

## Turismo y cambios en las prácticas de alimentación en San Cristóbal de las Casas, Chiapas

### *Tourism and changes in alimentation practices in San Cristobal de las Casas, Chiapas*

Mario Iván Ruíz-Gómez.\*

\*Egresado del Doctorado en Ciencias Sociales y Humanísticas del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica (CESMECA-UNICACH). Chiapas, México.

### INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas, la alimentación comenzó a tomar un papel relevante como fenómeno de estudio para las ciencias sociales, esto es observable desde las metodologías y perspectivas actuales que ayudan en la comprensión de las culturas y sociedades contemporáneas. El punto de partida de este análisis es observar a la alimentación como un fenómeno sociocultural complejo,<sup>1</sup> ya que se relaciona, en distintas formas, con cada una de las esferas de la vida social y cultural de los seres humanos.

Dentro de esta vastedad, el objetivo de este artículo es problematizar la relación existente entre el turismo y los sistemas de alimentación<sup>2</sup> cotidianos en San Cristóbal de las Casas. Centrar el análisis en esta ciudad permitió observar cómo la oferta gastronómica, que se ha desarrollado en torno al continuo flujo turístico, tanto nacional como internacional, ha sido interpretada y asimilada, o rechazada, por los habitantes y ha ocasionado una transformación en las distintas prácticas de alimentación locales. Esta relación profundiza en el estudio de los sistemas de alimentación, desde la perspectiva de quienes habitan en una ciudad de destino turístico y que observan, desde diversas posiciones, los cambios ocurridos en la cotidianidad. En una visión más amplia, en este intersticio se dan cita diversos temas a tomar en consideración en esta discusión: la creación de rutas turísticas y la búsqueda de espacios para la promoción de la gastronomía local, así como transformación de las prácticas de alimentación en las que las distintas concepciones sobre lo nutricional de los alimentos se construyen socialmente.

#### Sobre el lugar de estudio

A lo largo de su historia, la ciudad de San Cristóbal de las Casas se ha transformado al mismo tiempo que sus

habitantes han creado mecanismos para otorgar diferentes significados a lo que resulta novedoso en los sistemas de alimentación *coletos*, gentilicio con el que se conoce a los habitantes de esta ciudad. Sin embargo, resulta común escuchar entre las personas, y en la literatura localmente producida, que las tradiciones, sobre todo las gastronómicas, se mantuvieron intactas hasta mediados del siglo XX gracias a un aislamiento en el que vivieron hasta aquel momento. No obstante, frente a un acercamiento de la historia de la ciudad, esta noción de aislamiento puede ser cuestionada, ya que continuamente existen referencias de cómo las influencias externas, políticas, sociales, culturales y de gusto, motivaban cambios en todos los órdenes de la vida cotidiana. Entre estas influencias está la aportación de migrantes italianos, franceses, alemanes y españoles a la alimentación local que resultó fácilmente asimilable. Esta vinculación de la alimentación local con la europea forma parte del entramado sobre el que se construye la identidad local, que se considera heredera de la historia española desde la fundación de la ciudad.

Un elemento que complejiza el análisis del cambio en las prácticas de alimentación locales reside en que las familias “rancias” (término local para designar a aquellas con legitimidad histórica de pertenencia a la ciudad) mantenían, y tienen aún, un acérrimo recelo hacia sus recetas; es decir, que no las compartían más allá de los vínculos familiares. Esto ocasionó que diversos platillos tenidos como tradicionales se hayan perdido y formen parte de la memoria colectiva. Este vacío fue, de maneras variadas, supliéndose a través de nuevos platillos, ingredientes y técnicas de cocción, las más de las veces adoptadas por locales que emigraron por diversas razones y, posteriormente, regresaron a vivir a la ciudad. La relación entre locales y los “extranjeros” que se asen-

---

**Correspondencia:** Mario Iván Ruíz Gómez.  
2ª Cerrada Roberta, núm. 18, Col. 31 de Marzo, C.P. 29230. San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México.  
Correo electrónico: ivanovich87@live.com.mx

taron en la ciudad generaron nuevas prácticas de alimentación ya fuera por el cambio en las dinámicas locales del gusto,<sup>3</sup> por la aceptación de nuevos alimentos o técnicas de preparación en los sistemas de alimentación locales o por la práctica de asistir de manera cotidiana a los restaurantes cuya oferta gastronómica abarca cocinas de índole regional e internacional.

A partir de las últimas décadas del siglo pasado este cambio comenzó a ser poco asimilable y casi imposible de ser significado por las personas. Si bien existen múltiples factores que incitan los cambios en los sistemas de alimentación, privilegiamos la relación entre el turismo, tanto nacional como internacional, con el cambio en las prácticas de alimentación locales. No fue sino a partir de 1994, tras el levantamiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), que San Cristóbal de las Casas pasó a ser un destino turístico para todos aquellos que, atraídos por el movimiento, llegaron a visitar o asentarse permanentemente en la ciudad. Esto ocasionó que la oferta y la demanda gastronómica se diversificara, tanto en restaurantes como en variedad de platillos.<sup>4</sup> Sin embargo, no ha existido una postura local de crear políticas que privilegien la difusión de lo tradicional en la esfera pública.

Por ello, se coincide con lo planteado por Daniel Mato,<sup>5</sup> cuando menciona que a menudo no se reconoce el carácter cultural del consumo de alimentos, cualquiera que sea su origen. El planteamiento de Daniel Mato permite unir dos elementos a esta discusión, las políticas y las industrias culturales, con el turismo como una forma de consumo cultural. Es decir, los productos culturales resultan significativos en términos simbólicos dado que el consumo cultural convierte a la ciudad en un campo de disputas<sup>6</sup> por los significados y la resolución de las tensiones culinarias. Los platillos tanto locales como “ajenos” a una sociedad, en su acepción de productos culturales, al ser consumidos, en la vastedad de la expresión, son analizados por las personas no únicamente por las cualidades o características nutrimentales que le son atribuidas para satisfacer necesidades biológicas, sino que también su ingestión genera valores, significados y prestigio que socialmente son reconocidos por otros agentes. Esto también, en términos de capital social y cultural, significa que un turista “conoce” más el mundo y la realidad, al igual que un explorador o un peregrino en siglos pasados.<sup>7</sup> Esta actitud también se ve reflejada entre los habitantes de San Cristóbal de las Casas, quienes, al consumir alimentos destinados al turista, pueden diferenciarse de los demás por su capacidad de distinguir un platillo por su origen, por la capacidad de reconocer y significar los sabores o incluso por poder adquirirlo.<sup>8</sup>

### **Lo tradicional y lo moderno, un punto de análisis de los cambios en las prácticas de alimentación**

Si se pretende hacer una lectura antropológica sobre las distintas maneras en que el turismo ha influido en

el entramado social de San Cristóbal de las Casas, habrá que anotarse que el tipo de turismo que llega a esta ciudad no consume la gastronomía local, habitualmente. En términos gastronómicos existe una tensión entre la cocina propia de los *coletos* y la de aquellos que han llegado a habitar o transitar en la ciudad por distintos motivos.<sup>4</sup> Según lo que se ha observado etnográficamente a partir del trabajo de campo, las nuevas generaciones han empezado a intercambiar su dieta cotidiana por aquella que resulta atractiva del mercado construido localmente para el turista nacional o internacional. Esta dinámica no sucede en términos de imposición, sino de la misma elección que hacen los agentes desde sus prácticas cotidianas y que han comenzado a generar diversas tensiones al interior de las familias y de la sociedad. En estas tensiones también han comenzado a resurgir distintas nociones de tradición<sup>9</sup> que, ligadas a la alimentación, se constituye en un campo de resignificación de los sistemas de alimentación locales en la esfera pública.<sup>10</sup>

Muchos de los habitantes de San Cristóbal, a menudo describen que la “comida coleta” se encuentra avasallada por las diferentes cocinas que han tomado importancia dentro de los espacios creados para los turistas en los que se pueden encontrar platillos italianos, peruanos, españoles, hindúes, japoneses, chinos, entre otros. Este constreñimiento en el que se encuentran las prácticas de alimentación ha generado reacciones que oscilan entre la redefinición de lo tradicional y expresiones como “*es natural que exista un cambio, pues no pueden vivir y comer como sus abuelos*”. Estas frases reflejan un estado de cambio entre las generaciones, dado que los alimentos tenidos como tradicionales están siendo sustituidos, no solo en los momentos cotidianos, sino también en los festivos, en los que platillos como la sopa de pan y el mole (cuya elaboración es asociada con la historia de San Cristóbal de las Casas) habían sido centrales.

Sin embargo, en este contexto, la tensión en las prácticas de alimentación no se limita a la sustitución de un alimento por otro, sino que se presenta bajo dinámicas de rechazo y negociación bajo las cuales los platillos que, para las familias, tienen un contenido emocional y simbólico son consumidos en nuevos espacios y momentos. Además de que existen discursos y documentos como los recetarios<sup>11</sup> que se vinculan a una valoración entre la alimentación tradicional y la “nueva”, en los que la primera es entendida como más saludable, dadas las condiciones de producción de los ingredientes frente a la dudosa inocuidad de los alimentos envasados o congelados que caracterizan a la segunda. Así pues, en el rescate o preponderancia que hacen las personas de la alimentación tradicional, también existe una disputa por la búsqueda de alimentos saludables tanto por su nula cantidad de componentes agroquímicos, tenidos en el imaginario social como los causantes de enfermedades crónicas degenerativas como por las cualidades nutri-

cionales atribuidas socialmente a los animales criados en traspatio, por ejemplo. Se considera que estos datos permiten observar que acompañar al aspecto nutricional de factores socioculturales ayuda a aprehender de manera holística al fenómeno de la alimentación.

Por otra parte, el impulso que ha tenido la oferta gastronómica dirigida hacia el turismo también ha sido interpretado por otro grupo de locales como la oportunidad para conocer otras cocinas al igual que para el “refinamiento del paladar”, esto es, una transformación del gusto alimentario como la expresión coherente de las prácticas de alimentación “tanto en condiciones específicas de la cotidianidad como en situaciones amplias de la historia de una comunidad particular”.<sup>3</sup> En este sentido, las nuevas prácticas de alimentación incorporan a los platillos aprendidos de este contexto, no solo a la ingestión doméstica, sino que la habitualidad de asistir a restaurantes y cafeterías se transforman en nuevas formas de comensalidad en las que el ser visto consumiendo alimentos extranjeros en un lugar público se conjuga con el prestigio que conlleva la preparación de los platillos tradicionales locales.

### CONCLUSIÓN

La alimentación como fenómeno social que abarca todas esferas de la vida social del ser humano, también es susceptible de ser tomada como una forma de consumo cultural. En este caso, el análisis de la relación entre el turismo y las prácticas de alimentación locales representa una vía para acercarnos a las formas en que las personas resuelven las tensiones existentes entre la conservación de las tradiciones y la creatividad de la innovación en las formas de alimentarse. Es innegable la existencia de creatividad en las formas que los seres humanos buscan de alimentarse; sin embargo, en este caso, al ser oscilantes entre “lo traído por el turismo” y lo tradicional, son valoradas por nociones y tensiones so-

bre lo saludable/nutricional adjudicadas, principalmente, a esta última categoría. En resumen, las prácticas de alimentación, y productos culturales ligados a estas, sustentan la identidad de un sector de la población de San Cristóbal de las Casas, Chiapas, y la diferenciación frente a otros grupos.

### REFERENCIAS

1. Morin E, Le Moigne JL. *Inteligencia de la complejidad. Epistemología y pragmática.* Ediciones de l'aube. 2004.
2. Aguilar-Piña P. *Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana.* *Anales de antropología.* 2014; 48(1): 11-31.
3. Vázquez-Dzul G. *Lógicas del gusto. Preferencias alimentarias y lógicas culturales en situación de migración.* Zamora: El Colegio de Michoacán A.C.; 2017.
4. Rosas y Kifuri M. *Las dinámicas de las tensiones culinarias en la región de los Altos de Chiapas. El caso de San Cristóbal de las Casas.* [Tesis doctoral]. Chiapas, México: Consorcio de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad Autónoma de Chiapas; 2014.
5. Mato D. *Todas las industrias son culturales: crítica de la idea de “industrias culturales” y nuevas posibilidades de investigación.* *Comunicación y Sociedad. Comun. soc.* 2007; 8:131-53.
6. Bourdieu P. *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura.* Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores; 2010.
7. Bauman Z. *De peregrino a turista o una breve historia de la identidad.* En: *Cuestiones de identidad cultural.* En: Hall S, Du Gay P, compiladores. *Cuestiones de identidad cultural.* Buenos Aires - Madrid: Amorrortu Editores; 1996.
8. Medina X, Tresserras J, editores. *Food, Gastronomy and Tourism. Social and Cultural Perspectives.* Guadalajara, Jalisco: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades; Centro Universitario de los Lagos. Universidad de Guadalajara, 2018.
9. Hobsbawm E, Ranger T, editores. *La invención de la tradición.* Barcelona: Editorial Crítica; 2002.
10. Miller T, Yúdice G. *Política cultural.* Barcelona: Editorial Gedisa; 2004. p. 11-53.
11. Bak-Geller Corona S. *Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890).* *Desacatos.* 2013; 43: 31-44.