean las narrativas sobre las emociones que son asociados a los alimentos por la práctica de los agentes mismos en contextos determinados y que son traídos al presente por medio de recuerdos que, bajo las lógicas de la memoria generan los juegos y disputas por la autenticidad de los sabores que componen los gustos coletos.

6.2.3 LA ADULTEZ

Podríamos decir, con riesgo a equivocarnos, que la tensión de la que hemos hablado se resuelve al momento en que un agente llega a la vida adulta, pero no es así dado que es en este segmento generacional en el que pudimos encontrar a la vez tanto la mayor resistencia al cambio como la capacidad para despejar de todo significado a la alimentación “tradicional” de San Cristóbal de Las Casas. Es aquí también a partir de nuestros hallazgos etnográficos en esta generación que podemos comenzar a poner las bases para nuestra problematización de la tradición, dadas las varias aristas a las que nos enfrentamos. Ejemplo de una postura que combine las dos perspectivas es la de César Arellano, para quien

Los restaurantes que se han abierto en los últimos años se deben considerar como una segunda colonización. La primera fue cuando los españoles llegaron a estas tierras a enriquecer la gastronomía de los habitantes de esta ciudad. Esta segunda colonización es satisfactoria porque agrega más cultura culinaria a sus habitantes; es una posibilidad de poder afinar el paladar y el gusto de los coletos. Por ejemplo, en esta nueva forma de comer también tiene que ver con la forma de beber, pues un gusto aprendido por él es el vino, que antes no se tomaba aquí (César Arellano, entrevista: 19 de septiembre de 2018).

Observamos, así, que el sentido del gusto en esta etapa de la vida también presenta características que hemos mencionado anteriormente: la fijación emocional y simbólica ocurrida durante la infancia, así como la mediación de ésta a través de los procesos de memoria, con los olvidos propios de este mecanismo. Para fines de nuestra investigación, apuntamos aquí que es en las personas que ubicamos en esta generación con quienes observamos y obtuvimos mayores demostraciones afectivas y narrativas nostálgicas que surgían de nuestra constante pregunta sobre los sabores que preferían o recordaban. Si bien, hemos mencionado a lo largo del trabajo que nos centramos en una sola de las emociones que rodean al gusto entre los habitantes de San Cristóbal de Las Casas, también observamos que existen otras que son representadas a través de las prácticas de los agentes. Esto nos obliga a no perder de vista que nos enfrentamos a un proceso dinámico de cambio en el que tener la variable generacional nos permite analizar las distintas disputas cotidianas entre los adultos y jóvenes no únicamente por el cambio en los gustos por ciertos alimentos u otros, sino lo que se desencadena de manera relacional de este cambio: la percepción local de pérdida de identidad y de los conocimientos que están ligados a las distintas formas de preparación, obtención y de concebir la alimentación local. Esto tiene que ver con no únicamente con la capacidad de recordar o evocar el pasado, sino también los acontecimientos recientes y la expresión de nuevas emociones ligadas a las distintas experiencias.

En este sentido, también tenemos en cuenta que el cambio de ritmo en la vida laboral de la ciudad ha cambiado en las últimas décadas y los platillos que consideramos parte del corpus tradicional han dejado de ser cotidianos dadas las condiciones e inversión de tiempo que se necesitan para su preparación. Ejemplo de ello son las frases que cotidianamente pueden escucharse “me gusta como sabe, pero es muy laborioso. Ya no da tiempo para preparar todo eso”. Por ello, la creación de fondas, restaurantes, puestos de comida callejera y la adquisición de alimentos congelados o precocidos que son vendidos en los supermercados y plazas comerciales, no puede ser vista únicamente en términos peyorativos o de invasión y de amenaza a la tradición, pues no es nuestro deber emitir juicios de valor en este trabajo, sino explicar las circunstancias por las cuales éstos han llegado a ocupar un lugar preponderante en el consumo cotidiano de los coletos y el proceso mediante el cual éstos han sido asimilados dentro del gusto local bajo las dinámicas culturales propias de la sociedad coleta.

6.3 EL SENTIDO DEL GUSTO, MÁS ALLÁ DE LA SOCIALIZACIÓN Y LA APREHENSIÓN DE SABORES

En la descripción de estas tres generaciones en las que dividimos nuestro universo de datos podemos observar también que el gusto como sentido no permanece estático y se configura según las condiciones de posibilidad en las que se encuentre un agente, así como por las diversas experiencias que, de manera directa o indirecta, lleguen a experimentar. Por ello, consideramos que ubicar al gusto, en nuestro caso ligado a la alimentación, más allá de la capacidad de aprehender sabores e interpretarlos a un contexto social dado y que este tema es únicamente el punto de partida para el análisis de este sentido, en términos socioantropológicos. En este sentido, una acepción más amplia de este sentido gira en torno a que

taste designates a type of apprehension that does not yield knowledge about the causes of sensation or about the principles that govern the phenomenon, but rather provides an evaluative assessment about the immediate object of experience, perceived directly through firsthand acquaintance and the subjective feelings that arise in response. this capacity comes to be seen as a type of good judgment whereby one responds appropriately to art and beautiful objects of nature (Korsmeyer, 2002, pág. 41).

La socialización comprende, según nuestro planteamiento, el contexto en el que se lleva a cabo la ingesta de alimentos, incluida la experiencia sensitiva; sin embargo, la construcción de las preferencias en la alimentación tiene su basamento en la experiencia más amplia del agente mismo. En este sentido, el gusto ligado al consumo de alimentos y las demás fases de los sistemas de alimentación ubican al agente en una relación con los otros, incluso si estos pertenecen o son reconocidos como parte del mismo grupo social (Villegas, 2008). Esta experiencia está mediada por la ubicación, en términos sociales, del agente y de la capacidad de elección que tenga dentro de un contexto de aprovisionamiento de alimentos; sin embargo, consideramos que el gusto por la alimentación va más allá de estas condiciones materiales de existencia en tanto que

La percepción del alimento en la boca es una conjunción sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, su temperatura, su consistencia, su apariencia, su olor, etcétera. Comer es un acto sensorial total. La boca es una instancia fronteriza entre el afuera y el adentro (Le Bretón, 2007, pág. 263).

A partir de esta cualidad sensorial que atribuimos al gusto, consideramos, que nos ubica en las discusiones sobre percepción y el conocimiento de las funciones simbólicas y los valores sociales

(Korsmeyer, 2014) en tanto representación de la realidad que experimenta el agente en el acontecer cotidiano. De tal manera, la comida es el objeto “en la que se sintetizan identidades y, por ende, se vuelve un objeto que recoge historia, memoria y tradición de un país, de una región o de una ciudad” (Chávez, 2009, pág. 21).

En la clasificación de nuestro análisis hemos separado la formación en términos generacionales, sin embargo, hemos de tener en cuenta que para Boutad (1997) existen al interior del gusto tres niveles de análisis: el natural, el cultural y el cultivado.

El natural refiere a la manipulación de los elementos naturales y el cultural a la manipulación de los códigos sociales, y su paso supone una operación de selección natural a una operación de distinción social. Esencial en este paso es el sentimiento de placer (la necesidad de comer da lugar a la necesidad de sentir lo que se ingiere) que abrirá las puertas a la necesidad de gustar, es decir, al tiempo de saborear, devorar, primero con los ojos y luego con la boca. Este es el gusto cultivado, el que adquiere una dimensión estética y social. De este modo el gusto funciona en un espacio orgánico (el cuerpo) y en un espacio simbólico (el cuerpo social). (Montecino, 2009, pág12).

6.4 IMPORTANCIA DEL GUSTO EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, ASPECTO NODAL EN LA IDENTIDAD INDIVIDUAL Y COLECTIVA

Hemos visto, que, a lo largo de los siglos, la identidad coleta o las identidades coletas han sufrido grandes transformaciones a partir de la década de los ochenta del siglo pasado no podemos negar que la década de los años noventa del siglo pasado significó un momento para que la organización social y la identidad coleta, tanto individual como de manera colectiva, comenzara a resurgir bajo nuevas lógicas en planos discursivos y prácticos. Esta época también significó una oportunidad para la reactivación subjetiva en medio de la confrontación de la identidad local, la de los coletos, frente a otro localizado: el indígena y el extranjero (Paniagua, 2010), con ello también nos enfrentamos al análisis de una confrontación entre formas de cocinar y comer, la propia que se reconoce como tal únicamente en el contexto de la diversificación de cocinas en el espacio público y la demanda de atención al naciente sector turístico. Si nos referimos a cómo se ha visto la alimentación como parte de la identidad coleta, tenemos que prestar atención a varios puntos: el primero, la noción y representación social generalizada de que el corpus de platillos tradicionales proviene del pasado español de los habitantes de la ciudad. En segundo

lugar, la alimentación sirve para representar a los coletos en tanto existe la creencia de que los ingredientes básicos de los platillos utilizados son de cierta calidad y precio, al que no muchos pueden acceder, como pueden ser el azafrán, las almendras o las nueces, lo cual nos invita a introducir la categoría de clase dado que en el argumento que encontramos en las entrevistas es de que el coleteo tiene la capacidad económica para poder adquirir productos “especiales” y la cualidad cultural para poder degustarlos. Una característica que, según uno de nuestros informantes, marca una diferencia entre la cocina coleta y la que no la es el toque dulce no producida por azúcar que marca los guisos (César Aceves, entrevista: noviembre 2019). Quizá, uno de los rasgos que ha sido exaltado de la identidad coleta es el orgullo por su descendencia europea y por su pertenencia a la ciudad y sus tradiciones, al respecto René Arellano nos dice:

Desde luego que sí, en lo referente a las tradiciones están obligados a preservarlas, conservarlas y mostrarlas al mundo sin pedir consentimiento a nadie de si lo hacen o no [...] Es válida la manera de conducirse de los y las sancristobalences, es claro que la historia legó cosas valiosas a este jirón estatal, tanto así, que es la matriarca de Chiapas, y el conjunto de tradiciones fueron depositadas en las manos y conciencias de los habitantes originales. Al paso del tiempo han sufrido metamorfosis; pero, la esencia sigue presente y es cuidada con esmero, alegría y devoción (Arellano, 2016).

Y en el mismo texto, sobre lo que él piensa sobre cómo debe de ser representada la alimentación en San Cristóbal nos comenta que

San Cristóbal es la *joya gastronómica* del Estado. La gastronomía de Los Altos de Chiapas cuenta con las mejores propiedades en su conjunción y fusión de especias llegadas de Europa, Arabia, África y Asia. La comida tradicional coleta tiene el sello de calidad que ampara la certitud de origen muy señalado que le ha dado el tiempo transcurrido, cerca de quinientos años, y sus recetas orales le otorgan un gran valor en su sabor difícil de encontrar en otros productos similares dentro y fuera del Estado de Chiapas (Arellano, 2016).

Al inicio de este capítulo hemos comentado que la categoría “coleteo” ha sufrido de una serie de reconfiguraciones, en gran medida debido a los acontecimientos políticos y sociales de las últimas décadas. Para Corzo (2017) la categoría englobante de las identidades en la ciudad es la de sancristobalences por el hecho de haber nacido en la ciudad, sin embargo, existe una diferencia en tanto a la historicidad de esta pertenencia que se ve plasmada en que algunos de los habitantes se sientan coletos, otros no y sobre todo que algunos lleguen a considerarse “auténticos coletos”. Al respecto del cambio en la configuración de las identidades, Corzo nos menciona que

Otro caso de cambio o pérdida de identidad es la que perciben los sancristobalenses cuando dicen antes importaba en la sociedad entre todas las clases sociales un estricto apego a las normas morales y a códigos de honestidad y honor. En todos los casos los Sancristobalenses culpan de los cambios a los de fuera o a las nuevas generaciones por estar éstas fuertemente influenciados por el entorno multicultural (Corzo, 2017, pág. 231).

Lo anterior también hace concordancia con nuestros hallazgos etnográficos dado que para los que integran una generación de mayor edad, por lo general la generación de los padres que oscila entre los 60 y 90 años esta apertura de la ciudad contrajo un desconocimiento o renuncia a lo que significaba ser coleta, a sus tradiciones y a sus comidas (Mtra. Toyita Olvera, notas del diario de campo).

Al respecto, Sulca (1993) nos comenta que el relativo aislamiento al que hacen alusión en las distintas narrativas que aún se pueden recuperar, también propició que se desarrollara una cocina local muy particular lo que permitió que la alimentación se constituyera como uno de los soportes básicos de la identidad coleta. El autor menciona que “los coletos por su condición exclusiva tenían los medios y la capacidad de mantener dentro de su stock dietético un rango de platos propios de esta clasificación” (Sulca, 1996: 54). Consideramos que este stock, presentado en nuestro anexo 1 como un corpus de platillos tradicionales, es la expresión material de los mecanismos de los procesos de integración y diferenciación al interior de San Cristóbal de Las Casas. También problematizamos la idea de una noción dietética en este corpus en tanto que lo que hoy observamos es una construcción de un grupo de alimentos que, al ser tenidos como tradicionales, generan discursos sobre cómo deben de saber en una comparación entre el pasado y el presente. De tal manera, se puede sostener que la alimentación y su relación con las identidades “construyen un gusto delimitado por el cruce de tradiciones, en las cuales, sin perderse las memorias familiares, se reproduce lo local” (Montecino, 2009, pág. 14) pero al mismo tiempo se generan diferencias de clase, edad, género, entre otras.

6.5 EL GUSTO COMO DIFERENCIADOR DE GRUPOS SOCIALES. IDENTIDADES Y ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

Para comenzar nuestra sección, reproducimos aquí la visión que nos proporciona un recetario del año 2000 sobre San Cristóbal de Las Casas y su alimentación

Como en ningún otro lugar de Chiapas, en San Cristóbal de Las Casas, llamada sucesivamente Jovel y Hueyzacatlán, por los indígenas, y luego Villa Real de Chiapa, Villa Viciosa, villa de San Cristóbal de los Llanos, Ciudad Real, Ciudad de San Cristóbal y Ciudad Las Casas hasta alcanzar su actual designación, encontraron los conquistadores españoles mejor lugar para fundar su capital provincial. El clima, la belleza del paisaje y otros muchos atributos convirtieron a San Cristóbal en la ciudad que más asimiló la cultura castellana. Aquí, en las tierras altas, el mestizaje ha constituido un abigarrado conjunto de culturas diversas: en las costumbres de los tzotziles de Chamula, Zinacantán, Larráinzar y el resto de los municipios indígenas perviven antiguas tradiciones jurídicas, sociales y religiosas provenientes de la España medieval, las cuales por la fuerte urdimbre que tejieron con las propias y por haber desaparecido del mundo mestizo, se toman hoy como estrictamente prehispánicas. No lo son ni el bastón de mando ni la actual indumentaria: tampoco la estructura de cargos que el gobierno tradicional ni San Juan con su borrego, pero sí expresan la identidad de estos pueblos y su cultura vivía y en permanente transformación. Es mestizaje también prohió una cocina donde el milenar atole recibió el dulce del azúcar o la panela, el condimento de la canela o la cáscara de naranja, la compañía de la leche de vaca, todos desconocidos en estas tierras antes de la llegada de los europeos. Los platillos alteños combinan las recetas españolas e indígenas en una algarabía de colores: las verduras y hortalizas nativas: tomate rojo y verde, chile, aguacate, calabaza, se mezclan con las llegadas de fuera: betabel, colinabo, zanahoria, ajo y cebolla. Nadie que viaje a San Cristóbal de Las Casas puede privarse de sus embutidos. Su gracia es haber conservado a través de los siglos las recetas primigenias de su lugar de origen: conservados en el tiempo, jamones, butifarras, salchichones, salamis, salchichas, chorizos y longanizas prevalecen con sus ingredientes tradicionales, apenas tocados por una impronta casi imperceptible de chile, de arrayán o de jitomate. Qué decir del pavo relleno, de los chiles rellenos con picadillo, del asado de cerdo o de la chanfaina coleta, porque coleta es el gentilicio de los naturales de San Cristóbal de Las Casas, así como de las cosas que producen: coletas son las garitas que viajan de feria en feria expendiendo juguetes como el trepatemico, los maromeros y los cofrecitos pintados, además de curtidos de frutas, mistela y dulces varios. Coleta es también el pan, especialmente el del barrio de San Ramón, que se vende por todo Chiapas como el mejor: cazuela, marquesote, panitel, rosca de manteca y pan francés, entre una gran variedad. No en balde los únicos trigales estuvieron por el rumbo de Huixtán y los molinos de trigo en la propia San Cristóbal. Coletos son los duraznos prensados o duraznos pasa, las cajetas de durazno y membrillo, el jamoncillo de pepita, los nuégados y amarillos. También de aquí es la cervécita dulce, que, aunque difícil de conseguir se niega a desaparecer del todo, y lo que son otros vinos y encurtidos de fruta (Román y Benítez, 2000).

La constante que encontramos en este amplio relato que recobramos en este apartado está relacionada directamente con la noción local de la construcción de una representación social de la alimentación tradicional coleta al interior del entramado social. Aquí, comenzamos también a observar el recurrente uso de la categoría coleta como un puente entre alimentación e identidad, no únicamente en el texto oficial de una institución gubernamental,

em este caso el Gobierno del Estado, sino también en el uso cotidiano al interior de la ciudad y en el lenguaje de sus habitantes. De este apartado también podemos analizar una jerarquización en la elección de sabores que, más allá de la reacción química en el paladar, generan una estructura de condimentación que es compartida, con sus adecuaciones y modificaciones, por los coletos y que está rodeada de significados en tanto constituyen una noción de tradición que está en disputa y en constante reconfiguración al interior de las distintas formas de asumirse como habitante de la ciudad.

Una diferencia que consideramos importante rescatar de lo que hemos recolectado de información es que para algunos agentes la capacidad de distinguir los sabores también significa la capacidad de poder analizar el proceso de cocción. Nos explicamos: para César Aceves (entrevista, 20 de octubre de 2018), por ejemplo, el hecho de que un platillo tenga añadido azúcar significaría, aparte de destrozarse una receta, el desconocimiento de los principios de condimentación propios de San Cristóbal de Las Casas. La característica que él resalta del gusto coleta es deleitar con el dulce propio de las verduras tiernas y de las pasas o ciruelas de los platillos tradicionales, y que son preparados en barrios como La Merced, Santa Lucía o el Centro histórico, en comparación de los sabores salados que se preparan en otros barrios, que podrían ser considerados al interior de la sociedad local como de “menor categoría”.

Otro de los elementos que conforman el gusto entre los coletos es el hecho de los condimentos y especias que se han ido agregando a los platillos y que, independientemente de la fecha o celebración, consideran deben de estar presentes en su elaboración. Por ejemplo, uno de los elementos de orgullo de la cocina coleta es el azafrán, elemento que se consideraba de difícil acceso dada su poca distribución en la ciudad y su alto costo. Hoy en día, lo primero es un factor no considerado dada su venta en los supermercados locales. En los mercados locales existe una versión económica del azafrán, y considerado de “mal gusto” entre algunos de los habitantes de la ciudad. Sin embargo, su uso cotidiano representa más allá del sabor, un enclave político de diferenciación social. Del mismo modo que el uso de nueces, almendras y otros elementos que se han ido agregando a las prácticas de consumo cotidiano entre los habitantes de la ciudad y que estaban destinados únicamente al consumo festivo.

6.6 COLETOS Y SANCRISTOBALENCES. LOS CONFLICTOS Y CAMBIOS EN LAS IDENTIDADES LOCALES

San Cristóbal, la bella y señorial matriarca de Chiapas, vive armoniosamente con la naturaleza, y sabe que la comida tiene fuertes tintes y significados en los ritos religiosos, sociales y mágicos, en las creencias de adoración a sus diversas deidades y nutricionales para sí mismos y todo el conglomerado que la consume. En ella, confluyen delicadeza, finura, elegancia, distinción, buen gusto, placer, agrado, complacencia, satisfacción y encantamiento. Arroban sus matices, olores y sabores. Todo esto que no es poco, hace sentir y mostrar satisfacción, y el sentimiento de orgullo muy íntimo de las mayores coletas. Esa conducta le molestó a doña Chayo, peccata minuta... la molestia... Arellano, 2016: 55

Entre los diversos aspectos que se remarcan como factores para definir la adscripción y reconocimiento de pertenencia a la ciudad y a las categorías sociales que se desprenden de este proceso es el de las identidades al interior de estos juegos. Hablamos aquí de identidades ya que concebimos, en similitud a lo planteado por Stuart Hall (2003), que la identidad ha sido mal entendida como una categoría a la que se le ha asociado como una forma de ser y de actuar, un arquetipo, inamovible a través de los siglos, sino más bien ha de ser tenida como una categoría en crisis a la cual tenemos que referirnos con cuidado. Para Hall, el concepto propuesto por él

acepta que las identidades nunca se unifican y, en los tiempos de la modernidad tardía, están cada vez más fragmentadas y fracturadas; nunca son singulares, sino construidas de múltiples maneras a través de los discursos, prácticas y posiciones diferentes, a menudo cruzadas y antagónicas (pág. 17).

Una de las críticas más fuertes que se han realizado al concepto estriba en si en realidad existe una única identidad (sea esta social, cultural o histórica) que se manifieste de manera colectiva y, de existir, ¿cuál es el proceso mediante el cual el yo individual pasa a ser un yo colectivo? Una respuesta a estas críticas, y que anteceden a nuestros cuestionamientos, la podemos formular en similitud a lo planteado por Edgar Sulca (1996), Paniagua (2010), Bermúdez (2011) y Consuelo Corzo (2017) para quienes observar el término coletos debe ser en dirección a entender el término como una categoría identitaria en disputa y en constante reconfiguración. También conviene aclarar que consideramos que la identidad de los coletos no refiere a una sola forma de manifestación, sino que ésta es múltiple ya que no se construye “frente al otro”, sino a los múltiples “otros” que interactúan con los agentes, los cuales son, en sí mismos, múltiples (Hoffmann, 2007). En el sentido propuesto, recuperamos la pregunta con la que iniciamos este capítulo: ¿seguimos siendo lo que comemos? Consideramos que la respuesta a esta pregunta es afirmativa, pero que debemos tener en cuenta que

la alimentación sigue y seguirá reflejando a la sociedad. Solo que ésta es más compleja, dinámica y diversa. Una dinámica en la que, aparentemente, al menos, todo tiende a mezclarse, a combinarse de múltiples maneras según los individuos y/o según los contextos... [Entonces] seguimos siendo lo que comemos, solo que hoy somos muchas y diferentes personas a lo largo de la semana y del año. Se trata de una identidad plural, todavía en construcción, o en construcción permanente (Contreras, 2013: 54).

Por ello consideramos observar que en la actualidad encontramos muy diversas formas de adscribirse a la ciudad y de reconocerse como habitante de ella. Por ejemplo, doña Trini Hernández, durante una entrevista nos decía que ella considera que el gentilicio propio de los habitantes de la ciudad es Sancristobalense porque “los que verdaderamente vinieron a conquistarnos fueron los ladrones esos [señalando hacia la zona norte]” (Trini Hernández, entrevista, septiembre 2018. Notas del diario de campo).

Para otros, en cambio, existe un reconocimiento de la diversidad que hay al interior de la ciudad en términos de identidad, lo cual conlleva a decir que, en términos políticos de la organización del municipio y de las disputas por los beneficios sociales de las obras públicas, “en San Cristóbal de las Casas Chiapas necesitamos un candidato que vea la diversidad coleta: coletos de origen maya, neocoletos, coletos fuereños, endémicos coletos, autóctonos coletos, auténticos coletos-estos tratados con pinzas- zapacoletos, chilancoletos, hippiescoletos, argentinos, y finalmente academicoletos” (Emilio Gómez Ozuna, febrero 2014²⁵. Notas del diario de campo). Todo ello nos hace pensar en las distintas formas de habitar la ciudad, de acceso y de experimentar los espacios, momentos y significados en los sistemas de alimentación.

En este sentido, optamos por hacer una reflexión complementaria a nuestra idea de identidad con el concepto de representaciones sociales, dado que éstas

constituyen una forma de pensamiento social en virtud de que surge en un contexto de intercambios cotidianos de pensamientos y acciones sociales entre los agentes de un grupo social; por esta razón, también es un conocimiento de sentido común que, si bien surge y es compartido en un determinado grupo, presenta una dinámica individual, es decir, refleja la diversidad de los agentes y la pluralidad de sus construcciones simbólicas (Piñero, 2008, pág. 4).

²⁵ https://facebook.com/story.php?story_fbid=60141226993289&id100001923631957

Consideramos que observar los procesos mediante los cuales son construidas las identidades a partir de las representaciones sociales, también ejercen el papel de pensamientos y emociones construidas a través de las cuales los agentes interpretan la realidad a la que se enfrentan y la dotan de significados que son transmitidos a través de prácticas sociales de alimentación. De esta manera tampoco perdemos de vista que esta dinámica de construcción constante de las identidades se da a partir de la ubicación socioeconómica y cultural del agente, de su contexto histórico y geográfico, así como la de su historia personal y que ello encuentra su similitud con la construcción de las emociones en la alimentación que, no son homogéneas en tanto que nos permiten describir, en un nivel primario de análisis, la ubicación y experiencia de los agentes. En este sentido, usamos la noción de identidades sociales para referirnos

al punto de encuentro, el punto de sutura entre, por un lado, los discursos y prácticas que intentan “interpelarnos”, hablarnos o ponernos en nuestro lugar como sujetos sociales de discursos particulares y, por otro, los procesos que producen subjetividades que nos construyen como sujetos susceptibles de “decirse” (Hall, 2003, pág. 20).

Teniendo en cuenta lo anterior también podemos hacer el análisis de las diversas prácticas de alimentación partiendo de lo dicho anteriormente, y pudiendo recuperar al *habitus* de la teoría de la práctica de Pierre Bourdieu para el análisis de la formación social del gusto, con la finalidad de observar más allá de las dinámicas que se establecen para la clasificación de sabores y aprehenderlo en la complejidad que representa la conjunción de los procesos que se ven reunidos en este fenómeno y de la cual se desprende un proceso de la construcción de un “nosotros” localizado a partir del establecimiento de la diferencia. En el sentido de que

El gusto es una disposición, adquirida, para diferencia y aceptar, o, si se prefiere, para establecer o para marcar unas diferencias mediante una operación de distinción que no es (o no necesariamente) un conocimiento distinto, en el sentido de Leibniz, puesto que asegura el reconocimiento (en el sentido ordinario del término) del objeto sin implicar el conocimiento de los rasgos distintivos que lo definen en propiedad (Bourdieu, 1998, pág. 476).

Si bien, durante las últimas décadas, la constante presencia de cocinas internacionales, nacionales y regionales ha sido uno de los factores importantes en la transformación de los gustos y las identidades locales, esto ha generado un adinámica local en la que los agentes toman como espacios para aprehender nuevos sabores y compararlos con los propios. En este sentido debemos recordar que

Las personas solo son conscientes de que tienen una cocina y una forma específica de comer y unos gustos propios, cuando salen de su propio país o cuando entran en contacto con otros, con otras formas de comer, otras formas de cocinar [...] solo mediante la interacción con otras poblaciones, con otros grupos, se toma conciencia de las propias particularidades y de que esas particularidades las comparten con unos y no con otros. Solo Entonces se tiene conciencia de pertenencia, de identidad (Contreras, 2013, pág. 41).

Por tanto, al ubicar a la alimentación como uno de los elementos sobre los que se construyen las identidades sociales nos recuerda que estamos frente a un fenómeno en el que se encuentran imbricadas las nociones de representaciones sociales, significados, territorio, agencia en un contexto sociocultural específico. De esta manera también vemos que la alimentación se puede observar como un reflejo de las sociedades y de los agentes que la construyen como un fenómeno social a través de sus prácticas, de sus diferencias y de lo que los hace similares y que ha de ser problematizado al observarlo desde su aspecto transcultural y transhistórico y de manera sistémica – procesual.

No pretendemos dar aquí la idea de arquetipos rígidos ligados a la alimentación, sino que nos referimos a las formas prácticas en que cada agente, a través del consumo y de la resignificación de alimentos, reconstruye un corpus de creencias, valores y emociones que mueven, más no determinan. Estos son los procesos que los agentes generan con sus prácticas y a través de la elección y definición de lo que el grupo social concibe como alimentos, los de preparación y consumo que enmarcan los distintos momentos con los cuales se configura la experiencia en las distintas etapas de la vida social de los agentes y que se expresa de manera relacional con las distintas formas de narrar la nostalgia en el contexto de nuestro trabajo a través de las lógicas locales de los gustos.

6.7 MOMENTOS FESTIVOS A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

Si bien nuestro principal objetivo estriba en el análisis de las condiciones cotidianas en los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, consideramos que resulta inevitable hacer una mención del carácter festivo y de momentos especiales en la vida social de los habitantes de la ciudad. Partimos de la idea de que

Las fiestas permiten [...] a las comunidades locales y regionales mostrar lo más destacado de sus creaciones, tangibles e intangibles, con el fin de compartirlas y favorecerlas. Son la representación que una sociedad hace de sí misma para afirmar sus valores y su

perennidad a la vez que las rupturas que conllevan. En las fiestas entonces, están presentes dos componentes a la vez antagónicos y complementarios: un problema de herencia como de creación, de ritual como de espectáculo y de conservación de valores culturales del pasado como de adopción de nuevos para el futuro. Así mismo, en la medida en que se tiene la oportunidad de comparar los valores propios con los foráneos, se puede retroalimentarlos y fortalecerlos (Pincemin y Magaña, 2013, pág. 10)

De tal modo, consideramos que la fiesta no es únicamente un rompimiento con la cotidianidad, sino que, en términos del fenómeno de la alimentación, correspondería un análisis de la exaltación de los valores, criterios y gustos que están ligados a ella. Es en la fiesta y en los rituales en los que el papel de la alimentación en San Cristóbal de Las Casas se torna principal como una muestra de los “escenarios simbólicos que entran creencias, rituales específicos y, desde luego, el estatus de los anfitriones y cocineros” (Vázquez, 2017, pág. 171), es decir, en la fiesta la alimentación y los gustos se pueden observar como un sistema estructurado en el que se generan tensiones y disputas, mediadas por las prácticas de mesa, entre la tradición y la novedad, entre la correcta elaboración de un platillo tenido como tradicional o en la capacidad de introducir un nuevo elemento a las prácticas propias de la alimentación en estos momentos.

René Arellano nos ofrece una viñeta etnográfica respecto a lo que mencionamos, cuando escribe que

El último día de los triduos o novenas lo celebran con música, cohetes, pox, baile, variada y suficiente botana, tamales untados, de mole, azafrán, chipilín y de bola, como platillo fuerte el caldo de bolo. Al terminar el rezo, se inicia el reparto de licor en forma indiscriminada, sin prisa, pero también sin pausa y el baile se vuelve inacabable. Después de horas de baile y bebida, la gente comienza a considerar el regreso a sus hogares y comienzan a despedirse con los debidos agradecimientos las atenciones recibidas, los anfitriones los convencen para continuar en la fiesta y tomar asiento en las mesas que han sido dispuestas para degustar un *caldo de bolo*. Dicho guiso se hace con: blanquito, paladar, oreja, carne de res en forma de dados, sesos, cola, hígado, riñones, páncreas y bofe, se agrega chile pasilla, jitomate, cebolla, chile picante, laurel y sal. Es también durante las fiestas que puede degustarse la botana coleta, que consiste en: chorizo, longaniza, butifarra, mortadela, lomo relleno, queso de cabeza de cerdo, sangrita de jolote, patitas de cerdo en escabeche, tiras de jamón planchado, cuadretas de gallina de rancho rellena, chamorro horneado, tiras de pierna mechada, queso doble crema, queso de Ocosingo, quesillo fresco, costillas horneadas, costillas fritas, costillas saladas, costillas ahumadas, *tz'itzim* – también conocido como nucú u hormiga (Arellano, 2016).

En la actualidad el sistema de fiestas en la vida pública y en la doméstica en San Cristóbal de Las Casas se mantiene ligado, principalmente, a las fiestas patronales y barriales, además de navidad,

que ha ido configurándose a la par del nuevo calendario litúrgico de la ciudad (Paniagua, 2011). Es durante estas fiestas en las que se celebran a nivel doméstico las fiestas relacionadas a los sacramentos de la iglesia católica como los bautizos, las confirmaciones y las primeras comuniones. Fiestas que tienen su origen distinto como las bodas, las graduaciones y fiestas de cumpleaños también forman parte de este corpus de momentos que nos ayudan a problematizar las distintas prácticas que deseamos analizar en este apartado del capítulo sobre el gusto.

A partir de la viñeta que citamos líneas atrás podemos analizar que las fiestas además de requerir un despliegue de mayores recursos por parte de los anfitriones para generar el ambiente festivo en los hogares particulares o en lugares públicos, también representan momentos en los cuales los encargados de generar estos momentos necesitan prever el uso de ingredientes y técnicas especiales para la preparación de los platillos y tiempos que, a menudo, son mayores en términos comparativos con los de la preparación de alimentos cotidianos. Dos son los elementos que se desprenden de esta aseveración: el primero de ellos está relacionado con la capacidad de la cocinera o cocinero encargado de reproducir adecuadamente los sabores que son compartidos socialmente respecto a las preparaciones; el segundo, y comúnmente más disputado, es la composición del menú de fiesta dado que, socialmente existe la noción de que algunos platillos están asociados a momentos festivos tales como las sopas reina o goteada junto a la sopa de pan y el arroz de fiesta; los guisos de lenguas en azafrán o almendrada, los pollos en pebre, prensados, asados de puerco, piernas mechadas, guajolote (pavo) en mole. Esto denota también la existencia de una tensión y conflicto alrededor de las fiestas que no está desvinculado de la cotidianidad: las disputas por la tradición en la alimentación y que encuentra su contraparte en las distintas formas en que los agentes anclan la experiencia actual en contraste a las fiestas del pasado, en las que las narrativas nostálgicas que surgen del consumo de alimentos no se refieren únicamente a este ámbito sino que permiten observar las distintas formas en que se construye de manera colectiva la imagen de un terruño común y un nosotros localizado temporal y espacialmente. En términos de Víctor Turner (1988), hemos de decir que en estos momentos festivos son los lugares en los que podemos observar de manera más clara el modo en que la identidad y el gusto en la alimentación constituyen parte de un fenómeno común en tanto generan una *communitas* a la que entendemos como “una relación entre individuos concretos, históricos y con una indiosincrasia [sic] determinada, que no están segmentados en roles y *status* sino enfrentados entre sí” (pág. 138).

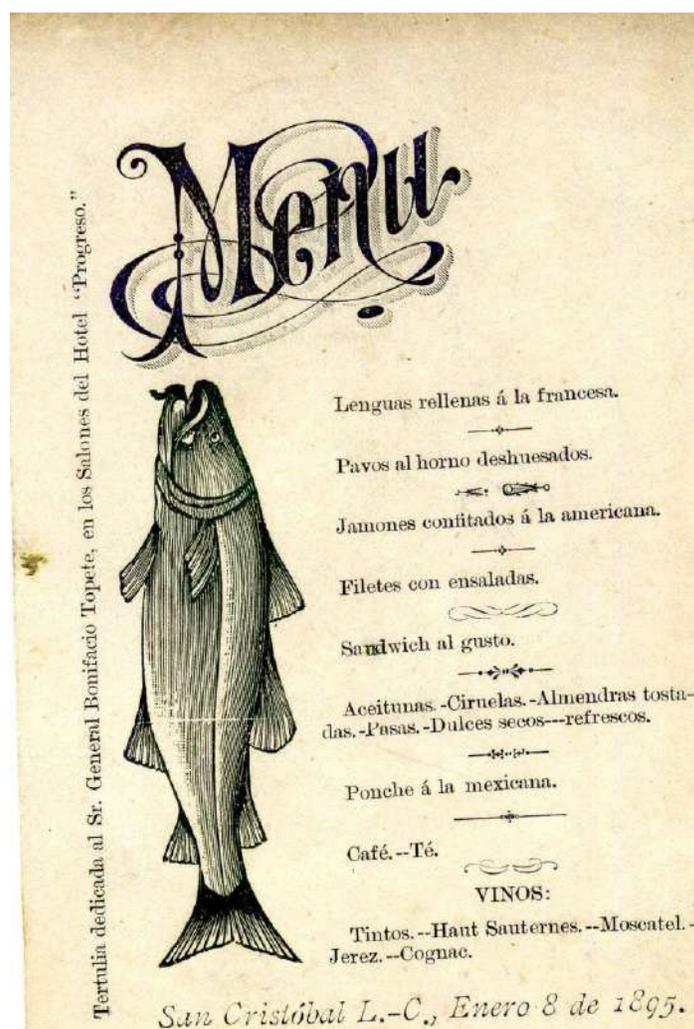
6.8 RECETARIOS

Así como la noción de pérdida de los sabores y platillos cotidianos están siendo percibidos de manera más álgida en los últimos años entre los habitantes de la ciudad, también observamos que comienzan a ser producidos más recurrentemente recetarios que buscan, en un primer momento, documentar y rescatar los elementos más emblemáticos de la alimentación coleta, por ello consideramos importante entenderlos más allá de la dimensión culinaria o de anecdótico que puedan llegar a tener, dado que

They reflect shifts in the boundaries of edibility, the proprieties of the culinary process, the logic of meals, the exigencies of the household budget, the vagaries of the market, and the structure of domestic ideologies. The existence of cookbooks presupposes not only some degree of literacy, but often an effort on the part of some variety of specialist to standardize the regime of the kitchen, to transmit culinary lore, and to publicize particular traditions guiding the journey of food from marketplace to kitchen to table. Insofar as cookbooks reflect the kind of technical and cultural elaboration we grace with the term *cuisine*, they are likely, as Jack Goody has recently argued, to be representations not only of structures of production and distribution and of social and cosmological schemes, but of class and hierarchy (Appadurai, 1998, pág. 3).

Uno de los elementos que deseamos remarcar aquí, en dirección a anotar los diversos espacios que sirven para la recreación del pasado de San Cristóbal de Las Casas son los recetarios. En ellos, consideramos que, además de la recopilación de ingredientes básicos y platillos que forman un corpus de la “alimentación tradicional” hallamos también discursos sobre la identidad de los comensales y la reproducción de los valores asociados a la alimentación local. Si bien, los primeros recetarios en México no comenzaron a publicarse hasta 1831 (Bak-Geller, 2013), si contamos con los referentes a manuscritos como los de Sor Juana Inés de La Cruz y su selección de recetas (Ver Anexo 3). Para el caso de San Cristóbal de Las Casas la publicación de recetarios es un fenómeno relativamente nuevo, anteriores a éstos solo contamos con los menús de banquetes de los momentos álgidos de la vida política, religiosa y social de la ciudad (ver anexo 4). En la ilustración 26 tenemos un ejemplo de estos menús afrancesados que ocuparon un lugar especial en la vida pública de San Cristóbal de Las Casas y que nos ofrecen información para problematizar con mayores elementos la noción de tradición en la gastronomía coleta.

Ilustración 26. Menú de 1895



Menú de una tertulia de fines del siglo XIX en San Cristóbal de Las Casas. Original en la biblioteca del Profesor Prudencio Moscoso Pastrana.

La ausencia de recetarios resulta de especial atención dado el ya citado recelo existente entre las familias coletas hacia sus recetas particulares y que nos permite hacer el análisis de la búsqueda por parte de algunos agentes específicos por encontrar un lugar dentro del espacio público para la alimentación coleta, aunque estos esfuerzos conviertan a los recetarios en espacios de conflicto y tensión para la creación de agentes claves para la cocina coleta, como veremos más adelante. La existencia de pocos recetarios ha sido lograda por esfuerzos particulares y al deseo de personas o instituciones que, deseosas de rescatar la “comida tradicional” han comenzado a publicar estos documentos. Debemos de tener en cuenta, también, que no son documentos aislados o sin intenciones de quienes los producen, pues, las más de las veces, existen discusiones

entre los habitantes de la ciudad, las cocineras y cocineros sobre la “veracidad” de las recetas o cuán completas están. Frases como “son recetas de señoras copetonas, pero no están completas” o “tienen los ingredientes, pero no los secretos” (notas del diario de campo, 18 de noviembre de 2018) ejemplifican lo que aquí mencionamos.

Consideramos que, en paralelismo a lo propuesto por Bak-Geller (2013), los recetarios surgidos en la ciudad o en el estado que enaltecen los valores propios de la cocina coleta, lo hacen a partir de representaciones socialmente construidas y compartidas entre los coletos, quienes también depositan distintas emociones y narrativas nostálgicas en ellos y que pueden estar en sintonía a lo descrito por la autora cuando menciona que

Mas allá de haber puesto al alcance de la sociedad mexicana un nuevo instrumento para aprender a preparar los alimentos, los autores y editores de los primeros recetarios mexicanos fueron pioneros en el proceso de construcción de la idea de nación en México: articularon un lenguaje, una práctica, un espacio y una temporalidad novedosos que permitirían a los lectores apropiarse y reproducir una imagen específica de comunidad nacional (pág. 42).

Por tanto, también es posible decir que a través de los recetarios se han creado dos espacios para nuestro análisis: el primero, el de un proceso de reconstrucción o dirección de la formación del gusto dado que, si bien algunos de estos recetarios contienen platillos considerados de fiesta o de momentos especiales, también contienen recetas de platillos cotidianos y de más fácil elaboración; segundo, que en algunos de estos recetarios hemos podido observar discursos que, aludiendo al origen español de las recetas, crean la imagen de una ciudad, vista como un terruño al cual añorar, dada la pérdida o destrucción que ha sufrido, y crear las líneas del discurso sobre la nostalgia que analizaremos en el siguiente capítulo. Aquí tampoco queremos obviar que existe un trabajo de incorporar elementos que pudieran considerarse lejanos a lo descrito por el discurso tradicionalista que se ha construido a nivel local; es decir, podemos observar cómo en el mismo nivel pueden coexistir las técnicas como el ahumado y el prensado con la incorporación de latas y productos envasados.

Sobre este último tema citado, los productos industrializados, no queremos dar una percepción de que estamos cargando un sentido negativo a su consumo y circulación en la ciudad, sin embargo, los recetarios que han sido comprados o recopilados por los mismos

agentes en el nivel doméstico²⁶ “fueron más allá de simples vehiculizadores de saberes y prácticas culinarias, cumpliendo un excelente rol publicitario: dar a conocer un producto, mostrar sus ventajas e insertarlo en el mercado a través de nuevos consumos” (Lupano, 2012, pág. 141). Ejemplo de ello son los recetarios que fueron escritos desde los intereses propios de industrias como Nestlé o Bimbo, en los que mencionan los beneficios de los productos lácteos y panes, respectivamente tanto para la cocción como para la salud del consumidor.

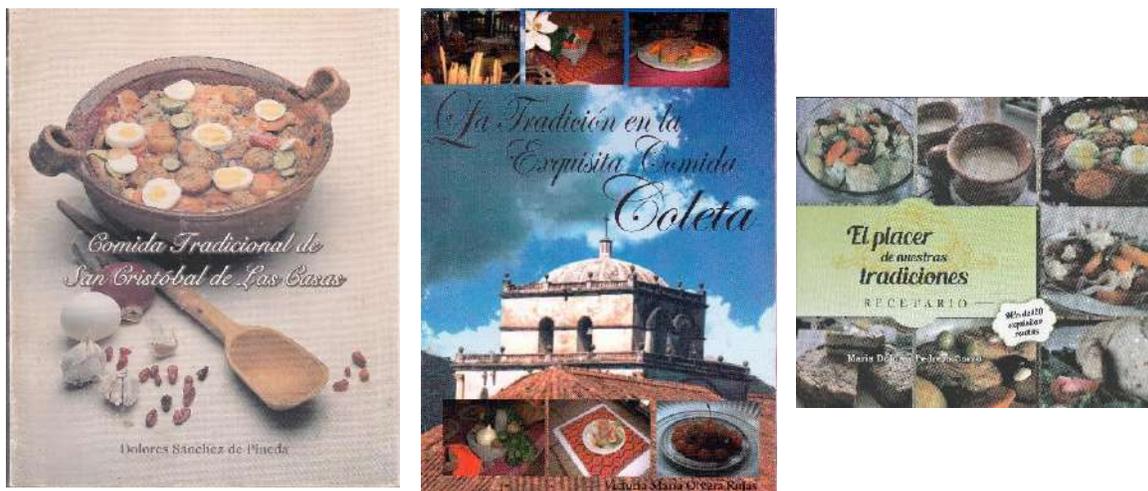
De estos tres ejemplares de recetarios puestos en nuestro escenario de análisis, consideramos en sintonía a lo propuesto por Aceves (2018), que

los recetarios locales reflejan algo más que la definición de una identidad local o la idea de preservar sus recetas para futuras generaciones. El discurso contenido en los mismos busca preservar y transmitir un capital simbólico expresado en los platillos, e imponer una visión de modernidad a través del gusto (pág. 74).

Ejemplo de lo anterior lo podemos encontrar en tres recetarios en concreto que hemos considerado para el análisis de esta apartado de nuestra tesis (Ilustración 27). En ellos, además de la reproducción y transcripción de platillos pertenecientes a un corpus, hacen mención tanto de las cocineras emblemáticas que han destacado por sus habilidades en la preparación de estos platillos. Al mismo tiempo dan pautas para la comprensión de las disputas por la correcta apreciación de los sabores aquí contenidos, lo que podemos considerar un tipo de capital cultural que se adquiere de la relación existente entre la experiencia de haber probado estos platillos en el pasado con la capacidad de mantenerlos en la memoria.

²⁶ Sin intención de generar una mayor discusión respecto a los distintos recetarios que circulan a nivel doméstico mencionamos que existen en el ámbito privado algunos que se han conformado a partir de recortes y etiquetas de enlatados en los que las compañías hacen una sugerencia de cómo utilizar y crear nuevos platillos pero que han conformado a nivel de lo cotidiano nuevas prácticas y gustos entre los agentes. Consideramos que estos, generan una negociación a nivel personal y familiar en tanto toman un papel importante en la elección de qué comer diariamente, no los presentamos como una imposición de la industria dado que, a nivel de la práctica social observamos las distintas maneras en que estas recetas son asimiladas no únicamente como propias sino reinventadas y elaboradas con los ingredientes que se encuentran a disposición y elección de los agentes mismos.

Ilustración 27. Tres recetarios de comida coleta.



Ejemplo de tres recetarios de comida coleta en los que podemos observar las distintas formas de representación de lo que es producido localmente como tradicional y los valores ligados a esta noción.

De esta manera, retomando la idea del capital simbólico consideramos que la reproducción de los platillos a través de estos recetarios representa también una forma que tienen los distintos agentes para acceder a las esferas del “buen gusto” local, ligado de manera no directa hacia una clase social media alta o alta. Por ello, también hay que considerar que quienes producen estos recetarios, fuera de las políticas públicas, dotan de prestigio a las recetas aquí incluidas y genera un mayor peso sobre los discursos sobre la tradición y otorgan autoridad a las cocineras cuyos nombres son plasmados junto a las recetas aquí publicadas. Aquí también hacemos una nota respecto a la condición de producción de estos textos, en tanto que aún se encuentran vinculados a la actividad primordialmente femenina, a pesar de que todas las personas, sin discriminación por género, se convierten en comensales consideramos que los textos tienen como público principal a las amas de casa, quienes son las encargadas de reproducirlas y de quienes se espera un resultado.

Sobre las narrativas nostálgicas que encontramos en estos recetarios, reproducimos aquí el fragmento introductorio a un recetario titulado “Comida Tradicional de San Cristóbal de Las Casas” en tanto que su autora menciona que

Realizar este libro de nuevo, significa revivir emociones, experiencias y afectos que evocan gran parte de mi vida. Hace algunos años, me propuse que mis hijos y mis nietos

tuvieran un recetario sobre los platillos tradicionales de nuestro querido San Cristóbal. Que recordaran aquellos guisos hechos en fogones y en estufas de petróleo, donde las mujeres de mi generación aprendimos de nuestras viejas familias, cuando los postres deliciosos y mermeladas de frutas se hacían en grandes peroles, para luego disfrutar en compañía de amistades [...] En el fondo, mi deseo ha sido contribuir a que tantos y tan esmerados platillos tradicionales no caigan en el olvido, que las generaciones futuras los conozcan, experimenten, disfruten y, de esta manera, los sigan conservando (Sánchez, 2003, pág. 15).

6.9 COCINERAS Y COCINEROS COLETOS

La correcta elaboración y mantenimiento de sabores ligados al paladar de los coletos, ha generado que se configure un tipo de capital simbólico acumulado en algunos agentes, mujeres y hombres, que no es únicamente construido en términos de disputa o de una lucha frente a un grupo que no pertenezca a una elite de cocineros, aunque el tema relacionado al poder no está fuera de este proceso. La importancia de que un agente que se considere como cocinero y que provenga de familias cuya actividad generacional sea la venta de comida o la elaboración de platillos para momentos especiales: bautizos, bodas, navidad, entre otras, ha sido un factor para iniciar nuestro análisis sobre la creación de los personajes clave en el espacio público de los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas. Sin embargo, tenemos en consideración que, durante las temporadas de campo, mientras preguntábamos por lo cotidiano de la alimentación, siempre se nos refirió a ciertas personas o familias para poder conocer “con mayor exactitud” la comida tradicional.

El análisis que se desprende de lo anterior gira en dos direcciones: por una parte, la forma de reconocimiento legítimo y aceptado socialmente de los agentes a los que hacemos referencia y que son considerados como depositarios de este conocimiento más que un tipo de acumulación por despojo, concepto acuñado por David Harvey (2003). Por otra parte, también nos ubica, en el tema del servicio, dado que, como nos decía doña Chus López durante las sesiones de cocina, las familias cuyos apellidos son reconocidos como “rancios” (es decir de largo abolengo localmente) la buscan para “encargarle” los platillos antiguos y que se pueden consumir únicamente en momentos festivos familiares y domésticos o para ocasiones significativas para la mayoría de los habitantes de la ciudad como los banquetes que eran ofrecidos durante las visitas que hacían a la ciudad los Presidentes de la República, políticos y artistas.

En la memoria de los habitantes de San Cristóbal existen recuerdos de cocineras y cocineros por su sazón pasaron a la historia local y cuyas preparaciones aún son reproducidas en los recetarios locales a los que nos referimos anteriormente. Nombres como María Concepción Guillén (Doña Chonita), “don Ottón” Schlie, dueño de El engrane, Carlotita Díaz de Urbina, Don Hermilo Domínguez y doña Esperanza Suárez, dueños del Salón Mundial; las señoritas América y Elvira Penagos Lara, poseedoras de la receta de la Cervecita dulce; La Sra. María Cáceres Coronel, doña Mary Coronel, reconocida por el servicio de banquetes y ambigú servido a políticos, artistas y personalidades que visitaron San Cristóbal (Olvera, 2002). Actualmente nombres como Evi Morales de Arellano, junto a sus hermanas, Raúl Oropeza, César Aceves, Martha Zepeda son los que destacan por poner a la cocina coleta en distintos niveles, desde el festivo con la familia Arellano Morales o cotidiana con don Raúl a nivel local. Don César y la Chef Martha Zepeda han encontrado mayor resonancia a nivel nacional²⁷.

Además, “Ser *mayora* [cocinera] representa excelencia en la cocina, transmutadora increíble y maravillosa de los condimentos y mezclas para lograr el sabor que sorprende y cautiva a los comensales” (Arellano, 2016, pág. 25). Además de los momentos festivos, estos agentes se encuentran presentes en el aspecto cotidiano de la vida social de San Cristóbal de Las Casas sobre todo si tenemos en cuenta que la mayoría de ellos son los han tomado como actividad económica la venta de comida o tamales durante los fines de semana, como es el caso de doña Madalina Bautista, quien lleva más de veinte años en el oficio.

6.10 LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA FRENTE AL TURISMO

Frente a esta diversidad de identidades, de cocinas y emociones entorno a los sistemas de alimentación coletos nos enfrentamos a la una discusión ya planteada desde los primeros párrafos de nuestro trabajo, la tradición. Consideramos a ésta como “una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre

²⁷ Hacemos una mención especial de don César Aceves de quien, durante los últimos años, se han comenzado a escribir diversos artículos y notas periodísticas que hacen referencia a él y a El mesón de la cofradía, su restaurante, como una de las personas a quienes se puede acudir si se desea experimentar la cocina nostálgica de San Cristóbal de Las Casas. https://heraldodemexico.com.mx/estilo-de-vida/2021/3/31/san-cristobal-para-foodies-un-viaje-por-los-sabores-tradicionales-de-chiapas-277595.html?fbclid=IwAR2ZPgLRj0RhzcAlqKqwRRzpQ9PqQ67w2D5zSX6thoRS_OSwtRoXVxFWxY8

las diferentes culturas” (Arevalo, 2012). Consideramos, pues, que la tradición más allá de una entidad natural o metafísica, pura y trasmisible de manera genética entre los seres humanos, es un discurso a través del cual los agentes mismos realizan una selección desde el presente de la realidad social que han experimentado y, por ende, del pasado (Lenclud, 1987). De esta manera nuestra idea del cambio no entra en conflicto con el concepto que de la tradición tenemos, sino que conforman un sistema dialéctico complementario en el que debemos de tener en claro se construyen a partir de las prácticas mismas de los agentes sociales en cuestión.

El turismo, además de lo ya mencionado, constituye un público al que hay que atender, por ejemplo, en el caso de Japón Jennifer Robertson (1991) explica cómo el turismo ha creado un tipo de “exotización” del pasado para la reconstrucción del paisaje que el viajero consume. Sin embargo, para el caso de San Cristóbal de Las Casas la relación entre turismo y alimentación ha traído una nueva paradoja en la que, según algunos agentes, las personas que saben las recetas

inflexible e indeclinablemente tienen la obligación de defender lo heredado por sus antecesoras. Todo esto con la finalidad de que no se prostituya la tradicional comida coleta, o sea, que personas ambiciosas por obtener beneficios monetarios den *gato por liebre* causando un daño a la tradición chiapaneca de Los Altos al ignorar las mezclas correctas en su elaboración. ¡Bienvenida la creatividad gastronómica! (Arellano, 2016).

Esto conlleva a una tensión que, más allá del ámbito público en el que se ubican los pocos restaurantes en los que se ofrece la comida tradicional, ha llegado a tener una repercusión dinámica en la vida cotidiana de los habitantes de la ciudad: ha modificado paulatinamente el gusto y la introducción de ingredientes, platillos y formas de comer. Esto no quiere decir que haya una imposición, sino una adopción de estos nuevos espacios en la ciudad y que han sido asimilados y dotados de significados por parte de los agentes dentro de la cultura de la alimentación local. Esto no nos distrae del tema de la formación de la nostalgia, sino que nos configura un contexto más complejo que el que hemos presentado dado que nos perfila a entenderla no únicamente como emoción simbólicamente aprehensible sino también como práctica social que, genera espacios, discursos y representaciones propias, como las que observaremos en el siguiente capítulo de nuestra tesis.

No queremos dar la impresión de que nuestro argumento se encuentra en una línea que argumente que el turismo sea el causante de la pérdida de la tradición y la comida tradicional en

San Cristóbal de Las Casas; sino que más bien, apuntamos que el turismo, como fenómeno, ha llegado a instaurar una dinámica de reconocimiento y construcción de rutas de viaje como de los paisajes urbanos de destino (Medina y Tresserras, 2018) en San Cristóbal de Las Casas. Esto no ha sido tomado como parte de las políticas públicas locales, pero sí ha constituido un proceso de reconocimiento de lo local frente a lo que se considera no lo es en el que los agentes negocian y reinterpretan su propio pasado no únicamente en fechas especiales o festivas.

6.11 ETNOGRAFÍA DEL GUSTO DESDE LO COTIDIANO, SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Nuestro planteamiento busca ser una propuesta que, a partir de la etnografía, genere un entendimiento socioantropológico de la alimentación, en general, a la vez que una visión lo suficientemente amplia de un grupo social dentro de un contexto cultural, espacial, temporal y económico concreto, en particular. Esta perspectiva parte de la premisa de observar a los seres humanos no como un sujetos pasivos y anclados a una estructura que condiciona unidireccionalmente la práctica de manera mecánica, sino más bien, como agentes sociales en permanente cambio motivado tanto por la creatividad que los caracteriza al tiempo que constreñidos por circunstancias ajenas a ellos. Se trata, por lo tanto, de la descripción y análisis de un proceso de dinámico de rutinización de las prácticas de alimentación y de los elementos que, a partir del gusto, nos da las herramientas para establecer las formas en que éste se articula con los demás elementos que constituyen a los sistemas de alimentación. De esta manera, consideramos que la propuesta que aquí planteamos comienza a ir más allá de la parcialización del conocimiento y de la generación de este, noción que ha permeado durante las últimas décadas amen de la especialización en los campos de conocimiento. Por ello, consideramos que una etnografía en tanto método y recurso antropológico no puede sino tratar de aprehender en la mayor amplitud la complejidad que el fenómeno de la alimentación representa, en sentido que

si pensamos en términos de alimentación, el antropólogo no se centrará en qué debe o tiene que comer un individuo, una familia o determinado grupo social en términos de aportes nutricionales, sino que les preguntará qué comen, cómo comen y por qué comen así, ya que la comida es uno de los referentes más importantes para transferir sentido respecto de la identidad de un grupo (García, 2014, pág. 238)

Analizar el gusto desde esta perspectiva, por una parte, nos requiere tener una visión macro y micro, en una conjunción a partir de la perspectiva de los mismos agentes, para comprender los

procesos que la globalización desencadena en los contextos particulares. Por otra parte, esta perspectiva deja en claro que existe una amplitud de formas de explicación, descripción e interpretación de los diversos fenómenos que se dan alrededor de la alimentación como son el aspecto urbano, los sociales y culturales. Por otra al tener en cuenta las formas cotidianas de la configuración del gusto y de las prácticas de alimentación que dan continuidad y sentido a los cambios habidos en los sistemas de alimentación esta propuesta permite aprehender las experiencias de los agentes en tanto de una manera explicativa y descriptiva de cómo son percibidos por ellos los acontecimientos sociales, políticos, históricos y culturales.

Del mismo modo, observar la imbricación de las categorías de identidad y alimentación en términos etnográficos nos ha permitido encontrar, en medio de esta urdimbre de relaciones sociales, los significados culturales que existen alrededor de la alimentación como sistema sociocultural y que son producidos y reproducidos por los agentes mismos de manera cotidiana. En la complejidad que el fenómeno representa también tener una visión antropológica sobre la historia en términos etnográficos generó una discusión sobre la construcción a través de distintos procesos de las categorías a las que nos enfrentamos.

Finalmente, un elemento que consideramos importante en este apartado estriba en la necesidad de problematizar las distintas nociones sobre las que hemos construido nuestra perspectiva de la etnografía como el método antropológico por excelencia. Más allá de la estancia in situ del antropólogo la conciliación de tres niveles: lo que ha ocurrido, el cómo es experimentado por los agentes y lo que refiere al porqué de lo que ocurre nos ha generado una comprensión de la alimentación en términos de complejidad más allá de las nociones comunes o ya trabajadas en las Ciencias Sociales. Esta perspectiva, aún inacabada, de acercamiento social a la alimentación contrae también un riesgo de falta de claridad en la exposición: los elementos aquí contenidos, más que una amalgama de reflexiones tiene como finalidad aprehender la conexión entre la alimentación con la mayor parte de las esferas de la vida social de los agentes. Esto también conlleva un reto para el trabajo antropológico: la claridad en producir un texto que de cuenta con claridad tanto de lo que estamos observando en la vida cotidiana como de la ubicación y responsabilidad que tenemos frente a este escenario construido.

A manera de conclusión de nuestro capítulo podemos mencionar que el recorrido que hemos hecho en estas discusiones en la búsqueda de las lógicas del sentido del gusto ha permitido

generar un análisis que supera las dicotomías biológica/cultural o diferenciadora/integradora en las que se ha encasillado el análisis de este sentido. Este recorrido nos ha traído a la reflexión de analizar que la construcción está ligada, más no condicionada, a la ubicación social de los agentes y dada la dinámica relacional bajo la que se articulan las distintas aristas que lo conforman podemos observar que se trata de un sentido cambiante. También consideramos oportuno mencionar que la imbricación entre el gusto, las identidades y la nostalgia aquí comienza ya a observarse a partir de una serie de procesos históricos, sociales y culturales. Describir y analizar los procesos mediante los cuales se construye el gusto, las dinámicas locales bajo las cuales es expresado en prácticas de alimentación permitieron observar que el aspecto emocional está presente tanto en la conformación del sentido como en su puesta en marcha por parte de los agentes. Este es uno de los aportes que consideramos importante de nuestro trabajo en términos del análisis del gusto.

En primera instancia, optar por un presupuesto de trabajo que partiera de observar los posibles procesos que conllevaban una imbricación entre el gusto, las identidades y la nostalgia nos permitió entender que el gusto como sentido ligado a la alimentación no es únicamente una capacidad de clasificar o jerarquizar sabores, texturas y olores sino que también es una construcción social que comienza desde la infancia y se transforma conforme la experiencia del agente va aprehendiendo nuevas formas de alimentarse. Este cambio que observamos etnográficamente representó una veta de análisis en tanto que nos fue introduciendo a las discusiones sobre las identidades a las cuales, más allá de entenderlas como elementos esenciales de la constitución de la persona terminamos por entenderlas como un proceso de identificación socialmente construido y reconocido de pertenencia a un grupo social que, en términos generales, comparte emociones y conocimientos ligados a los sistemas de alimentación con otros agentes miembros de esta sociedad. Los datos que pudimos construir con la información recabada durante el trabajo de campo nos ayudaron a poder responder, en este capítulo, a la segunda pregunta secundaria de investigación: la referente a la relación existente entre gusto y alimentación entre los coletos. No tratamos de dar una respuesta única a la forma en que se construyen los procesos mediante los cuales las identidades toman una base sobre la alimentación, pues consideramos que aún están por analizarse más formas. No obstante, seguir la vía de analizar la configuración de los diversos gustos de los coletos por los alimentos en tres etapas de la vida: la niñez, la juventud y la adultez nos permitió descubrir que, más allá del vínculo

entre gusto y clase social también existen mecanismos como las emociones, lo simbólico y lo placentero en su configuración.

De la misma manera, observamos que el gusto, al estar ligado a la esfera de lo subjetivo se ancla a las identidades, no de manera causal o mecánica sino relacional en tanto que forma parte del proceso de la formación del yo como ente social y que, desde la infancia, se construye socialmente, principalmente al interior de las familias. De estos cambios, los procesos locales, históricos, emocionales y culturales no están disociados de lo político y económico que han generado una lógica propia bajo las cuales las prácticas con las que se configuran las distintas formas de formación de lo que podríamos llamar esquemas de gusto. En este sentido, y sin haber aún ahondado en los temas de memoria y afectividad, consideramos a estos dos como factores importantes en la configuración del gusto.

Por su parte, entender que las identidades, en vez de ser un tipo de esencia intrínseca al ser humano, inmutable y transferible genéticamente, debe ser entendida como un constructo relacional al interior de los grupos humanos toma un punto importante en el análisis de la producción de mecanismos que los agentes hacen para justificar y explicar su pertenencia a una sociedad. Esto significó también atender que los gustos, al igual que las identidades, no son homogéneas en tiempo ni espacio, sino que nos enfrentamos ante un problema que puede resultar escurridizo frente a los viejos métodos etnográficos y planteamientos teóricos.

CAPÍTULO 7. LA NOSTALGIA Y LOS SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS

Cuando un pueblo se distancia, se aleja, se divorcia de su historia y de sus tradiciones, cuando no escucha el murmullo y bisbiseos del pasado, cuando no ve los guiños y vislumbres de la tradición, así como cuando el encanto del sabor y el musitar de la delicia de los manjares no son tomados en consideración, se inicia su decadencia y propicia su extinción (Arellano, 2016).

El cambio es un proceso presente en todas las sociedades de la geografía y de la historia. Cada cultura ha variado en tiempo y espacio las prácticas mediante las sus habitantes producen y distribuyen sus alimentos, las formas mediante las cuales se alimentan, beben, cocinan y conviven. Si cada uno de ellos disfruta de lo nuevo, también es posible que añore y recuerde con distintas emociones cada uno de los eventos que experimentaron; sin embargo, nadie experimenta un evento de la misma manera, he aquí el problema de escribir la historia, o de la manera en que la entendemos. Los cambios socioculturales han generado un sinnúmero de discusiones y debates para la antropología, en particular, y las ciencias sociales, en general; desde los estudios que abogan por la conservación de la cultura en su estado más puro, como si se tratase de meterla en una vitrina de cristal para evitar su deterioro, hasta el relativismo que, impávido, observa el transcurrir del tiempo. Otras perspectivas tratan de comprender las dinámicas y condiciones para que los cambios ocurran, sean estos externos o internos a la cultura; otros, por su parte, abogan por la idea de aculturación, de difusión, de préstamo o de apropiación, en el caso más extremo, muchas de ellas sin partir de lo que los mismos agentes experimentan y deciden día a día.

En el presente capítulo ahondamos en el análisis de nuestros datos etnográficos para describir y analizar cuáles son los procesos y significados que se crean y comparten en la imbricación entre el gusto, las identidades y la nostalgia a partir de la experiencia de los agentes dentro de un contexto de cambio sociocultural al interior de una sociedad como la coleta en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. Ello implicará que, en un primer momento, describamos y explicitemos qué entendemos por nostalgia y cómo observamos a las emociones como elementos consustanciales a la práctica social, y a las que refieren a la alimentación en particular.

Hemos puesto en los capítulos que nos preceden información y datos tanto históricos como de contexto actual referentes a la ciudad de San Cristóbal de Las Casas como de las diversas prácticas de alimentación de sus habitantes, en el análisis que presentamos ahora nos referiremos a ellos a la forma en que se vuelven parte de los juegos de la memoria y forman parte de la configuración de las prácticas de alimentación, el gusto y las identidades. Hemos visto también que el gusto, como sentido y práctica social nos ha llevado al análisis de las narrativas sobre los momentos en que las personas tuvieron experiencias significativas y gratificantes que ahora recuerdan y de las cuales añoran sabores, sazones y olores. Estos momentos, ahora convertidos en narraciones refieren a los sabores con los que crecieron o de los cuales tienen relatos que escucharon directamente de sus padres. El análisis que presentamos tiene un carácter socioantropológico y tiene por objetivo aprehender cuáles son las dinámicas que se presentan en estos casos y apuntalar una veta de análisis en los trabajos sobre alimentación: observar la correlación entre ésta con la nostalgia y las identidades, como fenómenos imbricados que nos permiten explicar las experiencias entorno al cambio sociocultural habido en San Cristóbal de Las Casas a partir de la década de los ochenta del siglo pasado.

Uno de los retos más importantes a los que nos hemos enfrentado en esta tesis, para llegar a este momento fue responder a una inquietante pregunta que surgió constantemente en nuestra reflexión: ¿cómo aprehender las emociones de manera etnográfica y poder describirlas a partir de la escritura de manera fidedigna, de manera que la teoría social antropológica no se supedite a la experiencia de los agentes? Un punto de partida importante para encontrar respuestas a nuestra pregunta ha sido recordar que para comprender la “naturaleza” de las emociones hemos de optar una ruta teórica y metodológica anticartesiana (Vigotsky, 2004). Por ello, y siguiendo este planteamiento observamos que nos ubicamos en un punto en el que observamos lo afectivo como

Formas complejas de organización de la personalidad humana [en un entramado que busca] la superación de la dicotomía entre lo externo y lo interno y entre lo social y lo individual, así como el planteamiento de formas de organización complejas y procesuales de la psique (González, 2000, pág. 134).

Para el caso de las Ciencias Sociales, Lutz y White (1986) propusieron una forma de comprensión de las emociones “a partir de la perspectiva de las personas que las experimentan” (pág. 405). Del mismo modo, en su artículo *The Anthropology of Emotions* realizan un recuento exhaustivo de las perspectivas teóricas y epistemológicas bajo las cuales se habían estudiado, hasta este entonces,

las emociones en la vida social de las personas. Así, desde las dicotomías insostenibles entre emoción y razón, pasando por las tensiones creadas entre las propuestas materialistas e idealistas en las que surgen dicotomías como naturaleza/cultura, mente/cuerpo, estructura/agencia. Por su parte, cuando Lutz y White se acercan a las propuestas interpretativas comienzan a establecer las bases para el entendimiento cultural del significado que adquieren las emociones cuando mencionan que

with a corresponding interest is historical and cross – cultural variation in emotional meaning. Because the emotions are seen as embedded in socially constructed categories, truth about emotion becomes problematic. Interpretativis’s social epistemology, in which knowledge is constructed by people in relationship with each other, has entailed a new emphasis on the language of emotion and the negotiation of emotional meaning (Lutz y White, 1986, pág. 407).

En este sentido también deseamos problematizar a las emociones que, más allá de un recurso psicológico – biológico de los seres humanos, en tanto que “Concepts of emotion emerge as a kind of language of the self – a code for statements about intentions, actions, and social relations” (Lutz y White, 1986, pág. 417). Por otra manera vemos que las emociones también tienen una relación directa con el lenguaje, las prácticas y la cultura que los agentes construyen de manera social e histórica. Tal y como citan Tiedens y Collin (2004), las emociones son

conceptualized as socially constituted. In this form of sociality, emotion is seen as being defined by and defining social relationships. This perspective suggests that we cannot know anything about our social relationships without the emotions that we use to navigate ourselves through these relationships. But, similarly, emotion is fully encompassed by those social relationships. This implies that emotion does not exist within the solitary individual because it depends on social configurations to not just trigger it, but also to actually form it (Tiedens y Collin, 2004: 19).

Conviene tener presente también que, en el tiempo en que realizamos la investigación, la globalización y la transnacionalización han jugado un papel importante tanto para los lugares como para los agentes en la creación de significados en torno a los alimentos y a las prácticas relacionadas con la alimentación que les sirven como marcadores de identidades sociales (Vázquez, 2015). De esta manera, optamos por observar a la alimentación como un sistema en el que, además de las condiciones materiales, las emociones juegan un papel importante en las prácticas y decisiones cotidianas bajo las cuales se lleva a cabo la configuración de los distintos procesos de los que hemos hablado en el capítulo cinco y seis de nuestra tesis.

No pretendemos establecer aquí una genealogía sobre las perspectivas teóricas y epistemológicas que se han enfocado al estudio de las emociones, a partir del giro afectivo en las ciencias sociales; sin embargo, cada una de ellas ha aportado un elemento significativo al estudio de las emociones y su nexos con la vida social. Lo que ha resultado de los estudios de las emociones desde el socioconstructivismo, la psicología social discursiva, los estudios culturales de las emociones, las emocionologías, la sociología interpretativa, la sociolingüística de las emociones y las epistemologías feministas, es un “vuelco ontológico, un enfoque interesado en lo que sucede antes del proceso de significación y fuertemente comprometido con el estudio del cuerpo y la experiencia” (Enciso y Lara, 2014, pág. 284). Esto no quiere decir que las emociones sean permanentes o se experimenten y expresen de la misma manera a través de la historia, de tal manera que se han de contextualizar en tanto que

permean todos los aspectos de la existencia, desde sus expresiones más privadas y personales hasta las más colectivas y públicas. Las emociones se hallan en la base del ser humano en sus afectos y en sus ambiciones políticas, en sus decisiones económicas, en sus opciones religiosas y culturales. Las emociones constituyen uno de los elementos sociopolíticos de atracción/reacción fundamental para la construcción del ser humano en comunidad (Jara, 2020, pág. 10).

En forma de un argumento general, podemos decir que las emociones al estar siempre vinculadas a un proceso de ser creadas en sociedad y cultura (De Rivera, 1992) se vinculan también a la forma en que los agentes se imaginan y representan frente a otro, sea físico o imaginado, presente o pasado para el caso de la nostalgia. Nos enfocamos ahora en el proceso en que las emociones generan un sentido de *communitas*, sin embargo, no queremos perder de vista que la nostalgia, así como es expresada en estos términos, también es un proceso de exclusión de aquellos que, en perspectiva de nuestros interlocutores, no conforman parte del grupo social.

7.1 LA NOSTALGIA, MÁS ALLÁ DE LA AÑORANZA Y EL RECUERDO

Una premisa bajo la que argumentamos nuestro trabajo es que, con riesgo de emitir un juicio sobre una obviedad, todos los seres humanos tendemos a recordar y rememorar acontecimientos pasados, lugares y personas a través de los alimentos que nos llevamos a la boca. Frente a ello, las discusiones que se han mantenido en las ciencias sociales nos ayudan a no quedarnos únicamente en la capacidad adjudicada a los alimentos de evocar el pasado, idea de la que nos distanciamos

para lograr aprehender a las emociones no únicamente como acontecimientos psico-biológicos, sino en su sentido más amplio: observarlas en tanto construcciones sociales, como aspectos nodales en la interacción y la práctica social. Somos conscientes de la división existente entre emociones y sentimientos, en la que se han entendido que las primeras son los procesos biológicos y mentales, que son experimentadas esporádicamente y provienen de un estímulo externo a los agentes. Por otra parte, los sentimientos, son considerados como la concientización de las emociones y generan un proceso de reflexión, de representación y de acción subjetiva a partir de la experiencia prolongada de las emociones (Aira, 2020; Fernández, 2011). Sin embargo, consideramos seguir esta diferencia en términos de complementariedad en tanto que las emociones y sentimientos se encuentran moldeados por mecanismos culturales y sociales, sin descartar su base psico-biológica.

Los medios y maneras en que entendemos a las emociones se han transformado a lo largo de la historia, tanto en los métodos de las Ciencias Sociales como de las médicas, y las psicológicas. Por ejemplo, para el caso de la nostalgia ha habido un cambio en la percepción que tenemos de ella, según los médicos de la época, dado que hoy en día no la observamos como una patología o enfermedad que surge únicamente entre los soldados y marinos que, lejos de su hogar, añoran por regresar a su tierra natal. Ante la imposibilidad de hacerlo físicamente, los viajeros comenzaban a recordar, recrear imágenes o eventos de su pasado a la vez que enfermaban y morían a consecuencia de la nostalgia. En el siglo XVII Johannes Hofer describió al llamado mal del corazón bajo las raíces griegas νόστος [nóstos], regreso, y ἄλγος [álgos], dolor (Nostalgia, 2021), una enfermedad sumamente letal y contagiosa. En contraposición a esta postura y las que optan por un corte psicosocial, consideramos que la nostalgia

is not a mere passive longing for the past, but a potentially dynamic vehicle for (re)envisioning and (re)creating various past and futures. Such considerations of nostalgia prompt is to think about then and there, here and now, but also, perhaps, focus our attention on future times and places (Wilson, 2015, pág. 489).

Nuestro planteamiento pareciera, en primera instancia, una intensión acotada a la explicación de un contexto y un momento específico; sin embargo, quedará aún pendiente abogar por la posibilidad de extrapolar nuestra propuesta a otros lugares y otros momentos en los que las personas, sin duda, extrañen “la sazón de la abuela”, en términos coloquiales, bajo condiciones similares. Sin embargo, más allá de la sensación romántica, de tristeza y de añoranza el análisis de

la nostalgia nos ubica frente diversos temas, tal y como apunta Ana María Portal, “el sentimiento de pérdida que observamos y la nostalgia, adquieren un sentido particular porque a través del pasado legitiman el presente y le dan sentido” (Portal, 2003, pág. 55). He aquí la riqueza en el análisis y estudio de la alimentación en su nexos con la nostalgia, dado que encontramos constantes comparaciones hechas entre la alimentación del San Cristóbal de antes y el de ahora, a partir de la experiencia de los agentes, existe una construcción del significado de las representaciones cotidianas que éstos llevan a cabo para satisfacer el hambre. Estas prácticas se encuentran en un constante ir y venir, a nivel narrativo hacia momentos experimentados que resultan significativos, sean estos festivos o no y que se han convertido en parte de la memoria individual y colectiva.

Una vez analizada la información que obtuvimos en campo, también surgió la inquietud sobre cómo analizar aquellos casos en los que, contrariamente a lo que pensábamos en un inicio, los agentes no expresaban un sentimiento de nostalgia. Este aspecto, más que obstaculizar la construcción de nuestra propuesta, nos ayudó a retomar una discusión sobre la relación entre el olvido y el recuerdo, en el que el primero se ubica en una dinámica que genera prácticas que, sin un significado concreto, mantienen en la actualidad a las tradiciones (Wachtel, 2006) en los sistemas de alimentación por distintos medios.

Ello nos obligó, en otra dirección, a entender dos dimensiones básicas en el análisis de la nostalgia, la privada, por una parte, que refiere al aspecto autobiográfico y que genera los referentes emocionales hacia la alimentación y, la colectiva o pública, por otra parte, es en la que encontramos en los procesos de producción de las distintas identidades locales (Wilson, 2015). De esta manera, observamos que la nostalgia no es únicamente una emoción que se siente o a partir de la cual los agentes pueden hablar de las formas de añorar el pasado, a partir de referencias claras a su infancia, de los relatos de sus padres o a las experiencias creadas sobre su percepción de la historia. Es decir, seguimos la propuesta de analizar a la nostalgia como un fenómeno sociocultural que se vincula a un proceso más amplio: el de la experiencia en la transformación de la vida cotidiana y de las prácticas de alimentación en una ciudad como San Cristóbal de Las Casas. Esta veta de análisis nos remitió al concepto de estructuras del sentir (Williams 2010, 2001, 1980) como marco de análisis de los procesos mediante los cuales se imbrican la nostalgia, las identidades y los gustos en la ciudad en este contexto complejo de cambio sociocultural en los sistemas de alimentación a partir de las experiencias de los agentes.

Si bien, nos enfocamos sobre la experiencia subjetiva que los agentes narran y construyen esta relación entre el pasado y presente, hemos de tener en cuenta que la formación de la nostalgia no puede separarse en el análisis de las condiciones socioeconómicas, culturales, políticas, que rodean el sentimiento de pérdida y de lejanía del lugar de origen (Hirai, 2009). De tal manera que hemos de tener en cuenta que

Con la nostalgia uno construye una imagen de su tierra natal en su mente en comparación entre un “aquí” y un “allá”, o sea, entre el destino de viaje y el punto de partida y entre el presente y el pasado, pero dando más valor a los segundos términos. Los objetos de esta forma de comparación pueden ser varios términos: “aquí” puede ser el presente extranjero, la vida urbana, moderna, rutinaria, fría, solitaria y de envejecimiento, Estados Unidos, etc.; “allá” puede ser el pasado, la infancia, la juventud, lo nacional, México, la vida rural, tradicional, comunitaria, del calor humano, etcétera (Hirai, 2009, pág. 124).

Existen dos tendencias generales en el estudio de la nostalgia: los que optan por observar el distanciamiento físico o geográfico de la tierra natal, el terruño, por motivos de migración, de viaje, por una parte, y aquellos que optan por observarlo a través del desplazamiento temporal, por otra. Las más de las veces, estas formas de construcción de esta emoción no se encuentran excluidas o separadas una de la otra. Nosotros, en vez de ubicar este sentimiento de pérdida y lejanía hacia el terruño en términos de movilidad espacial, nos referiremos, principalmente, al que ocurre cuando las personas dejan de sentir al lugar en el que viven como suyo dados los cambios como los que hemos analizado en esta tesis y los cuales analizaremos ahora bajo diversas categorías como memoria, representación social, terruño imaginado, estructuras del sentir que desarrollaremos en los siguientes apartados.

7.2 LA NOSTALGIA Y LA CONSTRUCCIÓN DEL TERRUÑO, MEMORIA Y PASADO

Uno de los peligros que puede haber en el estudio de las subjetividades, entre ellas las emociones, radica en el relativismo en el que se puede caer al intentar darles validez como si pudiera seguirse con ellas el método científico. Otra arista de esta situación, el lado opuesto, es el problema de la verdad histórica que, en términos de Heidegger, nos sitúa no en la búsqueda de una verdad última en la realidad, sino en las formas de comprensión y de interpretación de la historia, no como acontecimiento sino como experiencia. Si bien, durante el capítulo tres nos enfocamos en los relatos sobre el devenir histórico de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas y sus habitantes, en

este nos enfocaremos a cómo estos acontecimientos forman parte de los juegos de la memoria y sobre los cuales se construyen la identidad y los sistemas de alimentación coletos²⁸.

No pretendemos, bajo una premisa positivista, desmentir o confirmar los acontecimientos históricos tal cual están narrados por los agentes, sino más bien queremos dar cuenta de las formas en que estos pasajes forman una representación de la historia de la ciudad y se configuran como imágenes que construyen las imágenes y espacios del terruño imaginado. Así como para quienes estudian fenómenos religiosos les es imposible demostrar la existencia de los dioses, en términos teológicos, para quienes nos enfocamos al estudio de la alimentación nos es difícil establecer juicios sobre qué es y qué no es verdad en términos históricos o de los discursos sobre la tradición alrededor de nuestro fenómeno. Más bien, nos ocupamos de entender y comprender las distintas maneras en que estos conceptos se construyen a partir de las prácticas de quienes mantienen una experiencia directa con el objeto de estudio, en este caso, la alimentación. La relación que resulta importante para nuestro análisis no es el acontecimiento histórico y su veracidad, más bien es que, al ubicarlo en términos temporales, podamos llegar a aprehender tanto las formas en que los agentes lo perciben como parte de su propia historia y experiencia personal y grupal, por una parte, y los usos que ellos mismos dan a los acontecimientos, reales o imaginados, para justificar su presente, por otra.

Confiados en la claridad de nuestro planteamiento, comenzamos recordando que nuestra propuesta parte de la concepción de que las sociedades se transforman a partir de las prácticas de los agentes. Por ello, consideramos que es oportuno tomar en cuenta las perspectivas que las mismas personas tiene sobre el cambio, sus orígenes, sus efectos y consecuencias en la vida cotidiana. Por ejemplo, Corzo (2017) nos menciona que una interpretación local sobre el cambio en la organización social de los coletos se trata de

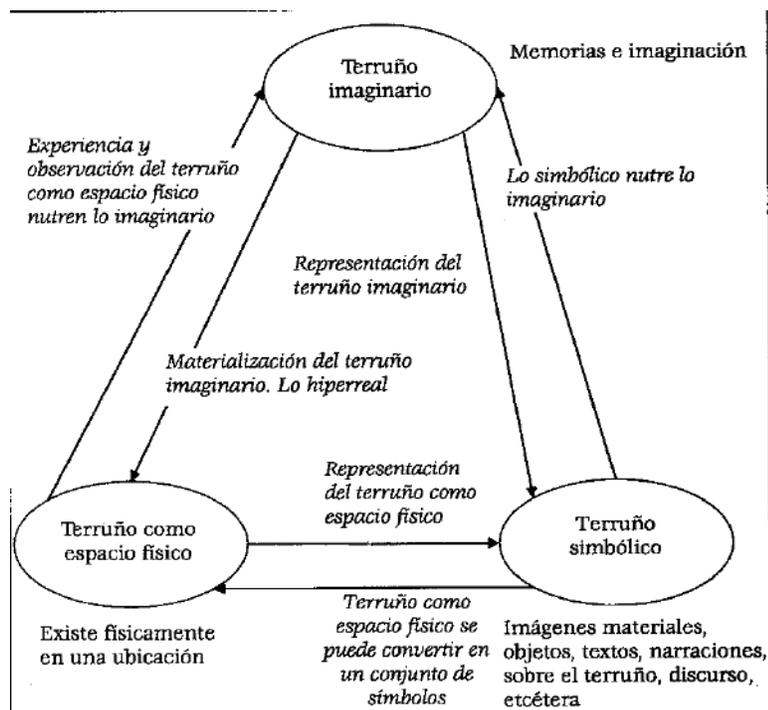
“Un robo de su felicidad”, el cambio arrebató un estilo de vida idílico en donde los San Cristobalenses eran una gran familia, con valores que les permitían vivir en paz y tranquilidad y ahora se ha traducido en una sociedad fragmentada con conflictos, miedo y desconfianza entre sí (pág. 233).

²⁸ Para Candau, si se quiere analizar la forma en que la memoria toma una forma práctica en la reconstrucción del pasado es preciso reconstruir “con la mayor fidelidad posible” el contexto antiguo del acontecimiento que se está considerando con la ayuda de la historia, de la etnografía, de la cultura material, para hacer un paralelo con el relato del informante (pág. 101)

Esta vida idílica a la que hace referencia la autora en nuestra cita anterior no únicamente refiere a una percepción de la realidad cuya veracidad pueda ser comprobada en tanto que parte de la experiencia de los agentes, sino también a una forma de presentificar el pasado y de crear las imágenes bajo las cuales se crean las distintas representaciones sobre el espacio de origen, el lugar donde conviven. Estas representaciones son múltiples dadas las condiciones de producción que en ellas se dan de las imágenes del terruño en tres facetas que son: el imaginario, el físico y el simbólico. Hirai (2009) nos describe cada uno en la siguiente forma:

El terruño imaginario es el lugar que la gente describe en su mente, es decir, la imagen mental del lugar de origen. El terruño simbólico es el lugar de origen representado en las imágenes materiales, narraciones y discursos; las experiencias de otras personas en el lugar de origen y el terruño imaginario que otro describe no se pueden observar ni transmitir hasta que se representen [...]; por su parte, el terruño como espacio físico es el espacio donde los individuos realizan sus prácticas materiales (pág. 96).

Ilustración 28. Relaciones entre el terruño imaginario, el terruño simbólico y el terruño como espacio físico



Tomado de Hirai, 2009, pág. 99

Esta división a la vez que nos trae a la discusión nuevamente las distintas prácticas urbanas al interior de la ciudad y las cuales encuentran otra veta de explicación en este apartado. Las relaciones entre las distintas formas de concebir el terruño se ven reflejadas en la ilustración 28. Para el análisis de este proceso en San Cristóbal de Las Casas consideramos observar la circulación de los discursos, recetarios y narrativas sobre la alimentación que está considerada en la relación pasado con el presente, no en términos de encontrar una continuidad sino los procesos de representación, de memoria y de práctica social presente en ellas.

Un punto importante para el análisis lo encontramos en la referencia del fragmento que citamos y la cita del texto de Hirai, en los que observamos que el proceso de la construcción del terruño no radica en el espacio mismo sino en el tiempo en que ha ocurrido entre la experiencia pasada y presente del agente, en la que los alimentos tomaban un punto nodal en las relaciones sociales entre conocidos. Consideramos, entonces, que el sentimiento, más allá de ser un alimento o un espacio, estriba en la pérdida del significado que se le ha otorgado al pasado, en términos un tipo de mitificación de éste. Para el caso de San Cristóbal de Las Casas, sin embargo, observamos un proceso que complejiza nuestro análisis en tanto que el terruño imaginario se aterriza o materializa en el espacio físico de la ciudad, lo cual, para Hirai (2009) el terruño físico

pasa por diferentes niveles de representación y se convierte en el “terruño imaginado”, es decir, un conjunto de símbolos y discursos aterrizados e incrustados en el lugar que controla en forma organizada las memorias, la imaginación y los sentimientos de los individuos sobre ese lugar, construyen un imaginario colectivo dominante y les hacen confundir a los individuos la ficción y el imaginario con la realidad (pág. 100)

Observaremos que cada una de las decisiones que los agentes toman para llevar a cabo el acto de alimentarse se ve enmarcada por una red de significados sociales, tanto estructurales como simbólicos (Ayuso y Castillo, 2013) y en los cuales, la memoria juega un papel importante en la construcción de la praxis nostálgica. Aprender estos significados representa una vía para acceder a las formas en que la memoria se conjuga con las categorías a las que hemos hecho alusión a lo largo de nuestro planteamiento y análisis. Recuperamos con énfasis es el concepto de memoria la cual está relacionada, en un primer momento, con la capacidad de recordar y problematizamos esta cualidad en los siguientes términos:

La cultura del recuerdo está caracterizada por una relación normativa con el pasado en la que se plantea la pregunta acerca de qué debemos recordar. Esta relación normativa con el pasado sería el presupuesto fundamental para la formación de horizontes sociales de sentido y tiempo: solo a través del recordar se crearía el pasado; a la relación con el pasado construida temporalmente estarían siempre vinculados el deseo, el pensamiento y la acción colectivas (Dreher, 2017, pág. 32).

En este sentido, consideramos importante remarcar que para Assmann (2007) en el momento en que el recuerdo, la identidad y la continuidad cultural de un grupo se llegan a interrelacionar se genera un tipo de estructura conectiva en la cual se imbrican tanto el aspecto social como el temporal. Por ello “en cada caso siempre debe investigarse cómo recuerdan las sociedades y cómo [...] imaginan en tanto recuerdan” (Assmann, 2007. En Dreher, 2017, pág. 28) y, al mismo tiempo, cómo representan el pasado, al que normalmente imaginan como épocas excepcionalmente felices (Le Goff, 1991). Esta forma de construcción y uso del pasado no es un recurso ingenuo o neutral, sino que tienen que ser explicados en términos de un tipo de construccionismo social a partir de las experiencias de los agentes.

Como discusión paralela a este planteamiento, hemos de decir que el recuerdo, visto como una elaboración subjetiva, construido por los afectos, (Candau, 2006) no ha sido tomado como un testimonio verídico del pasado en oposición a la historia, como ciencia objetiva. Esta relación puede ser cuestionada ampliamente si optamos por ver a ambas posturas como representaciones del pasado²⁹, pero podemos decir que, para nuestros intereses, la memoria se vincula con importantes categorías para nuestro análisis, se ubican en el intersticio entre el tiempo y el yo, en tanto que “los conceptos del pasado, de futuro y de presente solo adquieren su significado para el yo del sujeto que constituye la única referencia espacio – temporal” (Candau, 2006, pág. 50). Sobre cómo observamos a la historia en este apartado citamos lo mencionado por Holbwachs (2004), para quien

Nuestra memoria no se basa en la historia aprendida, sino en la historia vivida. Y por historia hay que entender, no una sucesión cronológica de hechos y fechas, sino todo aquello que hace que un periodo se distinga de los demás, del cual los libros y los relatos nos ofrecen en general una representación muy esquemática e incompleta (Pág. 60).

²⁹ Para Candau, “si la historia apunta a aclarar lo mejor posible el pasado, la memoria busca, más bien, instaurarlo. Instauración inminente el acto de memorización. La historia busca revelar las formas del pasado, la memoria las modela, un poco como lo hace la tradición. La preocupación de la primera es poner orden, la segunda está atravesada por el desorden de la pasión, de las emociones y de los afectos” (pág. 56).

Sobre una tipología de la memoria, en busca de una relación no antagónica entre la individual y la colectiva el autor de la cita anterior nos menciona que

¿Quiere esto decir que la memoria individual, por oposición a la memoria colectiva, es una condición necesaria y suficiente de la rememoración y del reconocimiento de los recuerdos? De ninguna manera. Ya que, si este primer recuerdo se ha anulado, si no podemos volver a encontrarlo, es porque hace ya mucho tiempo que no formamos parte del grupo en cuya memoria seguía vivo. Para que nuestra memoria se ayude de la de los demás, no basta con que éstos nos aporten sus testimonios: además, hace falta que no haya dejado de coincidir con sus memorias y que haya bastantes puntos en común entre una y otras para que el recuerdo que nos traen pueda reconstruirse sobre una base común. Para obtener un recuerdo, no basta con reconstruir pieza a pieza la imagen de un hecho pasado. Esta reconstrucción debe realizarse a partir de datos o nociones comunes que se encuentran en nuestra mente al igual que en la de los demás, porque pasan sin cesar de éstos a aquélla y viceversa, lo cual sólo es posible si han formado parte y siguen formando parte de una misma sociedad. Sólo así puede entenderse que un recuerdo pueda reconocerse y reconstruirse a la vez (Halbwachs, 2004, pág. 34).

Conviene que aclaremos en este momento que la memoria se vincula directamente a la construcción del terruño a la experiencia y a los intereses de los agentes, su subjetividad y sus emociones. Estas representaciones del pasado y del terruño a menudo concuerdan poco o nada con los acontecimientos históricos. Esto no significa que desdeñemos esta construcción, sino que, al contrario, toma una mayor importancia en tanto que este en estos procesos mediante los cuales es construido como el terruño imaginado que se convierte en realidad para la experiencia humana. Las concepciones de la alimentación, ficticia o real de estos periodos y espacios construidos y representados, se convierte en un momento de anclaje de la identidad en términos de continuidad del grupo social en el acontecer cotidiano contemporáneo.

7.3 NOSTALGIA Y ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

La noción generalizada que existe entre los coletos sobre la constante y rápida pérdida de su cultura, su identidad y sus alimentos se ve decantada en este apartado como una relación de negociación y recreación entre el pasado y el presente. En este proceso la memoria y la tradición conjugan dos factores importantes en la conformación del gusto y las identidades, en particular, y de los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, en general. Sin embargo, la forma en que esta pérdida, o ausencia, es experimentada es distinta según distintos factores: quién es el

agente en cuestión, en términos de ubicación social, el lugar en el que estemos haciendo la investigación (Bigenho, 2001), edad, experiencias vividas y ancladas en la memoria que se tiene sobre el terruño y los sabores, olores y sonidos asociados a éste. La nostalgia, en este sentido, se liga a las ideas de la casa, de la familia, de la sociedad, del pasado, de la comunidad (Klopper, 2016).

En tanto formas concretas y cotidianas mediante las cuales los agentes se alimentan, las prácticas de alimentación no son comportamientos o hábitos aprendidos y reproducidos mecánicamente, sino que también son prácticas sociales, en el sentido amplio, dado que tienen una clara dimensión imaginaria, simbólica y emotiva (Díaz, 2005). Como tales, representan una forma de aprehensión y representación del mundo tal y como lo perciben y experimentan los agentes de manera cotidiana. Por esta razón es que observamos las diferentes formas en que los agentes experimentan y narran el cambio que ha habido en San Cristóbal de Las Casas tanto en términos urbanos, culturales y, sobre todo en la alimentación. Estos cambios no pueden ser vistos alejados de la dinámica entre agentes, el ethos y las prácticas relacionadas con nuestro fenómeno social, las de alimentación y de los aspectos más amplios de la sociedad que se encuentran en una transformación histórica (Elías, 2016). En este punto, consideramos importante anotar que “para que haya nostalgia debe haber un sujeto nostálgico que la experimenta y la hace posible con sus actos cotidianos, sus experiencias, sus acciones y reacciones” (Quesada, 2001, pág. 3) desde una posición clara en términos de ubicación social al interior del grupo de los coletos.

Por ello, hacemos énfasis en las diversas narrativas a través de las cuales circulan las imágenes y representaciones en las que los coletos describen la experiencia de lo que tenían antes, de cómo vivían y cuál era la forma en que se establecían las relaciones sociales, cómo se relacionaban, qué y cuándo se alimentaban y cuáles eran las formas de comer. En este proceso, caben los juegos de la memoria, la cual “parece construirse, entonces, en un marco de tensiones del recuerdo, que en el relato pueden aparecer como contradictorias, aunque también pueden pensarse como yuxtaposiciones de planos tan distintos de la experiencia vivida por el sujeto” (Portal, 2003: 46). Por ello, consideramos que, además de lo que hemos planteado, la nostalgia está ligada a los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, y puede ser vista como la experiencia de recordar, a través de emociones creadas colectivamente, y construir una forma de capital que permite a los agentes manifestar una forma de pertenencia a la ciudad. Esto conlleva a la búsqueda de los mecanismos de legitimar, a través de las experiencias, su sentimiento de lejanía

hacia el terruño que, de diversas maneras, es construido tanto en la memoria como en la imaginación de los agentes. Aquí no queremos hacer una oposición antagónica entre imaginación y realidad, dado que consideramos que lo imaginario nutre y hace actuar al hombre, es un fenómeno colectivo, social, histórico (Le Goff, 1991, en Escobar, 2000, pág. 100). En este sentido, las imágenes mentales que surgen de este proceso son históricas, “construidas por los agentes en una sociedad y provienen de diversas fuentes del pasado o nacen de nuevas condiciones del presente” (Escobar, 2000, pág. 118).

Ejemplo de ello son expresiones que hemos encontrado a lo largo de las temporadas de campo como: “solo quien conoció lo que fue San Cristóbal, extraña lo que ahora no existe” (Notas del diario de campo). Pasaremos ahora a analizar las diversas formas en que hemos clasificado las manifestaciones de la nostalgia en la alimentación coleta, y que conforman distintas formas de percepción que los agentes tienen del cambio que están experimentando y del cual forman parte. Esta clasificación que hemos elaborado tiene paralelismo con la propuesta por Boym (2001) para quien hay que diferenciar entre la nostalgia restaurativa y la nostalgia reflexiva. La autoría entiende que la primera forma de entender la nostalgia está vinculada a aquellos mecanismos que se ponen en marcha para la reconstrucción del pasado, de un modo transhistórico, de lugar, basado en la invención, reinterpretación y valorización del patrimonio y de discursos de tradición gastronómica, para el caso que nos ocupa; en el segundo de los casos, la nostalgia reflexiva, que se refiere a las formas en que se recuerda el pasado para los intereses presentes, por ejemplo, buscar la continuidad de un grupo en el presente.

José Antonio Vázquez (2016) en un trabajo sobre el papel de los restaurantes entre los migrantes mexicanos en Estados Unidos, nos brinda una opción de unir el tema de la nostalgia a la alimentación en tanto describe que la nostalgia culinaria

se entiende como un proceso rector de la memoria individual para ejecutar la práctica culinaria... comprende el carácter evocativo de la preparación de la comida... los sistemas de clasificación y referencias sensoriales de la cocina que remiten al cocinero a México; la colectivización de la añoranza en las interacciones dentro de la cocina con otros sujetos mexicanos en igualdad de condición migratoria; y las atribuciones y significados conferidos que remiten a los cocineros a México y la mnemotecnia (pág. 98).

Podemos confirmar, en esta dirección, la importancia que tiene la alimentación en la creación de las identidades sociales. La nostalgia se liga a este proceso y el análisis que desprendemos de este

vínculo nos ayuda a comprender los procesos de articulación tanto del sentido de un agente en la integración al grupo como las continuidades en las formas en que los valores ligados a la “gastronomía tradicional” de un lugar como San Cristóbal de Las Casas. Estos nexos no son homogéneos al interior del grupo y tampoco permanecen fijos o estables en el tiempo; al contrario, al tratarse de una construcción que parte de la subjetividad de los agentes, observamos que las formas en que se experimenta y manifiesta la nostalgia no son las mismas si tomamos en cuenta variables como la edad, el género, la clase social, y las propias historias de vida de los agentes.

Contrariamente a la propuesta de Bauman (2017) en su texto póstumo titulado *Retrotopia*, sobre la creación y propagación de una pandemia de nostalgia en el mundo globalizado y contemporáneo, encontramos que si bien existe una manifestación de este sentimiento este no es ni generalizado ni permanente. Coincidimos, no obstante, en el planteamiento del autor en tanto que consideramos que una de las bases socioculturales e históricas en la configuración de la nostalgia responde a las condiciones frente a las cuales los agentes se plantean la existencia de su grupo social en el presente y para el futuro. De la misma manera, coincidimos en la lectura que hace el autor sobre los peligros que, a menudo está presente en el análisis de la nostalgia, de la confusión entre el hogar perdido e imaginado con el que aconteció como hecho histórico y que puede distar del que se representa en los discursos nostálgicos.

Siguiendo las ideas de Bauman sobre la *retrotopía* y su nexo con la nostalgia, podemos coincidir en la premisa de la idealización del pasado no en términos de la imaginación como categoría sociológica, sino como un topos geográfico al que se pretende volver a partir de la recuperación de los valores anclados a éste. Bauman entiende esta configuración en el marco general de la negación de la negación de la utopía de una sociedad mejor en el futuro. Aquí presentamos los elementos que, consideramos, nos permiten cuestionar o problematizar a partir de un caso etnográfico la existencia de una “epidemia global de la nostalgia” (Bauman, 2017), o al menos no en los términos generalizados bajo los cuales se construye el argumento retrotópico.

Frente a esta postura recordamos que para Robertson (1991)

nostalgia figures as a distinctive way of relating the past and future by juxtaposing the “indertainties and anxieties of the present with presumed varieties and comforts of the... past (Davies, 1979:10). Nostalgia is not a product of the past, for what occasions it resides in the present, regardless of the substance provided by memories of the past.

Nostalgia is provoked by a dissatisfaction with the present on the grounds of a remembered or imagined past plenitude (pág. 25).

7.3.1 EL RECUERDO DE LOS VIEJOS TIEMPOS, SENTIMIENTO DE PÉRDIDA DE LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL Y DE LA IDENTIDAD

Consideramos que una de las primeras manifestaciones regulares de la nostalgia que observamos en las temporadas de campo la encontramos vinculada a los discursos que se centran en la pérdida de la alimentación “tradicional” que, por lógica cultural, trae consigo la modificación del sentido del gusto, y de las demás categorías que se ligan a la alimentación. Por ejemplo, en esta dirección, observamos en las entrevistas que existe una relación entre la pérdida de los alimentos con la pérdida de la identidad local. En palabras de Raúl Oropeza, “se ha perdido este interés de ponerle aromas y sabores, porque yo recuerdo que cuando era niño [...] entrabas en la casa y se oía sabor de la comida que estaba haciendo la vecina y, al rato, se peleaba con la del otro aroma de al lado, se sentía” (entrevista: 17 de enero de 2021).

Existe también una comparación no únicamente entre el presente etnográfico con lo que se ha perdido, en términos urbanos, sino también con las transformaciones que ha habido en los sabores. Existe una constante comparación entre lo que eran como grupo, las prácticas de alimentación y el terruño frente a lo que están consumiendo actualmente los agentes. En este sentido, recuperando la narrativa de Raúl Oropeza, existe un sentimiento de nostalgia no únicamente por añorar la comida del pasado, sino también por las demás emociones y valores que están asociados, según él, a los platillos que están siendo transformados: “Sí, a mí me preocupa, porque mis generaciones pasadas, en el caso de mi mamá, mis abuelos y todo, toda su vida de eso comieron”. (Raúl Oropeza, entrevista). En este sentido, debemos de tener en claro que las “nostalgic narratives reflect more positive than negative affect, feature the self as the protagonist, and are embedded in a social context” (Sedikides et al. 2008, pág. 304). Esta positivización del pasado, o idealización, no es una práctica narrativa neutral sino que refleja la incertidumbre frente al futuro de la continuidad de los sistemas de alimentación.

Por otra parte, también existe la noción de que el turismo, en el efecto perjudicial, según los habitantes de la ciudad, ha ocasionado que aquellos agentes presentes en la esfera pública, principalmente, y en el ámbito doméstico y cotidiano de la cocina tradicional coleta hayan adecuado el gusto y lo hayan modificado para satisfacer a los turistas. Por ello encontramos frases

como “han llegado muchas personas de fuera. Hemos dejado de conocernos. De pronto, no sabemos quiénes somos y quienes no somos. Pareciera que nuestra comida se va a convertir en un recetario de museo” (Toyita Olvera, notas del diario de campo). Al cuestionar la acusación de la existencia de un falso mito de la nostalgia en la conformación de las identidades y alimentación coleta, podemos citar lo dicho por Hilda Urbina (notas del diario de campo, 2020), para quien, cuando cuestionan el sentimiento de nostalgia, la respuesta es

Me dicen: “te estás atrapando en el pasado”. No es atraparse. San Cristóbal era un lugarcito curioso, con aroma... toda la ciudad olía a trementina. Venía la gente a conocer nuestra ciudad, nuestras tradiciones, nuestra comida y hasta nuestro modo de hablar. Nosotros aquí, me siento muy orgullosa, los que estamos pasaditos de la media, estamos honrosos de haber vivido esa época (Hilda Urbina, notas del diario de campo).

Retomamos lo escrito por Eraclio Zepeda (1991) a finales del siglo veinte en tono de cuestionamiento uno de los ejes de análisis de nuestra tesis: “¿cómo seguir siendo San Cristóbal de Las Casas, Ciudad Real de las Chiapas, sin rechazar las ventajas de lo nuevo?” (Zepeda, 1991:39). Y que encuentra correspondencia en lo dicho por la Prof. Toyita Olvera, para quien “Todos tenemos culpa de la transformación en San Cristóbal en tan poco tiempo. No es ser retrógrada, ni estar atrapada en el tiempo, es una época bonita, pero ¿es San Cristóbal ahora?” (Notas del diario de campo).

En este sentido, no solo encontramos un conjunto de tensiones que son resueltas a través de la negociación cotidiana al interior de las distintas cocinas coletas, sino también en términos de la significación que se la ha otorgado a cada uno de los elementos que ha llegado a constituir parte del repertorio de alimentos que son consumidos a las mesas de los hogares. Esta dotación de significado no se da únicamente en términos abstractos, semióticos o simbólicos, sino también en términos de lo afectivo – emocional dado que, si no fuera así, consideramos que no podrían resolverse dichas tensiones internas. Esto nos remite también a nuestro análisis sobre el cambio sociocultural que permite seguir ligando la alimentación a las bases de la identidad local y a las formas de nostalgia, privadas y colectivas, que la rodean.

Encontramos en estos fragmentos etnográficos los elementos para elaborar aquí una categoría de nostalgia en la que, más allá de la emoción, sea explicada en términos de una construcción reflexiva sobre el valor del pasado. En esta forma la tradición no es únicamente un

elemento consustancial a la identidad coleta, sino que se vincula directamente a las distintas formas en que el pasado es moldeado en términos de construir tanto una imagen del terruño ideal, al que se anclan las distintas narrativas sobre memoria como los que preparan, a menudo de manera no consciente, una continuidad del grupo social.

7.3.2 LA NOSTALGIA Y LA RECONSTRUCCIÓN DE LO PERDIDO

La segunda de las formas en las que hemos observado la nostalgia entre los habitantes de San Cristóbal de Las Casas toma una forma práctica. Es decir, no se mantiene en un nivel de narrativa o discurso en el que podamos establecer los nexos entre lo que aquí hemos expuesto, sino que se transforma en una serie de prácticas, tanto cotidianas como de eventos especiales. Estos recursos, más allá de recordar, llevan a los agentes a hacer una puesta en marcha de mecanismos para la recreación o reconstrucción de las experiencias pasadas relacionadas con la alimentación. Aquí nos enfocaremos en las prácticas cotidianas, ya que las que pueden ser consideradas vinculadas directamente a los momentos festivos han sido analizadas en el capítulo cuatro, cinco y seis de nuestra tesis. Sobre cómo el recuerdo del pasado rige a estos momentos cotidianos en los sistemas de alimentación y a partir de los cuales se elaboran, de manera especial, distintos platillos tomados como perdidos o en peligro de ser olvidados a partir de las distintas narrativas, recursos históricos o reinterpretación de los elementos ahí considerados.

De manera cotidiana existen distintos momentos en los que las prácticas de alimentación se encuentran modeladas por la nostalgia y aquí reproducimos algunas con la intención de hacer el análisis de dichas prácticas. A nivel doméstico, existen explicaciones que parten de frases como las de “hay que comer tres días bien, y los otros como caiga” (Notas del diario de campo). Y ello significa que, al interior de las familias, se lleva a cabo la recreación de platillos considerados tradicionales asociados a una concepción local de lo que significa comer bien. En esta dinámica, se da una combinación, las más de las veces en tensión, de los gustos que se han aprendido con aquellos que están enclavados en la memoria de los agentes con los gustos que van aprendiendo en los diversos escenarios familiares y públicos. Sin embargo, a este nivel cotidiano, como en el festivo, público y ritual, existen discursos que condicionan las prácticas que buscan recrear, a través de la memoria y la imaginación, tanto los platillos como los escenarios en los que, para los agentes, se llevaba a cabo el consumo. Esto incluye el uso de elementos tanto auditivos como visuales, además de los que están ligados íntimamente a la recreación de los alimentos como son los

gustativos y olfativos. Estos elementos nos invitan a problematizar que tanto el gusto como la nostalgia no pueden ser entendidos en profundidad al ser aislados de una visión holística y relacional con los demás sentidos. Hablamos aquí de la posibilidad de establecer un vínculo entre nuestro argumento con el seguimiento de una antropología sensorial del gusto y la nostalgia, en tanto que podemos comprender que la percepción sensorial no es un acto físico únicamente, sino comprende un proceso cultural de construcción de la realidad a través de los sentidos tal y como son experimentados por los agentes (Howes, 2014).

En esta dirección, aclaramos que observamos a la nostalgia no únicamente como una emoción que puede ser aprehendida a través de las narrativas o microhistorias locales en términos de análisis, sino que también tiene una fuente de análisis a través de las prácticas de alimentación. La acción social de los agentes comienza a ser el centro del análisis de este capítulo dado que es a través de esta añoranza o sentimiento de pérdida del terruño que se moldean no únicamente la recreación de recetas, sino también de costumbres, tradiciones y valores ligados a los alimentos. Vemos a través de una forma de consumo y resignificación de este, a través de las prácticas mismas de los agentes en este vínculo entre el gusto y la nostalgia que deja entrever el nexo de la alimentación con otras esferas de la vida social, reales o imaginadas.

Para problematizar esta forma en la que vemos se manifiesta la nostalgia de manera cotidiana consideramos oportuno traer a la mesa el concepto de “invención de la tradición” de Eric Hobsbawm (2002). Esto no con la intención de opinar o evidenciar la falsedad de las tradiciones que al interior de los sistemas de alimentación han comenzado a surgir o construirse durante las últimas cuatro décadas en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas. Más bien optamos por analizar cómo estas tradiciones surgen a través de la creatividad y práctica humana, en las que las representaciones del terruño y de la alimentación no son producidas únicamente por la ficción, sino que son construidas con base en la percepción que los agentes tienen sobre su pasado y de la alimentación que era cotidiana. Estas tradiciones, en sintonía a lo expuesto por Hobsbawm y Terence (2002) generan o crean un clima en el que inculcan a las nuevas generaciones determinados valores y espacios para compartir emociones entre quienes han tenido una experiencia ligada al terruño imaginado, es decir, el espacio urbano como espacio vivido. Estas tradiciones inventadas

parecen pertenecer a tres tipos superpuestos: a) las que establecen o simbolizan cohesión social o pertenencia al grupo, ya sean comunidades reales o artificiales; b) las que establecen o legitiman instituciones, estatus, o relaciones de autoridad, y c) las que tienen como principal objetivo la socialización, el inculcar creencias, sistemas de valor o convenciones relacionadas con el comportamiento (Hobsbawm y Terence, 2002, pág. 16).

De manera etnográfica, esta creación de tradiciones podemos observarla tanto a nivel doméstica y cotidiana como en el espacio público y festivo. Los elementos que hemos trabajado en el capítulo cinco y seis han configurado también lugares en los que circulan objetos nostálgicos como fotografías antiguas de la ciudad, música y estaciones de radio en las que, al menos una vez a la semana, son transmitidas cápsulas sobre el pasado de San Cristóbal. Muchas de estas cápsulas, difundidas en el horario de las comidas, hacen referencia a los platillos, dulces o espacios que ya no existen pero que algunas generaciones aún los recuerdan. En ocasiones hemos podido grabar las relacionadas con la alimentación, en las cuales se recuerda no únicamente los ingredientes o platillos, sino también comparten los elementos que consideramos construyen imágenes mentales del terruño y de la gente que lo ha habitado. Observamos así que este distanciamiento temporal construye la nostalgia no únicamente en términos emocionales, sino que estos se ven complejizados por “las experiencias personales y los factores sociales y culturales que acompañan” (Hirai, 2009, pág. 158) este sentimiento de pérdida. Por ejemplo, en el espacio público, en un restaurante ubicado en el barrio de la Merced además de textos, folletos y menús antiguos sobre festines y banquetes habidos en el pasado de la ciudad, también se encuentra la siguiente fotografía (ilustración 29) en la que podemos observar el rostro de distintas cocineras, la mayoría ya fallecidas, pero a las que se les recuerda como las poseedoras de los sabores de la nostalgia.

Ilustración 29. Retratos de cocineras de San Cristóbal de Las Casas



Fotografía ubicada en la entrada del restaurante Nuestras Raíces, del barrio de San Cristóbal de Las Casas. Fotografía MIRG

Cabe mencionar que los agentes que ahora toman un papel importante en las prácticas mediante los cuales se recrean los sabores son los hijos o nietos de algunas de las cocineras que aparecen en la ilustración anterior. Estas prácticas están mediadas por los recuerdos que ellos mantienen de la sazón de sus madres o abuelas y que es buscado por aquellas personas que, fuera del ámbito familiar, pudieron probar esta cualidad.

Por otra parte, los objetos nostálgicos a los que nos referimos no son únicamente aquellos sobre los que los agentes depositan y anclan sus recuerdos de un pasado lejano o en los cuales encuentran un vínculo, real o ficticio, con la historia de la ciudad. También encontramos objetos que están presentes en la vida cotidiana y en el ámbito doméstico en tanto recetarios que los agentes han ido construyendo a partir de la recopilación de recortes de revistas, envolturas de latas. Un ejemplo que ayuda a problematizar la noción de tradición en la nostalgia es el valor adjudicado a los recetarios de las distintas compañías como Nestlé que resultan cotidianos en el espacio urbano. En este sentido, los objetos son cargados de un valor simbólico por la relación que adquieren como medios materiales para la construcción del terruño imaginario.

7.3.3 LA NOSTALGIA Y LA PERCEPCIÓN DE LO POSITIVO EN LOS CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN COLETA

Los procesos que se presentan en el contexto de San Cristóbal de Las Casas tienen otra faceta en la formación del gusto través de una serie de prácticas con las que algunos agentes intentan llevar la alimentación cotidiana fuera del aspecto o esfera de lo “tradicional”. Actitud y prácticas que son defendidas y rechazadas por otros, y que nos hace observar la forma en que se formula una noción “evolutiva” en la cocina coleta. Esto no significa que exista una actitud de desdén hacia el pasado de la ciudad y las relaciones sociales que se establecieron en este; sino que, al contrario de los procesos ya planteados, los agentes intentan buscar nuevos espacios, técnicas y sabores que estén ligados a una nueva forma de ser coleta y que ven al pasado como algo que “simplemente ya sucedió”.

Esta forma de no experimentar la nostalgia la hemos podido observar con mayor claridad entre jóvenes, quienes no han experimentado de manera directa los acontecimientos que están presentes en la memoria de los agentes de quienes hemos recuperado los datos que aquí presentamos. Las referencias que tienen, las más de las veces, es a través de las narrativas de sus padres y abuelos, además de la ocasional experiencia en momentos festivos donde han probado la comida tradicional. En ellos, la noción del pasado se genera de distinta manera, muchos de ellos viajan o migran para poder estudiar o trabajar. Su nostalgia refiere a lo que experimentan en referencia a los nuevos elementos que están presentes en la cotidianidad de San Cristóbal de Las Casas. En esta dirección, la continuidad no está expresada por un retorno al pasado a través de la memoria, sino que por el contrario el pasado no es un lugar vacío o perdido, sino parte de un proceso de continuidad cuasi natural de cambio; sentido que se atribuye de manera innata o ligada a la naturaleza propia del ser humano. De ahí que podamos entender que, como resultado de las distintas formas de experimentar el cambio sociocultural, la nostalgia presente distintas formas de manifestación o, en el caso como los que presentamos, no se llegue a expresar como una emoción fundamental en la construcción del presente (Bigenho, 2001).

Observamos que tanto la variable de clase social e ingreso económico, que las más de las veces se encuentran vinculadas, mantienen un papel importante en esta forma de experimentar la nostalgia. Las distintas dinámicas de ausencia de esta emoción no sólo se encuentran ligadas hacia los platillos de fiesta los que, o bien, dejan de estar presentes en las mesas o con el intercambio de

ingredientes por algunos que son considerados por los mismos agentes como más saludables. También está presente en la cotidianidad el cambio tanto de sabores como de platos sea por requerimientos médicos, por concepciones particulares de salud y, en el caso que nos ocupa principalmente, a través de la introducción voluntaria de nuevos platillos a los momentos de consumo doméstico diarios, familiares o personales.

No hablamos aquí de una ausencia del sentimiento de nostalgia, por la incapacidad de sentirla, sino de su desvinculación hacia los objetos nostálgicos que hemos analizado. Tampoco encontramos un paralelismo con la aceptación del cambio o con la adaptación de las viejas formas de las prácticas de alimentación. Nos referimos aquí a cuando la nostalgia se convierte únicamente en un medio para construir el referente de lo que San Cristóbal fue y cuya alimentación no se encuentra en el enclave de ser avasallada por un factor externo que ocasione su pérdida. Al contrario, los agentes observan a la alimentación tradicional como parte de un proceso que, de manera natural, tiende a mejorar con el paso del tiempo, con los distintos conocimientos que los mismos agentes, desde su percepción, van adquiriendo para complejizarla. En algunos de los casos esta transformación en la experiencia de la nostalgia ligada a la alimentación la hemos observado en la generación de los nietos de las cocineras a las que nos referimos en el capítulo quinto de nuestra tesis. Estos nuevos agentes en el terreno de la cocina coleta, tanto en el espacio público como en el doméstico destaca el hecho que han accedido a las escuelas de gastronomía presentes en la ciudad o por haber estudiado la licenciatura en la región o a nivel nacional. No pretendemos dar una idea de que el cambio resulta mecánico en el sentido de continuidad, sino más bien nos enfocamos a las distintas aristas que forman parte de nuestro análisis y en complejizar el panorama que encontramos etnográficamente.

7.4 NARRATIVAS DE NOSTALGIA, EL PASADO Y EL PRESENTE DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

Uno de los puntos importantes en el análisis de la nostalgia y la alimentación como fenómenos paralelos radica en observar la forma en que éstos son experimentados y representados por los agentes a partir de las prácticas cotidianas. En este sentido, las formas en que los relatos orales son tomados no únicamente como una fuente para la construcción de datos etnográficos, sino también en dirección a observar que, en tanto narrativas, estos fragmentos se ubican como un “recuerdo parcial y seleccionado de aquello acontecido y memorizado, por lo que en este sentido

si bien informa sobre una realidad, al mismo la recrea y reproduce como una realidad interpretada y significada” (Raposo, 2009, pág. 81). En nuestro marco teórico trabajamos la relación entre el pasado y el presente a través de los distintos juegos de la memoria. Aquí, observamos también que la nostalgia a la hemos aprehendido a través de las narrativas que los agentes hacen de ella no únicamente como expresión de una emoción psico-biológica sino también como forma práctica de asimilar, significar o rechazar el cambio que ha habido en la ciudad. De esta manera

En las narrativas sobre la nostalgia, el sujeto da más valor al terruño imaginario, es decir, el terruño que el sujeto recuerda y describe en su mente, que a otro lugar y al presente con los que se compara su terruño. El imaginario es un concepto neutral. Ni bueno ni malo. No obstante, cuando uno describe en su mente la imagen de su tierra natal y sus recuerdos con nostalgia, lo que describe en su mente no es ya un término neutral. Además de ser una subjetividad que marca la diferencia entre dos términos, la nostalgia es una subjetividad de doble sentimiento: por un lado, existen insatisfacción, disgusto, descontento, decepción por la condición de su vida actual en el destino del desplazamiento; por el otro, preferencia, apego y anhelo por el pasado y por el estilo de vida, el paisaje y las personas que están ausentes en la vida presente en el extranjero, pero que hay, había o podría haber en la tierra natal (Hirai, 2009, pág. 124).

En este sentido, las narrativas en general, pero con mayor énfasis a las que se refieren al terruño imaginado con un vínculo directo con la alimentación en términos de nostalgia nos permiten entender las formas en que se construye un discurso sobre la continuidad y ruptura tanto del grupo como de la identidad local. Contrariamente a lo que hemos observado en el capítulo cuatro de nuestra tesis, esta continuidad es presentada como una forma homogénea y coherente, en las representaciones sociales e imaginarios de los agentes, de caracterización e identificación entre los habitantes de la ciudad que se adscriben al grupo de los coletos. Estas narrativas nostálgicas sobre la alimentación también tienen una forma de encontrarse con los procesos de la producción y distribución, de las formas en que los agentes planteaban y satisfacían su necesidad de alimentarse. Observamos por tanto que el vínculo entre gusto y nostalgia trasciende a la fase del consumo en los sistemas de alimentación. Es en esta comparación entre pasado y presente que encontramos la forma práctica y cotidiana que observamos nosotros de la nostalgia en las prácticas de alimentación: en las mesas actuales se genera, además de una cadena de sentimientos que se ligan a lo que es considerada la tradición, un sistema de prácticas en las cuales se recrea o se narra la idea de un pasado feliz, en el que todos se conocían y eran, en términos de una *communitas*, una sola familia armoniosa. En estas narrativas, tanto en las entrevistas como en las que pudimos

recuperar en momentos festivos o cotidianos en las casas particulares, también se construyen narrativas del recuerdo que existe de las personas que, aunque ya hayan fallecido, permanecen en la memoria por la sazón que crearon y por el que permanecen presentes en el paladar de quienes enuncian los discursos.

Al analizar los cambios en los sistemas de alimentación corresponde, según nuestra propuesta, observar los distintos procesos que se han permitido que el presente etnográfico llegue a ser como lo percibimos, dada la imbricación en los fenómenos que ahí hemos puesto para el análisis. Por tanto, consideramos que observar las narrativas nostálgicas tanto en las entrevistas, en las distintas observaciones de campo y en la información proveniente de distintas fuentes nos hace reflexionar, por una parte, en torno a la existencia de un proceso de presentificación del pasado no únicamente como recurso emocional que parte de los recuerdos que están anclados a la memoria, individual y colectiva, y que encuentran su impulso en la alimentación. Por otro lado, a la creación de una forma de construcción del presente de los agentes quienes, de manera práctica o discursiva, mediante la cual, los agentes preparan un escenario para el futuro del grupo social de los coletos, es decir del grupo social en general. De esta manera, también se generan y legitiman las narrativas nostálgicas que son construidas culturalmente y que son validadas socialmente, de tal modo que “the way such reconstructions are framed configures their truth value by bringing into play the ideologically constituted status of different forms of knowledge” (Alonso, 1988, pág. 35). Observamos, por tanto, que estas narrativas nostálgicas como los recursos que crean y recrean la historia, imaginada o experimentada, como una forma de contribuir a la construcción de la imagen mental sobre el San Cristóbal de Las Casas del pasado, a lo que Hirai (2009) denomina el terruño imaginario.

Consideramos que es en las narrativas y prácticas nostálgicas estrechamente vinculadas a la alimentación donde encontramos los distintos mecanismos mediante los cuales los agentes resuelven las distintas tensiones y conflictos que, tanto el cambio en la alimentación como el habido en el contexto general urbano, se han dado cita en las décadas en las que hemos enmarcado nuestro estudio. En estas narrativas y prácticas de la nostalgia, además del ejercicio de recordar o evocar aspectos del pasado hemos observado un ejercicio constante de la recreación de los eventos en los que está construida socialmente dicha emoción. Nos explicamos: si bien, existe una presentificación del pasado, sea este lejano o contemporáneo, podemos observar también que

existe un proceso en el que otras emociones y significados acompañan las distintas prácticas de alimentación. Este ejercicio al que hacemos referencia puede ser más notorio e intenso, en la demostración de la emoción, de manera general en ocasiones especiales o festivos, también tiene una manifestación considerable, aunque esporádica, en lo cotidiano. Esta diversidad nos permite generar o continuar con la noción de un calendario emocional en el que la nostalgia se hace más o menos presente en términos de narración de la emoción.

Hemos hecho una diferencia en las formas en que consideramos es aprehensible la nostalgia y la relación de ésta con la alimentación, como fenómenos socioculturales: por una parte, discursivamente y, por otra, de manera práctica, ambas no desvinculadas de manera dicotómica, sino complementarias. De manera cotidiana, en las ocasiones en que pudimos escuchar los relatos y narrativas el disparador de la conversación sobre los tiempos pasados fue un sabor específico servido en ese momento o el recuerdo de un personaje clave, o un momento especialmente significativo. La constante observada consistió en ver la comparación en cuanto a la imagen de la ciudad que se forma al momento en que los agentes la observan retrospectivamente. Existe en estas narrativas nostálgicas además de la comparación entre el pasado y el presente, un juego que parte de la capacidad de la agencia de las personas que genera una continuidad en tensión generada por y en el cambio sociocultural que estamos describiendo.

7.5 EL GUSTO Y LA NOSTALGIA EN EL ANÁLISIS DE LA ALIMENTACIÓN

El gusto y la nostalgia juegan un papel importante en las distintas fases de los sistemas de alimentación en la vida cotidiana de San Cristóbal de Las Casas, en cualquiera de las formas en que podamos observarla, dado que en tanto emoción impacta en las tomas de decisiones y patrones de consumo (Victoria-Uribe *et al.*, 2018). Entre otras formas en la elección de los ingredientes y platillos que se ingieren a nivel doméstico. A partir de la muestra testimonial, que hemos construido desde el trabajo de campo, nos hemos percatado que la constante referencia a las formas en que se ha aprendido a gustar alimentos y a los contextos en los que se ha construido su consumo forman un binomio para la configuración de la sazón y de los gustos en la ciudad. No resultó raro, ya fuera en las entrevistas o en las observaciones, incluso en los momentos que no deseábamos realizar el trabajo de campo, que las distintas narrativas nostálgicas sobre la ciudad y sus alimentos refirieran a distintos acontecimientos de la vida de las familias con las que pudimos trabajar y de las cuales recuperamos esta información para presentar nuestro análisis. Estas

referencias a los gustos que existían y que permanecen en la memoria además de generar prácticas con las que buscan recrearlos en los que

el anhelo y el apego por la tierra natal que se expresan a partir del contraste entre el espacio de ajenidad y el espacio de pertenencia es un reflejo del deseo de los [agentes] de buscar y representar la identidad. En esta narrativa nostálgica, ellos no construyen y representan su identidad a partir de un “aquí”, “ahora” o futuro, sino de un “allá” (Hirai, 2009, pág. 157).

Este “allá”, en términos de ser visto como un cronotopo³⁰ (Bajtín, 1975), es el que se construye y desde el que se narran las experiencias que provienen del terruño imaginado que hemos descrito, pero también en el espacio – temporal en el que la alimentación a las que nos hemos referido como un acontecimiento histórico es en términos contemporáneos un sustento para la configuración del gusto que complejiza los procesos de la construcción del gusto.

Hablar del gusto a través de la nostalgia en San Cristóbal de Las Casas nos lleva a identificar a este sentido como uno cambiante y que, al estar directamente anclado a la memoria de los agentes mismos, se debe de tomar no únicamente un sentido que se limita a la fase del consumo, sino que modela e interviene en las distintas fases de los Sistemas de alimentación. Junto a la nostalgia, el gusto está mediado por las subjetividades y las prácticas nostálgicas, nos referimos así a los juegos de la nostalgia que, en el sentido de la expresión, se puede aprehender a través de las prácticas sociales en las que la capacidad de agencia de las personas toma un punto central no solo para nuestro análisis sino también en la reproducción social del grupo y la comprensión de la alimentación como un fenómeno complejo. La nostalgia vista así, está relacionada a los procesos mediante los cuales los agentes mismos recrean la historia y el pasado para solventar las tensiones que el cambio ha traído al interior de la matriz cultural de la sociedad coleta y que, en términos generales ha ocasionado el sentimiento de pérdida en los sistemas de alimentación.

No pensamos ni pretendemos dar a entender que la nostalgia es una emoción presente de la misma manera e intensidad en todos los momentos de la vida social de los coletos; sin embargo, consideramos que dada la importancia que tiene para la configuración del fenómeno social que

³⁰ Sin la intención de crear un apartado sobre la propuesta de Mijail Bajtín y el uso del concepto en el estudio literario y cultural, la noción propuesta por el autor refiere a la “intervinculación esencial de las relaciones temporales y espaciales asimiladas artísticamente en la literatura” (Bajtín, 1989 [1975]: 269). Fuera del ámbito de la novela, como género literario, para el autor los cronotopos refractan la forma en que el tiempo y el espacio son interpretados de manera histórica a partir de la ubicación en términos sociales del enunciante (Arán, 2006).

nos atañe es importante tener en cuenta las distintas configuraciones en la cotidianidad de los agentes. Estas se presentan desde la evocación de un sabor hasta la recreación de platillos, en condiciones nuevas con ingredientes distintos, en las que el gusto se encuentra ligado íntimamente al sentimiento de nostalgia y a las identidades sociales en este contexto social y a través de las prácticas de alimentación al interior de las familias.

Los gustos, como uno de los elementos sobre los cuales se generan los procesos de formación de las identidades sociales, se encuentran íntimamente ligados a la nostalgia sobre la cual se busca no únicamente recordar el pasado como una forma de continuidad al interior del grupo, sino que la práctica cotidiana de moldear y referirse al gusto, de construirlo y de reconstruir los recuerdos a través de los juegos de la memoria en los que observamos no son únicamente un acto mnemotécnico o de evocación, sino de práctica cotidiana bajo la cual se generan las emociones que hemos descrito en este trabajo, principalmente la nostalgia. De este análisis podemos concordar en que la

noción moderna de “identidad” no salió de la nada, sino que es una reacción filosófica y no explícita a la dominación secular de la filosofía escolástica. La conciencia personal de un yo pensante y actuante, jurídicamente responsable de sus actos y súbdito de un estado que representa los intereses colectivos, es una construcción categorial laica que responde y se enfrenta a la creencia en un “alma” individual, sustancial, inmortal (Braunstein, 2008, pág. 80).

7.6 NOSTALGIA Y ORGULLO EN LA ALIMENTACIÓN COLETA

De nuestro análisis anterior no podemos deslindar el hecho de que la nostalgia en sí misma no es una emoción presente todos los días y de manera que se presente todo el tiempo. Sin embargo, lo que si podemos decir es que la importancia de esta también estriba en la relación que mantiene con otras emociones ligadas a la alimentación coleta, en tanto que ésta se ha convertido en

un fuerte signo que evoca recuerdos del pasado y la imagen del terruño, y crea un vínculo simbólico y emociona con éste [...] y un medio para reafirmar y reforzar la identidad social a través del consumo de los signos del terruño (Hirai, 2009, pág. 275).

Pese al sentimiento local de pérdida de la alimentación coleta y de los significados ligados a ella, consideramos que podemos seguir hablando de identidades sociales que encuentran su basamento ya no únicamente en la idea de identificación a un solo elemento, sino a múltiples. Éstos han ido transformándose a lo largo del tiempo y del espacio y pueden coexistir de manera tensionada y

negociada en un mismo contexto y cuya destrucción no llega a darse gracias a los esfuerzos, a menudo subjetivos, de los agentes y sus prácticas por mantener estos aspectos unidos a través de los distintos procesos que hemos analizado en este trabajo.

Conforme los agentes de la ciudad han expandido los marcos de significación de su alimentación como base de su identidad, también lo ha sido el repertorio de emociones ligadas a ésta. Principalmente, el orgullo y la alegría juegan un papel importante en la manifestación práctica de la identidad coleta en su vínculo con la nostalgia en la visión del pasado y de la imagen creada de la ciudad, como el terruño al que no solo se anclan los recuerdos, los sabores y las distintas narrativas sobre el pasado, sino también los valores y sentidos de pertenencia que, en el presente, han tratado de reconstruirse. De este modo podemos ver que las emociones, en especial la nostalgia y su contraparte el orgullo, se comienzan a analizar como formas de adscripción a un grupo social bajo la idea compartida de una estructura de sentir compartido y construido socialmente. De tal manera que

la afectividad de los miembros de una misma sociedad se inscribe en un sistema abierto de significados, valores, ritualidades, vocabulario, etcétera. La emoción busca en el interior de esa trama ofreciendo a los actores un marco de interpretación de lo que experimentan y perciben de las actitudes de los demás (Le Bretón, 2012, pág. 73)

El nexo entre nostalgia y orgullo, no únicamente como emociones que se experimentan en torno a la identidad nos permite analizar la experiencia que parte de la alimentación y que se extiende a las diversas formas de legitimar la pertenencia y perpetuar las diferencias en la ciudad. Las emociones, en tanto representación de las relaciones sociales que los agentes, como no pueden ser aprehendidas en el momento preciso en que son experimentadas, se pueden analizar a partir la reconstrucción narrativa de la experiencia que hacen después los agentes que las viven. La vinculación entre nostalgia y el orgullo, que subyace en las narrativas de los agentes, “se trata de un bien simbólico de gran valor que legitima y dota de sentido” (Ariza, 2017, pág. 83) a los sistemas de alimentación actuales, en tanto continuidad del pasado mitificado de los coletos.

El nexo que encontramos entre estas dos emociones, la nostalgia y el orgullo, podemos analizarlo en tres dimensiones importantes: la primera, corresponde al ámbito doméstico y cotidiano, ejemplo de ello lo encontramos en frases como la dicha por la Srita. Triny Hernández, quien con su venta diaria de una versión de la Cervecita Dulce trata de rescatar uno de los

elementos que están recubiertos de añoranza y prestigio. La segunda dimensión está relacionada con el recelo por las recetas familiares, en tanto que forman parte de la construcción emocional social y cultural de las identidades a nivel personal y grupal. Esto debido a que estas recetas generan un conocimiento sobre la alimentación “tradicional” socialmente validado por parte de algunas familias y que se ve reflejado en la valorización que se hace del sazón. A nivel público la referencia que se hace de las cocineras y cocineros locales, a los que se presentan bajo la categoría de “tradicionales”, genera también un discurso sobre el orgullo de tener agentes capaces de ser los baluartes de los sabores de la nostalgia, a la vez de ser identificados como aquellos que aún conservan la gran tradición en la alimentación de San Cristóbal, es decir, son agentes en los que se depositan, en este tercer nivel de análisis, las emociones que generan el orgullo y la nostalgia de identificarse y ser reconocidos como pertenecientes a la ciudad dentro del grupo de los coletos frente a las otras formas de habitar la ciudad.

7.7 EL GUSTO, LAS IDENTIDADES Y LA NOSTALGIA, DIVERSAS EXPERIENCIAS DE HABITAR LA CIUDAD

Así como el gusto es un sentido a partir del cual podemos observar los procesos de integración y diferenciación, consideramos que un mecanismo similar ocurre en la construcción de la nostalgia, en tanto experiencia de haber habitado el terruño físico. Si bien, podemos seguir analizando al gusto en dirección a comprender y aprehender el vínculo que mantiene con la alimentación en tanto que permite analizar los mecanismos de preferencias y de diferenciación al interior del grupo de los coletos, tanto los que provienen de “familias rancias”, como aquellos que, viviendo en los barrios tradicionales, se han hecho del título de coletos, así como la diversidad de prácticas sociales, políticas, económicas, religiosas o ideológicas, en el sentido más abstracto del término. Esta diversidad de gustos e identidades están asociados a ciertas prácticas ligadas a los espacios para la distribución y obtención de alimentos, muchos de ellos desaparecidos o convertidos en espacios públicos para el turismo. De este cambio en la composición de la ciudad como espacio sociocultural, lo que hemos definido como lo urbano, emanan también recuerdos y memorias que están jugando un papel importante en la construcción del terruño imaginado, en tanto que aún funcionan como marcadores de relaciones sociales.

Nos enfocamos aquí a la construcción de la experiencia de habitar la ciudad como un fenómeno urbano a partir de la nostalgia en la que los espacios como las panaderías, cenadurías y

casas están cargados de significados, no únicamente por los sabores de la nostalgia, en los que la memoria y la identidad se combinan para crear representaciones sociales sobre lo que significa ser coleteo en el siglo veintiuno. Sino en cómo esta forma de experiencia se transforma en un mecanismo de legitimación de la pertenencia a la ciudad y de las identidades que se construyen y diversifican a partir de las múltiples subjetividades e interpretaciones que los agentes hacen de este pasado. En este sentido, la alimentación, la nostalgia y las identidades se encuentran vinculadas no en la construcción de una única forma de sentir y comer, sino en múltiples en tanto que este proceso de construcción del fenómeno se da a partir de la experiencia misma de los agentes y se confrontan y solucionan cotidianamente.

Ya trabajos como los de Zepeda (1991), Paniagua (2010, 2011), Corzo (2014), Toledo *et al.* (2020) enfatizaron las diferencias habidas en la ciudad en términos identitarios tanto proceso histórico como social. En algunos casos, autores como Sulca (1996), Rosas (2014) ya habían puesto las bases para el entendimiento de la alimentación. En esta dirección, en nuestro contexto, como parte fundante de la multiplicidad de las identidades, no obstante, consideramos que introducir el factor de una emoción como la nostalgia complejizó la forma de comprender que este proceso genera distintas formas de habitar la ciudad, de alimentarse en ella, y de experimentar el presente en tanto la búsqueda de continuidad y tensión con el pasado.

Consideramos, así, que podemos hacer una relación entre nostalgia y formas de habitar la ciudad, además de la forma de justificar y legitimar la pertenencia a ésta por parte de un grupo y que debe ser entendida en términos del ejercicio del poder por parte del grupo de los coletos. Por ejemplo, aquellos que han experimentado el cambio sin migrar de la ciudad, o después de haber regresado a habitarla tras un periodo de estancia fuera, relatan el sentimiento de sentirse en un lugar desconocido para ellos, en tanto que los espacios que consideraban propios de su ciudad, en los que convivieron con otros agentes, ya no existen. No hablamos aquí únicamente de los escasos salones, restaurantes y otros espacios públicos, sino que también están incluidas en esta categoría las casas familiares que han dejado de ser espacios habitacionales para formar parte de los espacios públicos a los que, en raras ocasiones, asisten. Esta experiencia se refleja tanto a nivel de la construcción de las narrativas nostálgicas sobre la ciudad y principalmente hacia las formas en que la alimentación formaba parte de este habitar. Por otra parte, para quienes han emigrado de San Cristóbal de Las Casas y no han regresado la ciudad se ha construido en un espacio de referencia

no únicamente para compartir en eventuales visitas, sino también como referente para la construcción de espacios en los que se producían y distribuían ingredientes para el consumo cotidiano y festivo: jamones, embutidos, platillos de fiesta y, al mismo tiempo, las narrativas se construyen para marcar espacios y tiempos en los que convivieron mientras vivieron.

Consideramos, pues, que se trata en este sentido de un proceso mediante el cual las distintas formas de habitar la ciudad y de la revalorización del espacio a través de la nostalgia genera un proceso de apropiación simbólica de este, de tal manera que

La revalorización de un “como era antes” se vincula así con una búsqueda identitaria que conduce al fomento de normas sociales y reglas comportamentales por parte de los habitantes y la estigmatización del otro que no tiene la misma afectividad respecto a las historias y memorias de [la ciudad] (Colin, 2017, pág. 109).

7.8 NUEVAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN, NUEVAS IDENTIDADES COLETAS

Frente al cambio en los sistemas de alimentación y la constante presencia de la nostalgia (como práctica, narrativa y emoción) observamos una reconfiguración en las formas en que las identidades en San Cristóbal de Las Casas se representan a través de las prácticas de alimentación tanto públicas como privadas, principalmente a través de las cotidianas y que encuentran un punto álgido en los momentos festivos. No queremos dar aquí la idea del cambio en un sentido mecanicista u orgánico únicamente en el ámbito estructural de la sociedad, sino que este cambio se ha dado a partir de distintos factores, pero priorizamos nuestro enfoque en aquellos que parten de la capacidad de agencia de las personas que habitan y experimentan estos fenómenos.

Estas nuevas identidades y gustos surgidos entre la tensión y la innovación en los sistemas de alimentación, también es entendida en el intersticio en el que convergen la transformación en el paisaje urbano de San Cristóbal de Las Casas y las distintas tomas de decisiones cotidianas que efectúan los agentes para satisfacer el hambre. Este cambio social y cultural en los procesos y sistemas de alimentación tiene importancia dado que el fenómeno que nosotros observamos desde la nostalgia no pretende dar a entender que existe un sentimiento de aberración hacia lo nuevo o hacia el cambio, sino que optamos por entender los sentidos, emociones y subjetividades que están emergiendo en el grupo social y que observamos desde la alimentación. En otras palabras, lo que nos permite analizar esta diversidad de gustos e identidades, más allá de la mera descripción de qué comen y cómo degustan, cómo se presentan las nuevas identidades y los conflictos y

negociaciones, es el planteamiento de una pregunta no como problema de investigación, pero que nos cuestiona hacia dónde se dirige la sociedad y cultura coletas. No en términos de pérdida o de un atascamiento en el pasado, sino en términos de Raymond Williams (2000), sino que las prácticas y experiencias

son una suerte de indicador de “cambios de estados” o de “estados” emergentes, de cierto trabajo cultural, creativo, que realizan determinados grupos o generaciones. En este sentido, el concepto dirige la atención hacia aquello evanescente e intangible que se expresa en las subjetividades e interacciones de múltiples maneras, que implica o advierte sobre posibilidades de un cambio sociocultural, que incluso incluye, como se verá, la resistencia u oposición a la cultura dominante y cuyos “contenidos” ni siquiera son necesarios “articular” para reconocer o tener efectos (pág. 154).

Germán Pinque (2020), siguiendo la interpretación de Stuart Hall, menciona que ahondar en las estructuras del sentimiento, “implica identificar cuáles son los elementos y relaciones claves de esas estructuras subyacentes presentes en diferentes áreas, prácticas o esferas sociales: ideas, palabras, definiciones, comportamientos, percepciones, preocupaciones, estilos de trabajo” (pág. 6). De esta manera, el surgimiento de nuevos gustos y nuevas identidades, en particular, y de los cambios en los sistemas de alimentación y del grupo, en general, nos permite observar las tensiones, los conflictos que a través de la nostalgia se hacen visibles y que pueden ser tomados como las respuestas y tensiones, resistencias y aceptación de la transformación del terruño experimentado.

Como observaciones finales de nuestro capítulo hemos de decir que nuestro esfuerzo por comprender las dinámicas bajo las cuales la nostalgia constituye una vía para analizar lo subjetivo, en este caso las emociones, como elementos importantes en la configuración de la diversidad de gustos ligados a la alimentación y a los esquemas que generan la percepción sobre los sabores que, más allá de si mismos están estrechamente vinculados a las formas de experiencia de los agentes.

Por ello, sin pretender establecer una categorización de las formas en que es vivida y expresada la nostalgia nos hemos referido a las tres que hemos considerado importantes para el entendimiento de los cambios en los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas: la reflexiva, la restaurativa y la ausente. Esta clasificación, más que ser un esquema rígido o estandarizado de la nostalgia responde a una explicación que parte de la propia experiencia de

los agentes que nos permita comprender de manera amplia el papel que la alimentación toma en los procesos de cambio sociocultural. Acceder, de este modo, a la parte subjetiva de los agentes nos ha permitido comprender que los fenómenos sociales a los que nos adentramos, principalmente la alimentación como una actividad humana que no únicamente está creada a partir de la necesidad de alimentarse, sino que, al contrario, se encuentra repleta de imaginarios sociales, de la innovación y de la creación de tradiciones. Finalmente, en este capítulo hemos podido discutir también la construcción de las identidades cuya base se encuentra en la alimentación y en la nostalgia como procesos que se unen en la construcción del argumento etnográfico que ha guiado nuestra investigación.

La nostalgia y su estrecho vínculo con los gustos y las identidades representó una vía para encontrar una vía de descripción y análisis de los procesos mediante los cuales se vinculan las categorías de nuestro análisis en un proceso dinámico, no desligado de las condiciones históricas, sociales, culturales y políticas en las que se encuentran los agentes. La primera parte de nuestras conclusiones es que no podemos crear una respuesta de tipo causal en tanto enunciar únicamente que existe la nostalgia porque algo se perdió, sea un espacio, un tiempo, un sabor o un platillo; sino que, al contrario, debíamos comprender la nostalgia en términos relacionales y en las condiciones de posibilidad para que los agentes pudieran experimentarla y generar un tipo de praxis nostálgica. Este interés nos llevó a la comprensión de la alimentación más allá de los espacios a los que comúnmente se encuentra anclada como son las cocinas, el espacio privado o el festivo. El seguimiento que hemos hecho de las distintas formas en que la nostalgia genera, además de discursos y recuerdos, prácticas sociales mediante las cuales los agentes generan procesos que buscan crear la continuidad y resolver las tensiones que existen entre lo que se reconoce localmente como lo tradicional con los nuevos elementos que se incorporan a los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas.

REFLEXIONES FINALES

En este trabajo hemos generado discusiones y una propuesta que abone al estudio de la alimentación como un fenómeno social complejo. Nos hemos enfocado a realizar nuestro trabajo etnográfico dentro de un contexto de cambio sociocultural en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas. Consideramos que nuestro estudio es pionero dentro de los trabajos realizados en la región al analizar de manera sistémica y procesual los distintos elementos que configuran nuestro problema de estudio. Este análisis realizado nos ha abierto las posibilidades de una comprensión novedosa de un grupo social poco trabajado desde las Ciencias Sociales, los coletos, y sobre todo en la experiencia que han tenido en las últimas décadas. La propuesta aquí contenida, además de considerar los elementos materiales y simbólicos que componen a la alimentación, introduce a las emociones en la descripción y análisis de las interacciones sociales mediadas por los alimentos de tal modo que ha resultado en un acercamiento metodológico y teórico que puede aprehender la complejidad del fenómeno; no obstante, somos conscientes de que puede aún ser pulido y mejorado. Esto ha ocasionado que llegemos a tener una visión más amplia de la complejidad de los Sistemas de Alimentación en San Cristóbal de Las Casas, en particular, al analizarlos lejos de perspectivas que, a nivel local o regional, no se habían planteado problematizar las nociones de tradición, de autenticidad, de tensiones, de pérdida o de patrimonio gastronómico. También nos ubicamos lejos de los trabajos que han propiciado un reduccionismo del fenómeno únicamente a la descripción de ingredientes, de recetas o microhistorias relacionadas con la alimentación.

Observar y analizar a la alimentación como un fenómeno humano complejo nos ha situado en dos momentos bajo los cuales queremos formular nuestras primeras reflexiones finales. El primero de ellos, en términos teóricos, es el énfasis en nuestro planteamiento de superar o problematizar diversas categorías que se han tornado en dicotómicas antagónicas en la historia de las ciencias sociales. La principal de ellas es la existente entre razón y emoción, que en nuestro planteamiento nos ha abierto la oportunidad para comprender en el sentido más amplio la experiencia humana de la alimentación. Para nuestro caso de estudio, la relación entre razón y emoción más allá de un antagonismo fue trabajada en términos de la construcción de un argumento que nos llevó a la comprensión de lo subjetivo como forma de construcción de las

sociedades humanas, de la visión que tienen los agentes sobre su pasado y la forma en que éstos se ubican tanto en el presente como en el futuro. No menos importante, es el seguimiento a la distinción, ya planteada en los estudios antropológicos sobre la cultura, entre naturaleza y cultura. Esto nos ha puesto en dirección a la construcción de una perspectiva para los estudios de la alimentación que, más allá de una visión folklorista o material, nos genere un marco metodológico y teórico para comprender la relación entre la ubicación geográfica del grupo, las condiciones ambientales y ecológicas en las que se encuentre y las formas en que estas modelan a la cultura a través de la historia. Consideramos que el caso que presentamos en esta tesis brinda las herramientas etnográficas y teóricas para el análisis de una relación complementaria entre la naturaleza y la cultura, en tanto que en la configuración de los sistemas de alimentación estas dos categorías se encuentran íntimamente imbricadas.

En el segundo de los momentos de nuestras reflexiones finales, está relacionado con la forma en que hemos generado un conocimiento social sobre las formas en que la nostalgia puede ser analizada en términos de prácticas, discursos, imágenes y representaciones de lo que las personas crean, piensan y reproducen sobre su alimentación. Esta visión de la nostalgia, más allá de la visión romántica, se vincula a los estudios sobre los procesos culturales, históricos y políticos que configuran a las emociones como prácticas sociales que, en las Ciencias Sociales, se ha conocido como el giro afectivo. Vincular la nostalgia y la alimentación no es un recurso novedoso en sí mismo, sin embargo, para el caso que nos ocupó en esta tesis significó la oportunidad de abrir una veta para el estudio de las formas en que las emociones y la alimentación son observables, desde un análisis antropológico, a partir de las prácticas sociales y de las concepciones culturales.

Aquí conviene mencionar que nuestra propuesta metodológica, proviene de utilizar las herramientas etnográficas utilizadas ya con anterioridad en perspectivas antropológicas, pero ahora aplicadas sobre la alimentación y las emociones. La etnografía, como método y técnica de investigación, nos ha llevado a permanecer *in situ* en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, no únicamente como habitante, sino como un investigador que cuestiona los procesos y fenómenos descritos a partir de la observación participante. Con la finalidad de aprehender con mayor precisión los elementos que configuran a los sistemas de alimentación, observamos espacios y fuentes de información más allá de las previstas en nuestro planteamiento inicial: recetarios, redes

sociales y documentos históricos nos llevó a una mayor problematización de nuestro planteamiento.

Hemos puesto sobre la mesa una discusión que consideramos una veta de análisis para trabajos futuros y que radica en establecer la diferencia entre la historia y memoria como un cúmulo de acontecimientos que dan pie a la formación y entendimiento de procesos y elementos que constituyen a los sistemas de alimentación. Frente a la forma en que éstos son percibidos y representados por los agentes, hemos recurrido a la categoría de memoria y a las formas en que el pasado es usado como forma de explicación de una continuidad a veces interrumpida por la creatividad de los agentes. En el caso de San Cristóbal de Las Casas, los coletos, utilizan la memoria y el pasado como una forma de legitimar su pertenencia a la ciudad y en este ejercicio nemotécnico la alimentación continúa teniendo un peso importante en la conformación de las identidades y las emociones. Consideramos que desligar estos elementos de los procesos de los sistemas de alimentación es un error; atender a la parte subjetiva de la construcción del vínculo entre el pasado y el presente forma parte de una ruta que hemos generado para la comprensión de la forma en que los distintos sistemas de alimentación se construyen de manera cotidiana. Cabe remarcar que en el trabajo hemos hablado de sistemas de alimentación en plural, dado que no es posible reducir la información para representar en un solo sistema de alimentación coleso. La diversidad de formas en que se llevan a cabo cada una de las fases y la amplitud de espacios que hemos presentado, así como las distintas prácticas y agentes, responden a la noción de identidad que está contenida en el argumento de nuestra tesis. La identidad de los coletos no ha sido homogénea ni estática y la alimentación como una fuente para su creación, ha sido un elemento en disputa y en constante redefinición. Hoy en día, según nuestros hallazgos etnográficos, la identidad local y su relación con la alimentación es amplia y diversa, sin embargo, se encuentra atravesada tangencialmente por la construcción emotiva que hacen los agentes del pasado.

Más allá de seguir la línea propuesta por algunos autores, de analizar a la nostalgia vinculada al acto del consumo, de manera anecdótica o únicamente sentimentalista, nuestra propuesta analiza a la alimentación y la nostalgia como fenómenos imbricados en el quehacer humano en la necesidad de reproducirse biológica, social y culturalmente. Entendimos, de esta manera, que la alimentación y la nostalgia se pueden llegar a aprehender a través de los significados y experiencias que los agentes tienen y crean a partir de sus prácticas sociales.

Observar esta relación, en un contexto como es el de San Cristóbal de Las Casas, nos llevó al terreno de problematizar la pérdida de la identidad y la alimentación coleta, en un entramado de procesos de cambio y de resignificación de los valores, tradiciones y costumbres ligadas a ellas. Estos cambios, dada la “velocidad” temporal en que se están dando no ha permitido que los nuevos elementos en los sistemas de alimentación puedan llegar a ser asequibles para algunos de los agentes y poder significarlos o introducirlos a su cultura. Esta discusión nos remontó a analizar estas tensiones y disputas por los significados que son atribuidos al pasado y a las representaciones contemporáneas sobre la alimentación tradicional y que observamos, las más de las veces, entre generaciones en términos de negociaciones y rechazos.

Por otro lado, consideramos que la construcción cultural, social, histórica y política de la alimentación y de la nostalgia, como fenómenos imbricados, no es de reciente formulación, sino que en la actualidad se genera bajo nuevas dinámicas. No pretendemos dar aquí la impresión de que nos referimos a un tipo de nostalgia gastronómica o alimentaria, sino, más bien, nos referimos a un proceso emocional que está presente en los Sistemas de alimentación. Los elementos presentados en esta tesis nos explicitan que, más allá del ámbito psico-biológico, los procesos emocionales en la alimentación (la articulación de la emoción, la reacción que esta produce a nivel individual, de las prácticas sociales que se desprenden de la experiencia de la emoción, las diversas representaciones sociales y narrativas nostálgicas) son una construcción que se enmarca en los procesos sociales y culturales. Al tener en cuenta que existen condiciones concretas en las que se generan imaginarios y prácticas sociales en la configuración de los sistemas de alimentación contemporáneos no delimitamos la acción social de los agentes a un condicionamiento estructural; al contrario, primamos en el análisis las elecciones diarias y cotidianas que hacen posible la circulación de emociones, de discursos de pérdida, de narrativas nostálgicas y de nuevas prácticas de alimentación. En nuestra tesis hemos visto, de modo etnográfico, cómo estas condiciones están dadas no únicamente por los aspectos materiales o económicos que condicionan la adquisición de alimentos, sino también por aspectos emocionales, políticos, históricos, familiares y, sobre todo, identitarios.

En el caso que nos corresponde, el grupo de San Cristóbal de Las Casas, conocido como “los coletos”, la relación entre nostalgia, alimentación e identidades se presenta, en este sentido, como un proceso emocional, al que denominamos los sabores de la nostalgia, y que es

configurado histórica, social, cultural y políticamente en torno a las prácticas de alimentación actuales, en las que circulan tanto una imagen del pasado de la ciudad como representaciones sobre la identidad local que, en este terruño imaginado, han existido. Hicimos énfasis en este aspecto no porque consideremos que todo tiempo pasado fue mejor y partamos de esta premisa para el análisis de la sociedad coleta; sino que, en el análisis del cambio en los procesos de construcción de los sistemas de alimentación resultaría parco sin tener en cuenta la experiencia subjetiva y emocional de los agentes. Esta experiencia, está ubicada temporal y discursivamente en un vaivén entre el pasado y el presente que les permite a los agentes articular, la mayor parte de las veces con contradicciones, las nuevas prácticas de alimentación, así como los cambios que ocurren en términos culturales y sociales, de manera general.

Los sabores de la nostalgia resultan ser, de este modo, un proceso histórico en tanto que, situado nuestro estudio en un lapso que comprende la década de 1980 a 2020, se ha generado un uso de la historia asimilado en tanto recurso discursivo, público y privado, para la construcción de las líneas de continuidad del grupo. El uso de la historia ha sido visto como un juego de la memoria en el que las posibles tensiones y contradicciones históricas se ven resueltas a nivel emocional. A la vez, es un proceso social dado que las condiciones de producción y distribución de alimentos han propiciado nuevas dinámicas, espacios y agentes en la configuración de esta fase a nivel local. Esto ha significado, en primera instancia, la reconfiguración de la ubicación social de los agentes, tanto de nuestros interlocutores como aquellos que están presentes en el contexto urbano y que no se reconocen o son reconocidos como coletos. Es decir, a pesar de la constante falta de interacción que el grupo de los coletos mantiene en con indígenas, extranjeros y otros habitantes de la ciudad, este distanciamiento social se comienza a observar más poroso de lo que ha sido en décadas pasadas. En segunda instancia, estos procesos son sociales ya que se encuentran vinculados a las estructuras de una sociedad que, al compartir un marco cultural, generan la coherencia y organización en las que los agentes mismos, a través de sus prácticas y estilos de vida, generan a los sistemas de alimentación. Estas estructuras, familias, grupos de relaciones sociales, esquemas de percepción y el sentimiento de compartir una cultura, no son homogéneas, lo cual ha ocasionado que la diversidad al interior de la sociedad coleta los agentes mantengan una diversidad de prácticas de alimentación, de formas de consumo y de representar los significados, valores y diferencias al interior del grupo.

El tercero de los aspectos de los procesos emocionales ligados a la alimentación es el cultural, en tanto que observamos que las conductas, creencias, las formas de percibir la realidad, las formas de alimentarse y los valores están ligados a las formas de sentir son transmitidas de manera dialéctica a través de la experiencia. No nos delimitamos aquí a una visión de la cultura limitada al lenguaje o a las perspectivas simbólicas, sincrónicas o como valores y verdades intrínsecas al ser humano, sino más bien como el conjunto de procesos que, a partir de la experiencia y práctica de los agentes, crea sentido y formas de existencia. De ellas, la alimentación, las identidades y las emociones forman parte en tanto que adquieren valores y significados adjudicados por los propios agentes en términos de lo que hacen los sujetos en el mundo y para construir el mundo social. Consideramos que es importante cuestionar la visión de la tradición dado que, al funcionar como el vehículo para la construcción de esta forma de habitar y de reproducción de la realidad, en términos fenomenológicos, no es una categoría o un discurso exento de las condiciones actuales de producción de significados al interior de una cultura particular.

La nostalgia como un proceso emocional, con relación a lo que hemos planteado en nuestras reflexiones finales, no está exenta de tener un componente político, al igual que la alimentación, en tanto práctica social. Lejos de la imagen romántica del pasado que se ha construido a nivel local y desde el interior del grupo con el que hemos trabajado, observamos que existe un factor político de los procesos de construcción del gusto, la nostalgia y las identidades. A partir de la constitución de la categoría de los sabores de la nostalgia, además de una representación del pasado se ha configurado el escenario para las disputas y conflictos que se construyen sobre la legitimidad de la pertenencia a la ciudad. Esto, más allá de generar un proceso armonioso también, genera la esfera de circulación para discursos que perpetúan los discursos y prácticas de discriminación, racismo y clasismo al interior de la sociedad coleta, en particular, y de valores que se ligan a los procesos de alimentación y de las emociones, en general.

De esta manera, nuestro trabajo presenta los datos etnográficos y teóricos que nos permiten describir y analizar los procesos tanto subjetivos, materiales, históricos y simbólicos a través de los cuales los gustos, la nostalgia y las identidades se relacionan para configurar a los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas en la actualidad. Cuestión planteada bajo nuestra pregunta general que ha guiado la investigación de esta tesis doctoral. No podemos decir

que estos procesos se encuentran terminados, o que han culminado en su constitución, sino que, al contrario, se encuentran en un proceso de cambio dinámico continuo y a lo que nos hemos acercado es a la experiencia de los interlocutores, con quienes mantuvimos comunicación, como una muestra testimonial de lo que ocurre en el grupo social de los coletos.

En cada uno de los capítulos, hemos descrito y analizado distintos procesos mediante los cuales nuestras tres categorías de análisis configuran un panorama en el que la alimentación es vista como un fenómeno complejo y que se estructura, de manera no rígida ni estática, en distintos niveles. Nos hemos enfocado desde el nivel global, con las dinámicas propias del libre mercado y su influencia en el papel que han tomado las empresas transnacionales durante las últimas décadas del siglo veinte, hasta la perspectiva local en el que más allá de observar procesos de despojo o de imposición de un estilo de vida, hemos observado las distintas maneras en que los agentes interpretan, negocian y rechazan los distintos elementos que llegan de manera cotidiana a sus mesas. Hemos comprendido que estos procesos son históricos, en tanto que nuestra perspectiva constructivista no nos ha dejado caer en una lectura sincrónica de la configuración de los sistemas de alimentación coletos. La revisión de la historia y el cómo es experimentada y narrada por los agentes, nos llevó a una comprensión de que lo que hoy es considerado alimento en San Cristóbal de Las Casas, no es únicamente respuesta o un mecanismo de un deseo o placer subjetivo; es, principalmente, un proceso identitario de continuidad con el pasado en tanto una búsqueda de continuidad del grupo frente a la experiencia de la transformación de lo urbano en tanto organización y forma de habitar la ciudad junto a otros agentes. El aspecto simbólico y subjetivo de los procesos mediante los cuales el gusto, la nostalgia y los gustos se encuentran imbricados, estriba en los procesos de construcción del terruño imaginado a través de los sabores que se encuentran anclados desde el presente en la representación de lo que, en múltiples sentidos y formas, significa ser coletos.

La constante que estamos observando en nuestro trabajo de investigación está en la experiencia del cambio en torno a la alimentación, en particular, pero que tiene resonancias para analizar el cambio en la organización y estructura social del grupo de los coletos. Esto no quiere decir que tengamos la noción de una tensión entre lo nuevo y lo viejo, o una pérdida de la identidad, sino que nos abre una veta para analizar las formas en que nuestros interlocutores han negociado y generado formas de apropiarse de los nuevos elementos, de significarlos o de

dotarlos de sentido. Existen elementos, ingredientes, platillos o discursos que aún se consideran extraños o ajenos a los gustos locales, pero que han comenzado a tener una injerencia no únicamente en el espacio público o festivo de los coletos, sino ocasionalmente en la cotidianidad de la vida social. Problematizar aún más la noción de tradición de la que nos hemos distanciado en tanto que consideramos esta categoría no debe de ser vista, y sobre todo con relación a la alimentación, como una fuente de autenticidad, sino más bien como un discurso, en el que ésta se disputa por distintos niveles de intereses de los agentes. Resultaría poco probable considerar que nos enfrentamos a tres problemas de investigación, en el intento de aprehender a la alimentación en su complejidad desde la experiencia de los agentes mismos, más bien hemos llegado a encontrar una forma de plantear una visión socioantropológica de la alimentación en tres niveles: el material, el simbólico y el emocional de una manera novedosa en términos etnográficos como metodológicos.

De la problematización anterior surge nuestra conclusión de aludir a la nostalgia la característica de ser un mecanismo de justificación y de legitimación de la pertenencia a la ciudad y su relación con la alimentación y las identidades refleja parte de este proceso que resulta más amplio, en el que tendríamos que aludir a los temas sobre el fenómeno urbano, la estructura y organización social, el parentesco, la migración, entre otros. Analizar a la alimentación como tema general de manera sistémico – procesual, nos ha permitido aprehender esta relación no únicamente a nivel del consumo, o de los procesos mediante los cuales se configura el gusto o en la difusión de las recetas; al contrario, observar la complejidad a partir del gusto generó una ruta para acceder a las distintas fases que componen los procesos mediante los cuales se configuran los significados y experiencias en torno al cambio entre los miembros del grupo social de los coletos en San Cristóbal de Las Casas, y, por otra, generar la forma de describir y analizar en el texto las formas en que los procesos nostálgicos, identitarios y de los sistemas de alimentación se vinculan en un trinomio temporal constituido por el pasado – presente – futuro.

Por otra parte, el análisis de la imbricación de la alimentación, la nostalgia y las identidades, si bien no resulta ser una perspectiva totalmente nueva, consideramos que nuestro trabajo coadyuva a entender las nuevas dinámicas que se están generando y que a menudo representan un tipo de hibridación o de hiperculturalidad en un mundo cada día más globalizado e interconectado. Nuestra propuesta es un primer acercamiento a estas nuevas dinámicas, por

ello consideramos un error tanto teórico como descriptivo hablar de pérdidas de tradiciones o de competencia entre la alimentación local frente a la “nueva”, dado que en la experiencia de los agentes esta discusión, aunque está presente está siendo resuelta a partir de sus propias prácticas. Por ello, consideramos que nos encontramos en un momento en el que las circunstancias que hemos descrito están generando nuevos espacios y discursos para la configuración de nuevas tradiciones en los sistemas de alimentación locales.

Finalmente, consideramos que nuestro trabajo ha dejado abiertas distintas vetas de análisis que han aparecido para trabajos de investigación futuros, ya sean propios o aquellos que pudieran llegar a desprenderse de las críticas o aclaraciones de lo que aquí hemos hecho. El primero de estos pendientes está vinculado a la discusión que hemos mantenido sobre la alimentación vista a través de los recetarios en los que, si bien ya ha habido vastos trabajos, para la zona en la que nos ubicamos y una propuesta que revise a estos como productos culturales aún está sin aportaciones. La segunda de las vetas que se abren a partir de nuestro trabajo está relacionada con la configuración de un campo en el que los agentes específicos, los cocineros, mujeres y hombres, están generando un proceso en el que la “gastronomía tradicional” comienza a tener un nivel de objeto en disputa y en el que son reconocidos socialmente como los depositarios y conocedores legítimos de los sabores de la nostalgia, como los hemos denominado en nuestro trabajo. Un tercer eje que se abre son los estudios que integren de manera más esquemática los distintos sentidos que se unen a la alimentación, no sólo desde la experiencia de los agentes o del romanticismo acrítico que puede generar esta perspectiva, sino también desde un aspecto teórico y/o un aporte de más información etnográfica a una antropología sensorial. Un cuarto elemento que consideramos se puede desprender con dirección a la antropología de las emociones es la configuración de la nostalgia no únicamente a través de los sabores, sino también de los olores, los sonidos y los colores que están presentes en las distintas fases de los sistemas de alimentación. Una última veta de trabajo se encuentra en la continuidad de los estudios sobre alimentación que busquen superar las dicotomías que minan a las Ciencias Sociales, en particular, y a la construcción del conocimiento, en general. Estas dicotomías también están relacionadas con las visiones que hemos construido sobre los estudios de la alimentación que, a menudo, quedan reducidos a las áreas de las comidas, los platillos, las tradiciones sin una visión crítica y sin tener en consideración los procesos mediante los cuales llegaron a constituirse como tal en el presente etnográfico.

REFERENCIAS

- Aceves Ávila, R. (2018). Un siglo de recetarios jaliscienses de cocina: un acercamiento al análisis de la identidad regional. *Dimensión Antropológica*, año 25. Volumen 72. Enero — abril. pp. 72 – 109.
- Adams, C. J. (2016). *La política sexual de la carne: una teoría crítica feminista vegetariana*. Asociación Cultural Derramando Tinta: México.
- Agamben, G. (2016). *Gusto*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora.
- Aguilar Piña, P. (2016). *Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco, México*. Tesis de doctorado. Ciudad de México: Universidad Autónoma de México.
- Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*. Número 48. Volumen 1. Distrito Federal: Instituto de Investigaciones Antropológicas/Universidad Nacional Autónoma de México. pp. 11 - 31.
- Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de antropología*. Número 1. Volumen 35. pp. 11 – 29. <http://dx.doi.org/10.22201/ia.24486221e.2001.1.14884>
- Aguilar Rodríguez, S. (2008). Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940 - 1960). *Revista de Estudios Sociales*. Número. 29, Bogotá. pp. 28 - 41.
- Aguirre, P. (2016). Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. *Salud Colectiva*. Número 4. Volumen 12. pp. 463 – 472.
- Aira, T. (2020). *La política de las emociones. Cómo los sentimientos gobiernan el mundo*. ARPA.
- Alcantara Ferrer, S. A. (2016). Dos desafíos para los antropólogos contemporáneos. En Esteva Fabregat, C. (coordinador). *Ortodoxias y heterodoxias en la antropología Mexicana*. Zapopan: El Colegio de Jalisco.
- Alison, A. (1825). *Essay on the Nature and Principles of Taste*. Edinburg.
- Alonso, A. M. (1988). The Effects of Truth: Re-Presentations of the Past and the Imagining of Community. *Journal of Historical Sociology*. Número 1. Volumen 1. pp. 33 – 57. <https://doi.org/10.1111/j.1467-6443.1988.tb00003.x>
- Angé, O.; Berliner, D. (2015). *Anthropology and Nostalgia*. New York: BerghahnBooks.

- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*. Número 1. Volumen 30. Cambridge University Press. pp. 2 – 34. <https://www.jstor.org/stable/179020>
- Appadurai, A. (1986). *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*. New York: Cambridge University Press.
- Arellano Hernández, R. (2016). *Manos mágicas en las cocinas de humo*. San Cristóbal de Las Casas. Sin editorial.
- Arévalo, J. M. (2012). El patrimonio como representación colectiva: la intangibilidad de los bienes culturales. *Andes*. Volumen 23. Salta: Instituto de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanidades.
- Ariza, M. (2017). Vergüenza, orgullo y humillación: contrapuntos emocionales en la experiencia de la migración laboral femenina. *Estudios Sociológicos*. Número 103. Volumen XXXV, enero-abril. Distrito Federal, México: El Colegio de México, A.C. pp. 65-89.
- Arrollo, P. (2008). La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico-degenerativas. *Artemisa en línea*. Volumen 65. Noviembre - diciembre. www.medigraphic.com
- Artigas, B. (1984). San Cristóbal de Las Casas. Esbozo de su arquitectura. En Gobierno del Estado de Chiapas. *San Cristóbal y sus alrededores*. Tomo II. México: Secretaría de Educación y Cultura. pp. 9 – 92.
- Aubry, A. (1991). *San Cristóbal de Las Casas. Su historia urbana, demográfica y monumental*. San Cristóbal de Las Casas: INAREMAC
- Ayuso Peraza, G.; Castillo León M. T. (2013). Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias Yucatecas. *Estudios sociales. Revista de Alimentación contemporánea y Desarrollo regional*. Número 50. Volumen 27. Revista electrónica. ISSN: 2395-9169
- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830 – 1890). *Desacatos*. Número 43. Septiembre — diciembre. pp. 31 – 44.
- Bak-Geller Corona, S. (2009). Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. La Construcción de la nación y de un modelo culinario nacional. *Anthropology of food* [Online]. S6. Diciembre. <http://journals.openedition.org/aof/6464>
DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.6464>
- Bajtín, M. (1975). *Teoría y estética de la novela*. Madrid: Taurus.
- Bauman, Z. (2017). *Retrotopía*. Ciudad de México: Paidós.

- Bauman, Z. (2005). *Identidad*. Buenos Aires: Losada.
- Bartra, R. (2007). *Antropología del cerebro. La conciencia y los sistemas simbólicos*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bermúdez, L. del R. (2011). ¿Categoría étnica? “Los coletos” y la designación de procesos de identidad social. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas (México). *Asociación para el fomento de los estudios históricos en Centroamérica*. Número 50. pp. 1 – 22. Disponible en https://www.afehc-historia-centroamericana.org/index.php/_action_fi_aff_id_2729.html
- Berryessa-Erich, F.; Cruz Salazar, T. (2020). Mecanismos de mercantilización y revaluación del suelo urbano en San Cristóbal de Las Casas (1998 – 2003). En Toledo Tello, S.; Garza Caligaris, A. M.; Imberton Deneke, G. (Coordinadoras). *Miradas etnográficas sobre San Cristóbal de Las Casas y localidades alteñas de Chiapas. Siglos XIX – XXI*. Tuxtla Gutiérrez: Universidad Autónoma de Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Bertrán Vilá, M.; Flores, N. A. (2019). Alimentación, confianza y cultura política en México. En Rubio, B.; Pasquier A. (Compiladoras). *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria*. México: Universidad Nacional Autónoma de México: Instituto de Investigaciones Sociales.
- Bertrán Vilá, M. (2016). *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la Ciudad de México*. Barcelona: Editorial OUC/ Universidad Autónoma Metropolitana – Xochimilco.
- Bertrán Vilá, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis. Revista de Saude Colectiva*. Número 2. Volumen 20. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312010000200004>
- Beatty, A. (2010). How Did it Feel for You? Emotion, Narrative and The Limits of Ethnography. *American Anthropologist*. Número 3. Volumen 112. pp. 430 - 443.
- Beorlegui, C. (2011). *La singularidad de la especie humana. De la hominización a la humanización*. Bilbao: Universidad de Deusto.
- Biel, R. (2016). *Sustainable Food Systems. The Role of the City*. Londres: UCL Press.
- Bigenho, M. (2001). ¿Por qué no todos sienten nostalgia? Letras de canciones e interpretación en Yura y Toropalca (Potosí, Bolivia). En Cánepa Kock, G. *Identidades representadas. Performance, experiencia y memoria en Los Andes*. Lima: Universidad Católica del Perú. pp. 61 – 92.
- Blanco García, V. (1940). *Diccionario Latino-Español y Español-Latino*. España: Editorial Aguilar.

- Boiger, M.; Mesquita, B. (2012). The Construction of Emotion in Interactions, Relationships, and Cultures. *Emotion Review*. Volumen 4. Número 3. págs 221 – 229. Disponible en: <http://emr.sagepub.com/content/4/3/221>
- Bourdieu, P. (2010). *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Madrid: Taurus.
- Bourdin, G. L. (2016). Antropología de las emociones: conceptos y tendencias. *Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas*. Número 67. pp. 55 - 75.
- Boym, S. (2001). *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books.
- Braunstein, N. A. (2008). *La memoria, la inventora*. México: Siglo XXI.
- Brillat – Savarin, J. A. (2016). *Fisiología del gusto. Meditaciones de gastronomía trascendente*. España Biblok Book Export.
- Burguete Estrada, M. (2004). *¿Qué es un coletó? La Extraña biografía de un capitán fundador*. San Cristóbal de las Casas: La Noticia.
- Camou Healy, E. (2008). Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria. En: Godoy, S. A.; Meléndez Torres, J. M. (Coords.). *Cultura y Seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. Distrito Federal: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo/Plaza Valdés. pp. 19 - 36.
- Campbell, J. (2017). *At the First Table. Food and Social Identity in Early Modern Spain*. Lincoln/ London: University of Nebraska Press.
- Campillo Álvarez, J. E. (2012). *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: obesidad, diabetes, hipertensión, dislipemia y aterosclerosis*. Barcelona: Crítica.
- Candau, J. (2006). *Antropología de la memoria*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Carrasco Henríquez, N. (2004). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile*. Tesis de doctorado, Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Cascante, K. (2011). Crisis alimentaria: un consenso por la agricultura. *Estudios de Política Exterior S. A.* Número 142. Volumen 25. pp. 128 – 137.

- Castaingts Tellery, J. (2017). Antropología simbólica de las emociones y neurociencia. *Alteridades*. Número 27. Volumen 53. pp. 23 — 33.
- Castillo Girón, V. M.; Coehlo, A. M. (2007). Las empresas transnacionales mexicanas de alimentos y bebidas y el desarrollo de las economías emergentes. *Cultura, tecnología y patrimonio*. Número 2. Volumen 4. pp. 135 - 154.
- Celis Juárez, M. E.; Mayorga, F.; Iturriaga, J. N.; Molina López, M. G.; Nandayapa, M.; Ramos Maza, R.; Pineda, L. O.; Rodríguez García, T.; Suárez Argüello, L. A.; (2000). *Chiapas, viaje culinario*. Tuxtla Gutiérrez: Pinacoteca Editores, Secretaria de Turismo del Estado de Chiapas.
- Colin, C. (2017). La nostalgia en la producción urbana. La defensa de barrios en Santiago de Chile. *Revista Invi*. Número 91. Volumen 32. pp. 91 – 111.
<https://dx.doi.org/10.4067/S0718-83582017000300091>
- Constance, D. H.; Heffernan W. D. (1994). Las empresas transnacionales y la globalización del sistema alimentario. En Bonnano, A. (Coordinador). *Globalización del sector agrícola y alimentario*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Contreras Hernández, J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos?. *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Memoria de simposio. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad. pp. 39 – 58.
- Contreras Hernández, J. (Comp.) (1995), *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Contreras Hernández, J.; Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Coria López, M. (2019). Sobre salud y alimentación: dietas astrológicas en el renacimiento y sus espejos novohispanos. En García López, I. C. (Organizadora). *5to. Coloquio Internacional de Antropología y Etnografía de la Alimentación "Encuentros interdisciplinarios"*. Conferencia llevada a cabo en el coloquio. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Coria López, M. (2018). La tradición dietética del Renacimiento. *Crítica*. Número 9. Disponible en <https://paginasalmon.com/2018/12/7/la-tradicion-dietetica-del-renacimiento-por-mariana-croia-lopez/>
- Corzo Domínguez, C. E. (2017). *Regiones culturales en la Ciudad Cosmopolita de Chiapas, San Cristóbal de Las Casas. Una mirada a través de las Interacciones Sociales*. [Tesis de doctorado]. Tuxtla Gutiérrez: Universidad Autónoma de Chiapas.

- Chávez E., V. E. (2009). *Las Hallacas caraqueñas: tejidos de identidades, sabores e imaginarios (Estudio cualitativo sobre las significaciones que construyen hacedores (as) y consumidores (as) caraqueños en torno a las hallacas*. [Trabajo de grado]. Universidad Central de Venezuela.
- Damasio, A. (2019). *En busca de Spinoza. Neurobiología de la emoción y los sentimientos*. Ciudad de México: Paidós.
- De Castro Martínez, T. (1996). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad de Granada.
- De Certeau, M. (2000). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. México D.F.: Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, Universidad Iberoamericana.
- De Certeau, M. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- De Cervantes Saavedra, M. (2017) [1605]. *El Ingenioso Hidalgo, Don Quijote de La Mancha*. México: Íconos literarios.
- De Ciudad Real, A. (1976). *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*. México: Universidad Nacional Autónoma de México/ Instituto de Investigaciones Históricas.
- De Domingo-Bartolomé, M.; López-Guzmán, J. (2014). La medicalización de los alimentos. *Persona y bioética*. Número 2. Volumen 18. pp. 170 – 183.
- De Rivera, J. (1992). Emotional Climate: Social Structure and Emotional Dynamics. *International Review of Studies on Emotion*. Número. pp. 199 – 218.
- De Quevedo, F. (1969) [1604]. *La vida del Buscón llamado Don Pablos*. España: Salvat Editores.
- De Remesal, A. (1932). *Historia general de las Indias Occidentales y particular de la gobernación de Chiapa y Guatemala*. Edición de Villacorta, J. Antonio. 2ª ed. Guatemala: Biblioteca "Goathemala".
- De Sebastián, L.(2009). *Un planeta de gordos y hambrientos. La industria alimentaria al desnudo*. Barcelona: Ariel.
- Del Ángel-Pérez, A. L.; Villagómez-Cortés, J. A. (2014). Alimentación, salud y pobreza en áreas marginadas urbanas: caso Veracruz – Boca del Río, Veracruz, México. *Estudios sociales*. Número 44. Volumen XXII. pp. 11 – 35.
- Delgado Cabeza, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica*. Número 10. Segundo semestre. pp. 32 – 61.

- Delgado Salazar, R. (2001). Comida Cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*. Número 1. Volumen XXXVI. Distrito Federal: El Colegio de México A.C. pp. 83 – 108.
- Descola, P. (2013). *Beyond Nature and Culture*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Desireé Ibáñez, I. (2016). Transformaciones en las experiencias de comensalidad de los sectores subalternos: análisis de narrativas y discursos mediáticos en Córdoba-Argentina. *Razón y Palabra*, Número 3. Volumen 20. pp. 312 - 321.
- Díaz Méndez, C.; Gómez Benito, C. (2005). Sociología y alimentación. *Revista Internacional de sociología*. Número 40. Tercera época. pp. 21 – 46.
- Dickie, G. (1996). *The Century of Taste. The Philosophical Odyssey of Taste in the Eighteenth Century*. New York: Oxford University Press.
- Domínguez Pallach, A. C. (2012). *El sentido del gusto y su dimensión estética en la comida*. [Tesis de licenciatura]. México: Facultad de Filosofía/Universidad Panamericana.
- Douglas, M. (2006). *El levítico como literatura. Una investigación antropológica y literaria de los retos en el Antiguo Testamento*. Barcelona: Gedisa.
- Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto*. Barcelona: Gedisa.
- Douglas, M. (1973). *Pureza y peligro*. Madrid: Siglo XXI.
- Dreher, J. (2017). Fenomenología de la memoria. Superando el antagonismo entre memoria individual y memoria colectiva. *Cuadernos de filosofía latinoamericana*. Número 116. Volumen 38. pp. 25 – 45. DOI: <http://dx.doi.org/10.15332/s0120-8462.2017.0116.01>
- Drewnowski, A. (1997). Taste Preferences and Food Intake. *Annual Review Nutrition*, Número 17. pp. 237 - 253.
- Elías, N. (2016). *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Enciso Domínguez, G., Lara. A. (2014). Emociones y Ciencias Sociales en el S. XX: la precuela del giro afectivo. *Athenea Digital. Revista de Pensamiento e Investigación Social*. Número 1. Volumen 14. Enero – abril. pp. 263 – 288. DOI: <https://doi.org/10.5565/rev/athenead/v14n1.1094>
- Escobar Villegas, J. C. (2000). *Lo imaginario. Entre las ciencias sociales y la historia*. Medellín: Fondo Editorial Universidad EAFIT

- Esperón, J. P. E. (2011). Pensar más allá de la dialéctica. Nietzsche, Heidegger y la diferencia. *Nuevo Itinerario. Revista de filosofía*. Número 6. pp. 1 – 13. DOI: <http://dx.doi.org/10.30972/nvt.063198>
- Esquivel, L. (2004). *Como agua para chocolate*. México: Grijalbo.
- Fernández – Armesto, F. (2004). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets.
- Fernández Poncela, A. M. (2011). Antropología de las emociones y teoría de los sentimientos. *Revista Versión Nueva Época*. Número 26.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fossaert, R. (1983). Las identidades. En Fossaert, R. *La société, Les structures idéologiques*. Tomo 6. Paris: Éditions du seuil. pp. 294 - 301, 314 - 317.
- Fuentes, A.; Fresno, M. J.; Santander, H.; Valenzuela, S.; Gutiérrez, M. F.; Miralles, R. (2010). Sensorpercepción gustativa: Una revisión. *Int. J. Odontostomat*. Número 4. Volumen 2. pp. 161 – 168.
- Gage, T. (1946). Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage en la Nueva España. Biblioteca Goathemala – Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala: Guatemala.
- García Barthe, M. (2014). Del alimento a la comida. Las transformaciones en la comensalidad y su efecto en los cuerpos de los niños. *Revista Hosp. Niños Buenos Aires*. Número 255. Año 56. pp. 237 – 248.
- García Sánchez, E. (2019). Aspectos dietético – sociales de la alimentación en Al –Aldalus. En García López, I. C. (Organizadora). *5to. Coloquio Internacional de Antropología y Etnografía de la Alimentación “Encuentros interdisciplinarios”*. Conferencia llevada a cabo en el coloquio. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- García Sánchez, E. (2005). Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusíes. En Marín, M.; de La Puente, C. (editoras). *El banquete de las palabras: la alimentación de los textos árabes*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas/
- Giddens, A. (2011). *La constitución de la sociedad. Bases para la teoría de la estructuración*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Giddens, A. (1995). *Modernidad e identidad del yo. El yo y la sociedad en la época contemporánea*. Barcelona: Península.

- Giménez, G. (2004). Materiales para una teoría de las identidades sociales. En Valenzuela Arce, J. M.(coordinador). *Decadencia y auge de las identidades. Cultura nacional, identidad cultural y modernización*. Tijuana: El Colegio de la Frontera Norte.
- Gómez-Tabanera García, J.M. (1985). ¿Cocinar hizo al hombre?. *Cuadernos de prehistoria y arqueología*. Número 11 – 12. pp. 69 – 86.
- González Rey, F. L. (2000). El lugar de las emociones en la constitución social de lo psíquico: el aporte de Vigotsky. *Educacao e sociedade*. Número 70. Año XXI. pp. 132 – 148.
- Good Eshelman, C.; Corona de la Peña, L. E. (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia – Arnaiz, M. (2014). Comer en tiempos de “crisis”: nuevos contextos alimentarios y salud en España. *Salud pública de México*. Número 6. Volumen 56. pp. 648 – 653. DOI: <https://doi.org/10.21149/spm.v56i6.7392>
- Gracia-Arnaiz, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: ICARIA: Institut Català d' Antropologia.
- Gravano, A. (2016). *Antropología de lo urbano*. Santiago de Chile: LOM ediciones.
- Green, R. (2008). *Nueva visión europea en los temas seguridad y calidad alimentaria*. Montevideo: IICA, PROCISUR.
- Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Bogotá: Norma, Universidad Nacional Federico Villareal.
- Gutiérrez Gutiérrez, J. A. (1996). *Infundios contra San Cristóbal de Las Casas*. México: Porrúa.
- Halbwachs, M. (2004). *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Halbwachs, M. (1968). *La mémoire collective*. Paris: PUF.
- Hall, S.; du Gay, P. (Compiladores) (2003). *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Harris, M. (2012). *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Harvey, D. (2003). *The New Imperialism*. Oxford University Press.

- Hirai, S. (2009). *Economía política de la nostalgia. Un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos*. México: Universidad Autónoma Metropolitana/Juan Pablos.
- Hobsbawm, E.; Ranger, T. (Editores) (2002). *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica. Trad. Omar Rodríguez.
- Hoffmann, O. (2007). Identidad – Espacio: relaciones ambiguas. En, Estrada, M.; Labazée, P. *Globalización y localidad: espacios, actors, moviidades e identidades*. México. CIESAS – IRD. pp. 431 – 450.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and Memory. *Annual Review Anthropology*. Número 1. Volumen 35. pp. 361 – 378.
- Howes, D. (2014). El creciente campo de los estudios sensoriales. *Revista latinoamericana de Estudios sobre cuerpos, emociones y Sociedad*. Número 15. Año 6. pp. 10 – 26.
- Huerta Sobalvarro, K. K.; Martínez Centeno, A. L. (2018). La revolución Verde. *Revista Iberoamericana de Bioeconomía y Cambio Climático*. Número 8. Volume 4. pp. 1040 – 1052. <https://doi.org/10.5377/ribcc.v4i8.6717>
- Hull S., M. (2012). Files and the Political Economy of Paper. En *Government of Paper: The Materiality of Bureaucracy in Urban Pakistan*. Berkeley: University of California Press.
- Hume, D. (2003). El Criterio del gusto. *De la Tragedia y otros ensayos sobre el gusto*. Buenos Aires: Editorial Biblos.
- Imilan, W. A.; Millaleo, A. (2016) Comer a lo peruano. Lugares de la migración gastronómica. En Imilan, W.; Márquez, F.; Stefoni, C. *Rutas Migrantes en Chile. Habitar, festejar y trabajar*. Santiago de Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Janes, L.; Bourguignon, H. (2014). Curiosité gastronomique et cuisine exotique dans l'entre-deux-guerres: Une histoire de goût et de dégoût. *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*. Número 123. pp. 69 - 84. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/24673885>
- Jacobson, D. (1991). *Reading Ethnography*. USA: State University of New York Press.
- Jara Fuente, J. A. (2020). *Las emociones en la historia: Una propuesta de divulgación*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla – La Mancha.
- Jiménez Paniagua, J. (1994). *Scholion In Rebus Gestis Sancti Christophori. Disertación sobre las cosas referents a San Cristóbal de Las Casas, Ciudad Real de Chiapas*. San Cristóbal de las Casas: Editorial Fray Bartolomé de Las Casas, A.C.

- Klein, J. A.; Murcott, A. (Editores) (2014). *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. New York: Palgrave Macmillan.
- Klopper, D. (2016). Introduction: The Problem of Nostalgia. *English in Africa. South African Literary Project. Special Issue: Nostalgia*. Número 3. Volumen 43. pp. 9 – 17. Disponible en <https://jstor.org/stable/26359335>
- Korsmeyer, C. (2014). *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Paidós.
- Korsmeyer, C. (1999). *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press.
- Lalive D'epinay, C. (2008). La vida cotidiana: construcción de un concepto sociológico y antropológico. *Sociedad hoy*. Número 14. pp. 9 – 31. Universidad de Concepción. Concepción.
- Lami, B. (2006). Sociología urbana o sociología de lo urbano. *Estudios demográficos y urbanos*. Número 1. Volumen 21. Enero – abril. Distrito Federal: El Colegio de México A.C.
- Le Bretón, D. (2012). Por una antropología de las emociones. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*. Número 10. Año 4. pp. 67 – 79.
- Le Breton, D. (1998). *Las pasiones ordinarias. Antropología de las emociones*. Buenos Aires: Nueva visión.
- Le Goff, J. (1991). *El orden de la memoria. El tiempo como imaginario*. Barcelona: Paidós.
- Lefebvre, H. (1983). *La presencia y la ausencia. Contribución a la teoría de las representaciones*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lefebvre, H. (1978). *El derecho a la ciudad*. Barcelona: Ediciones Península.
- Lenclud, G. (1987). In tradition n'est plus ce qu'elle était... sur les notions de traditions et de société tradition nelle en ethnologie. *Terrain*. Número 9. París: Ministerio de Cultura. pp. 110 – 13.
- Levi-Strauss, C. (2002). *Mitologías I. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Levi-Strauss, C. (1995). *Antropología Estructural*. Barcelona: Paidós.
- Lupano, M. M. (2012). Sabores, prácticas y nuevos consumos a través de los libros de cocina y recetarios. En Babot, M. del P.; Marschoff, M.; Pazzarelli, F. (Editores). *Las manos en la masa. Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba: Facultad de Filosofía y Humanidades: Museo de Antropología UNC: Instituto Superior de Estudios Sociales.

- Lutz, C. y White G. M. (1986). The Anthropology of Emotions. *Annual Review of Anthropology*. Volúmen 15. pp. 405 – 436.
- Markman, Sidney D. (1987). *San Cristóbal de Las Casas*. San Cristóbal de Las Casas: Editorial Fray Bartolomé A. C.
- Mayorga Mayorga, F. (2000). *Recetario popular coeto*. Cocina Indígena y Popular 41. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Medina, F. X.; Tresserras, J.(editores) (2018). *Food, Gastronomy and Tourism. Social and Cultural Perspectives*. Guadalajara: Centro Universitario de Ciencias Sociales Humanidades/ Centro Universitario de los Lagos. Universidad de Guadalajara.
- Méndez Montoya, A. F. (2012). *The Theology of Food: Eating and the Eucharist*. West Sussex, U.K.: Wiley-Blackwell
- Menéndez García, R.; Franco Díez, F. J. (2009). Publicidad y alimentación: influencia de los anuncios gráficos en las pautas alimentarias de infancia y adolescencia. *Nutrición Hospitalaria*. Número 3. Volumen 24. pp. 318 – 325.
- Merleau-Ponty, M. (1994). *Fenomenología de la percepción*. Madrid: Planeta.
- Mintz, Sidney W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo Veintiuno.
- Mintz, S.; y Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review Anthology*. Número 31. pp. 99 – 119.
- Miranda Saucedo, M. I. (2011). El sabor de los recuerdos: formación de la memoria gustativa. *Revista digital Universitaria*. Número 3. Volumen 12. pp. 1 – 14. Disponible en <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num3/art24/art24.pdf>
- Monsalve Vargas, T.; Peláez, J. I.; Serrano Sánchez, C. (2014). Sobrepeso, obesidad y condiciones socioculturales en es+-colares entre los siete y los once años de edad en la Ciudad de Orizaba, Veracruz. *Anales de antropología*. Número 1. Volumen 48. pp. 273 – 299.
- Montecino Aguirre, S. (2009). Hacia una genealogía del gusto y la transmisión de sabores culinarios en una ciudad del norte de Chile. *Revista chilena de Literatura*. Número 72. Disponible en <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/121765>
- Morin, E.; Le Moigne Jean-L. (2006). *Inteligencia de la complejidad. Epistemología y pragmática*. Actas del coloquio de Cerisy. Ediciones de l'aube.

- Moscoso Pastrana, P. (1991). *Leyendas de San Cristóbal*. Tuxtla Gutiérrez: Gobierno del Estado de Chiapas.
- Moscoso Pastrana, P. (2019). Panorama del San Cristóbal de ayer (semblanza histórica). *AAPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura*. Número 1. Año 11. pp. 47 —63.
- Navarrete – Cazales, Z. (2015). ¿Otra vez la identidad? Un concepto necesario per imposible. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*. Número 65. Volumen 20. pp. 461 – 479.
- Nostalgia, (s.f.). En *Wikipedia*. Recuperado el 30 de abril de 2021 de <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Nostalgia&oldid=135075808>
- Nunes dos Santos, C. (2007). Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y perspectivas en turismo*. Número 2. Volumen 16. pp. 234 – 242. Disponible en <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713889006>
- Páez, D., Espinosa, A., Bobowik, M.. (2013). Emotional climate. How Is it Shaped, Fostered, and Changed? En Hermans. D., Timé, B., Mesquita, B. (Compiladores). *Changing Emotions*. Nueva York: Psychology Press. pp. 113 – 119. Disponible en <https://www.researchgate.net/publication/233740552>
- Page Pliego, J. (2019). Dulce exterminio: refresco y cerveza como causa desencadenante y complicaciones de la diabetes en mayas de Chiapas. *Revista Medicina Social*. Número 2. Volumen 12. Mayo – Agosto. pp. 87 – 95.
- Paire, J. (2001). *De caracoles y escamoles: un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*. México: Alfaguara.
- Paniagua, F. A. (1908). *Documentos y datos para un diccionario etimológico, histórico y geográfico de Chiapas*. San Cristóbal Las Casas: Manuel Bermúdez.
- Paniagua Herrera, J. (2010). *Voces memorables de la resistencia*. México: Universidad Intercultural de Chiapas.
- Paniagua Mijangos, J. G. (2010). Territorio, resignificación y disputa de espacios públicos en ciudades coloniales. El caso del centro histórico y sus barrios en San Cristóbal de las Casas, Chiapas. *XXXIII Encuentro de la Red Nacional de Investigación Urbana*. Barranquilla.
- Paniagua Mijangos, J. G. (2011). *Cuando la Identidad camina. Diversidad urbana y cambio cultural en San Cristóbal de Las Casas, México. Una perspectiva antropológica*. [Tesis de doctorado]. Granada: Universidad de Granada.
- Paredes López, O.; Gallardo Navarro, Y. (1976). La industria alimentaria en México y la penetración de las empresas transnacionales. *Comercio exterior*. Número 9. Volumen 31. pp. 1421 – 1435.

- Pedrero Nieto, G. (1984). Las haciendas y los ranchos San Cristobalences del siglo XIX. En Gobierno del Estado de Chiapas. *San Cristóbal y sus alrededores. Tomo I*. México: Secretaría de Educación y Cultura. pp. 99 – 139.
- Pilcher, Jeffrey M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Pincemin Deliberos, S.; Magaña Ochoa, J. (2003). Introducción. En Pincemin Deliberos S.; Magaña Ochoa, J. (Editores). *Rituales y fiestas en Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Pinque, G. (2020). Estructuras del sentir: revisitando una noción para estudiar las maneras en que se experimentan y encarnan las transformaciones socioculturales. *Revista Heterotopías del Área de Estudios Críticos del Discurso de FFyH*. Número 6. Volumen 3.
- Piñero Ramírez, S. L. (2008). La teoría de las representaciones sociales y la perspectiva de Pierre Bourdieu. Una articulación conceptual. *CPU – e. Revista de Investigación Educativa*. Número 7. pp. 1 – 19. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=283121713002>
- Pitarch, P. R. (2004). Un lugar difícil: Estereotipos étnicos y juegos de poder en Los Altos de Chiapas. En Viqueira, J. P.; Ruz, M. H. (editores). *Chiapas. Los rumbos de otra historia*. Universidad Autónoma de México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Pollan, M. (2014). *Cocinar. Una historia natural de la transformación*. México: Debate.
- Póo, M. (2009). *Del alma y la cocina*. Tuxtla Gutiérrez: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Portal, A. M. (2003). La construcción de la identidad urbana: la experiencia de la pérdida como evidencia social. *Alteridades*. Número 26. Volumen 13. julio – diciembre. D.F.: Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Iztapalapa. pp. 45 – 55.
- Poulain, Jean-P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris: Editions Privat.
- Prado Ramírez, R. (2018). Frutas y hortalizas del Estado de Chiapas: su relación con el mercado y las tendencias de consumo. En Prado Ramírez, R.; Sánchez Osorio, E.; Flores López, M. de L. (Coordinadores). *Cadenas de valor en el sistema agroalimentario de Chiapas. Necesidades, retos y perspectivas*. México: CIATEJ; Juan Pablos Editor.
- Proust, M. (1983). *Por el camino de Swann (I)*. México: Origen.

- Quesada Monge, R. (2001). La lógica de la Nostalgia. Historia y Cultura en el siglo XX. *Diálogos. Revista Electrónica de Historia*. Número 2. Volumen 2. Universidad de Costa Rica. Disponible en <https://www.redalyc.org/pdf/439/43920201.pdf>
- Quintero, P. (20015). Naturaleza, cultura y sociedad. Hacia una propuesta teórica sobre la noción de sociabilidad. *Gazeta de Antropología*, Número 21. Artículo 21. Disponible en https://www.ugr.es/~pwlac/G21_21Pablo_Quintero.html
- Ramírez Goicoechea, E. (2001). Antropología compleja de las emociones humanas. *ISEGORÍA, Revista de Filosofía moral y política*. Número 25. pp. 177 – 200. DOI: <https://doi.org/10.3989/isegoria.2001.i25.589>
- Raposo Quintana, G. (2009). Narrativas de la imagen: Memoria, relato y fotografía. *Revista Chilena de Antropología Visual*. Número 13. pp. 79 – 103.
- Rebato Ochoa, E. M. (2009). Las ‘nuevas’ culturas alimentarias: Globalización vs. Etnicidad. *Osasunaz*. Número 10. pp. 135 – 147.
- Reynoso Bazúa, A. (2016). Comer para sanar: alimentación y medicina en Nueva Galicia, Siglo XVIII. *Relaciones*. Número 146. pp. 47 - 81.
- Robertson, J. (1991). *Ntíve and Newcomer. Making and Remaking a Japanese City*. Berkeley: University of California Press. Disponible en <https://publishing.cdlib.org/ucpressebooks/view?docId=ft2m3nb148;brand=ucpress>
- Román García, C.; Benítez Muro, A. (2000). *Con sabor Chiapaneco*. Tuxtla Gutiérrez: Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Chiapas.
- Ronzin, E.; Ronzin, P. (1981). Culinary Themes and Variations. *Natural History*. Número 90. pp. 6 – 14.
- Rosaldo, R. (2000), *Cultura y verdad. La reconstrucción del análisis social*. Quito: Abya-Yala.
- Rosas y Kifuri, M. E. (2014). *Las dinámicas de las tensiones culinarias en la región de Los Altos de Chiapas. El caso de San Cristóbal de las Casas*. [Tesis de doctorado]. Tuxtla Gutiérrez: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Rubio, B.; Pasquier, A. (Compiladoras). *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria*. México: Universidad Nacional Autónoma de México: Instituto de Investigaciones Sociales.

- Saldarriaga E., G. (2016). Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación en la América Española, siglos XVI – XVII. *Varia Historia, Belo Horizonte*. Número 58. Volumen 32. pp. 53 – 77.
- Sánchez de Pineda, D. (1988). *Comida tradicional de San Cristóbal de Las Casas*, México.
- Sánchez Martínez, A. V. (2007). *Gastronomía y memoria de lo cotidiano. Un análisis discursivo en las descripciones de las recetas*. México: Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey: Plaza y Valdés.
- Santiago Cruz, F. (1981). *San Cristóbal de Las Casas en el relato de sus historiadores*. México D.F.: Tradición.
- Santos Herceg, J. (2014). Cotidianidad. Trazos para una conceptualización filosófica. *Alpha (Osorno)*. Número 38. pp. 173 – 196. DOI: <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-22012014000100012>
- Sartre, Jean-P. (sin fecha). *Bosquejo de una teoría de las emociones*. Sin Lugar: Webliblioteca del pensamiento. Disponible en <https://filoymas.files.wordpress.com/2015/03/bosquejo-de-una-teor3ada-de-las-emociones-jean-paul-sartre.pdf>
- Scott, K. (2018). Gustatory Processing in *Drosophila Melanogaster*. *Annual Review of Entomology*. Número 63. pp. 15 - 30.
- Sedikides, C.; Wildschut, T.; Arndt, J.; Routledge, C. (2008). Nostalgia: past, Present, and Future. *Current Directions in Psychological Science*. Número 5. Volumen 17. pp. 304 – 307. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1467-8721.2008.00595.x>
- Shack, D. N. (1995). El gusto del catador: determinaciones sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En Contreras Hernández, J. *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona. pp. 111 - 126.
- Silvertown, J. (2019). *A la mesa con Darwin. Tras las huellas de la evolución de nuestros alimentos*. Ciudad de México: Ariel.
- Sosa Baldivia, A.; Ruiz Ibarra, G. (2017). La disponibilidad de alimentos en México: un análisis de la producción agrícola de 35 años y su proyección para 2050. *Papeles de población*. Número 23. Volumen 23. pp. 207 – 230. <https://doi.org/10.22185/24487147.2017.93.027>.

- Srinivas, T. (2002). Una cita con el destino. El caso indio de la globalización cultural. En Berger, Peter L.; Huntington, S. P., *Globalizaciones múltiples. La diversidad cultural en el mundo contemporáneo*, Buenos Aires: Paidós.
- Sulca Báez, E. (1996). *Nosotros los Coletos. Identidad y Cambio en San Cristóbal de Las Casas*. Anuario 1996. Tuxtla Gutiérrez: Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Surrallés Calonge, A. (1998). Entre el pensar y el sentir. La antropología frente a las emociones. *Antropologica*. Número 16. Volumen 16. pp. 291 - 304. Recuperado a partir de <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/antropologica/article/view/1559>
- Sutton, D. E. (2010). Food and the Senses. *Annual Review Anthropology*. Número 39. pp. 209 - 223.
- TenHouten, W. D. (2007). *A General Theory of Emotions and Social Life*. Londres/Nueva York: Routledge.
- Thomas Meda, A.; Reyes Lara, I. A. (2016). *Influencias gastronómicas españolas dell siglo XVI y XVII en la gastronomía Coleta*. [Tesis licenciatura]. Tuxtla Gutiérrez: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Tiedens, L. Z.; Leach, C. W. (2004). *The Social Life of Emotions. Studies in Emotion and Social Interaction*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Tilley Bilbao, Ch. D. (Coordinador) (2015). *Antropología e identidad. Reflexiones interdisciplinarias sobre los procesos de construcción identitaria en el siglo XXI*. Valladolid: Fundación para la Investigación y Formación en Interculturalidad y Educación para el Desarrollo.
- Toledo Tello, S.; Garza Caligaris, A. M.; Imberton Deneke, G. (Coordinadoras) (2020). *Miradas etnográficas sobre San Cristóbal de Las Casas y localidades alteñas de Chiapas. Siglos XIX – XXI*. Tuxtla Gutiérrez: Universidad Autónoma de Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Tormo Capsir, J. R. (s.f.) La gastronomía en la Edad Media. En *Historia de la alimentación*. <https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-gastronomia-en-la-edad-media>
- Trens, M. B. (1957). *Bosquejos históricos de San Cristóbal de Las Casas*, México, DF.
- Turner, V. (1998). *El proceso ritual. Estructura y antiestructura*. Madrid: TAURUS.
- Vázquez Dzul, G. (2017). *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias y lógicas culturales en situación de migración*. Zamora: El Colegio de Michoacán A.C.

- Vázquez Medina, J. A. (2016). *Cocina, Nostalgia y Etnicidad en Restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Barcelona: UOC.
- Vázquez Medina, J. A. (2015). *De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos*. [Tesis de doctorado]. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Vera Noriega, J. Á.; Valenzuela Medina, J. E. (2012). El concepto de identidad como recurso para el estudio de transiciones. *Psicología & Sociedades*, Número 24. Volumen 2. pp. 272-282.
- Victoria Uribe, R.; García-Albarrán, M. A.; Utrilla-Cobos, S. A. (2018). La nostalgia. La relación con el diseño de productos, el consumo y su potencial sustentable. *Revista Legado de Arquitectura y diseño*. Número 24. pp. 4 – 11.
- Vigotsky, L. (2004). *Teoría de las emociones. Estudio histórico – psicológico*. Madrid: Akal.
- Villoro, L. (1994). Sobre la identidad de los pueblos. En: *La identidad personal y la colectiva*. Actas del Coloquio de México del Institut International de Philosophie. 1991. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Yannini, V. (2003). *Imágenes de Chiapas*. México: EDAMEX.
- Yori García, C. M. (2007). *Topofilia o la dimensión poética del habitar*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Wachtel, N. (2006). *La fe del recuerdo. Laberintos marranos*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Williams, R. (2001). *El campo y la ciudad*. Buenos Aires: Paidós.
- Williams, R. (2000). *Marxismo y literatura*. Barcelona. Ediciones Península.
- Wilson, B. (2013). *La importancia del tenedor. Historias, inventos y artilugios en la cocina*. Madrid: Turner.
- Wilson, J. L. (2015). Here and Now, There and Then. Nostalgia as a Time and Space Phenomenon. *Symbolic Interaction*. Número 4. Volumen 38. Pp. 478 – 492. <https://doi.org/10.1002/symb.184>
- Zepeda, Eraclio (Compiador) (1991). *San Cristóbal de Las Casas. Ciudad Real de las Chiapas*. México: Banco Internacional.
- Zimmerman, S. (2010). *Food in the Movies*. USA: McFarland and Company.

ANEXOS

Ascaidude enezessaz
Alaia u sacid ueps pblado
o parat serull gusent ago
del todos y en comas sampe
conoi nomys para senes
atira agnps os osiyo
natura la puenmas
padra de se de se p snto
senor y a dominio de se
majestad e equa p snto
to desido conprie sta con
ee mada agnps itid e sea
ca da quando p sea
en q meza q uento de conuimen
te para al o us o ego y para
que adie a villa de uimane
y se q que se ego y se uer
asi a senta q la d i a villa
en la uer ad u i n d i a de e pa
da se y o se n p i a p i t a n t y
os di ego se n o se q u i t e d i
y d i d o u i d e t a d i s e u i l l a
d i e n t a m e n t e a m u n i c i p a l
e n e s t a t o m a s o c a s i l y s a z
d a s i n t o r a d a e a c a b i l l a
a d o n d e m a s p a n o s c o m u n
e n p e s e n t a p a r a p o r u e n n o
p o b l a d o r e s p o r q u e e s p a r t e
y o q u e e n e l a r e g a m e n t o d e l r e
y t a p a n o c o n u e n t a e s t a l l a
y a b i l l a a s e n t a d a p e r s e n
f o r z a c a e i n p e d e a l g u n a
q u i n g a r e m u e s o s m d s q u e
f o r z a m u n i c i p a l e s y n t e r m e
p a r a l o s p o b l a d o r e s y p e

Ascaidude enezessaz
Alaia u sacid ueps pblado
o parat serull gusent ago
del todos y en comas sampe
conoi nomys para senes
atira agnps os osiyo
natura la puenmas
padra de se de se p snto
senor y a dominio de se
majestad e equa p snto
to desido conprie sta con
ee mada agnps itid e sea
ca da quando p sea
en q meza q uento de conuimen
te para al o us o ego y para
que adie a villa de uimane
y se q que se ego y se uer
asi a senta q la d i a villa
en la uer ad u i n d i a de e pa
da se y o se n p i a p i t a n t y
os di ego se n o se q u i t e d i
y d i d o u i d e t a d i s e u i l l a
d i e n t a m e n t e a m u n i c i p a l
e n e s t a t o m a s o c a s i l y s a z
d a s i n t o r a d a e a c a b i l l a
a d o n d e m a s p a n o s c o m u n
e n p e s e n t a p a r a p o r u e n n o
p o b l a d o r e s p o r q u e e s p a r t e
y o q u e e n e l a r e g a m e n t o d e l r e
y t a p a n o c o n u e n t a e s t a l l a
y a b i l l a a s e n t a d a p e r s e n
f o r z a c a e i n p e d e a l g u n a
q u i n g a r e m u e s o s m d s q u e
f o r z a m u n i c i p a l e s y n t e r m e
p a r a l o s p o b l a d o r e s y p e

Gerónimo de Caceres, escribano público, e del Consejo de la dicha Villareal, dijeron que por cuanto la dicha villa se fundó, y asentó primeramente en la Provincia de Chiapa, porque a la sazón no se había calado ni sabido la tierra, ni los asientos donde se podía, e convenía asentar la dicha villa, para que en ella concurriesen las calidades necesarias para la salud de los pobladores e para el servicio e sustentación de todos, en comarca mas conveniente para tener la tierra en paz e sosiego, e que los naturales fuesen mas sojuzgados al servicio de Dios nuestro señor, e al dominio e servidumbre de sus Magestades. El cual asiento se hizo en protestación de mudar el sitio de ella, cada e quanto se hallasen otro mejor asiento, e conveniente para lo susodicho, e para que la dicha villa permaneciese. E que después de estar así asentada la dicha villa en la dicha provincia de Chiapa, el dicho señor Capitan e los dichos señores Justicia e Regidores de la dicha Villa, juntamente han buscado en esta comarca lugar e asiento para la dicha villa, adonde mas sano e conveniente sea para los vecinos e pobladores. Porque les pareció que en la dicha Provincia de Chiapa, no convenía estar la dicha villa asentada, por ser tierra caliente e de algunas cienegas, e muchos mosquitos e murciélagos, enferma para los pobladores, e por estar entre los indios de que recibirán perjuicio. Por lo cual conviene mudar el asiento de la dicha villa a otra parte donde las dichas causas no hubiese: e aviéndose visto los términos e asientos de estas comarcas, les pareció que en este campo de Gueyzacatlán, hay e concurren las calidades necesarias para la dicha población, por ser la tierra fría, e en ella haber el rio e fuentes de muy buena agua e prados, e pastos e aires, e la tierra e sitio para la dicha villa enjuto, alto e sano al parecer del Médico que al presente se halló, e tierra para ganados e montes e arboledas e comarca cerca e conveniente, en el comedio de toda la tierra e términos de la dicha villa, y en ser mas sin perjuicio de los naturales. Por tanto que el dicho señor Capitán, e los dichos señores Justicia e Regidores de la dicha villa juntamente unánimes y conformes dijeron: Que mudaban e mudaron el asiento de la dicha Villareal, que así está poblada en la dicha provincia de Chiapa, a este dicho campo de Gueyzacatlán, a donde el dicho señor Capitán está con la gente de su ejército, e vecinos e pobladores de la dicha villa, e tiene trazado la plaza e calles de la dicha villa, e la Iglesia de Nuestra Señora, e la casa de Cabildo, donde los dichos señores Justicia, e Regidores se han de juntar con él a las cosas tocantes al servicio de Dios, e de su Magestad, e la buena gobernación de la dicha villa, e bien e pro común de los vecinos e pobladores de ella. E así mismo las casas de los señores capitán e de algunos vecinos de la dicha villa: e mandaron poner en la dicha plaza a un lado de ella la picota, donde se han de ejercitar las cosas de justicia. Y así mesmo mandaron

poner la horca en un cerro alto que está junto al dicho asiento, de la dicha villa, a la parte del Oriente. Con lo cual dijeron habían e hubieron por asentada allí la dicha Villareal, con la jurisdicción e justicia de ella, según e como de antes estaba asentada en la dicha Provincia de Chiapa. De lo asentase en este libro de Cabildo, e lo dice por fe, e testimonio en manera que hiciese fé, cada e cuando me fuese pedido, e firmándolo de sus nombres, e fueron testigos de este auto Juan de Orduña e Miguel Quintero, e Juan de Porras. Mazariegos. El Bachiller Alonso de Aguilar. Pedro de Orozco. Pedro de Estrada. Francisco de Lintorne.

Fuente: López Sánchez, Hermilo (1962). Apuntes históricos de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

ANEXO 2. CORPUS DE PLATILLOS TRADICIONALES EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

Más allá de la creación de un listado válido sobre las recetas de los platillos auténticamente coletos, presentamos en este anexo un listado de aquellos que, tanto a nivel de entrevistas como de documentación y recetarios, aparecen con mayor recurrencia. También consideramos oportuno hacer una división aquí de los platillos tradicionales en dos grupos: el festivo y el cotidiano, más no presentamos una jerarquización en términos de valor o de importancia que tienen para los agentes, sino que preferimos aquí plantear la composición en cuestión de ingredientes que son valorados como característicos de la cocina coleta.

Platillos festivos	
Lengua con champiñones	Lengua de res, pan de blanco (pan francés), pimienta molida, cebolla, tomates, ajo, 1 lata de champiñones al natural, chiles en vinagre, aceitunas.
Lomo relleno prensado	Lomo de puerco, carne molida de lomo de puerco, almendras fileteadas, sal y pimienta, nuez moscada rallada, vinagre, mistela de durazno, tomillo, orégano, laurel, arrayán, vino jerez dulce.
Lomo de puerco en rollo	Lomo de puerco, huevos cocidos, pasas, almendras, chiles chipotles en vinagre, ajo, cebolla, clavos, vinagre, manteca, laurel, tomillo, pimienta, papas, manteca, sal.
Sopa de pan	Tortitas de pan dulce, panes tipo pan francés, papas, zanahorias, ejotes, calabacitas, huevos duros, chicharos cocidos, cebolla, jitomates, tomillo, orégano, pimientas negras, manteca, caldo de gallina o pollo, plátanos machos, pasitas, azúcar, hebras de azafrán, sal.

Lengua fingida	Carne molida de res, ajos, cebolla, pimienta negra en polvo, huevos, pan molido, huevos duros, pan de blanco (pan francés), jitomate, lata chica de chiles de rajas rojas en escabeche.
Lengua almendrada	Lengua de res, almendras, pan francés, jitomates, vinagre, ajo, canela, clavos de olor, pimienta, aceitunas, sal.
Sopa tapada (arroz tapado)	Pechuga de pollo, huevos, huevos duros, chorizos grandes, cebolla, jitomate, calabacitas, zanahorias, chícharos, harían, mantequilla, azúcar, alcaparras, almendras, pasitas, aceite o manteca, pimienta, hebras de azafrán.
Arroz con azafrán	Arroz entero, manteca, tazas de caldo de pollo, hebras de azafrán, cebolla, ajo, chícharos cocidos, sal.
Caldo de habas para vigilia	Habas peladas, cilantro, cebolla, jitomate, ajo, chiles de Simojovel, manteca.
Tamales de azafrán	Masa de maíz, manteca, carne de pollo deshebrada, pan francés, ajo, cebolla, jitomate, azúcar, pimienta, clavo de olor, canela, chiles de Simojovel, azafrán, almendras, ciruelas, chiles morrones de lata, sal.
Mole colete de guajolote	Guajolote mediano, chile ancho, chile guajillo, chile mulato, chile de cascabel, chiles pasillas, chiles morita, jitomates, tomates verdes, ajonjolí, bolitas de chocolate, cacahuete, almendras, pasitas, cebolla, canela, tomillo, orégano, pimienta molida, plátano, pan dulce regional.
Butifarra	Pierna de cerdo, huevos, limón, brandy, sal, pimienta negra molida, nuez moscada, anís, tomillo, orégano, laurel, arrayán, tipa de res o sintética.

Jamón serrano	Pierna de cerdo, panela (piloncillo), salitre (de farmacia), sal colorada o de cocina, pimienta gorda molida, romero, tomillo, orégano, laurel.
Huevos de vigilia	Huevos, pepita de calabaza molida, cebolla, jitomates, epazote, aceite, sal.
Sopas de fideos para vigilia	Paquete chico de fideos, chile ancho, ajo, pimienta, cominos, clavos de olor, queso rallado, caldo preparado, aceite o manteca, sal.
Sopa goteada o sopa reina	Caldo de gallina o preparado (cubos de consomé) tacita de chícharos tiernos, ejotes, zanahorias medianas, jitomates, hebras de azafrán, aceite, sal. Para las gotas: harina, huevo, leche, sal y azúcar.
Lengua en azafrán	Lengua de res, cebolla, pistilos de azafrán, tortitas de pan, calabacitas, zanahorias, papas chicas, aceitunas, pasitas, caldo de pollo, verduras en vinagre, tomillo, orégano, ajo, aceite, sal.
Pierna fría mechada	Pierna de cerdo, limones, ciruelas pasa sin semilla, tocino, tomillo, orégano, jerez o vino blanco, agua.
Pierna fría	Pierna de cerdo o lomo, tomillo, orégano, laurel, arrayán, limones, sal. Recado: chiles anchos, jitomate, tomillo, orégano, laurel, arrayán, ajo, azúcar, pimienta, aceite y sal.
Guajolote (pavo) deshuesado relleno	Un guajolote (pavo), carne de cerdo molida, nuez moscada molida, pimienta negra, lata chica de pimientos morrones, almendras, vinagre, vino dulce, cebolla con rabo, tomillo, orégano, ajos, sal.
Pescado libreado	Pescado seco blanco, huevos batidos, sal.

Platillos cotidianos	
Chiles rellenos coletos	<ol style="list-style-type: none"> 1) Carne de puerco, chiles poblanos, cebollas chicas, jitomates grandes, zanahoria, papas medianas, harina, pasitas, huevos, pimienta molida, ajo, tomillo molido, orégano, aceite y sal. 2) chiles poblanos, cebolla, huevos, lomo de puerco picado, chícharos, zanahorias, papas, pasitas, panes de blanco (pan francés), tomillo, orégano, canela, jitomate.
Carne en ollita	Carne de res (filete hecho bistec), chiles anchos, tomillo, orégano, laurel, arrayán, hojas de aguacate, pimienta negra, cebolla, ajo, vinagre, coñac, tomate verde, manteca de puerco.
Pollo en ollita	Pollo limpio, cebolla, jitomates, tomillo, orégano, pimienta, canela, ajo, vino dulce (o brandy con 2 cucharadas de azúcar), almendras, pasitas, aceite, sal.
Tachilgüil	Menudencias de cerdo, cabeza chica de cerdo (opcional), manitas de cerdo, maíz amarillo, achiote, manteca, tomillo, orégano, sal.
Siguamuth	Ijar (suadero) o un conejo, jitomate, cebolla, papas chicas, zanahorias, ajo, achiote, epazote, chiles de Simojovel, aceite, sal.
Sopa coleta	Tallarines (hechos en casa o el que se fabrica en San Cristóbal y que se compra en las tiendas de abarrotes del mercado) manteca, polvo de queso, jitomates, cebolla, ajo, pimienta molida, canela, plátano macho, huevos duros, tomillo, orégano, achiote.
Asado de puerco	Carne de puerco maciza, chiles anchos, ajo, pimienta negra molida, tomillo, orégano, canela molida, laurel, arrayán, azúcar, vinagre, manteca, sal

Picadillo	Carne de res, pierna de cerdo, papas, jitomate, cebolla, chayote, zanahorias, elotes tiernos, ejotes, membrillo chico, ramita de hierbabuena, repollo, achiote, ajo, aceite y sal.
Cocido coletto	Carne de res (chamberete) en trozos, costilla de cerdo, carne de cerdo (espinazo), carne de res, jitomates, cebolla, ajo, cilantro, achiote, sal, longaniza (opcional), chayotes, ejotes, calabacitas, papas, zanahorias, repollo, elotes, membrillo, manzanas, duraznos, cilantro, plátano macho.
Salpicón	Carne de res, cebolla grande, jitomate, perejil, limones. sal.
Guajolote/pollo en pebre	<p>1) Guajolote o pollo, aceite de oliva, jitomates, tomate verde, pimienta negra entera, tomillo, orégano, laurel, canela, vinagre, chiles en vinagre, vino jerez, pasitas, ciruelas, pasas, almendras, aceitunas, calabacitas, zanahorias, chícharos, ejotes.</p> <p>2) pollo partido en pedazos, jitomates, tomates verdes, manteca, cebolla, ajo, chile ancho, pimienta negra, canela, sal, aceitunas, ciruelas, papas, copa tequilera de vino tinto o ron.</p>
Sopa de elote	Elotes tiernos desgranados, cebolla picada, mantequilla, leche, crema fresca, queso de hebra, sal.
Bisteces molidos	Carne de res, cebolla, jitomates, perejil, pimienta molida, caldo de la carne, vinagre, aceite, sal.
Cebollas rellenas	Pierna de cerdo, cebollas grandes, harina, jitomates, huevos, rama de tomillo, orégano, pimienta, ajo, aceite, sal.

Chanfaina	Menudencias de carnero o de pollo, jitomates, tomate verde, chile ancho, pan francés dorado, perejil, achiote, pimienta negra molida, canela molida, aceite, sal.
Cueza capeada	Cueza grande y tierna, huevos, jitomates, cebolla mediana, queso tipo manchego, ajo, tomillo molido, orégano molido, pimienta, harina, aceite y sal.
Ejotes capeados	Ejotes tiernos, huevos, jitomates, cebolla, ajo, harina, tomillo, orégano, queso de hebra, pimienta, bicarbonato, aceite y sal.
Tacos de cabeza de puerco	Tortillas, cabeza de cerdo limpia, ajo, sal, cebollas, cilantro. Salsa: tomate verde, cebolla, chile jalapeño, cilantro, sal.
Chalupas	Tostadas medianas, frijol negro cocido, zanahoria, betabel, queso seco rallado, lomo de cerdo, lechuga, clavos de olor, manteca o aceite, sal.
Panes compuestos	Pan francés, lomo de cerdo, frijoles molidos refritos, jitomate, cebolla, zanahorias, betabeles, lechuga, clavos de olor, queso seco, salsa roja indicada, sal.
Caldo levanta muertos	Lengua de res, blanquito, paladar, cola de res, sesos, gallina o pollo, jitomates, cebolla, ajos, tomillo, orégano, achiote, lata de chiles serranos en escabeche, sal.
Pollo paseado	Pollo mediano entero, cebolla chica, ajo, tomillo y orégano, limón, sal, pimienta, cebolla fileteada, frijol cocido, tortillas, huevos duros, aceite.
Pollo al jerez	Pollo cortado en trozos, zanahorias, papas, aceitunas, almendras, sal y pimienta, canela, jitomates, cebolla, jerez, orégano, tomillo.

Caldo de espinazo	Espinazo cortado en trozos, jitomates, cebolla, aceite, tomillo, un manojo de hojas de mostaza, sal.
Ensalada Chojen	Panza limpia y cocida de res, cebolla, jitomates, rabanitos tiernos, naranjas agrias o limones, chiles verdes (opcional), sal.
Chorizo	Pierna de cerdo, chiles anchos, tomillo, orégano, pimienta molida, ajos, vinagre, tripa de res o sintética, sal.
Longaniza	Maciza de cerdo con grasa, ajos, pimienta negra molida, jitomates, tripa delgada de puerco, sal.
Tamales de bola	Masa, pierna de cerdo en trozos, costilla de cerdo, manteca, chiles anchos desvenados, jitomates, tomate verde, tomillo, orégano, comino, chiles de Simojovel, sal.
Tamales de elote	Elotes tiernos, azúcar, mantequilla, canela molida, royal, sal.
Tamales de frijol tierno	Masa, manteca, frijol tierno, royal, agua, sal.
Tamales de manjar (patzitos)	Masa de maíz, manteca, azúcar, royal, pasitas, canela en rajas, color vegetal rosa, sal, leche, maizena, azúcar, huevo, vainilla.

Con base en este recuento elaborado por nosotros, recuperamos, con la autorización de su autor, la crónica que hace Rolando Villafuerte Aguilar respecto a la gastronomía coleta, las nociones de tradición y continuidades en la memoria y percepción locales. Este relato también nos permite ejemplificar con claridad los discursos identitarios y las narraciones nostálgicas a las que hemos hecho referencia en el texto de esta tesis. La reproducción que hacemos aquí, la realizamos con la intención de ilustrar la variedad de los platillos tanto festivos como cotidianos a los que constantemente hacen referencia nuestros interlocutores, los cuales a menudo están presentes y relatados a través de los juegos de la memoria.

Entre los atractivos que hacen que nuestra ciudad se haya convertido en un destino turístico, se cuenta, además del estilo arquitectónico de sus edificios públicos y privados

y de la hospitalidad de sus habitantes, la calidad y variedad de su patrimonio gastronómico, patrimonio intangible de los sancristobalenses, con raíces nativas y raíces castellanas.

GASTRONOMÍA SANCRISTOBALENSE

Con el término gastronomía nos referimos a varias cosas, en primer lugar al arte de preparar una buena comida, en segundo término a la afición al buen comer y, en tercer lugar, al conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. A este concepto de gastronomía deseo referirme ahora mismo, es decir, al conjunto de los guisos y costumbres culinarias de la Ciudad de San Cristóbal de Las Casas.

Todo indica que la cocina sancristobalense es el resultado de varios factores concomitantes: las prácticas alimentarias, las hortalizas y carnes comestibles y la interrelación con diferentes grupos sociales, cada uno de ellos con el toque especial que a la vez que lo identifica, lo diferencia de otros.

Seguramente que en los platillos precolombinos se usaron maíz, papa, yuca, frijol, tomate, aguacate, nopal, cueza, huitlacoche, cacahuete, nanche, zapote, papaya, guayaba, jícama y vainilla, entre otros, combinados con carne de guajolote, conejo, venado, pescado o perro y otros animales de caza. Nuestra imaginación nos permite vislumbrar que esos guisos fueron aderezados con epazote, achiote, chaya, mumu o chipilín. Degustaban insectos tales como el chapulín, la hormiga con mil nombres, entre otros, nucu o zompopo y orugas de mariposa como el zats.

La llegada de los españoles trajo consigo trigo y hortalizas como nabos, cebollas, lechugas, espinacas, rábanos, pepinos, cilantro, berenjenas, remolachas, zanahorias, perejil, acelgas, ajos, arroz y frutas como peras, manzanas, café, ciruelas, cítricos, sandías y melones y, por supuesto, carnes de res, pollo, borrego y cerdo.

El mestizaje en la elaboración de los alimentos, resultado de la combinación de suministros americanos y comestibles europeos revolucionó la historia gastronómica mundial. La dieta alimenticia cambió de tal manera que los alimentos asados o hervidos con el transcurso del tiempo fueron ahumados o fritos, por citar solamente un ejemplo. La dominación española además de cambiar las creencias religiosas y el lenguaje dejó como herencia un mundo nuevo de sabores. El trigo, el vino y el aceite europeos se combinaron con el maíz, frijol, cacao y chile americanos. El hallazgo de Cristóbal Colón no sólo descubrió un nuevo territorio sino una nueva gastronomía local, la que unida a la gastronomía española dieron como resultado nuestra gastronomía actual.

Es obvio que el mestizaje, la fusión, entre la cocina autóctona y la que trajeron los colonos españoles, no se dio de la noche a la mañana. Al inicio cada grupo social se alimentaba de modo absolutamente diferente; con el transcurso del tiempo se agregaron nuevos ingredientes a ambos tipos de cocina lo que dio como resultado las características tan especiales de que ahora goza nuestra gastronomía. Es claro que en ese intercambio de condimentos y especias predominó, finalmente, la cocina europea por el uso de carnes provenientes del ganado porcino, vacuno y lanar y especias, ingredientes de los que carecía la cocina indígena.

De la misma manera que el trigo constituyó la base de la manutención europea y el arroz el cereal fundamental de la cocina asiática, así el maíz fue la base de la alimentación de la población mesoamericana. Reminiscencias de la importancia de este último cereal las encontramos en las bebidas prehispánicas como el pozol o el tascalate de uso cotidiano

en nuestra vida actual o en la abundancia de tamales que en la actualidad se preparan en nuestra ciudad, huellas de la alimentación de mexicanos, tlaxcaltecas, zapotecas, mixtecas, tseltales, tsotsiles, soctones o zoques cuya base de su alimentación eran los vegetales, maíz, frijol y escasas carnes provenientes de la caza de mono, tepezcuintle, tortuga, armadillo, tlacuache o conejo. Es indudable que las especialidades culinarias nativas tienen que ver con la diversidad de tamales que ahora, igual que ayer, se consumen con deleite en nuestra centenaria población: de azafrán, untados, de bola, de anís, de frijol tierno, de chipilín, de verduras con queso, de mole, de mumu (yerba santa), de elote, tamales dulces de pasitas, coco, piña o manjar.

La sopa de camotillo ilustra perfectamente la combinación de las dos gastronomías a que he hecho alusión con antelación. En su preparación intervienen papas y tomate, de origen americano, en tanto que predominan los elementos traídos por los europeos: lomo de carne de puerco, cebolla, tomillo, orégano y canela así como queso añejo en polvo. Algo diferente sucede con el siguamutl. En este guiso predominan condimentos mesoamericanos. En su preparación se incluye tomate verde y rojo, achiote –para darle color y sabor-, epazote, cueza, papa y chayote y carne de conejo y ajo, único ingrediente de antecedentes asiáticos traído por los europeos.

Sutilmente, paso a paso, poco a poquito, se mezcló los sabores prehispánicos con los componentes venidos de ultramar dando origen a nuestra gastronomía.

El 31 de marzo de 1528 se funda la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, de esa fecha al 24 de abril se trazan sus principales calles y se determinan lotes y propiedades. A los pocos meses se autoriza que los propietarios de milpas maten a los puercos que les causen daño a su cultivo, lo que indica que la carne de puerco fue consumida desde la fundación de la ciudad y que nuestra industria de jamones y embutidos tales como butifarras, salchichones, mortadelas, chorizos y longanizas tiene un indudable inicio simultáneo a la colonización.

Los platillos más emblemáticos, sin duda alguna, de nuestra ciudad lo constituyen la sopa de pan, la sopa goteada, el asado coletto, los embutidos y el pan.

En la mayoría de los barrios citadinos se vende comida casera. Los barrios que destacan en la producción de pan son Fátima, San Ramón y Mexicanos el que, además, es reconocido por sus dulces y tamales. El barrio de Cuxtitali surte de productos derivados del cerdo al resto de la ciudad; de él parten todas las mañana al mercado municipal chorizos, chicharrón, butifarras, queso de puerco, longaniza y morcilla. Su plato típico más famoso es el tachilgüil, “esta frito”, en tsotsil. Tan reconocido es en esa actividad que los coletos bromean para referirse al barrio como el lugar en el que la vida del cochi no vale nada.

La cocina coleta es tan rica y variada que existen varios libros dedicados a la gastronomía local. En orden cronológico “La tradición en la exquisita comida coleta” de la autoría de Victoria María Olvera Rojas, publicada en 2002, es una investigación que “pretende dar a conocer la trayectoria, la preparación, los condimentos y los consejos prácticos, secretos y tradición de la comida coleta...”. A la par incluye pequeñas reseñas biográficas de famosas cocineras de la localidad. De Comitán, pero vecindada en el barrio de Mexicanos, Doña Chonita, María Concepción Guillén Alvarado; también de Mexicanos: Carlota Díaz de Urbina, María del Tránsito Cáceres Coronel, Don Luis Suárez Gutiérrez, el “Negro Luis” y su esposa la señora Carmen Ballinas Sánchez y Marina Trujillo de

Ramos. Del barrio de Guadalupe María del Refugio Cruz Cruz y Florencia Gómez López; del barrio de la Merced Celina Gutiérrez Santiago Viuda de Ruíz, Evangelina Morales de Arellano y Marina Trujillo Ramos; del barrio de Santa Lucía: la señora Guadalupe Aceves Hernández y Catalina Pérez León; del barrio del Cerrillo: Hermanas Penagos Lara y Lucina y Práxedes Lara, creadoras de la famosa cervecita dulce y Julia Penagos de Alcázar; del barrio de San Ramón: doña Trinidad García Jiménez, la famosa “Tía Trini”, Alicia Martínez Gómez y Cecilia Caridad Aguilar Hidalgo; del centro Hermilo Domínguez Santiago y Esperanza Suárez de Domínguez, Lesvia Catalina Lazos Blanco de Argüello. Esta lista de cocineros y cocineras es enunciativa y no limitativa. En esa obra se asientan alrededor de 50 expertos en el arte culinario. Cabe destacar que cita a don Jorge Edmundo Schlie Kramsky, hijo de Otto Heinrich Johannes Wilhelm Schlie, conocido en nuestro medio como “don Otón”, creador en 1937 de la industria de jamones y embutidos “El Engrane”, quien desde 1946 y hasta el año 2000 se hizo cargo de la administración de ese negocio que produjo Jamón Pernil, Jamon de Bola tipo Wetsfalia, Jamón Serrano, salchichones en sus variedades de Mortadela, Hamburgo y Salami y Chorizo estilo Español.

La siguiente obra gastronómica fue publicada en 2009. Se llama “Del alma y la cocina” y la autora es doña Margarita Poo. Es un testimonio que retrata la vida cotidiana de San Cristóbal de Las Casas de las décadas de los cuarenta y cincuenta. Su crónica nos permite identificar como “Las familias formadas con la migración europea reciente –principios del siglo XX, asimilaron costumbres coletas y a la vez sumaron rituales y comidas a la vieja herencia criolla de esa ciudad”. “En estas crónicas se pueden apreciar las costumbres y la gastronomía permeadas por la diversidad cultural que nos conforma. La recreación a distancia de platillos europeos fueron modificándose según los recursos que se tenían a la mano y según las nostalgias y las fantasías de los transmisores orales”. En el año 2015 se publica, bajo el patrocinio del Gobierno del Estado de Chiapas y con la supervisión de la señora Dolores Pedrero Corzo el texto denominado “El placer de nuestras tradiciones”, recetario con más de 120 exquisitas recetas que van desde los antojitos a los embutidos, tamales, bebidas, sopas, guarniciones, guisados hasta los postres.

Finalmente, en 2016, sale a la luz pública, gracias a la pluma del señor René Arellano Hernández, el libro “Manos mágicas en las cocinas de humo” en el que describe una tradición que enorgullece a los coletos, la cocina de los Altos de Chiapas. Con amenidad describe la caza y guiso de ranas en el barrio de Santa Lucía, el caldo de shuti, el Caldo de bolo, que se hace para culminar la fiesta en que terminan los festejos de cumpleaños y que se elabora con: “blanquito, paladar, oreja, carne de res en forma de dados, sesos, cola, hígado riñones, páncreas, bofe, chile pasilla, jitomate, cebolla, chile picante, laurel y sal y ya en la mesa le exprimen unas lágrimas de limón dejando un canasto lleno de tostadas para acompañar la ingesta”, el caldo de tasho, que es un hongo comestible; el caldo de sigumut, la cueza baldada y muchas otras delicias surgidas de las manos mágicas de la famosa Tía Delí o de doña Fulvia Gordillo Díaz que atendía en la calle Mazariegos en una fonda sencilla y limpia o de doña Luvia Ortega de Morales, recientemente fallecida, o de doña Evita Morales de Hernández, que cocina al inicio de las gradas del Cerrito de San Cristóbal.

Incluiré en esta narración gastronómica un listado, inacabado, de los platillos que se

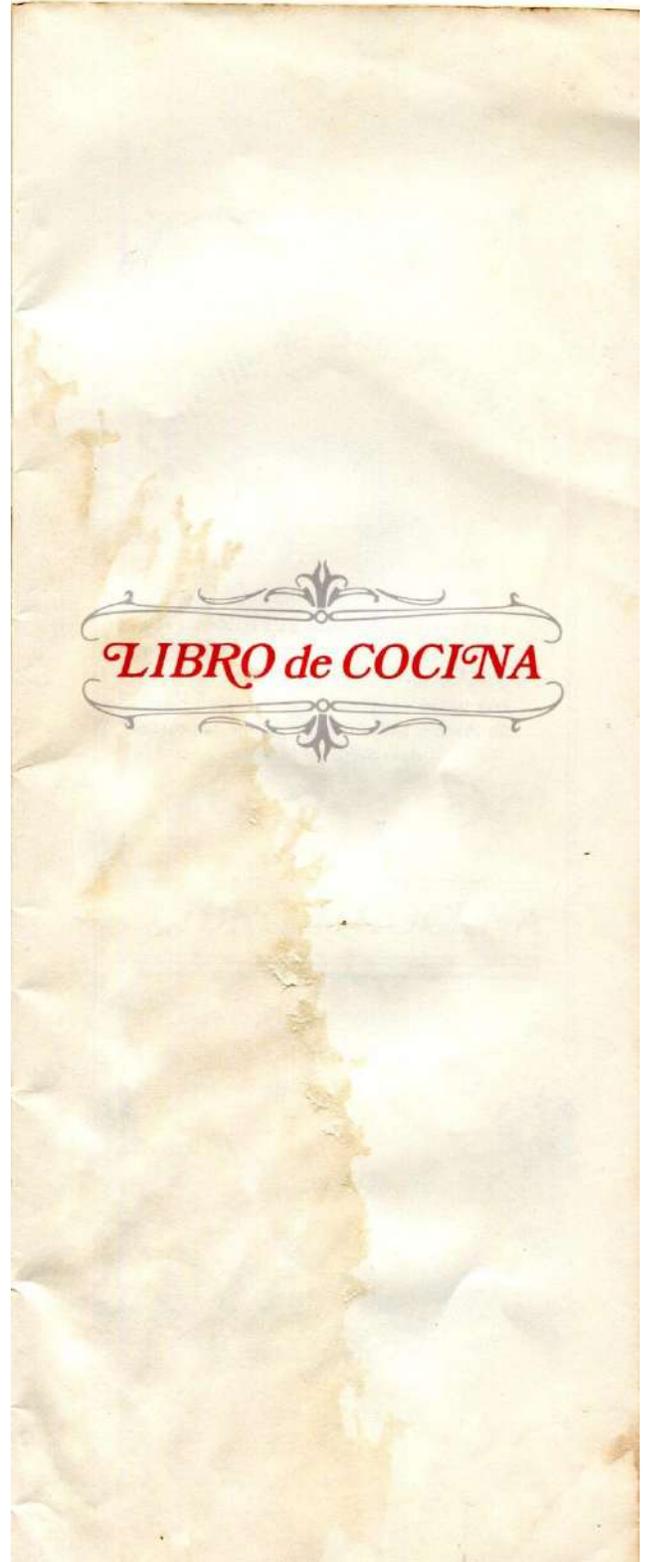
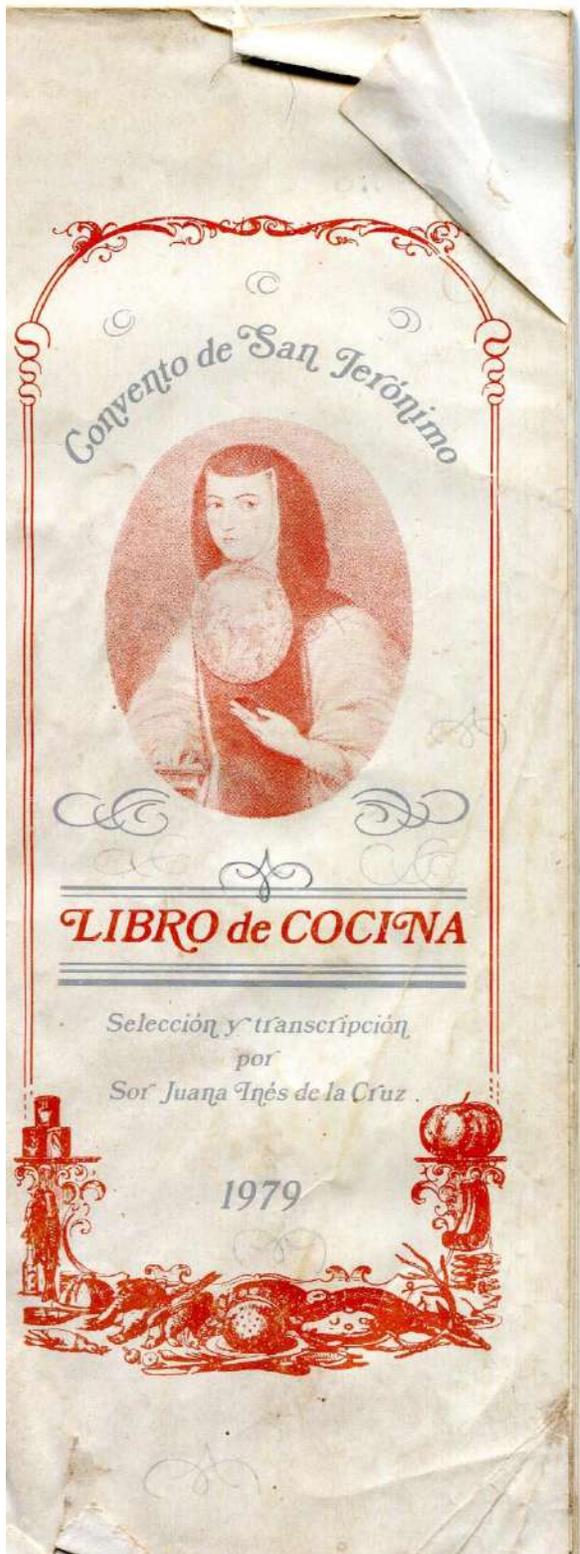
elaboran y consumen en esta ciudad, así como de las bebidas y los postres más conocidos por propios y extraños:

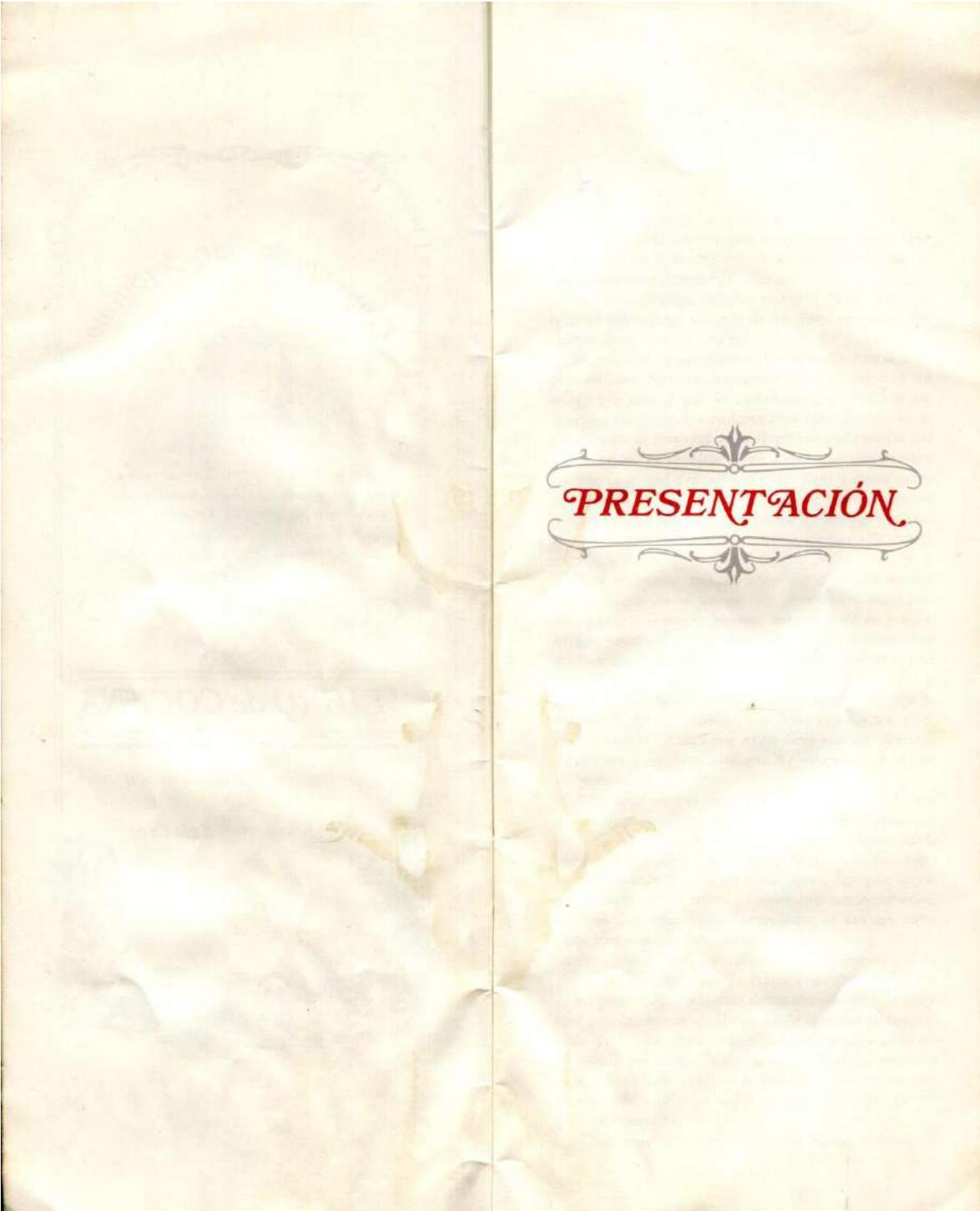
Sopa de pan –distintiva de la ciudad-, sopa goteada con verduras, sopa de almendras, sopa de camotillo, sopa de moños, sopa duquesa, sopa de habas, sopa de papa, sopa de arvejas, cueza en caldo, torta de plátano, torta de papa, papas cambray, frijoles guisados, guacamole, ensalada de betabel, salsa de tomatillo silvestre, huevos ahogados, estofado manchamantel, lengua con champiñones, jamón planchado, cuete mechado, papas con jamón y crema, puré de papas, cocido chiapaneco, albondigón, caldo levanta muertos, costillas adobadas, torta de verduras, cueza capeada, ejotes capeados, pescado libreado, chamorro horneado, lomo frío, corona de frijol, filete a la molendera, caldo de espinazo con hoja de mostaza, fabada, pantruque, cocido español, leche frita, cuajada, pollo borracho, macarrones, torta de huevo con chirmol, , ejotes capeados, cueza capeada, carne en ollita, queso de puerco, pescado libreado, lengua capeada, talchilgüil, salpicón, chamorro horneado, lomo frío, lomo relleno, chiles rellenos, mole de pancita, pavo prensado, fiambre de gallina con lengua, filete a la molendera, sigumut de conejo, puchero de pollo, pollo en vino, pollo en pebre, pollo paseado, pollo al jerez, pollo almendrado, pollo en barbacoa, caldo de espinazo con hoja de mostaza, chanfaina. Tamales de azafrán, de bola, de mole, untados, de anís, de frijol tierno, de mumu y de elote. Antojitos como empanadas de flor de calabaza, sesos, carne y queso, chalupas, chiles en vinagre, taco coletto, tacos de cabeza de cerdo, pan compuesto patitas de cerdo en vinagre, verduras en vinagre y verduras en escabeche, agua de canela, atole agrio, atole o atol de taciahual, atole de granillo, atole de elote tierno, horchata de arroz, horchata de pepita, ponche de piña y tepache. Y en los postres también destaca la gastronomía coleta elaborando desde los más simples como arroz con leche hasta los más elaborados como cajeta de membrillo, dulce ranchero, copa nevada, dulce de papaya y piña, dulce de durazno, calabaza blanca en dulce, dulce de garbanzo, empanizados de cacahuete entero o molido, durazno pasa, higos azucarados, hojuela de rosa, pastelitos de maicena, pan de elote, pan de mantequilla, flan de coco, ante de coco y piña, ante de garbanzo, pastelitos de mora, limas caladas rellenas de coco, dulce de camote con piña, marquesote, marquesote con crema, pastel entreverado de naranja, membrillos curtidos, polvorones reales de nuez, hojuelas tendidas, chimbo seco o en almíbar, ciruelas rellenas de coco, torrijas, manjar, jalea de membrillo y mazapán de pepita.

Fuente:

<https://www.facebook.com/rolando.villafuerteaguilar/posts/2500420306636686>

ANEXO 3. RECETARIO DE SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ





El libro de cocina que aquí presentamos es la versión paleográfica de un manuscrito perteneciente a don Joaquín Cortina.

Se trata de unas recetas que Sor Juana Inés de la Cruz seleccionó y copió de un libro de cocina del convento de San Jerónimo.

El original es un cuadernillo firmado por la poetisa en dos formas, un verso que lo inicia y un autógrafo con el que lo concluye. Buscando su autenticación, encomendamos al laboratorio de la Procuraduría General de la República el estudio del manuscrito. El resultado fue saber que es una obra escrita en papel del siglo XVIII. Esta y otras razones que se incluyen en el dictamen hacen suponer que se trata de una copia hecha en ese siglo, de un manuscrito original de Sor Juana, ya que ella murió en 1695.

Este recetario trátase o no del ológrafo de Sor Juana, tiene en sí mismo un gran valor, pues por una parte nos revela nuevos intereses de su polifacética personalidad y por otra es un documento que muestra ese aspecto de la cultura novohispana que es su cocina.

La experiencia personal de la insigne monja la ha declarado ella misma en su Respuesta a Sor Filotea diciendo: "Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando?"

"Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una por sí y juntas no".

Nos habla de las observaciones culinarias que la llevan a meditaciones de física experimental, pero al mismo tiempo nos está demostrando su familiaridad con la cocina. Es decir, no le es ajena la confección de los diversos guisos, pero su pensamiento no se queda en ellos. Es mujer de su tiempo, por ello con evidente y burlona humildad dice: "pero, Señora ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina?"

Todo esto nos demuestra que aunque el interés

que en la cocina tenía Sor Juana iba más allá de la mera confección de un delicioso platillo, pues la más sencilla de las acciones culinarias la elevaba a esa "segunda consideración" de las cosas que es la reflexión filosófica; ella practicaba por sí y seguramente con la ayuda de su esclava, el arte de cocinar.

En los poemas dedicados a los virreyes Marqueses de la Laguna y Condes de Paredes, hay menciones a dulces que ella les enviara como aquél intitulado "Acuerdome Filis mía..." en el cual dice que para satisfacer el antojo de la Marquesa que se encontraba encinta y agradecerle el que le hubiera regalado una diadema, le envía un dulce de nuez cocinado "con los rayos de Apolo".

A la misma virreína y amiga queridísima que era, le obsequia como regalo de pascuas dos guisados, uno de "peces bobos" y otro de gallinas.

Años después a la nueva virreína, la Condesa de Galves, le remite el día de su santo un "recado de chocolate".

A un compadre le envió de regalo "unas pastillas de boca (caramelos) y los guantes de olor".

En sus villancicos habla de la leche que se saca a serenar para que se cuaje, de las ensaladas, de los dulces, de las hierbas que se usan para la cocina y la salud.

Todo esto nos permite saber que Sor Juana Inés de la Cruz participaba en el arte de la cocina. Sin embargo, no tenemos hasta ahora noticias de que tuviera especial interés en confeccionar personalmente los platillos o que inventara alguno. Sólo sabemos que ella observa el fenómeno de la alteración física y que utiliza la buena cocina para agasajar a sus amigos. Por ello no es extraño que al encontrarse un libro de cocina escrito por Sor Juana se halle en él un verso en el que ella misma explique, a su hermana, que ese recetario es copia de uno existente en el convento.

Inteligencia genial como la de Sor Juana Inés de la Cruz no pudo quedar atrapada en las delicias del azúcar, ni en el olor de los pucheros, una y otra la remontaron a lo abstracto.

Josefina Muriel de González Mariscal

SONETO



*Lisonjeado oh hermana de mi amor propio
Me conceptuo formar esta escritura
del Libro de Cocina y ¡que locura!
concluirla y luego vi lo mal que copio.
De nada sirve el cuidado propio
para que salga llena de hermosura,
pues por falta de ingenio y de cultura,
un rasgo no hecho que no salga impropio.
Así ha sido, hermana ¡pero qué senda
podrá tomar el que con tal servicio
su grande voluntad quiso se entienda
que ha de hacer? Suplicaros que propicia
apartando los ojos de la ofrenda
su deseo recibáis en sacrificio.*

Jucana Cres delatiz



RECETARIO



BUNUELOS DE QUESO

6 quesitos frescos, una libra de harina, una mantequilla de a medio, derretida y el queso molido. Se aplanan después de bien amasados con palote, se cortan con una taza y se frien.

BUNUELOS DE REQUESON

Una libra de harina, medio de requesón, 6 yemas de huevo, una mantequilla. Se amasan, cortan y frien.

BUNUELOS DE VIENTO

Se pone a hervir un cazo con agua de anís y manteca, así que hierve se le va despolvoreando la harina, y se está meniando porque no se queme. Así que se hace pelota y despega del cazo, se aparta y deja enfriar. Después, a cada libra de harina, 9 huevos como para freír. En la palma de la mano se van deshaciendo, así que está bien espesa, se le echa tantita manteca derretida y se van echando con una cuchara de plata en la manteca y así que revienta se aviva el fuego para que salgan dorados.

HOJUELAS

Acada libra de azúcar, cuatro yemas, una poca de almíbar, sal y agua. Se amasan muy bien y extiende con palote para que adelgase y se cortan.



HUEVOS MOLES

Una libra de azúcar clarificada así que está de punto subidito se aparta y echa un poquito de vino, se deja enfriar bien y se le echan 12 yemas exprimidas por una servilleta, se ponen al fuego hasta que estando espesito de suerte que al menearlos se vea el fondo, se partan y llenan caxetas o casquitos, de esto se hace ante.

HUEVOS REALES

Se baten yemas de huevo hasta que esten muy duras, de modo que oreando tantito sobre el mismo huevo se quede parado, entonces se unta una cazuela y aro de cedazo con mantequilla, si el aro se te pega que te haga fondo es mejor que la cazuela, se echan allí los huevos y se meten al horno bien caliente hasta que picados con un popote sale limpio, se saca y envuelve en una servilleta hasta otro día. Se rellenan y echan en almíbar ya de punto, con vino y agua de azahar se ponen en el platón, si son para postre; pero si son para cubrirlos, para fuentes de dulce, se dejan en la miel a que tome punto de quebrar, se sacan a escurrirlos en una vergera.

Si no hubiere horno para cocerlos se echan los huevos batidos en una taza untada con mantequilla, se pone un cazo con agua en la lumbre, ya que está hirviendo se mete la taza en dicho cazo de modo que no entre el agua pero que le bañe bien.



ANTE DE NATAS

A medio de natillas, medio de huevos desechos en las natillas, sólo las yemas se baten y se le echa azúcar al gusto, sal y canela molida. Se unta un platón con mantequilla y hecha el batido, se pone a dos fuegos hasta que esta cuajado.

POSTRE DE NUEZ

Para un plato mediano 2 reales, nuez media libra, almendra 2 reales, huevos, solas las yemas. La almíbar con dos libras de azúcar en estando de medio punto, se echa lo dicho todo molido y los huevos hasta que empiece a tomar punto se hechan batidos y se le da punto de espejo. Se echa sobre capas de mamón y guarnese con pasas, almendras y piñones.

ANTE DE CABECITAS DE NEGRO

Un real de cabecitas, uno idem de leche, una libra de azúcar, medio de agua de azahar, todo junto se pone a hervir hasta que tome punto. Se ponen capas de mamón y de esta pasta. Se guarnese como todos estos antes.

ANTE DE BETABEL

Cocidos los betabeles con un pedazo de azúcar, mondados y molidos. A una libra de betabel id. de azúcar se echa en la almíbar que no quede muy espeso y se hace del mismo modo.



Aparte se hace pasta de camote amarillo y aparte huevos moles. Se pone una capa de mamón, otra de betabel, otra de mamón, otra de camote, otra de mamón, otra de huevos y se labra con almendras, piñones y acitrón.

ANTE DE MANTEQUILLA

Hecha la almíbar con 2 y media libras de azúcar, se le van echando 3 mantequillas grandes y 4 mamonos de a real, rebanados, se ponen en el platón una capa y una rociada de dicha almíbar, hasta llenarla. Luego se baten yemas y agua de azahar y se echan al plato sobre el mamón y se le pone un comal con fuego lento, poniendo el platón sobre una olla de agua caliente hasta que cuaja el huevo, se deja enfriar y clavetea con pasas, piñones, almendras y gragea por encima.

POSTRE DE HUEVOS MEGIDOS

Muele una libra de almendras, una id. camote blanco y una id. coco y a cada libra de carne una de azúcar clarificada y de punto, que es cuando hace gota gorda en la cuchara. Echa 2 reales de natillas y dos yemas batidas, luego que esté de punto ralo se ponen capas una y una de mamón y esta pasta guarnese como ante y si quisien (sic) hacer pastelitos de ella se le da punto de cajeta.



ANTE DE MAMEY

Una libra de mamey, media de almendras, dos de azúcar clarificada y colada, puesto al fuego hasta que tome punto no muy alto. Se hace pasta de piña, a libra de piña otra de azúcar, se ponen capas de mamón y la pasta se adorna con canela, pasas y almendras.

Dos libras de azúcar clarificada, así que está de medio punto echa un coco rallado y luego que espese bien, se aparta y deja enfriar y poco a poco se le echan 12 yemas batidas, se pone al fuego y revuelve.

A un coco molido, 10 yemas, cuatro reales de almendra, 12 id. de azúcar y de vino lo que baste para mojar el mamón y no lleva canela.

ANTE DE NUEZ

Hecha la almíbar corriente, monda el pellejito de la nuez con agua hirviendo, muélela y si gustas revuelve almendra. Echando en la almíbar, esta dará un hervor y luego a una capa de mamón, una de esta pasta, concluido echa canela.

ANTE DE MANTEQUILLA

Hecha la almíbar colada y con punto de espejo, se quita y echará mantequilla y así que derrita una capa de mamón y otra de esta

dentro de ¹⁵agua con
sus comal enjima, q^{ue}
comera si esta m^{uch}
un papote hasta q^{ue}
salga limpio despus e-
sta cuela.

Leche Quemada

A un real de leche re-
ha do, o, 12. Tomas quan-
tidad de arroz crudo y mo-
lido colado con la d^{icha}
leche, una cascara de
Linon su dulce corres-
pondiente y puesta al fue-
go se esta moviendo
esta q^{ue} tome punto de
masjar blanco. bariate
en un plato. luego q^{ue} se
fue arucar molida p^{er}
encima y Canela y lue-
go pon encima un
mal con fuego p^{er} q^{ue}
queme

¹⁷
Cacahuat se apaxta

Turco de Yluis Cacaguasínole

Levate el maiz comop^a
nocomil, despus lavado,
despuntado y molido co-
mo p^{er} Hamatey se le
revuelve manteca, azu-
car y las demas q^{ue} qui-
eray con tal q^{ue} no pan-
muc. taj, lleva picado
de con pany almendray
arritron, pinony, alca
pany buco cocido y
una punta de dulce

Se va moliendo como
p^{er} tortillay de molida y
se va cociendo en la
armada untada con
manteca. despus el pica-
villo y luego otra Caya
de mava y puesto a



almíbar rociando cada capa con vino, luego que se completa toma más mantequilla cuélala en una caldera por una coladera y así que salga como gusanitos cubre el platón echa gragea y polvo de canela.

BIEN ME SABE

A un real de Leche claco de arroz remolido, id. de almidón, diez yemas, todo junto se revuelve y endulza y luego que este de punto, echa agua de azahar. Habiéndolo meniado sin cesar desde que se pone se echa en un plato y canela por encima. Si quieren hacerlo ante, ponen una capa de esta pasta y otra de mamon, guarnece con pasas, almendras, piñones y canela.

HUEVOS REALES

Para cada taza del caldo de yemas batidas hasta que alcen como las claras, se toma la taza en que han de hacerse y untado de manteca por dentro echa los huevos y puesta en agua hirviendo cúbrelo con un comal con lumbré y para conocer si estan buenos, mete un popote y así que salga limpio estaran. Ya que esté frío hazlos rebanadas, las que irás echando en almíbar que esté de punto y puestas a hervir de nuevo, sácalas, ponlas en un plato claveteadas con pasas, almendras, piñones, acitrón, nuez y ajonjolí tostado.



HUEVOS HILADOS

Yemas batidas como las claras y echadas en almíbar clarificada y de medio punto, ponlo al fuego y se van sacando las hebras sobre el marquesote y ya que está, se le ponen sus compuestos de pasas, piñón, almendra y nuez.

JERICAYA

Se endulza la leche hervida. A una taza de leche, 4 yemas, se revuelven y echan en la taza, se ponen a hervir dentro de agua con un comal encima y para conocer si está, mete un popote hasta que salga limpio. Despues echa canela.

LECHE QUEMADA

A un real de leche, echa 10 o 12 yemas, cuartilla de arroz crudo y molido colado con la dicha leche, una cáscara de limón, su dulce correspondiente y puesto al fuego se está meniado hasta que tome punto de manjar blanco. Vacíalo en un platón luego que enfríe, azúcar molida por encima y canela y luego pon encima un comal con fuego para que queme.

TORTA DE ARROZ

Se hace el arroz con leche y ya que está bueno se aparta y unta una cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz en la cazuela frío, ya está pre-



venido el picadillo como para rellenar con jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras y se le echa y encima la otra mitad del arroz y puesto a dos fuegos se le va untando con unas plumas manteca por encima y así que está cocida se aparta.

TURCO DE MAIZ CACAGUAZINTLE

Puesto el maíz como para nisco-mil (sic) después lavado, despuntado y molido como para tamales se le revuelve manteca, azúcar y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas; lleva picadillo con pasas, almendras, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce.

Se va moliendo como para tortillas de metate y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta.

CLEMOLE DE OAXACA

Para una cazuela de a medio, un puño de culantro tostado, 4 dientes de ajo asados, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallina.



Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.

TORTA DE ARROZ

En una servilleta se pone a cocer el arroz, así que está cocido se le echa azafrán como para comer. Ya estará hecho el picadillo con pasas, alcaparras, alcaparrones, almendras, piñones, huevo cocido, aceitunas, chilitos. Se unta la cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz abajo y luego el picadillo y después la otra mitad del arroz y encima azúcar molida y pone a dos fuegos.

GUISADO PRIETO

En iguales partes de agua y vinagre, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír con rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que está hecho el caldillo, su azafrán, suve (sic) haciendo como la capirotada a una capa.

PURIN DE ESPINACAS

Dos reales de leche y dos tortas de mamón de real y medio y doce huevos. Se echan las yemas, cuatro mantequillas y dos libras de azúcar. Se muelen las espinacas y se cuelean con la leche y se cuese todo esto junto y se está meniando y con fuego arriba y abajo



venido el picadillo como para rellenar con jitomate, una punta de dulce, pasas, almendras, piñones, acitrón y alcaparras y se le echa y encima la otra mitad del arroz y puesto a dos fuegos se le va untando con unas plumas manteca por encima y así que está cocida se aparta.

TURCO DE MAIZ CACAGUAZINTLE

Puesto el maíz como para nisco-mil (sic) después lavado, despuntado y molido como para tamales se le revuelve manteca, azúcar y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas; lleva picadillo con pasas, almendras, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce.

Se va moliendo como para tortillas de metate y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta.

CLEMOLE DE OAXACA

Para una cazuela de a medio, un puño de culantro tostado, 4 dientes de ajo asados, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallina.



Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.

TORTA DE ARROZ

En una servilleta se pone a cocer el arroz, así que está cocido se le echa azafrán como para comer. Ya estará hecho el picadillo con pasas, alcaparras, alcaparrones, almendras, piñones, huevo cocido, aceitunas, chilitos. Se unta la cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz abajo y luego el picadillo y después la otra mitad del arroz y encima azúcar molida y pone a dos fuegos.

GUISADO PRIETO

En iguales partes de agua y vinagre, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír con rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que está hecho el caldillo, su azafrán, suve (sic) haciendo como la capirotada a una capa.

PURIN DE ESPINACAS

Dos reales de leche y dos tortas de mamón de real y medio y doce huevos. Se echan las yemas, cuatro mantequillas y dos libras de azúcar. Se muelen las espinacas y se cuellan con la leche y se cuece todo esto junto y se está meniando y con fuego arriba y abajo



después de cocido se aparta y enfría en un plato.

ANTE DE ALMIDON CAMOTE MOLIDO CON ALMENDRAS

Se cuece con la leche y dulce y conforme se ha pensado se le echa la leche y un poco de camote y otra de este papín y así va hasta fin y luego se le echa almendras tostadas, piñones, canela molida y agua de azahar.

ANTE DE PIÑA

Hecha pedacitos la piña en conserva, una capa de marquesote y otra de piña, vino, almendras, piñones, canela y la última capa de claras de huevo batidas y ponle fuego arriba.

HOJALDRADO

A una libra de harina, tres onzas de manteca, un huevo, sal un poquito y tantita agua fría, quitando de la harina dos puños, se amasa todo junto y estando suave la masa se deja refrescar y hace la prueba en la lumbre para ver si está tierna; si no lo está añade manteca y muy poca agua, todo frío. Se extiende con palote hasta que esté de profundidad de tres pesos. Se le ponen trocitos de mantequilla del tamaño de un dedal muy tupidos.



TORTA DEL CIELO

Untada una cazuela poco usada, con manteca, se van poniendo capas de mamón echando sobre cada una bastante canela molida, se cuece en natillas espesas y así que está concluido esto, se enfría y van echando yemas hasta que la sopa está aguada, luego se pone a dos fuegos, siendo el inferior algo lento y conforme se va dorando la superficie de la sopa, con unas plumas se le unta mantequilla hasta estar bien dorada que le echaras un rocío con agua de azahar, su canela y grajea.

SOPA DE LECHE

Prepara una cazuela con rebanadas de pan tostadas y doradas en manteca, después, tuesta unos garbanzos molidos y cernidos, revuelve con leche la que tendrá ajonjolí tostado, pasas, almendras, acitrón, piñones y nuez y puesto a cocer de modo que no se espese con su dulce correspondiente; pon luego la cazuela a dos fuegos lentos y echa de la dicha leche en la cazuela y conforme se vaya secando el caldo de la cazuela, irás echándole más hasta que conozcas está bien penetrado el pan y la sopa está algo aguada, le echarás encima azúcar y canela, luego gallina asada, chorizos y jamón.



GIGOTE CUAJADO

Pica y haz gigote la gallina y sazona con todas sus especies, luego irás poniendo rebanadas de pan tostadas en una cazuela untada con manteca y así que esté puesta una capa de dichas rebanadas, se rocía con vino, y pon otra de natas de leche con canela por encima despolvoreada y clavo y pimienta; luego otra capa de pan sigues haciendo lo mismo hasta llenar la cazuela, la que concluirás con las rebanadas, después echarás todo el caldo que quedó del gigote, echándole encima una capa de yemas de huevos batidas.

GIGOTE DE GALLINA

Pon una cazuela untada con manteca y luego una capa de gallina y otra de jitomate, cebollas rebanadas, clavo, pimienta, canela, cominos, cilantro, ajos en pedacitos, perejil en lonjitas y azafrán, así continuarás y al último, lonjas de jamón y vinagre y puesto a cocer entre dos fuegos. Después de que está cocido su caldo necesario, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, chiles y alcázarones.

MANCHA MANTELES

Chiles desvenados y remojados de un día para otro, molidos con ajonjolí tostado y frito todo en manteca, echarás el agua necesaria, la gallina, rebana-



das de plátano, de camote, manzana y su sal necesaria.

POLLAS PORTUGUESAS

Toma jitomate, perejil, yerbabuena y ajos, pícalos y con bastante vinagre, aceite y todo género de especies, menos azafrán y las pollas con sus pedacitos de jamón ponlo a cocer bien cubierto y así que esten cocidas, echa tornachiles, aceitunas, alcázaros y alcázarones.

ALFAJORES

A una y media libra de azúcar, medio cuartillo de miel virgen, el bizcocho correspondiente. Clavo, canela, pimienta poquita, ajonjolí, piñones y nuez.

REGLA PARA TODO GENERO DE CAJETAS

A libra de carne id. de azúcar, menos el membrillo el que pide a libra de carne una y media de azúcar y todo lo que es agrio. Punto, que despegue del cazo.



ΕΠΙΛΟΓΟ

FILOSOFIA DE COCINAS

Para Mona y Felipe Teixidor

A cendrada vida de algún modo desprovista de enlaces superfluos con el exterior; la vida conventual es un latido que impulsa y genera por la oración y el sacrificio —en el sentir de quienes creemos en la Comunión de los Santos— el florecimiento de la gracia.

Gracia y santidad, y vivencias cotidianas; capilla, coro y la compra y la cocina tal como la Santa de Avila precisara con su donaire castellano “que también Dios anda en los pucheros”.

Y en el diario menester de la comida, resuelto por las varias criadas de las varias monjas en derredor de braseros y fogones, el sitio de confluencia, la vertiente lógica de influencias, era, la cocina conventual, donde se traducían los hábitos y las costumbres de quienes en él habitaban.

Algunas veces un guiso “una comida” merecía el honor de ser incorporado a los libros de recetas del convento, en la cuidadosa caligrafía de alguna hermana especialmente dedicada para ello.

Y más de una escritura acusa no sólo la vibración del interés en lo transcrito, sino el trémolo que la vida imprime en quienes acompaña largo trecho.

Esos recetarios, preciados guardianes de regocijos culinarios están vedados al conocimiento del mundo, a no ser que algún religioso o religiosa despierte al deseo de hacerlos conocer a quienes desean convertir el gozo ocasional del regalo monjil en posibilidad permanente de repetirlo a voluntad.

Y al inclinar el Padre las espigas de la casualidad como dijera Leopoldo Panero, alguna vez también una religiosa con excepcional capacidad de discernimiento, juega jugando, elige de los recetarios conventuales casi cuarenta recetas y las transcribe en acto de ternura filial.

Rota la clausura, de alguna manera Sor Juana nos hereda una visión de su mundo mestizo, perteneciente a ese Imperio Español que hermanó a la América hecha a golpes de espada y rezos.

Mundo mestizo en que la presencia europea la dan no sólo “las pollas portuguesas”, sino los “gigotes” del francés gigot —muslo— cuyos platos originales de sendos pechos de capón o pernils de

ternera terminaron por ser genéricos de carne cortada a pequeños trozos.

Mundo mestizo en el cual los hispanos transportaban entre mil aportes los "globulus" romanos, los "puñuelos" hechos con el puño cerrado, cubiertos de mieles para los gustos mozárabes y deleite contemporáneo, convertidos en los sabrosos buñuelos. Mundo en que los británicos "puddings" despojados de su prosopopeya, se convierten en los purines de espinacas, bledos o quelites.

Y el turco, el enemigo clásico de la cristiandad será recordado en el uso excesivo de piñones, nueces, pasas y acitriones, mezclados al maíz, al arroz, a las carnes y moldeados tal como imaginaban los nativos que los turcos moldearían sus bonetes; pero ignorantes del origen del "pilaf" que late en la torta de arroz y en los alfajores.

El mundo es dulce por excelencia, todas sus recetas —menos diez— son de postres, y entre ellas está la jericaya o jiricaya, nombre inútilmente buscado en los sendos Diccionarios de Covarrubias y Autoridades, para encontrarlo al fin, nitido en el de Mejjicanismos de Santa María y que es usado en área tan amplia que abarca a Costa Rica.

A la cultura del trigo, a los panes y mamonos, base de todo buen "ante", la Nueva España agregaría todo el despliegue de "los postres que cuelgan de los árboles" como la Marquesa Calderón de la Barca, calificó a los mameyes, los mangos, a los chicozapotes y a las Anonas Nuricata ó cabecitas de negro, las deliciosas guanábanas.

Mundo en el cual la presencia indígena tan cara a Sor Juana la destaca con todo detalle, con preciso detenimiento. Es la vuelta al entorno de su niñez, de sus escapadas a la "cocina de humo" de la hacienda, a mirar absorta poner el "nixcoma". Al de las recetas "madres" del sustrato indígena: el mole de Oaxaca, y el guisado prieto. El manchamanteles es ya fórmula mestiza novohispana.

Lenguaje de las culturas indígenas con sus insu-
mos, sus hábitos culinarios y procesos peculiares,
que hoy, en el tamiz del tiempo son presencias aún
no disueltas.

Casa de Alvarado, mayo de 1979

Guadalupe Pérez San Vicente

ÍNDICE

Guisados que se contienen

<i>Buñuelos de queso</i>	17
<i>Buñuelos de requesón</i>	17
<i>Buñuelos de viento</i>	17
<i>Hojuelas</i>	17
<i>Huevos moles</i>	18
<i>Huevos reales</i>	18
<i>Ante de natas</i>	19
<i>Postre de nuez</i>	19
<i>Ante de cabecitas de negro</i>	19
<i>Ante de betabel</i>	19
<i>Ante de mantequilla</i>	20
<i>Postre de huevos mejidos</i>	20
<i>Ante de mamey</i>	21
<i>Ante de nuez</i>	21
<i>Ante de mantequilla</i>	21
<i>Bien me sabe</i>	24
<i>Huevos reales</i>	24
<i>Huevos hilados</i>	25
<i>Jericalla</i>	25
<i>Leche quemada</i>	25
<i>Torta de arroz</i>	25
<i>Turco de maíz cacaguazintle</i>	26
<i>Clemole de Oaxaca</i>	26
<i>Torta de arroz</i>	27
<i>Guisado prieto</i>	27
<i>Purín de espinacas</i>	27
<i>Ante de almidón</i>	28
<i>Ante de piña</i>	28
<i>Hojaldrado</i>	28
<i>Torta del cielo</i>	29
<i>Sopa de leche</i>	29
<i>Gigote cuajado</i>	30
<i>Gigote de gallina</i>	30
<i>Mancha manteles</i>	30
<i>Pollas portuguesas</i>	31
<i>Alfajores</i>	31
<i>Regla para todo género de cajetas</i>	31

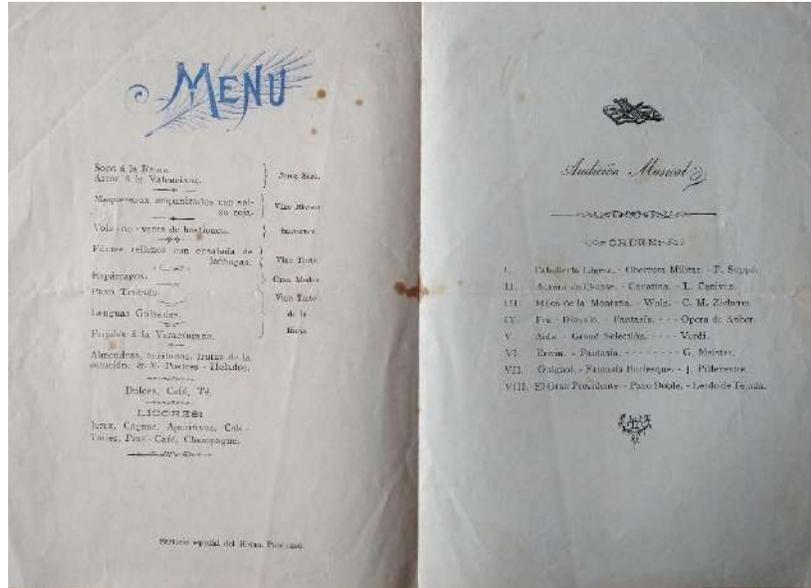


El día 30 de mayo de 1979 – festividad de Nuestra Madre Santísima de la Luz – se terminó de imprimir esta plaqueta en los talleres de la *Enciclopedia de México* y a sus expensas. Versión paleográfica de Guadalupe Pérez San Vicente y Josefina Murriel. Diseño y formato de Cuauhtémoc Mata.

ANEXO 4. LOS MENÚS DE BANQUETES OFRECIDOS EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS. SIGLOS XIX Y XX.

Sarah Bak-Geller (2009), en un artículo intitulado “Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. La construcción de la nación y de un modelo culinario nacional” pone sobre la mesa una discusión sobre la noción de la cocina mexicana como un constructo social producido en contextos políticos y sociales específicos. Para el caso que presenta en el artículo referido pone un énfasis bastante especial en el papel que tuvieron las élites políticas mexicanas después de la Independencia del país en 1821 en el cuestionamiento de la hegemonía del modelo español heredado. La autora describe las formas en que se construyeron nuevas referencias culturales provenientes de Francia sobre todo en la redacción, difusión y uso de recetarios afrancesados para la México. Quizá podamos establecer una conexión entre este movimiento nacional, que llegó a extenderse en gran parte del continente americano, con lo que observamos en los menús de banquetes y tertulias celebradas en San Cristóbal de Las Casas en los que encontramos una notoria referencia al afrancesamiento de la cocina local a través del consumo festivo. Consideramos que no tenemos los suficientes elementos para el análisis de esta información, más allá de crear un esbozo para posibles investigaciones futuras pero que de momento nos ayuda a cuestionar tanto la noción local de tradición en los sistemas de alimentación al mismo tiempo que nos da las bases para poder sostener que éstos se construyen a través de las relaciones sociales de los agentes en los que los alimentos adquieren las características de la ubicación social, política, económica, cultural y social de los comensales.

Adjuntamos a continuación algunos ejemplos de los menús de eventos ocurridos durante los siglos XIX y XX en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas que se encuentran resguardados en la biblioteca particular del Profesor Prudencio Moscoso Pastrana y que han sido trabajados en otras investigaciones como parte de las tensiones culinarias en la región Altos de Chiapas (Rosas, 2014). Consideramos que trabajar de esta manera los documentos históricos también coadyuva al entendimiento de los procesos históricos mediante los cuales se construyen las distintas fases de los sistemas de alimentación y su papel como uno de los fundamentos sobre los cuales se articulan las identidades sociales locales.



Colonia Chiapaneca
1824-1904
12 DE SEPTIEMBRE



Xerez

Haut Sauternes.

Pontet Canet.

Moscato.

Cognac.

Bénédictine.

✦ **Menú** ✦

Potage Princesse
Hors d'œuvre.
POISSON.
Darmi de Huschinango Normander
Relève.
Petites pâtes à l'italienne.
ENTRÉES.
Noix de Veau aux Olives.
Filet de bœuf Périguenx.
ENTRE COUPÉ.
Punch au Rhum.
Légumes.
Asperges sauce Vinaigrette.
RÔTI.
Poulet de grain au cresson.
Salade Chantilly.
DESSERT.
Corbeille de fruits.
Gâteaux divers.
Compte de pommes.
CAFÉ. THÉ.

México.

Sr. D. N. Dominguez

★
RESP. LOG. SIM.
«Hiram Abif» Núm. 14.

Cena
con motivo al Solsticio de Verano,
en el Salón «Primavera».

México

Sopa Jardinera.
Pollo a la Parrilla.
Lengua Asatranada.
Ensaladas.
Frijoles a la Veracruzana.
Dulces.
Café.

LICORES:
CERVEZA Y VINOS.

Or. de Cd. de Las Casas, Chis., 24 de junio
de 1942. (E.V.)
La Comisión.
J. Federico Ruiz S. (C. M.)
Aguiñados Ceallo. Daniel Calvo Lastera.
Antonio Sebastián Mo.

CARNET MUSICAL A CARGO DEL Q. H. JESUS PENAGOS.

D. H.

APÉNDICE 1. LA ALIMENTACIÓN EN SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS EN TIEMPOS DEL COVID- 19.

Cuando, a principios de 2020, comenzamos a escuchar en México y en San Cristóbal de Las Casas el rumor de que esa nueva enfermedad, producida por un virus desconocido en China, comenzaba a acercarse y a generar una pandemia, muchos de los conocidos, incluso personas con quienes mantuvimos interlocución comenzaron a alarmarse, a hacer compras de pánico en los supermercados locales y a organizar lo que, probablemente, sería un confinamiento que duraría algunas semanas. Uno de estos primeros días coincidió con la necesidad de que yo hiciera las compras habituales y la desesperación por conseguir víveres comenzó a sentirse, como si la misma tensión se transmitiera de persona a persona. La visión que tuvimos fue, por decirlo de alguna manera, curiosa dado que en los supermercados lo primero que se observaba eran personas cargando los carros de bebidas alcohólicas, en cualquiera de sus presentaciones; ya se sabía que en cuanto comenzara la alerta roja, habría una aplicación de la ley seca. Otros, un poco más alarmados comenzaron a hacerse de lo más que pudieran de enlatados, pues estos podrían soportar el tiempo del confinamiento que se avecinaba, llegó a tal punto que los anaqueles de los supermercados se observaban vacíos cada vez con más frecuencia. En una ocasión, antes de que comenzara la fase de confinamiento, y a paralizarse la ciudad, doña Elenita nos comentaba, casi en secreto, al lado de uno de los pilares del patio de su casa, que era urgente hacerse de comida enlatada, porque aseguraba venía un tiempo de sitio, de desabasto y había que protegerse. Además, añadía, había que tener cuidado con la tecnología china, pues era la que muy posiblemente contagiaba el virus que era mortal, se sabía que era un tipo de coronavirus y comenzábamos a observar una percepción local sobre los efectos que la pandemia tendría sobre la ciudad. Uno de los aspectos más importantes de los que comenzaba a hablarse y temerse era la alimentación, pues se preveía que en algún momento todos pasaríamos un tipo de hambruna porque los mercados, supermercados y distribución de alimentos pararía. Curiosamente, comenzábamos a observar que al mismo tiempo que esto ocurría, comenzaba a aparecer en el espacio público (radio, televisión y redes sociales) el discurso que priorizaba el consumo y el apoyo a los comercios locales.

Sin duda, la pandemia ocasionada por el COVID 19 durante los años 2020 y 2021, hasta este momento, tendrán distintas repercusiones en la organización del planeta y en la alimentación tal y como la hemos planteado en nuestro trabajo doctoral; sin embargo, contrariamente a lo vaticinado por filósofos como Zizek en los primeros meses del confinamiento, observamos que el capitalismo neoliberal no ha llegado a su fin ni ha llegado a fracturarse. Para nosotros comenzaron a surgir inquietudes y preguntas que podrían llegar a guiar nuestra observación y descripción ¿Qué significa lo local en estos discursos que comenzaban a surgir en la ciudad? ¿Qué concepciones hay sobre la relación entre la alimentación, la salud y el coronavirus en estos espacios publicitarios? ¿La contingencia ocasionada por el coronavirus ocasionará algún cambio sustancial en el fenómeno que estamos observando? ¿la nostalgia comienza a hacerse más cotidiana en las cocinas coletas? Quizá sea muy pronto para poder lanzar respuestas concretas a estas preguntas dada la inmediatez de los acontecimientos; sin embargo, podemos esbozar algunas reflexiones y descripciones al respecto en este apéndice.

Dentro de esta confusión, la sobre información, las noticias y las especulaciones sobre las posibles afectaciones de la pandemia en San Cristóbal de Las Casas, en el estado y en el país, comenzaron a escucharse los primeros comentarios sobre cómo afectaría a las empresas locales, restaurantes y hoteles, principalmente, los cuales, por cierto, se mostraron reacios a cerrar dadas las condiciones bajo las que trabajan en esta ciudad: las rentas en los locales del centro histórico alcanzan precios exorbitantes y frente a ello las cifras que comenzaban a circular acerca de que el setenta y cinco por ciento de la población está incluido en el comercio informal. Un día, ya en el confinamiento coincidimos con la esposa de uno de los hoteleros más importantes de la ciudad quien, con cierta pesadumbre y tristeza nos decía que tenían casi todo cancelado para Semana Santa y que los hoteles de su familia comenzaban a estar cerrados, pero que intentarían mantener a los trabajadores dentro de las nóminas hasta donde pudieran.

Otro tanto comenzó a pasar con las personas, quienes entre el miedo al coronavirus, lo que representaba contagiarse y la inseguridad sobre lo que iba a pasar, comenzaron a encerrarse cada vez con mayor claridad: las fotografías que rondaban por las redes sociales mostraban una ciudad desolada, a la que los comentarios aludían a la similitud entre estas con los tiempos pasados, en los que la tranquilidad y silencio formaban parte de la cotidianidad. Esto comenzó a agilizar la circulación de los discursos e imágenes sobre los aspectos de la ciudad que comenzaban

a ser experimentados nuevamente, o de una manera similar, a lo que relataban los ancianos o las personas adultas. Durante estas primeras semanas de confinamiento pudimos observar a través de las redes sociales, mensajes vía WhatsApp, el registro de noticias locales en televisión y radio que algo sucedía con la alimentación tanto necesidad básica como satisfacción del placer asociado al consumo y disfrute. En este tiempo de confinamiento también comenzaron a aparecer las discusiones sobre la etnografía digital y la importancia de la vigilancia epistemológica y metodológica de ésta, dado que la información que podía ser recabada en esta esfera tendría que ser problematizada en tanto que representa o no un fenómeno real en la vida social de las personas. Es decir, en términos metodológicos tenemos que problematizar la validez de la información a la que accedemos sin estar *in situ* en el campo, “un tipo de etnografía a distancia”³¹.

En medio de lo que comenzábamos a observar, conforme pasaban los días de confinamiento y en los que los conocidos con casos de coronavirus comenzaban a aparecer en la ciudad, surgió la pregunta sobre qué ocurriría con nuestro tema de investigación: la alimentación y si esta era la oportunidad para hacer cambios en aquellos aspectos que las mismas personas han criticado durante nuestros periodos de trabajo de campo. Durante las primeras semanas las constantes quejas en las redes sociales y noticieros locales sobre la afluencia concurrida de personas en los mercados públicos eran una forma de observar que algo pasaba en la ciudad: la tensión entre las distintas formas de obtención de alimentos. Una vía de acercarse a lo que ha sucedido en esta temporada fue a través de las redes sociales, dado que romper el confinamiento representaba un riesgo. En estos medios comenzaron a aparecer nuevas formas de obtener alimentos tales como los envíos a domicilio por parte de las tiendas departamentales, restaurantes y negocios dedicados a la venta de alimentos; las ventas en línea se podían contrastar con los esfuerzos de la gente que, sin acceso al internet, debía tanto vender como comprar alimentos de manera cotidiana. Las primeras reflexiones que podemos construir sobre esta información parte de la pregunta si es posible considerar que existirá una transformación en las

³¹ Al respecto, Jorge Uzeta (2021) cuestiona la fineza con que puede escribirse una etnografía a través de medios digitales sin la fineza de poder establecer la relación entre lo que observamos y la realidad social. Dependiendo de la definición y diseño de la investigación, la etnografía digital puede ser una de las vías de acceso a la información, sin embargo, el contraste de la información obtenida en esta fuente con la práctica social física de los agentes podría ayudar a la comprensión de los fenómenos y su contexto social, cultural e histórico. La forma de elaborar etnografías a distancia no representa una metodología novedosa en tanto que consistió en gran medida la forma en que comenzó a surgir la etnografía clásica como forma de representación de la realidad, más allá de valores ligados a la verdad o veracidad o falsedad.

prácticas de alimentación que modifique a los sistemas de alimentación o si únicamente el cambio será momentáneo durante el confinamiento y lo que observamos en realidad es una modificación en las prácticas de obtención y consumo de alimentos.

La compra en línea representaba en San Cristóbal una nueva forma de consumo y la obtención de alimentos, los repartidores comenzaron a tener una aparición más notoria en las desoladas calles del centro de la ciudad, las cuales contrastaban con aquellas calles de las zonas norte, sur y poniente en las que el movimiento de personas continuaba casi de manera cotidiana. También, junto a esto siempre circuló en las redes sociales y otros medios de difusión la iniciativa de consumir aquello que produjeran tanto cocineros como negocios locales, con la finalidad de apoyar a la economía coleta. Por ejemplo, de nuestros interlocutores que tienen la práctica habitual de la venta de comida durante los fines de semana comentaba que, después de tres meses de guardar la cuarentena tenían que ganarse la vida ya que sus ahorros comenzaban a mermar de manera significativa (César Aceves, comunicación personal, junio 2020) y que a partir de esta fecha también comenzarían la venta todos los días.

Otra de las consecuencias graves para nuestros interlocutores fue la cancelación de la muestra gastronómica, en sus ediciones 2020 y 2021³². Muchos de ellos, como hemos mencionado en el apartado que dedicamos a este evento, comenzaron a realizar inversiones para la venta de sus platillos en este día desde el mes de enero y esto les representa también una pérdida no únicamente económica, sino también en cuestión de productos cuya preparación lleva meses completos. Esta cancelación develó la importancia de este evento para la vida pública de nuestro problema de investigación.

Una de nuestras inquietudes en este trabajo doctoral ha sido la construcción de la nostalgia alrededor de la alimentación y la gran pregunta que emergió en el contexto de la pandemia y que se ligó a nuestra investigación fue si en este confinamiento los sujetos comenzarían a recordar con más ansias los momentos y sabores de la infancia. Hasta el momento, en pocos casos ha sucedido esto: los jóvenes han comenzado a cocinar y buscar las recetas familiares para rehacerlas. Otros en cambio, han preferido buscar los recuerdos que

³² <https://globalpressjournal.com/americas/mexico/holy-week-festivities-canceled-chiapas-food-vendors-scramble-recover/es/>

tienen hacia los restaurantes y platillos que han aprendido a degustar en la ciudad. Lo que observamos, entre nuestros informantes, es que han comenzado a replantear las maneras de consumo más que la oportunidad de cambios en la producción de alimentos. Algunos quizá sí están optando por esta reflexión, pero no sabemos hasta qué punto puedan encontrar prácticas y opciones que lleven a plantear cambios sustanciales en los procesos internos de los sistemas de alimentación.

Por otra parte, lo que sí podemos observar son los discursos varios que giran alrededor de los alimentos, la calidad de éstos y el reforzamiento del sistema inmunológico para hacer frente a las posibilidades de contagio. Esto nos ubica también en la posible discusión sobre las representaciones de la alimentación cotidiana como una herramienta para la “sana nutrición” del cuerpo de los agentes. También comenzamos a cuestionarnos si la relación entre sana nutrición y salud está asociada a los valores tradicionales de la alimentación coleta o se apega más a un estereotipo de alimentación ligado a las ciencias de la nutrición. El seguimiento de esta información también nos lleva a cuestionar si la información que obtuvimos en redes sociales, internet y otros medios virtuales tiene en una base en la realidad empíricamente comprobable (Uzeta, 2021).

Finalmente, consideramos que la pandemia por COVID 19 ha generado nuevas dinámicas a nivel local en tanto las formas de consumo y las distintas dinámicas de distribución de alimentos. También ha permitido la construcción de nuevos discursos locales sobre la calidad nutritiva y de uso medicinal de los alimentos en tanto observarlos como fuente adicional o básica de los elementos químicos propios para las personas, sin embargo, observar si estos cambios y discursos transformaran a las prácticas sociales de los sistemas de alimentación locales y a las emociones que se encuentran vinculadas a ellos, principalmente la nostalgia, más allá del confinamiento es una pregunta que queda abierta para cuando la nueva normalidad se llegue a instaurar como cotidianidad. De momento, baste decir que tanto el espacio público como el privado ha sido modificado en tanto tiempo, lugares y duración de estadía para los agentes: los restaurantes y bares han permanecido abiertos con baja afluencia, en su mayoría; los mercados no han cerrado y las personas que se abastecen ahí no han dejado de acudir, más allá del uso del cubrebocas, del lavado de manos con gel antibacterial y la ocasional toma de temperatura.

La vida festiva se ha mantenido a nivel doméstico y familiar, con comidas con no más de veinte o veinticinco invitados, en su mayoría y en los pocos momentos a los que hemos podido acudir a una comida de cumpleaños, la referencia al COVID ha mantenido una constante: “si te alimentas como los viejitos, vas a vivir. Fulanito de tal vivió más de cien años porque comió bien, nada de enlatados o de conservadores, tomaba su posh, su pulque o su cerveza y sobrevivió mucho tiempo”. Quedamos aún con cierta incertidumbre sobre los efectos reales, empíricamente comprobables, de la pandemia en la vida social de nuestros interlocutores con la necesidad de registrar lo que ha pasado en este tiempo de incertidumbre.