

LA MUESTRA GASTRONÓMICA DE SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS: UN ESPACIO SOCIAL DE LA ALIMENTACIÓN¹

THE GASTRONOMIC SAMPLE OF SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS,
CHIAPAS: A SOCIAL SPACE OF THE FOOD

MARIO IVÁN RUIZ GÓMEZ*

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3947-6888>

ISABELLE SOPHIA PINCEMIN DELIBEROS**

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3290-6846>

MICHELLE CHANTAL ROSAS PINCEMIN**

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-4215-5690>

Fecha de entrega: 16 de abril de 2023

Fecha de aceptación: 04 de mayo de 2023

* Doctor en Ciencias Sociales y Humanísticas. Becario Posdoctoral–CONACyT. Facultad de Ciencias Sociales, Campus III – UNACH. Colaborador del Cuerpo Académico Estudios Mesoamericanos. Contacto: ivanovich87@live.com.mx

** Doctora en Investigación Antropológicas. Profesora e investigadora de tiempo completo en la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Chiapas. SIN 1. Líder del Cuerpo Académico Estudios Mesoamericanos. Contacto: isabelle.pincemin@unach.mx

RESUMEN

La muestra gastronómica de San Cristóbal de Las Casas es un evento festivo anual en el que además de la venta y la promoción de la gastronomía local, hay concursos mediante los cuales se busca reconocer la sazón y las técnicas de elaboración de los platillos tradicionales locales. Además de ello,

1. Una versión anterior de este documento fue presentada durante el séptimo coloquio estudiantil de la Red de Estudios Latinoamericanos de la Universidad de Montreal.

*** Estudiante del doctorado en Ciencias Históricas de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Maestra en Estudios Vikingos y del Nórdico Medieval por la Háskóli Íceland. Licenciada en Arqueología. Colaboradora del Cuerpo Académico Estudios Mesoamericanos. Contacto: mcrosaspin@gmail.com

las prácticas de rescate y conservación de la comida local permiten comprender los discursos sobre identidad, así como la forma en que son interpretados por los locales aquellos procesos de cambio habidos en la ciudad. En este espacio, las disputas y negociaciones por la definición de la tradición oscilan entre el ámbito privado/familiar y el público/institucional y develan la relación intrínseca entre cada una de las dimensiones del espacio social de la muestra gastronómica. Por lo tanto, la atención a cómo se condensan en el ámbito festivo la definición y articulación de lo comestible, las relaciones sociales, la cocina, los hábitos de consumo y los tiempos conlleva a la comprensión de los sistemas de alimentación en un contexto más amplio y cotidiano.

PALABRAS CLAVE: *Espacio social, sistemas de alimentación, muestra gastronómica, tradición*

ABSTRACT

The gastronomic sample of San Cristóbal de Las Casas is an annual festive event which, in addition to the sale and promotion of local gastronomy, there are contests through which it seeks to recognize the seasoning and preparation techniques of local traditional dishes. In

addition to this, the practices of rescuing and preserving local food allow us to understand the discourses on identity, as well as how the processes of change that have taken place in the city are interpreted by the locals. In this space, disputes, and negotiations over the definition of tradition oscillate between the private/family sphere and the public/institutional sphere and revealing the intrinsic relationship between each of the dimensions of the social space of the gastronomic sample. Therefore, attention to how the definition and articulation of the edible, social relations, cuisine, consumption habits, and times are condensed in the festive sphere leads to the understanding of food systems in a broader, everyday context.

KEYWORDS: *Social Space, Food Systems, Gastronomic Sample, Tradition*

INTRODUCCIÓN

La vida cotidiana en San Cristóbal de Las Casas transcurre, a menudo, con tranquilidad salvo los días en que los cohetes anuncian que alguna de las festividades locales está próxima a celebrarse. La diversidad que transgrede esta calma puede observarse al transitar por las calles, barrios y colonias; al observar sus construcciones tan diversas, su paisaje urbano, los olores y, principalmente, por los espacios públicos y privados en los que circulan, para su venta y consumo, los pocos platillos locales que “compiten” frente a los muchos regionales, na-

cionales e internacionales.

La irrupción a esta tranquilidad, a decir de los habitantes de la ciudad, se ha dado por los acontecimientos ocurridos durante las últimas décadas: el crecimiento del flujo turístico, la ampliación de las vías de comunicación local con el resto del país, el levantamiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), entre otros. Junto a ello, el incremento de la migración hacia la ciudad por motivos económicos y religiosos de población indígena y los cambios en el paisaje urbano han puesto en jaque la imagen compartida de que la ciudad era el hogar de una gran familia que, aislada de los acontecimientos nacionales, había permanecido intacta en el tiempo con su cultura y, con ello, la poca modificación de sus alimentos emblemáticos desde la fundación de la ciudad. Este imaginario, además del uso local al que se le otorga, ha permitido ocultar los cambios en las prácticas de alimentación y a nuevas formas adscribirse como perteneciente a la ciudad; esto ha despertado disputas y tensiones entre lo que podríamos llamar comida coleta² y sus no pocas interpretaciones.

La dinámica anterior se condensa en espacios en los que, además de los elementos del discurso identitario, también pueden encontrarse prácticas que, leídas

en clave de ventana etnográfica, brindan elementos para la comprensión de las dinámicas culturales que se dan cita en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas a partir del estudio antropológico de la alimentación. Uno de estos espacios es la muestra gastronómica que se establece durante la Feria de la Primavera y de la Paz, celebrada en la semana siguiente a la Semana Santa. Esta muestra es un momento festivo en el que además de la venta y exposición de platillos “tradicionales”, también se dan cita relaciones sociales, discursos sobre identidad, tensiones y disputas en torno a los sistemas de alimentación, sobre los elementos que lo componen desde los métodos de preparación, ingredientes, estacionalidad hasta la legitimidad de quién participe en dicho espacio.

La descripción y análisis de la complejidad que se presenta en este encadenamiento de elementos y dimensiones de la muestra gastronómica que se expone en este artículo tiene como objetivo ilustrar el uso de la noción de espacio social en el análisis de los sistemas de alimentación. En este artículo proponemos el análisis de elementos que oscilan desde lo festivo y su relación con el ámbito privado y familiar como es la cocina hasta la diferenciación de grupos sociales y la definición de la pertenencia a estos. La pregunta que guía y articula las premisas y objetivos de este documento, está relacionada con comprender ¿cuáles son los elementos que configuran el espacio social que hacen de los sistemas de alimentación, en general, y de la muestra

2. Coleta es el gentilicio con el que se conoce a los hispanohablantes oriundos de la ciudad. Se ha discutido sobre si el término se ha convertido en una categoría étnica o una forma de adscripción identitaria.

gastronómica, en particular, una ventana etnográfica para la comprensión de una sociedad como la sancristobalense?

Por tanto, en este artículo, se parte de concebir a la alimentación como el fenómeno sociocultural en el que se generan elementos para la comprensión de las sociedades a través de los procesos que la configuran (históricos, sociales, culturales, políticos y económicos). Este fenómeno articula prácticas, subjetividades, espacios y relaciones sociales que permiten a las personas construir, de manera cotidiana y dinámica, objetos particulares como alimentos, desde su producción, simbólica y material, hasta su desecho.

Para lograr dicho objetivo en un primer apartado haremos una revisión de los elementos que consideramos básicos a un nivel teórico y metodológico en el análisis de la alimentación como un fenómeno complejo y que ponen las bases y las herramientas para el análisis del caso etnográfico que presentamos. En un segundo apartado, realizaremos una reseña de la historia del lugar a partir de la perspectiva de sus habitantes con la finalidad de observar cómo ellos han experimentado los cambios habidos en la ciudad y así, de esta manera, las formas en que la alimentación toma un papel importante en la configuración de la vida social de las personas. Finalmente, después de haber puesto estos elementos “sobre la mesa”, realizaremos el análisis de la muestra gastronómica en los niveles y dimensiones del espacio social para proponer una forma de acercamiento

holístico al fenómeno de la alimentación.

LA ALIMENTACIÓN, UN MARCO DE REFERENCIA OBLIGATORIO

Poder definir la importancia y el papel que tiene la alimentación en la vida de las personas ha representado un arduo trabajo para todos aquellos que, desde diversas disciplinas, se han acercado a este problema de investigación. Reflejo de estos esfuerzos al interior de las Ciencias Sociales ha sido la elaboración de distintos acercamientos temáticos, teóricos y metodológicos que brindan, las más de las veces de manera aislada, una gran cantidad de herramientas para la aprehensión de la complejidad que representa un fenómeno como la alimentación. Más allá de la relación biológico-cultural de la que mucho se ha escrito fuera de las ciencias sociales, el estudio de la alimentación en términos socioculturales ha traído a la disciplina antropológica el reto de la creación de un acercamiento teórico, metodológico y técnico que pueda ser capaz de comprender y analizar a la alimentación en bastedad. No son pocos los conceptos antropológicos que se han vinculado y desprendido del análisis de la alimentación: tradición, patrimonio, cultura (Contreras y Gracia, 2005; Garine y Garine, 1998), identidad (Camou, 2008; Bertrán, 2010), gusto (Vázquez, 2017; Fischler, 1995), festividad y/o ritual (Douglas, 1973), modernidad y/o globalización (Constance y Heffernan, 1994),

turismo (Collinson, 2018). Vista desde esta particularidad, dada la relación que sostiene con cada uno de los ámbitos de la vida social, puede vislumbrarse que la alimentación es una vía de llegar a comprender a las sociedades humanas pasadas y contemporáneas (Gariné, 2016).

Dentro de los múltiples trabajos de investigación sobre alimentación, encontramos aquellos que han realizado el acercamiento a partir del seguimiento de ingredientes desde su lugar de origen hasta el espacio y formas en los que son consumidos y asimilados como propios (Mintz, 2003), hasta los que se han abocado al análisis de los procesos de definición de identidades nacionales o locales a partir de platillos (Aceves, 2018; Back-Geller, 2013; Pilcher, 2001; Appadurai, 1988). Junto a ellos, también se encuentran los trabajos que priorizan la relación entre la nutrición y las características biológicas de los ingredientes y su consumo o, que han velado por el valor patrimonial de lo tradicional o, en otra dirección, aquellos que han hecho énfasis en los procesos y movimientos de soberanía y seguridad alimentaria.

La alimentación, vista como el fenómeno social total,³ ha preocupado al ser humano a partir de distintas perspecti-

vas: desde la necesidad básica de subsistencia hasta la comprensión del mundo en el que habita. Lo anterior ubica la discusión del presente artículo dentro de las grandes discusiones de la antropología social respecto a las fronteras establecidas entre cultura y naturaleza, razón y emoción y su parte en la forma en que la alimentación establece vínculos y fronteras entre personas, grupos sociales y culturas.

Con base en lo anterior, observamos que existen tres principales dicotomías a las que puede hacerse una revisión crítica desde el estudio de la alimentación: naturaleza/cultura, razón/emoción y, por último, público/privado. Alejarnos de una división antagónica entre cada una de estas, contrae un ejercicio de comprender a la alimentación fuera de estructuras dicotómicas, y, además, buscar nuevos modelos de comprensión del fenómeno basados en términos de procesos, espacios, tiempos y agentes complementarios a la vez que vinculados a las “estructuras del hogar y la clase” (Goody, 1995). En resumen, la empresa de aprehender la complejidad de un fenómeno sociocultural ligado a la práctica social de alimentarse requiere distintos niveles de descripción, comprensión y análisis sin perder rigurosidad y una visión holística.

En el análisis de estas dimensiones culturales y sociales, el rescate de tradiciones, recetas, narrativas e historias de vida han representado un punto de partida para el estudio de la alimentación; sin embargo, hace falta un análisis

3. En palabras de Marcel Mauss (1950) un fenómeno social total representa “aquello” de un grupo social que, a la vez que expresa, se vincula a todo tipo de instituciones sociales y que no puede ser entendido diseccionándolo o al considerar únicamente algunos aspectos de este de manera desvinculada del resto.

puntual que nos lleve a la comprensión de esos problemas en términos de generación de procesos que le permiten a una sociedad reproducirse en términos biológicos, sociales y, particularmente, de una visión socioantropológica del papel de la alimentación en la creación de cultura. En este sentido, en lugar de estudiar a la alimentación desde de la revisión o acumulación de historias relacionadas con ingredientes, lugares, tiempos, instrumentos, procesos o historias, optamos por la comprensión del fenómeno a partir de la articulación de lugares, espacios, personas, alimentos, tiempos a partir de la noción de sistema de alimentación (Aguilar Piña 2012, 2001).

En esta dirección, comprendemos a los sistemas de alimentación, además, como una herramienta metodológica definida 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 Piña, 2016, p. 79)

Para ello, y con fines metodológicos, se sigue la jerarquización de fases propuesta por Aguilar Piña (2001, 2014, 2016), para quien este conjunto sistémico puede ser analizado a partir de elementos materiales, subjetivos, tiempos, personas y espacios que se configuran en procesos denominados: necesidad de alimentarse, producción, obtención/distribución, procesamiento, consumo, y, finalmente, del replanteamiento de la necesidad de alimentarse. Esta concatenación de fases y procesos es presentada a partir de una perspectiva sistémico-procesual que en la realidad social no llega a presentarse, ni a observarse, de manera aislada sino más bien articulada y compleja.

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, llamada “Combinaciones operativas” por Michel de Certeau (2000) consumen y producen no únicamente los alimentos o platillos, sino también los significados y emociones que se encuentran asociados a estos. De esta manera, la perspectiva aquí propuesta busca comprender y explicar la complejidad de la alimentación, de sus elementos y dimensiones, así como la forma en que las fases que la componen se relacionan y articulan generando así el carácter procesual de la misma.

Para ello, al ubicar las fases que consideramos consustanciales de los sistemas de alimentación en San Cristóbal de Las Casas, buscamos unir en nuestra perspectiva la información teórica y etnográfica que nos permita encontrar las particularidades del caso que nos sirve en este documento para hacer explícita la propuesta de análisis: la muestra gastronómica celebrada anualmente en San Cristóbal de Las Casas, y sobre la que volveremos más adelante.

Continuar bajo la premisa de la necesidad de observar un sistema dinámico de la alimentación genera el reconocimiento de las prácticas cotidianas mediante las cuales las personas propician cambios, permanencias, discursos, emociones y significaciones en cada uno de los procesos de los sistemas de alimentación. Al concebir cada uno de estos momentos consideramos que el aspecto emocional permite articular los elementos objetivos (procesos, espacios instrumentales, personas) y materiales que constituyen a la alimentación como un fenómeno social y cultural, en la amplitud de la expresión.

EL ESPACIO SOCIAL DE LA ALIMENTACIÓN

Acercarse a la alimentación requiere, en primer lugar, un ejercicio de abstracción de los elementos materiales y subjetivos que la articulan en un sistema compuesto por personas, lugares, tiempos, ingredientes, conocimientos, prácticas, etcétera. Esta complejidad de elementos imbricados y de difícil distinción en la

vida real, nos motiva a comprender a la alimentación como un “fenómeno trans-histórico y transcultural no solo por la necesidad obvia de que es una estrategia que garantiza la vida individual y colectiva, sino por las configuraciones que en diferentes tiempos y espacios va adquiriendo” (Aguilar Piña 2014, p. 25).

Por su parte, Condominas (1980) menciona que existen tres órdenes para la comprensión del espacio social: el primero es que permite superar la oposición artificial entre determinismo cultural y el material, sean geográficos, tecnológicos o fisiológicos. El segundo de los órdenes a los que el autor hace referencia está vinculado a entender el espacio social como el ámbito que crea condiciones para poner en un sistema de relaciones al hombre con la naturaleza. Y, finalmente, el tercero es el sentido amplio de la noción misma de espacio, el cual incluye al tiempo como variable en su construcción y permite el desarrollo de una perspectiva dinámica.

En esta misma dirección, la propuesta de Bourdieu (1989) se deslinda de la premisa de observar el espacio social únicamente a partir de las condiciones materiales de existencia para apuntar que el mundo social se puede representar

bajo la forma de un espacio (con muchas dimensiones) construido bajo la base de principios de diferenciación o de distribución constituidas por el conjunto de las propiedades activas dentro del universo social considerado, es decir, capaces de conferir a su detentador la fuerza, el poder en ese universo. (p. 28)

En este sentido, aquí partimos de comprender el espacio social como la sumatoria de relaciones entre personas, lugares, tiempos que, en distintas dimensiones, configuran la realidad social a partir de las características sociales, políticas, culturales, históricas de los sistemas de alimentación. De este modo, el vínculo con el análisis de los sistemas de alimentación permite observar las dinámicas que ocurren en niveles y dimensiones y que articulan los elementos materiales y simbólicos/subjetivos, a la vez que generan la complejidad de la alimentación como fenómeno socio-cultural. Para Jean Pierre Poulain (2019, 2002), existen dimensiones que se acomodan “las unas sobre las otras” y llegan a componer lo que él denominó *espacio social alimentario*. Dichas dimensiones son el espacio de lo comestible, el sistema alimentario, el espacio culinario, el espacio de los hábitos de consumo, la temporalidad alimentaria y, finalmente, el espacio de la diferenciación social. Cada una de estas dimensiones resulta de la sumatoria de agentes, prácticas y elecciones cotidianas, relaciones sociales, espacios físicos, factores políticos, económicos, históricos y emocionales. De esta propuesta, retomamos elementos para articular el análisis de nuestro caso etnográfico y, en particular, la noción del *espacio de lo comestible* que engloba a las formas prácticas, culturales y simbólicas mediante las cuales las personas seleccionan y reconocen sustancias de la naturaleza como alimentos, así como las formas de obtención,

preparación y conservación de estos. Es en esta definición de elementos que las personas asignan valores y significados a los alimentos, dentro del marco cultural propio. Del mismo modo, es en este espacio de lo comestible que se generan las categorías que organizan y estructuran a los sistemas de alimentación.

Consideramos también la dimensión que está constituida por la articulación de los agentes/comensales con la posición y reconocimiento que estos mantienen dentro de la sociedad y el espacio en donde habitan. En este conjunto de relaciones es donde cada uno de ellos pone en juego las habilidades adquiridas en la producción de ingredientes o la elaboración de platillos particulares. Estas relaciones adquieren una mayor complejidad en su configuración histórica, política y emocional en tanto les permite adscribirse como cocineras o cocineros con reconocimiento social dentro del grupo. A partir de lo anterior, consideramos que, en el análisis de la ubicación de los agentes en términos sociales, ha de tenerse en cuenta que existen procesos emocionales/subjetivos que, a la vez que toman significados y formas prácticas, también median y articulan las dinámicas de negociación, tensión e innovación al interior de los sistemas de alimentación. En este sentido, consideramos que la dimensión de los agentes sociales es “un campo de fuerzas, pluridimensional de posiciones, diferenciación, desigualdades y constitución de distinciones en donde los agentes construyen representaciones del mundo

social” (Licona *et al.*, 2019, p. 169) y del sistema de alimentación, en particular.

Retomamos de Poulain (2002) el tercer elemento de análisis: el espacio de la cocina en su doble acepción: la física y la social. En cuanto a la primera, concebir a la cocina más allá del espacio en el que se procesan o almacenan los alimentos, está relacionada con el aspecto técnico y simbólico de la construcción de valores y emociones ligadas al espacio social de los sistemas de alimentación. Por otra parte, la simbólica también está vinculada a la forma en que las relaciones sociales y de género se establecen como legítimas para la preparación de alimentos, así como valores y significados que pueden estar vinculados a la noción de cocina. Entendemos por esta última el conjunto de las “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella [a la cocina como espacio] y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura” (Fischler, 1995, p. 34).

La cuarta dimensión del espacio social de la alimentación, según Poulain (2002), está vinculada a los hábitos de consumo, es decir, a las prácticas sociales, dietéticas, de la definición de tiempos, momentos, prohibiciones, filias, fobias, vistas. De este modo, observamos al consumo como una práctica “no pasiva, sino que envuelve un amplio rango de prácticas que son potencialmente creativas y, de hecho, (re)productivas de relaciones sociales y formas materiales” (Klein y Murcott, 2014, p. 5)

al interior de los sistemas de alimentación. Este elemento será de importancia dado que nos permitirá ingresar a nuestra discusión sobre el concepto del gusto entendiendo a este como una categoría de análisis que, a la vez que revela una relación interpersonal, también condensa un sentido construido social e históricamente a partir de componentes materiales y simbólicos y que comprende conocimientos específicos (Vázquez, 2017) sobre la clasificación de prácticas de consumo. Analizar esta dimensión también abrirá las sendas para analizar a la alimentación en términos de clase, de preferencias y de evaluaciones emocionales (Ruiz, 2021) sobre las relaciones humanas que se condensan en la comida, tomada esta como un signo de este vínculo.

La quinta dimensión del espacio social es el tiempo, que será observado en diversos niveles. Lo temporal del espacio social en el análisis de los sistemas de alimentación abarca desde las nociones relacionadas con la edad biológica del agente y los estilos de alimentación “establecida” para la etapa en la que se encuentre, hasta la definición de los tiempos de producción, distribución y de consumo (Poulain, 2019). Esta dimensión del espacio social de los sistemas de alimentación también está relacionada con la definición de los tiempos cotidianos y festivos para las distintas ingestas (de Certeau *et al.*, 1999), así como la escenificación y preparación del espacio físico para dichos momentos. Esta dimensión será primordial para

la comprensión del caso etnográfico que se presenta en este artículo. Finalmente, encontramos la dimensión de la diferenciación e integración social en la que los alimentos demarcan límites entre grupos y personas, sea en términos sociales, de clase, edad, etnia o religión (de Garine, 2016). Esta dimensión también puede observarse en términos geográficos siguiendo la definición construida socioculturalmente de cocinas regionales a las que están adscritas las relaciones de identidad social de los grupos y culturas (Hall y du Gay 2003; Delgado, 2001).

La comprensión de esta concatenación de elementos nos permite articular una guía metodológica para el posterior análisis del fenómeno de la alimentación humana. Si bien, esta metodología puede ser utilizada en distintos espacios e intereses de investigación, consideramos que aplicar este marco de comprensión a festivales, muestras o exposiciones gastronómicas nos permite observar estos acontecimientos como condensaciones de lo que pudiera estar sucediendo en los sistemas de alimentación cotidianos: las tensiones, disputas, los agentes clave, los elementos identitarios, de segregación o diferenciación y las valoraciones que, desde el ámbito subjetivo, pueden darse de los platillos que, más allá del discurso de lo tradicional, forman parte de un proceso de patrimonialización.

UN BREVE ACERCAMIENTO AL LUGAR DE ESTUDIO, MIGRACIÓN Y REGRESO AL TERRUÑO

Un acercamiento al devenir histórico de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, de sus habitantes y de su alimentación, representa un esfuerzo por comprender el papel de los procesos históricos que han configurado las condiciones de posibilidad del espacio social de los actuales sistemas de alimentación locales. Al mismo tiempo, este acercamiento opta por observar analíticamente la construcción del pasado a partir de imaginarios sociales a los que se anclan las narrativas de memoria, de identidad y de diferenciación, en términos de prácticas de alimentación 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, resulta ser una vía para comprender, por una parte, el aspecto nostálgico de la alimentación al que se vinculan las prácticas y discursos que rodean a la muestra gastronómica; y, por otra, el ámbito identitario y diferenciador que es representado y puesto en escena como parte de la experiencia de habitar la ciudad y la forma en que la alimentación forja las distintas relaciones sociales en distintos niveles.

San Cristóbal de Las Casas es una ciudad cuya multiculturalidad ha estado presente desde su fundación, en 1528. En este acto fundacional, importante para el estudio antropológico de la identidad lo-

cal, además de españoles estuvieron presentes también mexicas y tlaxcaltecas. Esta fusión cultural y las condiciones precarias del siglo XVI dieron origen a una cocina local que, a decir de sus habitantes, había permanecido inmutable y con características hispánicas que la diferencian de las cocinas indígenas locales. Pocos son los registros históricos que nos permiten hacer un análisis histórico de los sistemas de alimentación, sin embargo, hemos de apuntar que la relación del imaginario local con el momento fundacional y el devenir del tiempo en la ciudad la configuraron como centro político y económico del Estado de Chiapas con altibajos ya fuera en su adjudicación a la Capitanía de Guatemala o a la recién fundada Nación Mexicana.

Cabe remarcar que mucha de la organización social de la ciudad, desde su fundación hasta las últimas décadas del siglo XX, estuvo dada a partir de la división del tejido social en barrios que, organizados a partir de una iglesia patronal, se caracterizaron por un oficio en particular. Sobre la presencia de la Orden de Predicadores en la otrora Ciudad Real 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 otros, si nos referimos al tema de la alimentación, pues del ámbito evangelizador mucho se ha escrito por la importancia que esta orden adquirió en la región.

En la primera mitad del siglo pasa-

do, de manera paralela a la incursión de investigadores de los proyectos Harvard y Chicago, comenzó a hacerse más evidente para la antropología en México la existencia de una ciudad perdida entre las montañas de la región Altos de Chiapas: San Cristóbal de Las Casas. Aunque ninguno de los investigadores, en particular los de los proyectos Harvard y Chicago, describió a la ciudad o a sus habitantes, dado que esta no era un objeto de estudio directo, si reflejaron, con cierta exageración, el carácter racista, elitista y “tradicional” de la población coleta. También es en esta época en la que se construyeron las carreteras que permitieron la comunicación de San Cristóbal de Las Casas con el resto del país, lo cual facilitó el comercio y el flujo de alimentos que con anterioridad eran traídos de Tuxtla Gutiérrez, Tabasco o la Ciudad de México por las elites locales para su consumo o el pequeño comercio local.

Uno de los factores a considerar en el proceso mediante el cual los habitantes de San Cristóbal de Las Casas hacen una construcción del pasado y del terruño en la ciudad es la migración que han emprendido tanto personas como familias por distintos motivos.⁴ Este

4. Durante las últimas décadas del siglo XIX y primeras del XX las élites políticas locales optaron por situarse en el bando político de los conservadores y de los intereses imperialistas para la construcción de la nación. El devenir histórico situó las decisiones y a la nación mexicana del lado liberal. Las consecuencias para el desarrollo político,

desplazamiento no significó una lejanía emocional, identitaria y de relaciones sociales entre quienes dejaron la ciudad y los acontecimientos, transformaciones y valores que continuaron circulando en la esfera pública, moldeando las costumbres y tradiciones ligadas a la alimentación, para el caso que nos ocupa. Acontecimientos posteriores como la transformación urbana, la conversión de la ciudad en destino turístico, el crecimiento poblacional, permitieron que a finales del siglo veinte y principios del veintiuno

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, p. 78)

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 uno de enero de 1994, y los años que le siguieron, tras el levantamiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional

social, cultural y económico de San Cristóbal de Las Casas fueron contrarias a lo esperado, esto ocasionó que las elites locales migraran a urbes con mayores posibilidades de desarrollo: Ciudad de México y Puebla, principalmente.

atrajeron a más miradas y visitantes a Chiapas y a San Cristóbal de Las Casas, en particular. En esta época, más que nunca, se construyó la imagen del coletto racista, elitista y anticuado que acompaña a la caracterización de los habitantes de la ciudad y que, a pesar de no tener evidencias para sostenerse, convirtió el término coletto en un peyorativo del que muchos quisieron escapar con el uso del gentilicio de sancristobalense. 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, 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 y urbana, así como en términos de alimentación, dado que 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, como estatal y federal e internacional.

En este contexto comenzó la transformación del paisaje urbano, y las calles del Centro Histórico fueron transformadas en andadores turísticos en las que, además del embellecimiento de las calles y avenidas, las casas habitacionales se han convertido en hoteles, restaurantes y negocios de *souvenirs*. Estos cambios en el espacio urbano han sido visto por propios y ajenos de formas diversas: desde los que han tomado estos nuevos lugares como una oportunidad para “afinar el paladar” hasta aquellos que ven como una pérdida de identidad e historia en favor de los turistas. Los “oriundos” habitantes de la ciudad relatan que también se ha dado con énfasis una transformación del espacio público al que describen como un “despojo de su espacio” dado que 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, así como espacios y momentos festivos.

Como punto de análisis sobre los efectos que el turismo ha traído a San Cristóbal de Las Casas y en la articula-

ción de la complejidad en los procesos y espacios de los sistemas de alimentación, también hemos de tomar en cuenta un factor que ha sido poco tratado y analizado en términos históricos: 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 abre el espacio a dinámicas 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 Berryessa-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.

El análisis de este crecimiento urbano permite comprender que, al igual que todas las sociedades, San Cristóbal de Las Casas se ha transformado de tal 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 dinámicas que, desde el ámbito privado o doméstico hasta el 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 la presentación del caso de este documento: la complejidad de analizar un evento gastronómico como el propuesto aquí en el que los espectadores, consumidores y actores principales se encuentran dentro de este entramado sociocultural e histórico.

Por ejemplo, Corzo (2017) menciona que una interpretación local sobre el cambio en la organización social de los coletos es la 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. (p. 233)

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. (p. 96)

El esbozo de una microhistoria de San Cristóbal de Las Casas, a partir de nuestra visión antropológica, ha tenido la intención de 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. 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.

LA MUESTRA GASTRONÓMICA EN
SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

El ámbito festivo de la ciudad está marcado fuertemente por las fiestas barriales dedicadas a los santos patronos. A pesar de que cada una de estas tiene repercusión con la vida doméstica ritual dado que las fiestas familiares más importantes están relacionadas con ellas, no son los únicos momentos que permiten la circulación de alimentos por la ciudad. 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. Cronistas locales (Burguete, 1992) vinculan a esta feria con la celebración del Señor del Sótano, culto en proceso de extinción dentro del calendario litúrgico local. Esta feria surge, hacia el año 1868, con un interés que al igual que el de sus organizadores consistía en que se permitiera el flujo del comercio tanto al mayoreo como en menudeo de cereales, de ganado, de las artesanías y de muy diversos productos provenientes de todas partes del estado incluso del estado vecino de Tabasco.

Actualmente esta feria tiene una duración de una semana, lapso en que se realizan eventos culturales, artísticos, comerciales, y principalmente, distintas comidas conocidas bajo los nombres de “Comida del Recuerdo”, “comida bohemia”, “comida del Reencuentro”. En cada una de ellas, además de recaudar fondos para diversos asilos e instituciones de beneficencia, también se genera un discurso sobre la identidad, el pasa-

do y la legitimidad de los grupos locales. La Muestra Gastronómica es uno de los mayores eventos que condensa los discursos vinculados a los sistemas de alimentación locales junto a las demostraciones de identidad, y circulación sobre las valoraciones del pasado y la percepción local sobre el tejido social. Uno de los valores ligados a esta muestra es la de “rescatar” la gastronomía⁵ local a través de prácticas de rescate, difusión y comercio. Es 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 y a los mecanismos mediante los cuales se definen los elementos componentes del espacio social de la alimentación local: ingredientes, técnicas, personas, tiempos, gramáticas culinarias, entre otras. Cada uno de estos elementos tiene como finalidad recuperar y recrear en el espacio público los sabores, las imágenes y las relaciones aquellos que, del terruño imaginado,⁶ permanecen aún en la me-

5. Utilizamos el término gastronomía con la aclaración de que la distinguimos de la alimentación como fenómeno antropológico y que hace referencia al elemento estético y hedonista del consumo de alimentos que ligada a la noción de alta cultura se puede vincular a un proceso civilizatorio en términos de N. Elías.

6. Shinji Hirai (2009) elabora una categorización sobre las formas en que los imaginarios sociales, a partir de la configuración de la nostalgia, crean imágenes compartidas y socializadas sobre el terruño al que entenderemos como el lugar imaginario al que se anclan emociones, valores y discursos.

moria de quienes han habitado en la ciudad y que apelan por esta permanencia a través de discursos sobre lo que fue y debería seguir siendo la comida local.

Esta muestra gastronómica comenzó a realizarse hace 35 años por iniciativa de un grupo de señoras que, bajo la intención de rescatar y circular su propia cocina, se organizaron para poder comenzar a hacer un rescate de la comida tradicional (A. T., entrevista: 21 de septiembre de 2019). Con el paso del tiempo, y con la invención de una tradición relacionada con la alimentación local,⁷ se han generado dinámicas mediante las que el rescate de ciertos platillos se ha acompañado por disputas sobre la definición de lo tradicional y se ha generado la oscilación entre lo público y lo privado. Esto último derivado de la dificultad de encontrar a la “cocina coleta” en el

sos sobre el valor del pasado para las prácticas de alimentación y sociales de las personas que participan en las actividades aquí descritas.

7. Nos referimos al concepto de “invención de la tradición” (Hobsbawm y Ranger, 1983) no en términos de denotar la falsedad de una tradición inventada, sino más bien para apuntar cómo las percepciones locales sobre la alimentación, ancladas a una noción de pasado lejano, han forjado a la muestra gastronómica como un espacio social de disputas y de negociaciones ligadas a la definición de la alimentación tradicional. Cabe remarcar que el sentimiento de pérdida de platillos en concreto fue uno de los motivos principales por los cuales se comenzó a realizar esta muestra gastronómica y que, en la actualidad, exalta las prácticas de rescate y conservación que motivan a participar a las cocineras y cocineros locales en este espacio.

espacio público más allá de la venta dominical.

Cabe hacer mención que, durante la muestra gastronómica lo que puede observarse es una escenificación/ritualización que reúne sabores, olores, colores, imágenes y sonidos “propios” de una fiesta “tradicional” local coleta. Los olores de la trementina de la juncia, del pan y de las especias generan un espacio en que los valores en circulación recuerdan bodas, cumpleaños y otros festejos de ciertas familias locales. El sonido que los músicos logran entonar con la marimba ubicada en un lugar predominante del ágora del teatro de la ciudad aumenta la festividad junto a las flores de papel crepé. En algunas ocasiones, las fotografías y estolones que rememoran a grandes cocineras, cuya sazón vive aún en el paladar de quienes llegan a este momento esperando, generan discursos sobre los platillos que, en no pocas ocasiones, son preparados para esta única ocasión.

A lo largo del día en que se desarrolla la muestra gastronómica son desplegadas manifestaciones visuales, auditivas y olfativas que operativizan el vínculo entre alimentación e identidad: frases como “el auténtico sabor coleta”, 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.

En este espacio, las cocineras y familias participantes concursan por poner en el ámbito público aquellos platillos

valorados considerados “en pérdida”; sin embargo, estos deben de cumplir con elementos tanto intrínsecos a su preparación como el ser presentados por cocineiras con un amplio reconocimiento social local. Entre todos los participantes, comensales y cocineros, existe, a menudo, un sentimiento de ansiedad por conocer qué platillos serán presentados durante el día. El punto álgido de la celebración es el concurso y la entrega de reconocimientos y premios a quienes presenten la mejor versión de un guiso tradicional, así como una preparación que represente, a decir del jurado, un rescate gastronómico. El concurso se divide en varias categorías: antojitos, sopas, guisados, postres y el relacionado con el rescate gastronómico. Resultado de ello, es que los diplomas que acreditan cualquiera de estos premios son colgados en las salas de las casas o comedores de las cocineiras, mismos que serán mostrados a visitantes y clientes cotidianamente como si de trofeos se trataran.

La preparación para lograr este objetivo reúne los esfuerzos de la mayor parte de los integrantes de las familias durante varios días y semanas: criar pollos, pavos o cerdos en los patios, y alimentarlos como antaño (a base de granos y, en ocasiones, nueces); la búsqueda de medios para la conservación (conservas, ahumados, congelados) u obtención de ingredientes que se cultivan fuera de la temporada. Los participantes tienen sumo cuidado en las técnicas de preparación de los platillos dado que en la muestra gastronómica serán evaluados

y legitimados como verdaderos o bien logrados por dos grupos: el primero, el que les dotará de capital económico, de los comensales que asistirán a comprarles y, en segundo lugar, el que genera el capital simbólico, el grupo de los miembros del jurado elegido para elegir las mejores preparaciones del evento. Es aquí donde observamos las dinámicas donde las relaciones de parentesco dan origen a los procesos de negociación y reconfiguración de las fronteras y diferencias existentes entre los grupos que configuran la población sancristobalense: es más probable que gane quien resulte conocido ante el jurado como buena cocinera que aquel que cuente únicamente con una buen sazón.

Como hemos descrito, además de los esfuerzos por parte de quienes asisten como cocineiras o cocineros y de las ganancias económicas, existe un mayor beneficio: el del reconocimiento ante la sociedad local, dado que:

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” (R. A., entrevista: 2019).

Por lo que hemos observado, esta muestra gastronómica es una condensación del espacio social en el que las disputas por lo que se considera comida tradicional se generan en términos de lo que represente una persona frente al comité evaluador y organizador. Es decir, a través de mecanismos de aceptación y legitimación de la cocinera o su familia gracias a los vínculos existentes entre los participantes de este espacio. Nos explicamos: a menudo, el prestigio con el que cuenta una cocinera, además del reconocimiento social de su sazón, resulta un elemento importante para alcanzar un premio; en otras ocasiones, las familias participantes recurren a las relaciones de amistad, parentesco o laborales para acreditar su capacidad en la preparación de platillos. También se han encontrado diversas formas de discusión sobre lo que debe de ser o no este espacio, quien puede o no participar, por ejemplo, en el año 2018, los organizadores optaron por nombrarlo como “festival gastronómico”, entre las diversas reacciones encontramos la siguiente:

Fijate 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..." (R. L. O., entrevista: 2018)

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 son importantes: la primera refiere al espacio de la muestra gastronómica, propiamente dicha, en la que existe una gama de momentos para analizar: la conformación de un grupo de organizadores que, en medida de lo posible, establecen las normas para poder participar en dicho concurso. Por ejemplo, entre los requisitos para poder participar en la muestra gastronómica se encuentra el hecho de estar formalizados ya sea como un establecimiento público o como una persona que se dedique a elaborar de manera exclusiva comida tradicional coleta. En entrevista con uno de los organizadores, 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. En algunas sesiones de entrevista después, también se mencionó que en las convocatorias se implementan filtros, que ocasionan 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.

El segundo de los episodios es el mo-

mento del concurso mismo, en que los participantes llevan a la mesa del jurado los platillos que han de ser degustados (Imagen 1). El jurado está compuesto por dos grupos principales: el primero es integrado por señoras reconocidas en la ciudad por haber participado en concursos pasados, o también por sus conocimientos sobre la comida tradicional local. Aunque en ocasiones esto ha variado, es imprescindible que como miembros del jurado estén presentes señoras con el reconocimiento social de ser conocedoras del espacio gastronómico. De estas señoras se espera puedan validar tanto las técnicas como los platillos presentados por las cocineras, además de que los sabores presentados estén ajustados a su particular sentido del gusto que, en términos de Vázquez (2017) “los gustos y las preferencias son las formas en que el capital cultural se incorpora, objetiva y/o se institucionaliza. Es importante señalar que las formas de selección y preferencia son medios y no fines per se, que contribuyen a la clasificación y enclasmamiento social” (p. 45). La segunda de las partes de este jurado está conformada por invitados especiales, entre ellos varios chefs jóvenes. Sin embargo, existe una tensión entre los miembros del jurado ya que las más de las veces las señoras critican o cuestionan a estos últimos por su juventud a la que atañen un grado de ignorancia y el desconocimiento del sabor de la comida tradicional que ellas argumentan tener. Esta tensión también es compartida por quienes participan en este concurso.

Imagen 1

Momento del concurso gastronómico

Nota. Momento del concurso gastronómico.
2022. Fotografía MIRG

En muchas ocasiones, las cocineras que participan en la muestra y en el concurso de rescate tienen un vínculo con las personas que forman parte del jurado: las madres o abuelas de los participantes, en no pocas ocasiones, trabajaron o aprendieron los platillos en las cocinas de las madres de quienes componen el jurado, lo cual nos remite al tema de la servidumbre y relaciones de poder que son propias del ámbito de las relaciones humanas del espacio social de la alimentación. Es en este espacio social donde observamos que la disputa por la originalidad de las recetas que aparecen en dicho concurso y la impronta de valores y emociones ligadas a las prácticas cotidianas de alimentación encuentran su valoración dentro de un ritual de legitimación y valoración de las posiciones de los agentes dentro de un campo de relaciones sociales.

En algunos momentos, dentro del concurso “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” (P. K., entrevista 2019). Lo que podemos observar es un incipiente proceso de patrimonialización donde 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 a los que este grupo de señoras recuerdan y valoran define los juegos de la tradición. Esta evaluación se da en términos de las experiencias que han vivido de manera directa los participantes y que genera un discurso y disputa por el acceso a los recursos simbólicos de la identidad asociada a los sistemas de alimentación. En este sentido:

products and experiences are perceived as authentic because consumers are told they are authentic, as part of an overall retailing strategy. From this perspective authenticity becomes a malleable social construction, based on, but also a step removed from, the inherent qualities of a particular type of food or experience.⁸ (Collinson, 2018, p. 42)

8. Los productos y las experiencias son percibidas como auténticas porque a los consumidores se les dice que son auténticos, como parte de una estrategia general de venta al por menor. Desde esta perspectiva, la autenticidad se convierte en una construcción social maleable basada, pero algo alejada de ellas, en las cualidades inherentes de un tipo particular de comida o experiencia (la traducción es nuestra).

DISCUSIONES FINALES

Observar el proceso dinámico por el que se articulan las relaciones entre dimensiones, tiempos y agentes que configuran al espacio social de la alimentación permite comprender a las sociedades contemporáneas o pasadas. A partir de los elementos puestos en este documento, puede observarse que comprender la articulación entre las dimensiones y los procesos del espacio social de los sistemas de alimentación genera un mayor entendimiento del papel que toma la alimentación, desde la complejidad, como un elemento para la generación de cultura, así como de los medios que son utilizados por las personas para operativizar la vida social.

También consideramos que introducir la noción de espacio social abre las vistas para una discusión que brinde nuevas pistas para la comprensión de la alimentación en la complejidad que representa. Es decir, a partir de un caso etnográfico como el presentado aquí, la claridad en procesos y dimensiones a analizar genera una comprensión amplia de la alimentación como un fenómeno en el que se da cabida un vínculo con todos los ámbitos de la vida social de los seres humanos.

El caso aquí presentado, un momento festivo, permite observar la condensación de los elementos que, desde la cotidianidad, constituyen los procesos y dimensiones de análisis del espacio social de los sistemas de alimentación. Esto nos ha permitido analizar tanto las signi-

ficaciones y valores ligados a las prácticas de consumo como las consecuencias sociales y políticas de la diferenciación de los agentes participantes en la muestra gastronómica y de la ciudad. Finalmente, tomar en consideración que las dimensiones del espacio social no se limitan a un aspecto geográfico ni temporal genera pistas para lograr la abstracción conceptual para el estudio de la alimentación más allá de la recopilación anecdótica de datos etnográficos vinculados al tema de discusión.

REFERENCIAS

- Aceves Ávila, R. (2018). Un siglo de recetarios jaliscienses de cocina: un acercamiento al análisis de la identidad regional. *Dimensión Antropológica*, 25(72), pp. 72–109.
- Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de antropología*. 35(1), pp. 11–29. <https://doi.org/10.22201/iaa.24486221e.2001.1.14884>
- Aguilar Piña, P. (2012). *El sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española.
- Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de antropología*. 48(1), pp. 11–31. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)
- Aguilar Piña, P. (2016). *Antropología de la alimentación. Un estudio comparativo en el estado de Jalisco*. [Tesis de doctorado]. Universidad Autónoma de México.
- Aubry, A. (1991). *San Cristóbal de Las Casas. Su historia urbana, demográfica y monumental*. San Cristóbal de Las Casas: INAREMAC
- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*. 30(1), pp. 2–34. <https://www.jstor.org/stable/179020>
- Back-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830 – 1890). *Desacatos*. (43), Septiembre – diciembre. pp. 31 – 44.
- 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*. (pp. 138-168) Universidad Autónoma de Chiapas/ Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Bertrán Vilá, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis. Revista de Saude Colectiva*. 20(2), <https://doi.org/10.1590/S0103->

- 73312010000200004
- Bourdieu, P. (1989). El espacio social y la génesis de las "clases". *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*. 7 (3), septiembre. pp. 27-55.
- Burguete Estrada, M. (1992). *Así nació nuestra feria de la paz, otras ferias chiapanecas anécdotas y curiosidades*. 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* (pp. 19 - 36). Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo/Plaza Valdés.
- Certeau de, M., Giard, L., Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana. Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.
- Certeau de, M. (2000). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, Universidad Iberoamericana.
- Collinson, P. (2018). Consuming Traditions: Artisan Food and Food Tourism in Western Ireland. En Medina, F. X., Tresserras, J. (Editores). *Food, Gastronomy and Tourism. Social and Cultural Perspectives* (pp. 31-48). Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades; Centro Universitario de los Lagos, Universidad de Guadalajara.
- Condominas, G. (1980). *L'espace social. À propos de l'Asie du Sud-Est*. Flammarion.
- 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*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Contreras Hernández, J., y Gracia Arnáiz, M., (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- 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]. Universidad Autónoma de Chiapas.
- Delgado Salazar, R. (2001). Comida y Cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*. 36 (1). El Colegio de México A.C. pp. 83-108.
- Douglas, M. (1973). *Pureza y peligro*. Siglo XXI.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Garine de, I. (1988). Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad. *América Indígena*, 48 (3), julio-septiembre de 1988. pp. 635-650.
- Garine de, I. (2016). *Antropología de la alimentación*. Universidad de Guadalajara.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y cla-*

- se. *Estudio de sociología comparada*. Gedisa.
- Hall, S.; du Gay, P. (Compiladores) (2003). *Cuestiones de identidad cultural*. Amorrortu.
- 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*. Universidad Autónoma Metropolitana/Juan Pablos.
- Klein, J. A.; Murcott, A. (Editores) (2014). *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. Palgrave Macmillan.
- Licona Valencia, E., García López, I. C., Cortés Patiño, A. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Antropología Experimental*. (19). pp. 165-172.
- Mintz, S. W. (2003), *Sabor a comida, sabor a libertad, incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/Conaculta.
- Pilcher Jeffrey M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS)/Ediciones de la Reina Roja/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta).
- Poulain, J. P. (2002). *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France.
- Poulain, J. P. (2019) *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario*. UOC.
- Ruiz Gómez, M. I (2021). *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*. [Tesis de doctorado]. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Trens, M. B. (1957). *Bosquejos históricos de San Cristóbal de Las Casas, México*, DF.
- Vázquez Dzul, G. (2017). *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias y lógicas culturales en situación de migración*. El Colegio de Michoacán A.C.