



Trayectorias  
de vida  
y cambios en el  
consumo alimenticio  
en San Cristóbal de  
Las Casas, Chiapas.  
1970-2022

Sonia Toledo Tello



Universidad Autónoma de Chiapas

Instituto de Estudios Indígenas



**Trayectorias de vida y cambios en el consumo alimenticio en  
San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, 1970-2022**

Sonia Toledo Tello

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas

Trayectorias de vida y cambios en el consumo alimenticio en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, 1970-2022 / Sonia Toledo Tello. -- 1a. ed. -- Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas, 2024.

114 páginas: 21.5 x 27.9 centímetros. Formato digital

Primera edición noviembre 2024

ISBN: 978-607-561-221-8

D.R. © Universidad Autónoma de Chiapas

B. Belisario Domínguez Kilómetro 1081

sin número, Terán, C.P. 29050

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

<http://www.unach.mx>

D.R. © Instituto de Estudios Indígenas

Centro Universitario Campus III

Boulevard Lic. Javier López Moreno

sin número, Barrio de Fátima

C.P. 29264, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México

<https://www.iei.unach.mx/>

D.R. Sonia Toledo Tello

La obra ha sido dictaminada por pares ciegos, a solicitud de la Universidad Autónoma de Chiapas.

Diseño y elaboración de portada: Ulises Suárez Toledo

Diseño y elaboración de mapas: Ulises Suárez Toledo

Corrección de estilo: Raúl Perezgrovas Garza

Diagramación editorial para la versión digital: Emmanuel de Jesús Ballinas Flores

Derechos Reservados. Ninguna parte de esta obra puede ser reproducida, mediante sistema o método alguno, sin la previa autorización, por escrito, de la autora.



# Contenido

|   |            |
|---|------------|
| AGRADECIMIENTOS .....   | 9          |
| <b>INTRODUCCIÓN</b> .....   | <b>10</b>  |
| Propósito de la investigación .....   | 10         |
| Breves antecedentes sobre el tema.....  | 12         |
| Las trayectorias de vida como método .....  | 16         |
| Relato de vida, historia de vida y trayectoria de vida.....                           | 19         |
| Organización del estudio.....   | 21         |
| <b>I. CONDICIONES SOCIALES PREVALECIENTES HASTA LA DÉCADA DE 1970</b> .....           | <b>23</b>  |
| <b>II. TRAYECTORIAS DE VIDA EN CHIAPAS</b> .....                                      | <b>28</b>  |
| 1. Del barrio de Santa Lucía .....  | 28         |
| 2. De Cuxtitali.....  | 37         |
| 3. De la colonia Peje de Oro .....  | 40         |
| <b>III. TRANSFORMACIONES SOCIALES PROFUNDAS EN LA SOCIEDAD SANCRISTOBALENSE</b> ..... | <b>45</b>  |
| <b>IV. TRAYECTORIAS DE VIDA DE INMIGRANTES DE DIVERSOS LUGARES</b> .....              | <b>57</b>  |
| 1. De Chenalhó, Chiapas.....  | 57         |
| 2. De Tuxtla Gutiérrez, Chiapas .....   | 60         |
| 3. De San Luis Potosí, México .....   | 68         |
| 4. De Puebla de Zaragoza, Puebla, México .....  | 73         |
| 5. Del Distrito Federal, hoy Ciudad de México .....                                   | 77         |
| 6. De Torreón, Coahuila, México y de Sicilia, Italia .....                            | 81         |
| 7. De Valencia, España.....   | 85         |
| <b>REFLEXIONES FINALES</b> .....  | <b>91</b>  |
| <b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....   | <b>104</b> |
| <b>CENSOS</b> .....   | <b>113</b> |
| <b>PÁGINAS WEB o PUBLICACIONES ELECTRÓNICAS</b> .....                                 | <b>114</b> |

## Índice de figuras y mapas

|  |    |
|--|----|
| Figura 1. Contrastes de la ciudad. Calle Real de Guadalupe, 2023. ....   | 26 |
| Mapa 1. Barrios de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas. ....   | 27 |
| Figura 2. Iglesia de Santa Lucía, reparada después del terremoto de 2017. ....   | 28 |
| Figura 3. Dulces tradicionales de San Cristóbal. Mercado de dulces, 2023.....  | 29 |
| Figura 4. Entrada principal del Mercado Lic. José Castillo Tielemans, 2023.....  | 31 |
| Figura 5. Frutas y verduras en la Av. La Almolonga, 2023. ....   | 32 |
| Figura 6. Fruto del árbol <i>cacaté</i> . ....   | 33 |
| Figura 7. Árbol de Cacaté [Cachichín en Misantla, Veracruz].....   | 33 |
| Figura 8. Hormiga <i>Chicatana</i> o <i>Nucú</i> .....   | 34 |
| Figura 9. <i>Zats</i> .....  | 34 |
| Figura 10. Vendedora ambulante de <i>yuyos</i> en el mercado Castillo<br>Tielemans, 2023.....                          | 35 |
| Figura 11. Muestra gastronómica, plazuela de Cuxtitali. ....   | 37 |
| Figura 12. Venta de chicharrín y palomitas, calle General Utrilla, 2023,<br>cerca del mercado Castillo Tielemans. .... | 38 |
| Figura 13. Puente Peje de Oro. ....  | 41 |
| Figura 14. Cochito al horno.....   | 42 |
| Figura 15. Tamal de mole. ....   | 42 |
| Figura 16. Ofertas semanales, Soriana, 2023. ....  | 49 |
| Figura 17. Ofertas semanales, Soriana 2023.....  | 50 |
| Figuras 18 y 19. Tienda antigua: Abarrotes Vinos y Licores Trini, Calle<br>Real de Guadalupe, 2023. ....               | 55 |
| Mapa 2. Mercados y supermercados.....  | 56 |
| Figuras 20 y 21. Jamonería El Engrane, ubicada en la Calle Crescencio Rosas. ...                                       | 61 |

|  |    |
|--|----|
| Figura 22. Mujeres y niños tsotsiles en Chedraui, 2023.....  | 67 |
| Figura 23. Familia tsotsil en Walmart, 2023. ....  | 67 |
| Figura 24. Tortillas de maíz hechas a mano, Av. La Garita, 2023.....   | 71 |
| Figura 25. Tortillas de maíz hechas a mano. Tianguis Agroecológico<br>y Artesanal 'Comida Sana y Cercana', conocido como Mercado<br>Orgánico, 2023. .... | 71 |
| Figura 26. Puesto de frutas y verduras en la Av. Tlaxcala, 2023. ....  | 73 |
| Figura 27. Quesería tradicional. Mercado José Castillo Tielemans, 2023. ....   | 75 |
| Figura 28. Puesto de Carne de puerco y sus derivados, y puesto de tostadas,<br>Mercado José Castillo Tielemans, 2023. ....                               | 75 |
| Figura 29. Terraplén de MERPOSUR, 2023.....  | 79 |
| Figura 30. Frutería de Av. Diego Dugelay, 2023. ....   | 87 |
| Figuras 31 y 32. Pan francés, Av. Diego Dugelay, 2023.....   | 88 |
| Figura 33. Panadería argentina, calle Real de Guadalupe, 2023. ....  | 88 |
| Imagen 34. Pozole estilo Jalisco, localizado en el andador turístico de<br>El Carmen, 2023. ....   | 96 |
| Figura 35. Comida China, local ubicado fuera de Plaza Comercial<br>Chedraui, 2023.....   | 96 |
| Figura 36. Comida venezolana, calle Felipe Flores, 2023. ....  | 97 |
| Figura 37. Pastelería francesa, ubicada en el andador turístico de<br>El Carmen, 2023. ....  | 97 |
| Figura 38. Pan y dulces regionales, mercado Castillo Tielemans, 2023.....  | 98 |
| Figura 39. ¡Coca Cola no, pulque sí!, en la calle Diego Dugelay, 2023.....   | 98 |
| Figura 40. Puesto de atole de granillo, empanadas y pan en la entrada de<br>la Clínica de la Mujer, ubicada de Av. Insurgentes, 2023. ....               | 99 |
| Figura 41. Tlacoyos y Pulque, 2023. Festival de Acciones por el buen vivir.....  | 99 |

|   |     |
|---|-----|
| Figura 42. Dulces tradicionales y mulitas, calle Real de Guadalupe.<br>Celebración popular de Corpus Cristi, junio 8 de 2023..... | 100 |
| Figura 43. Cafetería y expendio de café orgánico gourmet Maya Vinic,<br>Calle Hermanos Domínguez, Andador del Carmen, 2022.....   | 10  |

## Agradecimientos

Este trabajo ha sido posible gracias a la generosidad y paciencia de las mujeres y los hombres que me brindaron su tiempo y su confianza al compartirme parte de sus recuerdos y experiencias de vida. Inicialmente tenía el propósito escribir un artículo, pero la extensión y enorme riqueza de sus narraciones me permitieron armar este libro. A todas estas personas mi más sincero agradecimiento.

Agradezco también al Instituto de Estudios Indígenas de la Universidad Autónoma de Chiapas, mi centro de trabajo durante muchos años, el apoyo brindado para realizar el estudio y publicar sus resultados.

Estoy en deuda con mis colegas y amigos Gracia Imberton y Raúl Perezgrovas, por su cuidadosa lectura, observaciones y sugerencias que me permitieron mejorar el texto.

La pericia técnica y comprometida de Emmanuel Ballinas para convertir este documento en un libro electrónico ha sido sumamente valiosa, va para él mi gratitud. De igual forma, tengo que agradecer a Ulises, mi hijo, su apoyo y contribución al elaborar la portada y los mapas para este libro.

## Introducción

### Propósito de la investigación

---

**E**ste trabajo tiene como propósito explorar y analizar las reproducciones y transformaciones registradas en el consumo de alimentos a partir de las últimas cinco décadas del siglo XX en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas. Mi interés se centra en indagar estos procesos, fundamentalmente, desde las trayectorias de vida de habitantes de la ciudad, tomando en cuenta las diferencias y asimetrías entre sancristobalenses y quienes han migrado a esta ciudad desde zonas rurales y distintas regiones del país y del mundo, considerando sus condiciones socioeconómicas, de escolaridad, su ocupación, procedencia, género, edad y lengua.

A partir de la década de 1970, una serie de procesos sociales registrados a diferentes escalas aceleraron las transformaciones en las dinámicas sociales en distintas regiones del país, incluida la de Los Altos de Chiapas, donde se ubica la ciudad de San Cristóbal (Hvostoff, 2009; Rus J. 2009; Viqueira, 2009; Toledo, Garza e Imberton, 2020).

Entre los cambios se encuentra el acceso a una gama de productos comestibles y de diversa índole provenientes de distintas latitudes, que responden a necesidades, gustos y posiciones socioeconómicas y políticas varias. Cada vez más encontramos alimentos de cadenas de tiendas multinacionales y los productos “chatarra” y la comida rápida proliferan por todas partes; sin embargo, hay también aquellos que responden a la búsqueda de alternativas por ser considerados saludables, amigables con el medio ambiente y/o solidarios con pequeños productores. Tal avalancha de mercancías no ha cancelado, empero, a los productos locales, considerados tradicionales y promovidos ahora como distintivos de la cultura de esta ciudad turística. Además, la creciente circulación de mercancías ha contribuido a la creación de necesidades y demanda de productos que hasta hace algunas décadas no se encontraban en la ciudad de San Cristóbal o circulaban de forma restringida.

Interesa, pues, registrar la diversidad social a través del consumo alimenticio en el contexto de la transformación de la sociedad de San Cristóbal (entendida siempre en interacción con su entorno rural), al pasar de una dinámica predominante de productores-consumidores a otra cada vez más consumista en el periodo que abarca de 1970 a 2022. El estudio se sitúa en una sociedad que ha vivido grandes y acelerados cambios, pues hasta bien avanzado el siglo XX se había caracterizado por la poca separación entre quienes producían y quienes consumían, es decir, imperaban relaciones comerciales cara a cara (Toledo, 2020). Asimismo, el estudio se ubica en un periodo en el cual se intensificó la mundialización de los alimentos.

Se busca conocer también cómo se han vivido dichas transformaciones; con esta finalidad se construyeron once trayectorias de vida, las cuales, lejos de ser una muestra representativa, son consideradas expresiones de una amplia gama de posibilidades en un tiempo y espacio específicos (Bachelard, 1988 [1938]; Massey, 2005: 104-105; Harvey, [2009] 2017: 155-168).

Las trayectorias de vida fueron construidas a través de entrevistas y pláticas informales durante el año 2022, con personas que han radicado en la ciudad el tiempo suficiente como para experimentar los cambios sociales registrados en el periodo de estudio<sup>1</sup>. Casi todas ellas llegaron a la ciudad entre las décadas de 1970 y 1980, poco antes o al mismo tiempo que ocurrían numerosas migraciones de tsotsiles y tseltales del área rural, según veremos, como resultado de conflictos político-religiosos, el agotamiento de las tierras y la extensión del Estado a través del establecimiento de dependencias y programas gubernamentales, así como de la creación de universidades y centros de investigación social. No es casual, por ello, que varias de las entrevistas se hayan realizado entre académicos y personal técnico o administrativo de dichas instituciones. Esta elección obedece al hecho de que, si bien existe una amplia bibliografía acerca de los desplazamientos de la población rural a San Cristóbal, como más adelante veremos, sobre el arribo de profesionistas y académicos no se han realizado estudios. Consideré valioso registrar las experiencias de personas que

---

1 Es pertinente aclarar que, en los últimos años, en la institución donde he desarrollado mi vida académica, el plazo para llevar a cabo los proyectos de investigación es de un año (con posibilidad de prórroga por seis meses); así, desde el proyecto de investigación señalé la viabilidad de trabajar con trayectorias de vida –para las que se requiere generar cierta confianza con los entrevistados–, no obstante las limitaciones del tiempo, debido a que he residido en la ciudad de San Cristóbal cerca de 40 años, lo que me permitiría contactar a distintas personas, más o menos cercanas, que aceptaran narrar sus experiencias de vida relacionadas con el tema.



se asentaron en la ciudad un poco antes de las grandes oleadas migratorias, provenientes de distintas regiones de México y de otros países, en su mayoría no indígenas, y explorar cómo han formado parte de las transformaciones sociales a partir de los años setenta, específicamente, en relación con la alimentación.

### Breves antecedentes sobre el tema

La alimentación ha sido tratada desde diferentes disciplinas que abordan cuestiones referentes a la salud, el medio ambiente, la cultura y la diferenciación social, entre otras. Pero aquí interesa echar una rápida mirada a lo que han hecho las ciencias sociales, principalmente, la antropología, en donde el tema no ha tenido siempre la misma relevancia.

Sidney Mintz en su clásico texto *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado* (2006) [1996], aludió al poco interés mostrado por los primeros antropólogos –mayoritariamente hombres, subraya el propio autor– de hace más de un siglo, en las prácticas cotidianas relacionadas con la alimentación a cargo de las mujeres. Su atención en la comida, afirma, se despertaba cuando “repugnaba al observador, lo desconcertaban o si se... convertía en elemento ceremonial...” (2003 [1996]: 23). Se hablaba de la comida, pero para estudiar otros asuntos. Mintz observó, por ejemplo, que en los Argonautas del Pacífico, Malinowski hizo alusión a cultivos y prácticas muy relacionadas con los alimentos, pero por su papel en el orden social. Podemos agregar que Levi-Strauss se refirió a “lo crudo y lo cocido” (1968 [1964]) como metáfora para hablar de las sociedades salvajes frente a las civilizadas.

Con estos antecedentes, Mintz se interesó por registrar la alimentación de los esclavos de las plantaciones en las Antillas. Argumenta que observar un aspecto central de la vida cotidiana de estos esclavos traídos de África, como lo es su alimentación, nos permite entender que, pese a las condiciones de extrema explotación y violencia a las estaban sometidos, el acto de cocinar en tierras distintas a las propias (que implicaba cultivar, elaborar y alimentarse), evidencia las formas de apropiación de un medio ajeno, del conocimiento de los productos comestibles e incorporar otros sabores a la dieta; es decir, la reconstrucción de su cultura y este hecho significó una lucha, dadas las condiciones en las que se encontraban, y así “[...] lograron mantener su humanidad”, de allí el título del texto (2006 (1996]: 39-78).

Salvador Novo, entre sus múltiples textos elaboró el de *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México* (1979 [1967]), en el que hace un recuento de la historia gastronómica de México, por ser un aspecto cultural de primer orden. Abarca desde la dieta náhuatl del Valle de México, sustentada en el maíz y una gran variedad de frutas, verduras, hierbas, aves y peces, y los aportes de alimentos de origen prehispánico al mundo, hasta el impacto de la Revolución en la comida. Describe la introducción de cultivos y animales por parte de los españoles durante el Virreinato –trigo, arroz, el puerco y la manteca– y el mestizaje plasmado en la cocina. Incluye el periodo que llama “El siglo de las luces” en el que refiere la influencia que la comida mexicana empezó a recibir de la francesa, así como el surgimiento de hoteles con restaurantes, fondas y cantinas. Finalmente describe algunos famosos banquetes como los de la celebración del siglo de la Independencia. Es un texto rico en información y descripciones acerca de productos, y la elaboración de platillos y recetarios.

Hoy en día, existe una amplia literatura sobre la alimentación. Al respecto, en *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo* (2013), Rachel Laudén presenta una historia que abarca el desarrollo de la cocina en el mundo a lo largo de cinco mil años, hasta llegar a la mundialización de los alimentos. Abunda la autora en las técnicas, ingredientes y elaboración de platillos de épocas y culturas diversas –de cocinas muy antiguas basadas en granos, de Mesopotamia, Grecia, Roma y Mesoamérica–, así como en el peso de desigualdades sociales, el poder político, las creencias étnicas y religiosas –las doctrinas budista, islámica y cristiana– para el consumo o no de ciertos víveres y la manera en que esto se ha asociado a las identidades.

Laudén expone procesos en los cuales la comida ha sido parte de la construcción de naciones en la historia moderna. Basada en historiadores y antropólogos de la cocina, que han retomado la propuesta de Benedict Anderson acerca de la comunidad imaginaria para explorar la construcción de las naciones, plantea el papel que han jugado los medios de comunicación en la creación de las cocinas nacionales: periódicos, radio, cine televisión e internet, así como la relevancia de festivales, restaurantes, hoteles, de los alimentos industrializados, almuerzos escolares, comedores del ejército y las políticas culturales. Al respecto, presenta ciertas características específicas de este proceso en Francia, Alemania, Gran Bretaña, México, India, Zaire y Egipto, que evidencian el lugar de poder que ocupan en el mundo de acuerdo con sus propias historias e interrelaciones: su posición como países imperialistas o ex colonizados, por ejemplo (2013: 424-437).

Un dato relevante, entre otros, es el referente al papel de los migrantes en la introducción de nuevos platillos en aquellos países en los que se asentaban. Se subraya que “Durante el primer tercio del siglo XX, 2% de la población mundial había nacido en un país distinto del que habitaba”. Así, por ejemplo, los restaurantes chinos proliferaron en países como Australia, que al finalizar el siglo XX contaba con más de 8000, mientras que en cada uno de los países como Francia, Gran Bretaña, Alemania y Bélgica existían más de 1000 restaurantes de comida china (*op. cit.*: 432). Pero la autora también destaca el hecho de que las comidas provenientes de otros lugares se adaptaron y readecuaron a los gustos y preferencias locales.

En relación con América Latina, Noelia Carrasco Enríquez (2007) ofrece un recuento de estudios antropológicos que han abordado el tema de la alimentación y su influencia en proyectos de desarrollo y políticas públicas. Analiza el surgimiento de la antropología de la alimentación y explora cómo las distintas propuestas teórico metodológicas allí implementadas orientaron políticas alimentarias, que, desde el punto de vista de la autora, han sido intervencionistas en sociedades ex coloniales y no industrializadas.

Específicamente sobre la región donde se localiza la ciudad de San Cristóbal, Los Altos de Chiapas, se llevaron a cabo una serie de etnografías a partir de la segunda mitad del siglo XX; en casi todas se hicieron descripciones sobre la alimentación y los productos que cultivaban y comercializaban tseltales y tsotsiles de localidades de esa región alteña. Dichos estudios, generalmente, trataban de describir diversos aspectos de la organización social, en la misma línea de los primeros trabajos antropológicos cuestionados por Mintz. Sin embargo, registran que, por aquellos tiempos, la producción agrícola en las parcelas familiares, basada en la milpa, era para el autoconsumo y representaba una parte importante de la reproducción familiar. Entre estas etnografías se encuentran: Aguirre, 1981 [1953]; Pozas, 1982 [1959]; Guiteras, 1963; Holland, 1963 y Vogt, 1969.

Tanto el maíz como las bebidas alcohólicas han sido foco de atención entre historiadores y antropólogos, por el papel ceremonial que han jugado –en los rezos a los santos o en las curaciones por parte de los médicos indígenas tradicionales–, por su función en la economía local, y como mecanismo de control de la población indígena por parte de españoles durante la Colonia, y después de ladinos desde el periodo independiente (Blasco, 2001; Bobrow, 2007; De la Fuente, 2009; Reyes, 2009).

Para el caso de la ciudad de San Cristóbal vinculada a las localidades rurales de Los Altos, los estudios sociales sobre el tema son escasos: Sulca (1996) se centra en la alimentación relacionada con la identidad de los coletos (como se conocen y autodenominan los sancristobalenses); la tesis doctoral de Rosas y Kifuri (2014) aborda las complejas dinámicas alrededor de la alimentación en la ciudad de San Cristóbal y su entorno rural. Para tales condiciones propone observar la alimentación como un sistema contradictorio en el que se expresan diversos gustos, comportamientos y posiciones sociales (Rosas y Kifuri, 2014: 354). Mientras que Ruiz, en su tesis doctoral (2021), analiza las prácticas alimenticias en relación con la nostalgia, el gusto y las identidades, también entre los oriundos de la ciudad<sup>2</sup>.

González, Nigh y Pouzenc (2020) reunieron colaboraciones que abordan las contradicciones y paradojas del proceso de mundialización de la alimentación, como el hecho de que, por un lado, se ha logrado el intercambio de alimentos a gran escala así como la oferta de productos en cualquier época del año. Pero, por el otro, por el uso de conservadores, antibióticos y hormonas para su conservación, se generan problemas de salud pública. Además, como resultado de la producción de enormes cantidades, y con ello la caída en los precios, abundan alimentos de mala calidad y bajo valor nutricional (Gutiérrez, 2020: 153-154). Pero el interés central es discutir el surgimiento de alternativas a dicho proceso de mundialización y, desde una perspectiva interdisciplinaria, presentan resultados de investigación sobre la creación del mercado justo, de proyectos de productos orgánicos y comercialización por parte de pequeños productores y campesinos, así como la gestación de consumidores y “comientes” reflexivos y responsables. Se exponen resultados de estudios de caso de México, incluyendo casos de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, de Brasil y Francia.

A diferencia de los trabajos antes mencionados, el presente estudio explora la diversidad social en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas en el contexto de los cambios registrados durante las últimas cinco décadas, particularmente en la alimentación, en un periodo que se inscribe dentro del proceso de globalización o, en específico, del proceso de mundialización de los alimentos, considerando las parti-

---

2 Pineda (2014) y Muñoz y Cerdio (2014) hicieron un breve recuento de la cocina sancristobalense; el primer texto habla acerca de costumbres y platillos, y el segundo sobre los dulces tradicionales. Algunos de los trabajos citados también recopilaron recetas coletas, pero además se han publicado recetarios, uno de estos es el de Pedrero (2015), que reúne más de un centenar de recetas locales. De otros trabajos más, relacionados con el tema, iré dando cuenta en el desarrollo del texto.

cularidades del caso y de las cuales hablaré en el capítulo III. Se recurre, además, a la construcción de trayectorias de vida con el fin de observar las formas en que estos procesos históricos estructurales se han vivido por distintas personas, las cuales son consideradas sujetos sociales; es decir, social e históricamente configurados y situados por su origen social, lugar de nacimiento, lengua, género, escolaridad, ocupación y creencias religiosas y políticas.

### Las trayectorias de vida como método

Con la emergencia de las ciudades modernas y problemáticas como las de minorías étnicas durante la segunda y tercer década del siglo XX, la antropología cultural norteamericana y la sociología impulsaron el método biográfico. Sin embargo, dada la prevalencia de las perspectivas cuantitativas y positivistas, el interés se centraba, entonces, en los datos, en lo objetivo, haciendo a un lado lo subjetivo (Ferrarotti, 2007: 25; Salazar en Moya y Ortiz, 2016: 2-3).

Moyano y Ortiz (2016) destacan que en Latinoamérica, fue a raíz de los movimientos sociales de 1968 y los movimientos feministas y obreros, que resurgió el interés por las metodologías cualitativas entre los científicos sociales; en ese escenario social les preocupaba indagar acerca de la subjetividad. Así, en Chile, afirman las autoras, las historias de vida cobraron relevancia (2016: 18).

Sindey Mintz utilizó este método en dos de sus trabajos; en el prefacio del texto *Sabor a comida, sabor a libertad* (2003 [1996]), donde presenta interesantes recuerdos autobiográficos, particularmente de su niñez, relata cómo, desde las experiencias en el seno familiar, se vio influenciado por su padre, a quien recordaba como cocinero, a pesar de que era restaurador, pues tenía un restaurante. Fue esa actividad y el disfrute de sus diversos platillos, lo que forjó en Sidney el interés por la comida (Mintz, 2003 [2996]: 11-20).

Estos recuerdos autobiográficos son un testimonio de fragmentos de la vida cotidiana que ayudan a entender las formas particulares de vivir la vida dadas las condiciones de la época, la situación de los inmigrantes en los Estados Unidos durante un periodo de crisis socioeconómica, ya que sus padres “llegaron a Nueva York de las miserables aldeas del este de Europa” (*op. cit.*; 11).

El otro texto en el que Sidney Mintz echó mano de la historia de vida es *Taso: trabajador de la caña*<sup>3</sup>. Se trata de un trabajo testimonial que no solo describe la vida de don Eustacio y su familia, sino que la ubica en el contexto del desarrollo de la industria de la caña de azúcar y sus trabajadores, así como en los cambios que se vivían por aquellos años en Puerto Rico, lo cual es relevante, ya que el autor conocía muy bien las condiciones de trabajo y la dinámica social de las plantaciones cañeras. De acuerdo con Patricia Beatriz Vargas (2012), uno de los aportes de este texto, aún vigente, es el uso metodológico de la historia de vida, en la cual teje el tiempo biográfico con el tiempo histórico, “Y desde la exposición del proceso de producción de un alimento a través de la vida de un trabajador [...]” (2012: 122).

Al igual que en otros países de Latinoamérica, en México los estudios basados en la historia oral también tuvieron relevancia. La historia oral es “símil del enfoque biográfico en las demás ciencias sociales” (Moyano y Ruiz, 2016: 19). Específicamente en Chiapas, lugar en el que he realizado mis trabajos de investigación, se retomaron planteamientos de la educación popular de Paulo Freire para llevar a cabo tanto proyectos de investigación participativa como de investigación-acción con los movimientos campesinos, feministas y migratorios. Ejemplo de este tipo de trabajos son: Calvo, Garza, Paz y Ruiz (1994 [1989]); Toledo y Garza (2006); Villalobos y Trench (2014).

La legitimidad del método biográfico no solo se ha discutido en relación con los métodos cuantitativos; el debate al seno de las ciencias sociales se ha producido entre enfoques teóricos que privilegian la visión estructural y aquellas que parten del individuo para explicar lo social. Pierre Bourdieu (1997) criticó el método biográfico cuando este hace referencia a la vida “[...] como una narración coherente de una secuencia significativa y orientada de acontecimientos [...] a una representación común de existencia, que toda una tradición literaria no ha dejado ni deja de reforzar”; retoma a Alain Robbe-Grillet, quien señala que la novela moderna inaugura lo arbitrario frente a esa narrativa “coherente y totalizante” (1997: 76-77).

Al mismo tiempo, Bourdieu agrega que es necesario tomar en cuenta los mecanismos sociales en los que se produce “la experiencia de vida como unidad y totalidad”. En concordancia con sus aportes principales, podemos señalar la importancia

---

3 En 1978 fue publicado en inglés: *Worker in the cane*, y la versión en español, *Taso: trabajador de la caña*, en 1988.

de entender a los sujetos entrevistados para las historias o trayectorias de vida, como agentes situados social e históricamente (1997: 77).

Autores como Passeron y Ferrarotti también han discutido las limitaciones y aportes del método biográfico. Para el primero, la investigación sobre la vida de un individuo no permite conocer la estructura social y, al igual que Bourdieu, cuestiona el método biográfico porque produce literatura y no sociología. Pero, al mismo tiempo, reconoce que centrarse en las estructuras sociales tampoco resuelve el problema de conocer la realidad social. Observa, entonces, la necesidad de encontrar una postura intermedia en la cual los individuos no sean “simples portadores de estructuras” (Passeron, 1989 en Longa, 2010: 5-6).

Por su parte, Ferrarotti puntualiza que las investigaciones cuantitativas emplean categorías, esquemas y cuestionarios previamente diseñados, por lo que no dan cuenta de los contextos históricos específicos. Mientras que los métodos cualitativos, a través de la observación participante, por ejemplo, suelen definir “las áreas problemáticas y los eventuales conceptos operativos.” “No es casualidad que, para la reunión de los datos empíricos a través del análisis cualitativo, sea fundamental la ‘historia de vida’ (Ferrarotti, 2007: 25-26).

Por otro lado, Ferrarotti discute, de manera sumamente interesante, la relación entre texto (el individuo o sujeto social) y contexto (las estructuras sociales en las que se sitúa el sujeto), muy en la línea del pensamiento bourdiano, según veremos. A través de distintas ideas, autores y ejemplos, sostiene que uno no existe sin el otro:

[...] la relación entre el texto y el contexto es esencialmente un condicionamiento recíproco. No se trata de dos realidades que se enfrentan de manera especulativa. Una es la otra, influye y al mismo tiempo es influida por la otra. Tiendo a ver solamente lo que ya he visto. Pero he aquí que el contexto me sorprende con lo imprevisto. En este sentido nadie está jamás solo. Interdependemos. (Ferrarotti, 2007: 37)

Así, se puede entender la historia de vida como un texto. Es lo vivido por los individuos. La historia de vida expresa una serie de condicionamientos determinantes en mayor o menor medida en la vida del individuo, pero también representa las múltiples estrategias que este pone en juego en determinadas circunstancias. Para Ferrarotti las “áreas problemáticas” de una historia de vida se refieren a la familia, la



escuela como ámbitos de socialización, pero también al ámbito sexual, al trabajo, la ocupación, la pareja, etc. (*op. cit.*:28).

A la luz de esta perspectiva, considero que el método biográfico es una herramienta que posibilita la investigación social si se piensa no en individuos, sino en agentes social e históricamente situados. Dicho método contribuye a explorar las múltiples formas en que se vive en un tiempo y espacio social específicos.

### **Relato de vida, historia de vida y trayectoria de vida**

Otra cuestión importante que se debe considerar, es que para reunir historias de vida es necesario que exista una relación de confianza entre entrevistador y entrevistado (Ferrarotti, *op. cit.*: 26). En la medida que se trata de una relación sujeto-sujeto, el entrevistador es también interpelado por el narrador, ya que el uso de los relatos para conocer una problemática social, es decir, acudir a la capacidad de los sujetos para recrear su propia vida, uniendo “retazos de memoria”, que no necesariamente son objetivos y verdaderos, interpela al investigador porque se sitúa como aquel que decide cómo investigar (Moya y Ortiz, 2016: 21).

Al respecto, es pertinente aclarar a qué nos referimos cuando hablamos de relato de vida y de historia de vida. El relato es la narración que sobre su vida o una parte de esta hace un sujeto. La historia de vida, en cambio, es el resultado de una investigación sobre un sujeto en la que, además del relato de vida, quien investiga acude a otras fuentes que permitan construir esa historia, tales como documentos referentes a esa persona y testimonios de sus allegados (Longa, 2012: 9-10).

Las trayectorias son, igualmente, construcciones, pero en este caso se trata de ubicar ciertos momentos o transiciones en la vida de un sujeto, que estén relacionados con el asunto a investigar.

En las trayectorias no es necesario abarcar la totalidad de la existencia del sujeto (aunque puede incluirse), siendo que la importancia está puesta en el pasaje de un espacio de socialización al otro en virtud de la temática estudiada. El análisis de las trayectorias de los sujetos nos permite entender los diferentes tipos de desplazamientos desde geográficos, hasta profesionales, escolares y/o políticos (Thompson: 1980). Según este enfoque, las transiciones vividas por los indivi-

duos están siempre inscritas en trayectorias que les dan una forma y un sentido distintivos. (Longa, 2010: 11)

Las narraciones sobre las trayectorias de vida que aquí se presentan muestran los cambios en distintos momentos de las vidas individuales, pero inmersas en una red de relaciones sociales desiguales, también cambiantes y situadas.

Parto de la idea de que las prácticas alimenticias, los gustos y las fobias son socialmente forjados y que, como actos repetitivos, se interiorizan para formar parte del *habitus* de los sujetos sociales. Esta repetición, como sostiene Appadurai, se centra en las técnicas del cuerpo propuestas por Marcel Mauss (1979), ya que

[...] el cuerpo reclama disciplinas de repetición o, por lo menos, disciplinas periódicas [...] puesto que el cuerpo es uno de los ámbitos íntimos en el que se llevan a cabo las prácticas de reproducción, también es un sitio ideal para la inscripción de las disciplinas sociales, disciplinas que pueden variar enormemente de un lugar a otro. (Appadurai, 2001: 81-82)

Habría que añadir que en esa configuración social del cuerpo también se moldea el género.

El *habitus* se entiende como “[...] un sistema socialmente constituido de disposiciones estructuradas y estructurantes, adquirido mediante la práctica y siempre orientado hacia funciones prácticas” (Bourdieu y Wacquant, 1995: 83). Es “una subjetividad socializada” e histórica, que permite a los agentes sociales observar, clasificar, sentir y actuar. Se constituye a través de la clase social (capital heredado) y los niveles educativos y experiencias formativas varias (capital adquirido), de manera que los gustos, incluido el de la comida, son símbolos de distinción que legitiman las desigualdades sociales, de acuerdo con Bourdieu.

Para el tema que me ocupa, la noción de *habitus* resulta de gran relevancia pues “permite entender y explicar la constancia de las disposiciones, gustos y preferencias”, pero al mismo tiempo, teniendo en cuenta que en el accionar social el *habitus* se enfrenta a experiencias, discursos y, en este caso, a productos alimenticios nuevos y muy variados, es susceptible de ser afectado y transformado (Bourdieu y Wacquant, 1995: 90-92). El *habitus* comprende lo que Ferrarotti denomina “áreas problemáticas” del texto.

Asimismo, como sostiene Susana Narotzky, es necesario reconocer que en nuestras prácticas de consumo intervienen varios factores:

[...] los ingresos, el punto de venta más conveniente, la información sobre las distintas opciones de que dispongamos, nuestro posicionamiento ideológico, pero también, y esto resulta menos evidente, de las relaciones de producción en origen, los sistemas de distribución y comercialización, el mercado de valores, las innovaciones tecnológicas (tales como la containerización para transporte de larga distancia de bienes perecederos), todo ello afectando la calidad, los precios y la circulación del producto pero también su significado en nuestra sociedad. (Narotzky, 2007: 30)

Otro presupuesto de este trabajo es considerar a la ciudad de San Cristóbal como un espacio social, dadas las relaciones de poder que ha mantenido a lo largo de su historia con las localidades rurales de Los Altos de Chiapas, habitadas, fundamentalmente, por hablantes de tsotsil y tseltal. Dicho espacio social se ha configurado, a su vez, por múltiples vínculos con procesos y proyectos de otras latitudes a nivel nacional y global.

### **Organización del estudio**

Con el propósito de comprender los cambios de la ciudad de San Cristóbal en las últimas cinco décadas, en un primer capítulo se reseñan las características de la ciudad en sus interacciones con el entorno rural durante buena parte del siglo XX, es decir, antes de los cambios sociales profundos. Para ese periodo se ha propuesto entender a la ciudad y a las localidades rurales a su alrededor como un espacio social de productores-consumidores. Tal caracterización sirve de contexto para situar, en el segundo capítulo, trayectorias de vida de tres mujeres originarias de la ciudad, pero distintas por su origen social: una de ellas es originaria de un barrio céntrico con una carrera técnica y un empleo en una institución académica; la segunda, de uno de los barrios históricamente marginal, que no concluyó la primaria y es empleada doméstica; y la tercera, oriunda de una colonia de San Cristóbal, igualmente marginal, de familia campesina, sin estudios, trabajadora doméstica por un tiempo y, actualmente, dueña de un terreno y un pequeño negocio.

El siguiente capítulo está dedicado a presentar de manera sintética algunas de las principales transformaciones de la sociedad sancristobalense a partir de los años setenta, como preámbulo para ubicar la migración a la ciudad. En el cuarto capítulo se presentan los relatos sobre las trayectorias de vida de distintos inmigrantes a San Cristóbal durante ese periodo: dos mujeres de municipios distintos de la entidad, de posiciones sociales, orígenes étnico lingüísticos y niveles de estudio asimétricos; tres mujeres y un varón provenientes de diferentes estados del país y dos varones de origen europeo; las desigualdades entre estos entrevistados tienen que ver con el origen social, el género, el lugar de nacimiento, la escolaridad y la lengua materna. Por último, el texto cierra con una serie de reflexiones finales.

Como vemos, las narraciones sobre las trayectorias de vida se organizaron según el lugar de origen de las personas, y aunque no todas siguen un mismo orden cronológico, en cada uno de los casos fueron compartidos recuerdos de la infancia, es decir, se reconstruyó, por lo menos en parte, el capital heredado, así como las experiencias de cada una de ellas en relación con los cambios en el consumo de alimentos en la vida adulta, considerando la posición social en la cual se encuentran como habitantes de la ciudad sancristobalense, lo cual hace referencia, también en parte, al capital adquirido.

Podremos advertir que, tanto las disposiciones, gustos y acciones (el *habitus*) como los distintos factores señalados por Narotzky, están presentes en las narraciones sobre las trayectorias de vida que aquí se exponen. Si bien es cierto que las entrevistas se dirigieron hacia la reconstrucción de los recuerdos sobre la alimentación desde la niñez hasta la vida adulta, poniendo énfasis en los cambios significativos de la historia individual a la luz de las transformaciones estructurales, las preguntas fueron abiertas y hubo flexibilidad para respetar las rutas que las personas tomaron en sus narraciones. Así, podrá observarse que en cada uno de los relatos habrá énfasis en distintos aspectos de la vida de las personas y una mayor o menor profundización en tratar ciertas relaciones y experiencias, aunque no estén directamente ligadas con la comida, de acuerdo con las disposiciones, intereses, remembranzas y formas de narrar de cada una de las personas.

## I. Condiciones sociales prevaecientes hasta la década de 1970

**E**n un trabajo previo (Toledo, 2020), observamos que hasta los años setenta del siglo XX, en la región de Los Altos de Chiapas –donde se ubica la ciudad sancristobalense– se reprodujeron relaciones sociales de poder de vieja data, atravesadas por profundas desigualdades de clase, de género y étnicas, como las relaciones laborales serviles. Desde finales del siglo XIX varones adultos y jóvenes fueron atraídos por actividades relacionadas con las fincas agropecuarias de distintas regiones del estado. Buena parte de los campesinos, y en ocasiones familias enteras, de las localidades rurales alteñas fueron incorporados en calidad de jornaleros temporales en las plantaciones cafetaleras del Soconusco. Jan Rus reportó que “[...] a mediados de la década de 1920, unos 20 mil indígenas de la región aldeaña a San Cristóbal... se encaminaban, como cada año, hacia las montañas del sureste de Chiapas y de la costa [...]” (1995: 253). Otros eran comerciantes, albañiles, vaqueros, carpinteros, etcétera, y gran parte de estos también desarrollaban sus actividades alrededor de la dinámica de las fincas, que eran la principal fuente de empleo de la entidad. Las élites de la ciudad participaron como enganchadores de la fuerza laboral demandada por estas empresas hasta que en 1936, durante la presidencia de Lázaro Cárdenas, se creó el Sindicato de Trabajadores Indígenas, que en realidad funcionaba como una agencia estatal de contratación de la mano de obra para dichas fincas (Rus J., 1995: 259-260 y 2002; Viqueira, 2009: 25-28)<sup>4</sup>.

Por otra parte, debido a las condiciones fisiográficas de la zona en la que se estableció la ciudad sancristobalense desde la Colonia, en 1528, la agricultura no prosperó (Viqueira, 1997) y, salvo las labores –haciendas y ranchos– de los alrede-

---

<sup>4</sup> Los autores citados documentaron los mecanismos a través de los cuales dichas élites se reproducían desde antes del auge de las fincas del Soconusco. A partir del siglo XVIII, el comercio de la entidad se desarrolló sobre la base del control que tenían los sancristobalenses poderosos de la fuerza de trabajo de tsotsiles y tseltales de localidades de Los Altos, quienes eran contratados como cargadores en condiciones de explotación y subordinación extremas.

dores en las que se cultivaba trigo (Pedrero, 1984) para la elaboración del pan (Sulca, 1994), la ciudad dependía casi en su totalidad de la producción de la población rural de sus alrededores<sup>5</sup>.

En tales circunstancias, la elaboración de productos manufacturados en pequeños talleres fue la alternativa para numerosas familias de San Cristóbal; se producían artículos para la alimentación, el vestido, la construcción de viviendas, las celebraciones religiosas, así como herramientas para diversos oficios. La mayor parte de estas pequeñas industrias eran encabezadas por mujeres, que contaban también con el trabajo de niñas y niños de los mismos grupos familiares, lo que no excluía la contratación de mano de obra, tanto infantil como de adultos, para distintas actividades de la producción y de la venta de los productos. Por ejemplo, el barrio de Mexicanos era reconocido por la producción de textiles; El Cerrillo por los trabajos de herrería; Santa Lucía era famoso por la elaboración de pirotecnia; Cuxtitali por la matanza y comercialización del puerco y sus derivados (Garza, 2005: 127), mientras que la alfarería era especialidad de San Ramón (Garza, 2012; Rus, D., 1997; Toledo, 2020)<sup>6</sup>.

Las principales abastecedoras de materias primas para la economía de manufacturas domésticas de la ciudad eran las localidades rurales, mayoritariamente habitadas por hablantes de tsotsil y tseltal. Pero al mismo tiempo, esta población rural era consumidora de varios de estos productos manufacturados, sobre todo de aquellos relacionados con las celebraciones religiosas –sombreros de fieltro negro, fajas de gamuza, bolsas de cuero, velas, alcohol– y que Aguirre Beltrán llamó “economía de prestigio” (Aguirre, 1981 [1953]: 99-101; De la Peña, 1951; Viqueira, 2007: 34-35). Los hombres de estas localidades formaban parte de la mano de obra que por temporadas era reclutada para el trabajo en las fincas, principalmente durante la temporada del corte de café.

5 Como sostiene Viqueira (1997), desde el periodo colonial, la entonces Ciudad Real era abastecida con productos tanto de las localidades de Los Altos como del Valle del Río Grande (Viqueira, 1997: 212-213), debido a que las tierras alteñas no producían lo suficiente para satisfacer la demanda de la ciudad. Durante el siglo XX, seguían participando localidades de ambas regiones en el aprovisionamiento de la ciudad, como lo documentó Moisés de La Peña (1951: 1034-1035).

6 Para el siglo XIX, se hace referencia a una gran cantidad de manufacturas destinadas al consumo local, elaboradas por mujeres. “[ ] ropa e hilo, cigarros, puros, cera, velas, confites, dulces y otros alimentos, entre ellos los derivados del puerco [ ]” así como la producción de aguardiente (Garza, 2005: 127). En la década de 1960 se registraron “[ ] al menos dieciséis oficios [ ]” (Torres, 2013). Si bien muchos talleres han desaparecido, Diana Rus (1997) y Sonia Toledo (2020) entrevistaron a varias de las mujeres y hombres a cargo de pequeñas industrias manufactureras de la ciudad.

En lo referente al consumo de alimentos de entonces, según Edgar Sulca Báez, en la ciudad se creó “una economía autosuficiente”, debido a su ubicación intramontañosa y a su lejanía de otras poblaciones no indígenas; plantea también que fue por ello que surgieron los distintos oficios y manufacturas que distinguieron a los diferentes barrios durante mucho tiempo, hasta antes de que el turismo jugara un papel económico importante. El autor agrega que la “gastronomía coleta” surgió en las mismas condiciones que los oficios y las manufacturas y que, al igual que estos, forma parte de “la identidad coleta” (Sulca, 1996: 54-55).

El aislamiento de la ciudad de San Cristóbal llama la atención, como bien apunta Jan Rus, ya que fue la capital del estado chiapaneco hasta 1892; sin embargo, pasaron más de cincuenta años para que se conectara con el resto del país, con la construcción de la carretera Panamericana en 1950 (Rus, Jan, 2009: 179).

Por las condiciones hasta aquí resumidas, propuse observar al espacio social de San Cristóbal como una sociedad de productores-consumidores hasta el último tercio del siglo XX pues, de acuerdo con Bauman, predominaba el interés por la seguridad, lo estable y lo duradero, en tanto que las sociedades consumistas se sustentan en la novedad más que en el producto, “[...] en el mito del comienzo perpetuo rendido al fetichismo de la novedad” (Bauman, 2007: 48).

En el espacio social conformado por la ciudad de San Cristóbal y las localidades rurales con las que interactuaba, no existía una enorme distancia entre la producción y el consumo e, incluso, en algunos casos no había separación. Más adelante observaremos que algunas de las narraciones que se exponen hacen referencia a los productos que se encontraban en los sitios y huertos de las casas de los habitantes de la ciudad. En estos espacios se producían frutas y verduras, hierbas aromáticas y curativas, flores, pollos y/o puercos y sus derivados; estos productos eran para el autoconsumo, y en ocasiones se intercambiaban o vendían. Con frecuencia el pan, las tortillas, los dulces y la ropa también eran elaborados en casa para el consumo familiar.

De igual forma, en las localidades rurales buena parte de las necesidades domésticas de alimentación, vestido y construcción eran cubiertas con los productos de la milpa, los huertos familiares y del monte; sin embargo, para garantizar la reproducción familiar, gran cantidad de los varones se contrataban como jornaleros, principalmente en las fincas cafetaleras, como ya señalamos.



En términos generales, la lógica de consumo de la sociedad de entonces contrasta con la que se ha extendido en los últimos decenios, cada vez más inmediatista y, entre algunos sectores más que en otros, por la escisión que existe de la producción.

En la Figura 1 se observa una mujer hincada en una banqueta de la calle Real de Guadalupe; es doña Mari, hablante de tsostil. Todos los días (excepto los domingos) viaja de Zacualpa Ecatepec<sup>7</sup>, su lugar de origen, a la ciudad sancristobalense, para tender su puesto en el piso, a la entrada de una de las pizzerías que en los últimos años se han establecido en la ciudad. Doña Mari es de edad avanzada y monolingüe; vende huevos de rancho, miel y productos de la milpa en una de las principales calles de la ciudad.

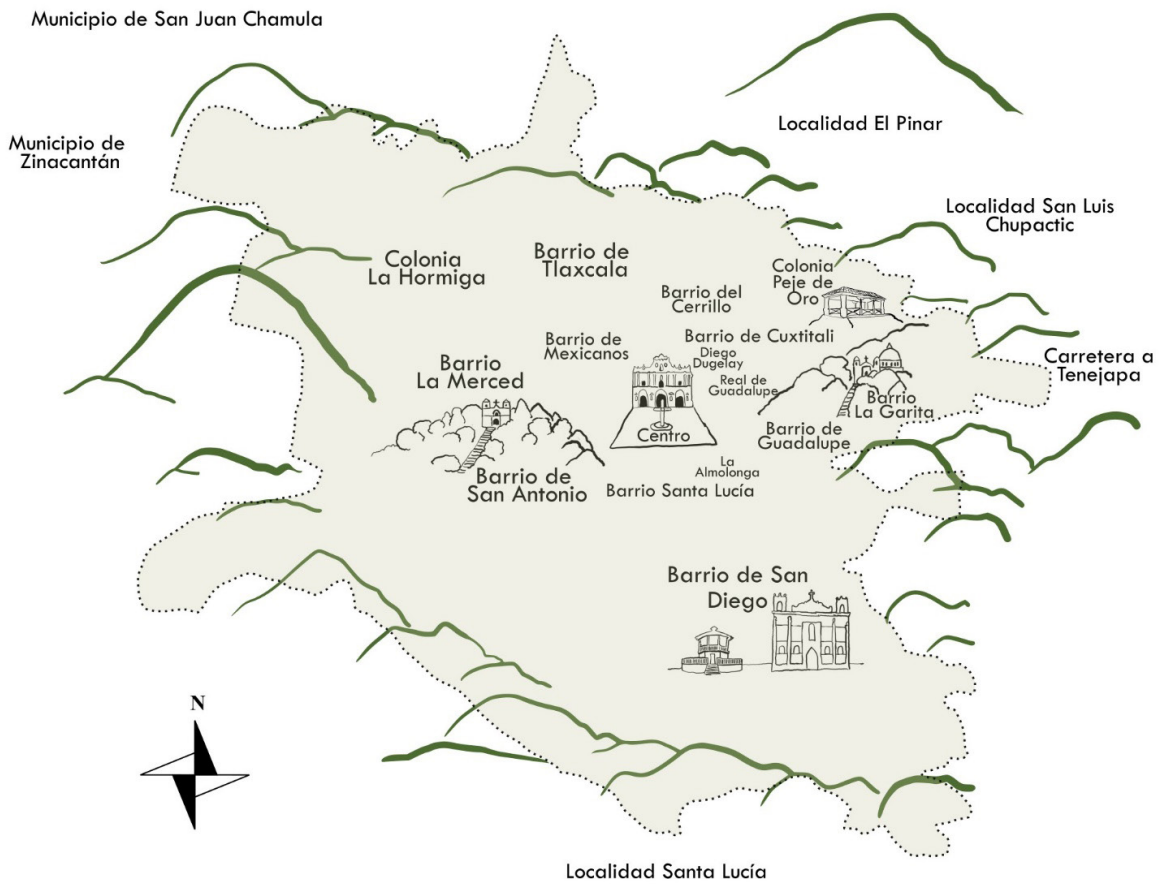
Figura 1. Contrastes de la ciudad. Calle Real de Guadalupe, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

<sup>7</sup> Zacualpa Ecatepec es una de las localidades más grandes del municipio de San Cristóbal. El Censo de 2020 registró 1023 habitantes en total, de los cuales 63.64% fueron clasificados como indígenas, pero solo 24.83% hablante de una lengua original, de estos, 1.08% es monolingüe. Disponible en: <https://mexico.pueblosamerica.com/i/zacualpa-ecatepec/>

Mapa 1. Barrios de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas.



Autor: Ulises Suárez Toledo.

## II. Trayectorias de vida en Chiapas

### 1. Del barrio de Santa Lucía

Graciela nació en 1968, tenía 54 años de edad cuando fue entrevistada. Ella, al igual que sus padres, es del barrio de Santa Lucía (Figura 2), en donde sigue residiendo<sup>8</sup>. Junto con sus hermanos creció visitando diferentes lugares pues, dedicados al comercio itinerante, sus padres andaban de feria en feria en los pueblos, sobre todo de la zona zoque: Rayón, Tapilula, Ixhuatán, Tapalapa, pero también llegaban a Simojovel y a otras localidades con población hablante de tsostil y población hablante de castellano.

Figura 2. Iglesia de Santa Lucía, reparada después del terremoto de 2017.



Fuente: fotografía de la autora, 2023.

8 Acerca de la fundación del barrio de Santa Lucía no existe una fecha precisa, pero al parecer se fue formando durante el siglo XIX. Una referencia importante es la construcción de su templo: según Juan Artigas (1991), la iglesia de este barrio se concluyó entre 1884 y 1892, pero “[ ] en el plano de Juan Orozco, de 1844, aparece una iglesia anterior a la actual y Francisco Santiago Cruz nos dice que ésta se edificó después de demoler una más pequeña que ocupaba el mismo lugar [ ]” (Artigas, 1991: 86).

Su papá, don Armando, comercializaba productos muy variados: cafeteras de latón, pan, dulces regionales, palomitas, juguetes de madera, cajitas pintadas, camioncitos; antes, afirmó Graciela, los juguetes eran de madera. Al ingresar ella y sus hermanos a la escuela, su padre continuó con el comercio en las ferias, para lo cual contrató a dos ayudantes jóvenes, y su madre se quedó en casa con los hijos.

Don Armando trabajó desde niño con su padre, de quien aprendió el oficio y la ruta comercial que continuó transitando, solo que ellos la recorrían en mulas<sup>9</sup>. A Graciela ya le tocó hacer esos viajes en “un camioncito de redilas alquilado” por su padre. Allí viajaban el padre, la madre y cinco de sus hijos, mientras los dos mayores se quedaban en San Cristóbal, en casa de una vecina, para poder asistir a la escuela. Cargaban lo necesario para acampar en los puestos de venta en cada lugar al que llegaban: leña o carbón, y tiempo después un cilindro y una hornilla de gas para la preparación de los alimentos de la familia, labor a cargo de doña Reyna, la madre de Graciela. “Era comida muy sencilla, mis papás llevaban: café, azúcar, huevos, frijoles, carne seca, y si hacía falta, en el lugar que estuvieran compraban cosas para completar”.

Figura 3. Dulces tradicionales de San Cristóbal. Mercado de dulces, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

9 Durante mucho tiempo, hasta bien avanzado el siglo XX, buena parte de los caminos de Chiapas eran de herradura, llamados así porque los transitaban animales de herraje: caballos, mulas y burros, principalmente. Al respecto ver: Moscoso, 1988 y Esponda, 2011. Recordemos que a mediados del siglo XX, San Cristóbal de Las Casas solamente contaba con la carretera Panamericana que la comunicaba con la ciudad de México y Guatemala, el acceso a las localidades rurales era a través de terracerías y caminos de herradura.

Transportaban también los productos para la venta en las ferias. Los dulces como las cajetas de membrillo, manzana y durazno los preparaba con anticipación la madre de Graciela (Figura 3). Llevaban además insumos como camotes, chilacayota y cocos, por si las ventas eran buenas y era necesario hacer más dulces allí en los mismos puestos.

La familia trabajaba muy duro; don Armando armaba su puesto de ventas y acondicionaba todo para que su esposa preparara los alimentos y la familia tuviera donde pasar la noche. Asimismo, en cada pueblo buscaban lugares para hacer sus necesidades, excepto en aquellos en los que tenían conocidos y les permitían usar los servicios de sus casas. “Cuando llovía, nada más sentíamos cómo corría el agua debajo de la tarima donde dormíamos”, recordó Graciela, “[...] pero mis papás siempre decían que eran muy felices”. Ella misma, subrayó, disfrutaba visitar esos pueblos, ver a los Parachicos<sup>10</sup> en la fiesta de Suchiapa le resultaba muy divertido. Conocían a mucha gente, a los hijos de otros comerciantes que también llegaban a las ferias. Ella y sus hermanos jugaban con ellos, comían dulces, andaban “por ahí en los pueblos y resultaba muy seguro porque todos los comerciantes se conocían entre sí, incluso con muchos habitantes de esos lugares”.

Que esta y otras familias se dedicaran al comercio itinerante no era extraño, lo que llama la atención es que varias continuaran realizando estos viajes para el trasiego de mercancías hasta las últimas décadas del siglo XX<sup>11</sup>.

Al ingresar Graciela y sus hermanos a la escuela, doña Reyna decidió dejar de viajar con su esposo y abrió una taquería y una tienda de abarrotes en su casa. Las hijas eran las encargadas de comprar las verduras para los tacos: “costales de repollo, cebolla y cilantro”. Se iban caminando al mercado municipal José Castillo Tielemans<sup>12</sup> (Figura 4), pero regresaban en el “veintero”, un camión llamado así porque

---

10 Baile tradicional de Chiapa de Corzo y sus alrededores, típico de los festejos religiosos que tienen lugar del 8 al 23 de enero para celebrar al Señor de Esquipulas, a san Antonio Abad y a san Sebastián. De acuerdo con una de las leyendas fue llamado así porque la madre de un niño enfermo, a quien los lugareños le dedicaban bailes, obsequiaba presentes a los danzantes en agradecimiento, y al entregarlos decía “para el chico”. Así surgió el nombre de Parachicos. Estos danzantes se disfrazan con máscaras de rasgos europeos, una montera de ixtle que asemeja el cabello rubio y visten de negro con sarapes a rayas de colores. Recorren las calles bailando y tocando sonajas, tambores y flautas de carrizo.

11 Acerca del comercio itinerante en el siglo XX, por parte de sancristobalenses, ver: Toledo, 2020.

12 El mercado municipal Castillo Tielemans se estableció en la zona norte en 1970, después de ocupar diferentes sitios de la ciudad, bajo distintos nombres, desde el siglo XVIII; al respecto ver: Burguete, 1998.



cobraba 20 centavos el pasaje. El camión las dejaba en la calle Real de Guadalupe, y de allí tenían que caminar a su casa, que se encontraba en el barrio de Santa Lucía, cargando los pesados costales.

Figura 4. Entrada principal del Mercado Lic. José Castillo Tielemans, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Después de haber participado en el comercio itinerante, la familia, como otras más de San Cristóbal, permaneció la mayor parte del tiempo sin la presencia permanente del padre, de manera que la madre se hizo cargo del cuidado de los hijos y de los pequeños negocios con los que aportaba de manera significativa para la reproducción familiar<sup>13</sup>.

Graciela concluyó una carrera técnica en administración, se casó con un san-cristobalense del mismo barrio con quien tuvo una hija y un hijo, que actualmente tienen 26 y 17 años de edad, respectivamente, y ambos continúan viviendo en la casa de sus padres.

Es ella quien se encarga de abastecer los productos necesarios para la alimentación familiar. Primero iba al mercado Castillo Tielemans, y después optó por comprar en la calle de la Almolonga que poco a poco se ha ido convirtiendo en un pequeño mercado, “[...] en donde se encuentra de todo: fruta, verduras, carne de res,

13 Sobre la ausencia de los varones y el trabajo de mujeres y niños frente a los pequeños talleres y negocios familiares en San Cristóbal, ver: Rus D. 1997; Garza, 2004 y Toledo, 2020.

de puerco y pollo, es mucho más barato que el Tielemans y de buena calidad, incluso la marisquería vende pescado y mariscos frescos” (Figura 5), según afirmó Graciela.

Figura 5. Frutas y verduras en la Av. La Almolonga, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Aprendió a cocinar con su madre y su suegra, pero solamente guisa los fines de semana porque desde que se casó trabaja fuera de casa hasta las cuatro de la tarde. Con frecuencia compra la comida con una vecina, cuyos platillos son “caseros, al estilo sancristobalense”. Los fines de semana, ella prepara los alimentos para dos o tres días. A diferencia de sus hijos y de su esposo, que les gusta probar platillos de otras regiones, ella prefiere la comida y el pan local. Incluso cuando salen a comer a restaurantes, con excepción de las pizzas de El Punto y las carnitas, le gusta ir a lugares que ofrecen comida regional.

Los platillos para celebrar los cumpleaños, generalmente son “guajolote en mole, sopa de pan y el arroz de fiesta, que se prepara con ejotes, calabacitas rayadas y chícharos”. Agregó la entrevistada que los tamales y el atole agrio son para los desayunos o las cenas, y que en temporada de lluvias consumen varios productos: “Desde la casa de mis papás comíamos el cacaté” (una fruta con una almendra amarga)<sup>14</sup> (Figura 6), que produce un árbol del mismo nombre (Figura 7), “y el

<sup>14</sup> *Oecopetalum mexicanum* es el nombre científico del cacaté, fruto que se consume en estados como el chiapaneco y el veracruzano, ya sea crudo, cocido o tostado con sal. <https://larousse-cocina.mx/palabra/cacate/>



tsitsim o chicatana (una hormiga muy grande)<sup>15</sup> (Figura 8), pero el zats nunca lo comimos” (Figura 9). Hasta la fecha a ella y a su esposo les gustan estos productos, al igual que el yuyo (Figura 10) y el jonguillo (hongos)<sup>16</sup>, pero sus hijos no los comen. “El yuyo guisado con chile seco de Simojovel, cebolla, tomate y epazote es delicioso”, agregó Graciela.

Figura 6. Fruto del árbol *cacaté*.



Fuente: <http://www.cuexcomate.com/search?updated-max=2017-09>

Figura 7. Árbol de Cacaté [Cachichín en Misantla, Veracruz]



Fuente: [www.cuexcomate.com/2017/07/para-un-amargo-adiosun](http://www.cuexcomate.com/2017/07/para-un-amargo-adiosun)

15 Hormiga chicatana, científicamente conocida como *Atta mexicana*. Además de Chiapas, se consume en Oaxaca y Veracruz desde tiempos prehispánicos. <https://goula.lat/chicatana-el-delicioso-insecto-mexicano-que-se-recolecta-solo-un-dia-al-ano/>

16 El nombre científico del yuyo es *Amanita caesaera* (<https://enciclovida.mx/especies/2539-amanita-caesarea>). En tsotsil se le conoce como *vok-ich*

Figura 8. Hormiga *Chicatana* o *Nucú*.

Fuente: <https://www.gastrolabweb.com/especiales/2020/9/11/comidas-exoticas-mexicanas-que-puedes-probar-este-mes-patrio-2979.html>

Figura 9. *Zats*.<sup>17</sup>

Fuente: [https://www.researchgate.net/publication/297679743\\_Uso\\_de\\_la\\_larva\\_de\\_Arsenura\\_armida\\_armida\\_Cramer\\_1779\\_Lepidoptera\\_Saturniidae\\_cuecla\\_en\\_Ixcohuapa\\_Veracruz\\_Mexico/figures?lo=1](https://www.researchgate.net/publication/297679743_Uso_de_la_larva_de_Arsenura_armida_armida_Cramer_1779_Lepidoptera_Saturniidae_cuecla_en_Ixcohuapa_Veracruz_Mexico/figures?lo=1)

<sup>17</sup> El *tzats*, cuyo nombre científico es *Arsenura armida armida*, es una larva de mariposas nocturnas. Se alimenta de las hojas de los árboles y representa, en distintas regiones de Chiapas y América, una fuente de proteína animal, principalmente, para la población rural.

Figura 10. Vendedora ambulante de yuyos en el mercado Castillo Tielemans, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Graciela recordó que antes, en las fiestas, se acostumbraba tomar una mezcla de posh con leche y refresco de naranja, Fanta o Mirinda, al que llamaban “compuesto”. Pero que ahora ya se usan muchas otras bebidas alcohólicas, y que en su casa consumen en ocasiones especiales, *clericot*, el vino tinto con fruta que preparan sus hijos.

Para la fiesta del barrio en honor de santa Lucía, que se celebra el 13 de diciembre, las comidas especiales son el asado coletto o el guajolote en mole y sopa de pan. Y era precisamente en esta celebración, y en la Feria de la Primavera y la Paz, cuando la familia estrenaba ropa, añadió la entrevistada.

Con el establecimiento de los grandes supermercados [a partir de 2004], ha habido cambios importantes en la alimentación de los habitantes de la ciudad, señaló Graciela; uno de estos fue la introducción del aceite para cocinar, “[...] antes en San Cristóbal se cocinaba con manteca de puerco, se compraban los tambos en el mercado”, además:

[...] la alimentación ha empeorado porque antes se consumían los productos frescos de la región todos los días. Por ejemplo, la leche, pasaba una persona a entregarla todos los días a las casas, y ahora la mayoría de la gente consume leche envasada y contiene conservadores, además que se producen grandes cantidades de basura. Las frutas y verduras también se conseguían frescas en los mercados locales todos los días y ahora se consiguen en las grandes tiendas, en algunos casos vienen empaquetadas en contenedores de plástico y eso también produce grandes cantidades de basura que a mí en lo particular me preocupa mucho, porque hacemos un gran daño al medio ambiente, además que no sé si contengan los mismos nutrientes que las que consumimos frescas, ya que me imagino que estos alimentos los transportan de otras ciudades y hasta del extranjero.

Este cambio en la cocina sancristobalense de la sustitución la manteca por aceite vegetal, que, según veremos, lo refieren otras entrevistadas, se debió a que, desde hace aproximadamente veinte años o un poco más, familiares y vecinas aconsejaban dejar de cocinar con manteca de cerdo por razones de salud, y fue así que se empezó a consumir el aceite vegetal en forma cotidiana. Pero la manteca aún se usa en algunas panaderías tradicionales y en la elaboración de frijoles refritos, tamales y buñuelos que se acostumbran en días festivos –del barrio, familiares, en Noche Buena, Fin de Año y Día de la Candelaria–.

En distintas partes del mundo, la introducción de aceites vegetales en la cocina tuvo que ver con la producción industrial de este producto y la publicidad que se ha generado en pro de su consumo. Por ejemplo, Laudan (2013 [2019]) apunta que en 1930 salió a la luz el aceite de soya, más barato que el de oliva, y que le siguieron otros aceites económicos como el de maíz, canola, coco y semillas de algodón. En Estados Unidos, gracias a la publicidad, se generó el rechazo al colesterol y las grasas animales, y, rápidamente, se extendió el consumo de aceite vegetal y margarina (2013 [2019]: 447).

Por su parte, Salvador Novo reportó que en México, un cambio importante fue, efectivamente, la sustitución de las grasas animales por aceites vegetales; también asocia este proceso con la industria y plantea que la producción nacional de aceites vegetales fue impulsada ante la prohibición de importación de aceites extranjeros. “En 1965 se produjeron 160,000 toneladas de aceite de semillas de algodón y una cifra igualmente alta –110, 946– de aceite de copra y coquito. El ajonjolí, el cacahuate y el cártamo rindieron cifras menores...” (1979 [1967]: 158).



## 2. De Cuxtitali

Figura 11. Muestra gastronómica, plazuela de Cuxtitali.



Fuente: <https://www.chiapasparalelo.com/noticias/chiapas/2014/02/muestra-gastronomica-en-barrio-cuxtitali-de-san-cristobal/>

En 1978 nació Alejandra en Cuxtitali, un barrio colonial que durante mucho tiempo fue considerado semiurbano y por ello llamado “de la orillada” (Garza, 2020)<sup>18</sup>. A muy temprana edad empezó a trabajar, y por eso, comentó, solo estudió hasta el 5º año de primaria. Su madre era empleada de un restaurante, con un horario de seis de la mañana a nueve de la noche, y tanto a ella como a sus hermanos (tres mujeres y un varón) les advirtió que si querían estudiar tenían que trabajar y conseguir para su comida. Alejandra y su hermana mayor se metieron a estudiar, pero con muchos sacrificios:

---

<sup>18</sup> El último barrio en surgir en el siglo XVI fue el de Cuxtitali, ubicado “[ ] al noreste de la traza española, un poco más retirado de ésta que los demás barrios” (Viqueira, 2007: 40). Recordemos que los barrios que se crearon en la entonces Ciudad Real (hoy San Cristóbal de Las Casas) durante el periodo colonial, se fundaron con población indígena, parte de esta aliada a los hispanos durante la conquista, y que bajo el proyecto de la Corona esto obedeció al interés de mantener separada a la población hispana de la indígena, proyecto que como se ha documentado no prosperó, debido a que muy pronto se dio el proceso de mestizaje. En Ciudad Real, tanto en las casas del centro hispano como en los propios barrios indios se rompieron las barreras impuestas; indios y negros laboraban como sirvientes en las casas de españoles y en algunos barrios de indios se incorporaron españoles. En 1611 la mayor parte de la población la conformaban mestizos y castas (Viqueira, 1997; Garza, 2005: 122).

Nosotras teníamos que trabajar y luego a la escuela, a la 20 de Noviembre, en la tarde se llama Hermelindo Zapata. El maestro nos regalaba cuadernos, lápices y llevábamos a la hermanita chiquita. Nos tocó ir a la escuela de monjitas y allí nos daban de desayunar, pero en el camino íbamos con nuestros canastos vendiendo chicharrines, y salíamos de la escuela, íbamos vendiendo chicharrín y pastelitos. Así trabajé hasta los 11 años y luego ya empecé a trabajar en un restaurante primero y después en las casas.

Figura 12. Venta de chicharrín y palomitas, calle General Utrilla, 2023, cerca del mercado Castillo Tielemans.



Fuente: fotografía de la autora.

Alejandra recordó que su abuela materna les ayudaba a embolsar las frituras, y que en ese tiempo se usaba la manteca de puerco para elaborar los chicharrines<sup>19</sup> y, en general, los alimentos. “Pero mi hermana mayor sufrió mucho”, comentó con pesar Alejandra, “al regresar a casa todavía iba a recoger leña al monte para tortear y preparar la cena, que casi siempre eran huevos, frijoles y tortillas”.

A los 11 años de edad Alejandra entró a trabajar como ayudante de lavatrastes en “El Castillo”, un restaurante que ya no existe pero que era famoso, afirmó. Ese trabajo se lo consiguió su madre y allí lavaba todo el día, de nueve de la mañana a cinco de la tarde. Posteriormente, se dedicó a cuidar un niño pequeño en casa de una señora, también por arreglos de su madre, quien cobraba su sueldo y el de sus otras

<sup>19</sup> Nombre con el que se conocen pequeñas pastas secas de harina con diferentes formas y que se venden secas en los mercados para ser fritas caseramente.

hermanas que trabajaban como empleadas domésticas. Pero pronto aprendieron, comentó Alejandra, y les pedían a sus patronas que le dijeran a su madre que ganaban menos para poder recibir un poco de su sueldo. El hermano “era protegido por mi madre, nosotras le dábamos dinero [...]”, hasta que llegó un momento en que se negaron a seguir manteniéndolo, “es albañil y se hizo alcohólico.”

Después del restaurante empezó a trabajar como empleada doméstica, labor que continúa realizando, aunque ha pasado por distintas casas. Según Alejandra, fue empleada de varios “jipis” y ha sido en todos sus trabajos donde ha ido aprendiendo a cocinar diferentes platillos y no solo de la gastronomía regional. Además, así es como se ha instruido en el manejo de distintos aparatos domésticos:

Yo aprendí así nomás, mi mamá no me enseñó a cocinar. Por ejemplo, las ollas exprés no las sabía usar, una señora me dijo que pusiera los frijoles y no le puse la válvula, y ¡explotó y gritaba yo! La encargada me mandó sin explicarme cómo hacer las cosas. Fui aprendiendo a usar la olla, la cafetera, el horno, la lavadora, poco a poco. También he aprendido a hacer muy diferentes comidas como la lasaña, crepas y cosas así que yo no sabía [...]

Alejandra tenía 15 años de edad cuando se juntó con un hombre, “[...] creo por la misma presión de que tenía que mantener mi casa. Por eso me junté con el papá de mis hijos. Pero al año lo dejé porque me golpeaba, pero mi mamá no me apoyó, me dijo que tenía yo que regresar con mi marido y ‘¡te aguantas!’ Me regresé y no me sabía defender. Pero además ella me casó por el civil”.

Su hermana mayor y una señora con la que trabajó, le aconsejaban que se defendiera, que no dejara que la maltratara, mientras sus suegros, con quienes vivían ella y su esposo, “veían que su hijo me golpeaba y me arrastraba por el piso y decían ‘pégale, se lo merece’”. Debido a las golpizas abortó y perdió a su primer hijo y dos años después tuvo a su hija; para entonces, por los consejos de la señora que la apoyaba: “¡Le di sus sartenazos! Y los papás me decían ‘¿cómo le vas a pegar?’, y les dije ‘cómo me pegó él, y si ustedes se meten también les pego’”.

Finalmente Alejandra se separó, para entonces ya habían fallecido sus suegros, y a pesar de que la casa donde vivían la heredó su marido, lo corrió, le sacó su ropa a la calle y le dijo: “[...] me lo merezco la casa porque fui tu criada, me trataste como perro. Todos esos años ¿quién me los paga? Con la casa ya me cobré y agradece que



no te demando”. Ahora se siente tranquila, liberada y sin culpas, aunque hay quienes le aconsejan regresar con él, ella dice: “estoy bien así, no nací con hombre”.

Vive con su hijo, ya que su hija se fue a vivir con su esposo, y es ella quien se encarga de hacer las compras para la alimentación en el mercado Castillo Tielemans:

[...] con los meros dueños, es más barato y son buenos productos. Conozco a gente de Laguna Verde y Pozo Colorado, ellos riegan con agua sucia. Yo compro con los que vienen de Chamula, su verdura es más chiquita, pero es de mejor sabor. Hay que comprar temprano, se ponen por donde está Granda o Aurrerá, cerca del Castillo Tielemans; están de 6 a 8 de la mañana y después ya los sacan. También llegan las revendedoras que les compran el montón de zanahoria, chayote, cueza, calabaza, papa, nabito, acelga, espinacas.

La carne de res y de pollo también la compra en el mercado y a veces, “para un antojo” o para una fiesta, compra carne de borrego, conejo o gallina de rancho. La gallina de rancho, relató la entrevistada, se consume en las fiestas de los barrios de Cuxtitali, La Garita y Peje de Oro, y también para los cumpleaños “porque es otro su sabor”. A Cuxtitali llega una señora de Pijijiapan y vende queso, tocino, yogurt y jamón. Llega también gente de los pueblos a vender los productos que les da el gobierno y los venden baratos, “son marcas que hay en las tiendas: de aceite, arroz, cereales, pastas, harina, sal, leche.” A ella y sus hijos les gusta el pan tradicional, hecho a mano y en horno de barro, es muy diferente al que venden en las panaderías más comerciales como Doña Isabel.

Refirió que mucha gente compra cosas ya preparadas: tamales, chilaquiles, papas. “Pero nosotros preferimos hacerlo”. Compra algunos productos en Aurrerá y Soriana porque esas tiendas a veces son más baratas. “Allí conocí el bolillo, ahora ya saben hacer bolillo. Otro tipo de pan dulce, tipo México”.

### 3. De la colonia Peje de Oro

Carmen nació en 1954 en el Peje de Oro, una colonia del municipio de San Cristóbal, donde su padre compró un terreno. Allí transcurrió su infancia, junto con la de sus tres hermanas y dos hermanos. Crecieron realizando labores del campo y de la casa, y ninguno asistió a la escuela.

Estoy acostumbrada a comer comida natural, todo lo que salía del terreno de mi padre. Él contrataba a dos muchachos y alquilaba una yunta para preparar, sembrar y cosechar. Sembraba maíz, frijol, papa, habas, tomatito y árboles frutales: ciruela, durazno y manzana, lo que se cosechaba era para nuestro propio consumo. También teníamos pollos, así que comíamos pollo de rancho y huevo de rancho. Pero mi papá perdió su terreno con las invasiones de indígenas de las comunidades.<sup>20</sup>

Figura 13. Puente Peje de Oro.



Fuente:[http://mexicolindoyquerido.com.mx/mexico2/index.php?option=com\\_content&view=article&id=4069:puente-peje-de-oro-chiapas&catid=21&Itemid=139](http://mexicolindoyquerido.com.mx/mexico2/index.php?option=com_content&view=article&id=4069:puente-peje-de-oro-chiapas&catid=21&Itemid=139)

Al cumplir 14 años de edad entró a trabajar a un restaurante, de siete de la mañana a cinco de la tarde, allí aprendió a cocinar varios platillos regionales: sopa de pan, cochito al horno (Figura 14), mole, tamales (Figura 15), chiles rellenos [...] pero, enfatizó, “¡era agotador!”

Algunos años después, una señora la convenció de que dejara el restaurante aduciendo que le quedaba retirado y que fuera a trabajar con ella como empleada do-

---

<sup>20</sup> En 1994, la agitación política generada por el levantamiento del EZLN reavivó a las organizaciones campesinas que dos décadas atrás habían jugado un papel fundamental en la lucha agraria, pero también surgieron varias más y muchos predios fueron tomados o “recuperados” en diversas regiones de Chiapas (Pérez, 2004: 31-70). Fue en este contexto que el terreno del padre de Carmen fue invadido.

méstica, que le convenía porque ella vivía a unos pasos de su casa. “Pero resultó peor porque me hacía cargo de la limpieza de la casa, la comida, el cuidado de los niños y allí fue donde me enfermé de colitis y ya no puedo comer muchas cosas”.

Figura 14. Cochito al horno.



Fuente: <https://webcamsdemexico.com/gastronomia/cochito-el-sabor-de-chiapas/>

Figura 15. Tamal de mole.



Fuente: <https://laroussecocina.mx/receta/tamal-chiapaneco/>

A los 22 años de edad, Carmen se casó con un hombre de Las Piedrecitas, una localidad rural sancristobalense, y se asentaron en un terreno que compró su papá en la zona del barrio de La Garita [se encuentra atrás de la iglesia de Guadalupe, a casi 3 kilómetros del centro de la ciudad], pero el marido la abandonó cuando sus hijas eran pequeñas. En este terreno siembra verduras, milpa y tiene gallinas, así que su alimentación, según señaló, sigue siendo “muy natural”. También compra en el mercado Castillo Tielemans algunas frutas, queso, crema y lo que haga falta para la comida, aunque por sus problemas gástricos, su dieta es restringida.

Desde 1995 abrió una tienda de abarrotes en su casa, “[...] pero luego, los indígenas que llegaron a vivir cerca de mi casa también pusieron sus tiendas y ya no había tantas ventas, por eso compré este terrenito [ubicado también en La Garita, pero a orilla de la carretera a Tenejapa] y pasé para acá mi negocio.” En Sam’s surte su tienda de productos como: galletas, dulces, aceite, papel higiénico, detergente, sopas instantáneas, “porque sale más barato comprar al mayoreo.” Carmen considera que aunque haya muchos supermercados, le va bien en su tienda porque a sus vecinos les queda cerca, mientras que los establecimientos grandes se encuentran lejos del barrio y no les conviene gastar en taxi.

La niñez de Graciela, Alejandra y Carmen transcurrió durante la segunda mitad del siglo XX, en esa sociedad de la cual hablamos y que se caracterizaba por su relativo aislamiento y por reproducir una lógica de consumo de austeridad entre la mayoría de la población, así como por mantener una mayor cercanía entre la producción y el consumo. En aquella sociedad se seguían reproduciendo condiciones tales como el débil desarrollo del mercado interno, en donde el abasto de mercancías no producidas regionalmente era precario; las opciones laborales eran escasas, y la reproducción de desigualdades sociales profundas en las que la posición económica, el origen familiar, el barrio en el cual se habitaba y el ser hombre o mujer eran capitales que colocaban a la población en distintas posiciones sociales. Por ejemplo, habitar en Cuxtitali o el Peje de Oro era de poco prestigio, en contraste con quienes residían en los barrios más céntricos, como Santa Lucía, por ejemplo.

Si bien la producción y venta de manufacturas era una de las actividades importantes de numerosas unidades domésticas, y por lo regular eran las mujeres quienes estaban al frente de esas pequeñas industrias, decíamos ya, muchos varones, pero también familias enteras, se dedicaban al comercio itinerante. Es importante subrayar que las mujeres que manejaban una pequeña industria o salían a comerciar

en los pueblos solían contar con una red de apoyo familiar o de amistades que se hacían cargo del cuidado de los niños, como fue el caso de la familia de Graciela, arriba expuesto.

Asimismo, algunos individuos o familias enteras empobrecidas se dedicaban al trabajo doméstico, como laboraron Alejandra y Carmen durante varios años. Pero también niños y niñas eran contratados como “mocitos” o pilmamas, estos últimos empleados para cuidar a otros niños, hijos de sus patrones; el trabajo infantil era muy frecuente, así como el hecho de que fueran los padres (o algún familiar a cargo) quienes recaudaran los sueldos de sus hijas e hijos; tal fue la experiencia vivida por Alejandra.

### III. Transformaciones sociales profundas en la sociedad sancristobalense

A partir de la segunda mitad de los años setenta del siglo XX, la relación campo-ciudad se transformó profundamente, grandes oleadas de migrantes de localidades de Los Altos empezaron a llegar a la ciudad sancristobalense, como resultado de la creciente pobreza, la falta de tierras y por las expulsiones producidas en medio de pugnas religiosas y confrontaciones con los caciques de municipios tsotsiles y tseltales. No obstante que durante los primeros años los desplazados se organizaron en demanda del retorno a sus comunidades, el cese a la represión, a las expulsiones y persecuciones, finalmente se arraigaron en las márgenes de esta ciudad y en otros municipios<sup>21</sup>.

De igual forma, a partir de la década de 1980, el desarrollo de la industria turística de la ciudad de San Cristóbal siguió atrayendo a la población empobrecida de las zonas rurales de Los Altos, lo que no significó que todos logran mejorar sus condiciones de vida, ya que la mayoría permaneció al margen de las posibilidades de empleo (en los diferentes servicios turísticos) y viven en condiciones sumamente precarias, del trabajo informal, como vendedores ambulantes, trabajadores de la construcción, artesanos, etc.

Con estos desplazamientos la ciudad ha vivido la emergencia de nuevos sujetos: campesinos desarraigados y desclasados<sup>22</sup>, y nuevos sujetos políticos, que han creado diferentes estrategias para sobrevivir en una ciudad históricamente racista y opresora hacia la población tseltal y tsotsil de las localidades rurales que la circundan. Por otra parte, si hasta los años ochenta la mayor parte de la población rural

---

21 Estos procesos fueron ampliamente documentados por: Aramoni y Morquecho (1998); Hvostoff (2009); Rus (2009), entre otros autores.

22 El desarraigo, entendido desde la perspectiva bourdiana, nos permite entender las transformaciones vividas por los sujetos sociales al modificarse profundamente el espacio social en el cual se han movido, lo que impacta las maneras de ver, entender y accionar, es decir, al *habitus* individual y colectivo, cuando, como en este caso, se trata de población violentamente desplazada de su lugar de origen (Bourdieu, 2008: 140).



inmigrante provenía del municipio de Chamula, con el tiempo, en las colonias de las márgenes, principalmente en el norte de la ciudad, se asentaron personas originarias de distintos municipios, incluso no indígenas pobres, lo que generó disputas por el espacio urbano y la ruptura de un imaginario muy arraigado referente a la ubicación de la población indígena en el espacio rural (Cañas, 2017: 88-90).

La ciudad también atrajo un mayor número de profesionistas y académicos de varias partes del país y del mundo a raíz de la expansión del Estado, que abrió distintas dependencias de gobierno, así como por la creación de centros de investigación de las ciencias sociales<sup>23</sup>. Otros fenómenos relevantes fueron una crisis nacional y regional de la pequeña agricultura. En el periodo de 1982 a 1989, disminuyó, significativamente, la inversión pública federal en el sector rural chiapaneco. En 1989 solamente se ejerció un 11.8% del monto ejecutado en 1982<sup>24</sup>. Este recorte se produjo en el marco de las políticas públicas que, en el último año del gobierno de José López Portillo (1976-1982), comenzaron a cancelar los programas destinados al sector ejidal, pues la economía campesina había demostrado su ineficacia, según la perspectiva gubernamental<sup>25</sup>.

Así, aunque en 1986 la producción agrícola en Chiapas todavía tuvo un crecimiento del 2%, la producción de maíz y frijol cayó 9%. Entre 1987 y 1989 “presentó una tasa negativa de 1.8% anual [...]”<sup>26</sup>.

Finalmente, las repercusiones sociales del levantamiento armado neozapatista de 1994 fueron muy significativas. Como afirma Sandra Cañas, en San Cristóbal de Las Casas, con el fin de obstaculizar el aumento de adeptos al movimiento neozapatista entre la población y las organizaciones indígenas reconocidas como expulsadas, las autoridades locales atendieron demandas tales como la regularización de algunos

---

23 Este hecho se enmarca en las respuestas del Estado ante el resquebrajamiento de su legitimidad por la represión del movimiento estudiantil de 1968 y la severa crisis económica. En 1970, el gobierno federal en turno tomó el control de empresas privadas débiles para ofrecerlas como fuentes de trabajo y contener el descontento social. Así, en los años setenta y ochenta el número de empresas estatales y de sus empleados aumentó al doble. Pero ante la pérdida de dinero de estas empresas, el Estado recurrió al endeudamiento y en 1982 “la deuda externa del país aumentó de 6800 millones de dólares a 58000 millones en 1982,” lo que llevaría posteriormente a la aplicación de políticas neoliberales a cambio de nuevos préstamos para afrontar la bancarrota durante la presidencia de Miguel de la Madrid (Harvey, 2007 [2005]: 109-110).

24 Villafuerte, 2006: 21.

25 Bartra, Armando, 1985.

26 Villafuerte, *op. cit.*: 20



predios, el acceso a servicios, concesiones para el manejo del transporte público y el establecimiento en mercados locales. Tiempo después, estos procesos permitieron el predominio de algunas organizaciones indígenas en el comercio y el transporte, así como el enriquecimiento de algunos de sus integrantes. Sin embargo, el grueso de la población de las colonias formadas en las últimas décadas del siglo XX por inmigrantes tsotsiles y tseltales, continúa viviendo en condiciones de pobreza y exclusión social (Cañas, 2017: 83).

Por otra parte, también a raíz del movimiento neozapatista, se crearon en Chiapas organizaciones de pequeños productores de café. Este hecho es significativo ya que el cultivo que fue introducido desde el siglo XIX por particulares, principalmente alemanes, y cultivado en sus fincas, tanto en el Soconusco como en regiones del norte del estado, desde la década de 1970 empezó a ser producido en ejidos y terrenos que habían sido parte de fincas cafetaleras, sin embargo sufrían serios problemas para mejorar su calidad y lograr su comercialización. Además, no obstante que Chiapas ha sido un importante productor y exportador del aromático, localmente se consumía, en general, el de baja calidad y su preparación era en la modalidad de café de olla; más tarde, se extendió el consumo del café soluble industrializado Nescafé<sup>27</sup>. En la ciudad sancristobalense, hasta 1987 se creó la cafetería y expendio de café en grano y molido David, por parte de particulares<sup>28</sup>. Pero fue después de 1994 cuando surgieron cooperativas de pequeños productores que no solo lograron exportar directamente su producción e ingresar al mercado justo, sino que expandieron el mercado interno del aromático al montar expendios y/o cafeterías en la ciudad de San Cristóbal: café La Selva, Maya Vinic, Café Museo, Majomut, entre otras. Además se multiplicaron cafeterías y expendios de particulares, que igualmente ofrecen café de calidad tostado y molido. Todos estos lugares venden grano de distintos municipios chiapanecos, cuentan con variedad de tostados y molidos para diferentes tipos de cafeteras<sup>29</sup>.

---

27 El Nescafé se introdujo en México en 1948, sin embargo se creó y difundió en Estados Unidos y Europa desde los años treinta. Ver una breve historia del Nescafé en: <https://gustobuenvivir.com/2023/04/nescafe-historia/#:~:text=NESCAF%C3%89%C2%AE%20Ileg%C3%B3%20a%20M%C3%A9xico%20en%201948%2C%20convirti%C3%A9ndose%20en,ha%20convertido%20en%20el%20preferido%20de%20los%20mexicanos.>

28 Los datos acerca del café David se encuentran en: <https://www.cafedavid.com.mx/contenido-cafe-100-chiapaneco.php#:~:text=Caf%C3%A9%20David%20fue%20fundado%20por,los%20productores%20de%20la%20regi%C3%B3n.>

29 Existe una amplia bibliografía sobre la historia del café en Chiapas, los conflictos obrero-patronales en las fincas, la producción y comercialización por parte de pequeños productores

En este cambiante escenario, de manera casi paralela, se produjo un intenso proceso migratorio a otras regiones del país y a Estados Unidos, a la vez que aumentó la oferta educativa para la población en general, y particularmente para la población hablante de lenguas originarias. Asimismo, se ha registrado un marcado incremento en el uso de la televisión pagada, del internet, la telefonía celular, etcétera. Y aun cuando el acceso a estos servicios es desigual e inequitativo, ha incidido en las formas de entender el mundo y en las aspiraciones y gustos, principalmente de las nuevas generaciones.

De igual forma, sobre todo a raíz del levantamiento neozapatista, aumentó la afluencia de personas extranjeras que se asentaron en la ciudad y comenzaron a adquirir viviendas en el centro histórico sancristobalense, muchas de ellas para establecer hoteles y montar negocios de comida de distintas partes del mundo. Hoy en día, los barrios “tradicionales” con habitantes locales acogen residentes provenientes de otras regiones del país y del extranjero, mientras que el centro histórico se ha convertido en un espacio dedicado al turismo, donde muchas de las casas antiguas de la élite coleta han sido puestas a la venta, en renta o utilizadas por sus propietarios para ser convertidas en hoteles, posadas, agencias de viajes, tiendas de artesanías y ropa de moda, restaurantes y bares. Asimismo, la ciudad se ha extendido a espacios antes despoblados o poco habitados en los que se asientan habitantes indígenas y no indígenas provenientes de distintos lugares, nacionales y extranjeros (Berryessa y Cruz, 2020; Cañas, 2017; Rus J., 2009; Viqueira, 2009).

En lo referente al consumo de productos alimenticios, González Casanova Henríquez y coautores (2007) realizaron un estudio en el que se constató que al finalizar el siglo XX la base de la alimentación de la población de San Cristóbal –y, agregaríamos, de las localidades rurales alteñas– seguía siendo la producción local de maíz, frijol, diversas verduras y frutos, así como la crianza de ganado porcino y ovino. El estudio también registró que los mercados Castillo Tielemans, MERPOSUR y MERCALTOS empezaban a adquirir mercancías de algunos estados del centro y del sureste del país. Que a pesar de que en “los barrios más tradicionales” se mantiene el consumo de los distintos tipos de tamales, carne, mole y pan local, los cambios más significativos se relacionan con el consumo de productos con bajos nutrientes que

---

y la formación de organizaciones campesinas de cafeticultores y su relación con el mercado justo: Spencer (1984), Villafuerte (1993), Renard (1999), Toledo (2002), Gerber (2004) y López (2007), entre otros.

han sido ampliamente difundidos por la publicidad comercial, los llamados productos “chatarra” (González et al., 2007: 244-245).

Con la llegada del siglo XXI inició el establecimiento de grandes supermercados que introdujeron una gran variedad de mercancías, incluyendo las comestibles<sup>30</sup>, que hasta entonces escasamente se conseguían: Chedraui (2004) y los multinacionales Sam’s, Aurrerá (en 2010), Soriana (2013) y más recientemente Walmart (2019). Pero al mismo tiempo, si bien estos supermercados han generado empleos y la reducción en los precios de las mercancías (Figuras 16 y 17), han repercutido negativamente en la economía local al ir desplazando a distribuidores y pequeños comerciantes locales, así como en el medio ambiente, ya que sus instalaciones fueron construidas en zonas de humedales (Toledo M. 2013: 297-298)<sup>31</sup>.

Figura 16. Ofertas semanales, Soriana, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

30 La entrada de estas tiendas multinacionales forma parte de esa tendencia global que apunta hacia la estandarización, en este caso, de los alimentos, que, como advierten Solís-Becerra y Estrada-Lugo (2014), es fuertemente promovida por las políticas económicas neoliberales que han permitido el control de la producción de alimentos a escala global por unas cuantas empresas agroindustriales. Este proceso ha provocado que “De las cincuenta mil especies vegetales potencialmente comestibles en el planeta” solo el trigo, el arroz y el maíz sean la base de la alimentación de la población del mundo (2014: 148).

31 Toledo M. (2013) documentó el impacto de los supermercados en México en general y, particularmente, en la ciudad de San Cristóbal. Para el caso de la ciudad, presenta un recuento de los establecimientos de autoservicio locales que se establecieron desde finales de la década de 1970, de las tiendas departamentales (del ISSSTE y del IMSS), así como de los supermercados transnacionales. Como veremos, a varios de estos negocios aluden las narraciones aquí expuestas.

Figura 17. Ofertas semanales, Soriana 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

La tendencia hacia el predominio de una lógica consumista se inserta en lo que David Harvey analiza, desde una perspectiva neomarxista, como la acumulación flexible del capital, que a diferencia de las formas de acumulación del fordismo<sup>32</sup>, sumamente rígidas, genera flexibilidad en:

[...] los procesos laborales, los mercados de mano de obra, los productos y las pautas del consumo. Se caracteriza por la emergencia de sectores totalmente nuevos de producción, nuevas formas de proporcionar servicios financieros,

32 Henry Ford instauró en 1914 la producción en cadena para armar automóviles en masa con la idea de promover el consumo. Con una jornada de cinco dólares y ocho horas buscaba la sumisión de los trabajadores y asegurar el consumo de los productos masivos. En realidad, afirma Harvey, sus medidas rebasaron con mucho esa intención. Citando a Gramsci, el autor subraya que con el fordismo, en Estados Unidos y en la Europa capitalista de la posguerra se configuró el tipo de trabajador necesario para ese periodo, lo cual trastocó “la sexualidad, la familia, las coerciones morales y el consumo con la intervención directa del Estado. Tales procesos permitieron que el capitalismo se reprodujera hasta 1973 de manera más o menos estable y que se elevaran las condiciones de vida” (Harvey, 1998[1990]: 148). Hasta que, dicho de manera sintética y simplista, el poder sindical de la clase obrera, la necesidad de expansión de los mercados de la creciente producción masiva de mercancías y una serie de crisis financieras y petroleras condujeron a la búsqueda de nuevas formas de acumulación de capital mucho más flexibles. Para profundizar en este tema ver: Harvey, 1998: 168-172.

nuevos mercados y, sobre todo, niveles sumamente intensos de innovación comercial, tecnológica y organizativa. (Harvey, 1998 [1990]: 170-180)

Al mismo tiempo, la organización industrial ha conducido a la subcontratación de pequeñas industrias y se ha abierto el camino para que, en muchos casos, se implementen formas de trabajo doméstico y artesanal patriarcal, en los que la fuerza de trabajo femenina se somete a una intensa explotación, con largas jornadas de trabajo, bajos salarios y sin prestaciones. En esta fase de globalización se ha profundizado el desarrollo desigual, “tanto entre sectores como entre regiones geográficas” (*Ibidem*). La búsqueda de mano de obra barata ha propiciado, por ejemplo, la creación de ciudades industriales en China, Vietnam o la India, incluso en ciertas zonas capitalistas avanzadas, dedicadas a la producción masificada de componentes electrónicos o de la industria textil, cuyas condiciones laborales son extremadamente precarias.

La flexibilidad de la acumulación de capital permite que, por ejemplo, grandes y famosas marcas (como Apple en la producción de electrónicos o Adidas y Zara en calzado y ropa) diseñen y patenten productos, pero la producción se lleve a cabo en regiones de Asia o América Latina. Según el diario *El Economista* (24 de agosto de 2020), en México existen cinco fábricas de Foxconn que manufacturan televisores y servidores en Ciudad Juárez, Chihuahua y Tijuana. Además, señala este medio, se pretende aumentar el número de fábricas.

Por su parte, Enrique de la Garza subraya las dificultades que el posfordismo presenta para explicar lo que ha ocurrido en América Latina, ya que no se ha comprobado históricamente que el fordismo haya dominado durante el periodo de sustitución de importaciones (2000: 721). Afirma que otro de los problemas al aplicar las teorías de la reestructuración productiva en esta región del mundo es que estas, dominadas, generalmente, por visiones estructuralistas, omiten la acción de los sujetos y colectivos en su posible intervención en estos procesos (*op. cit.*: 725-726). De esta manera, el autor nos recuerda la necesidad de considerar la dinámica histórica y condiciones específicas de cada lugar al utilizar las teorías creadas, generalmente, para explicar los procesos socioeconómicos de las regiones capitalistas avanzadas

De la Garza señala que investigaciones empíricas arrojan, entre otros resultados, que la reestructuración productiva en América Latina se presentó desde la década de 1980, principalmente, en las grandes empresas, y no en las pequeñas, que por lo general no son exportadoras, debido a su escaso desarrollo sociotécnico, baja



productividad y condiciones precarias de trabajo y salariales. Lo cual contradice a las teorías de la especialización flexible. Por otra parte, aunque se ha producido el cambio tecnológico, es decir, la adquisición de maquinaria y equipo, este no es novedoso, y es en oficinas en donde se introduce tecnología de punta.

Agrega el autor que uno de los cambios más relevantes es la flexibilidad del trabajo y se expresa en “los pactos corporativos, en las leyes laborales, en la contratación colectiva y en las relaciones laborales reales en los procesos de trabajo.” Aunque existen casos en los que estos cambios se producen en concertación con los trabajadores y ocasionalmente con los sindicatos, por lo general ocurren de manera unilateral por parte de la empresa.

La forma en que se presentan las configuraciones sociotécnicas –cambio tecnológico, organizacional, en relaciones laborales y en perfil de la fuerza de trabajo– son diversas, dependerá de las ideas y relaciones entre los principales sujetos de la producción y de su ubicación en contexto extraproductivos en el cual operen, como “los sistemas de relaciones industriales, las políticas y relaciones de fuerza entre el Estado, las empresas y los sindicatos”.

Así, el autor registró que en América Latina existe “[...] una polarización entre una minoría de empresas exportadoras reestructuradas o en reestructuración, y una mayoría no suficientemente articulada con las primeras, enfocadas hacia mercados internos frecuentemente deprimidos y cada vez más competidos frente a las aperturas” (*op. cit.*: 229-230).

Lo que hay que destacar es que “La crisis de acumulación de capital que se registró en la década de 1970 sacudió a todos a través de la combinación del ascenso del desempleo y la aceleración de la inflación” (Harvey, 2007 [2005]: 20). En este escenario surgió el llamado neoliberalismo, que de acuerdo con Harvey:

[...] es, ante todo, una teoría de prácticas político-económicas que afirma que la mejor manera de promover el bienestar humano consiste en no restringir el libre desarrollo de las capacidades y de las libertades empresariales del individuo dentro de un marco institucional caracterizado por derechos de propiedad privada fuertes, mercados libres y libertad de comercio. (*op. cit.*: 6)

El autor presenta las características principales de este proceso neoliberal en países con historias socioeconómicas y políticas tan diversas como, por ejemplo, China,

Argentina, Corea del Sur y México. Subraya que el neoliberalismo ha mostrado un desarrollo geográfico desigual, ya que cada Estado lo ha aplicado parcialmente, lo que da cuenta de “[...] las formas complejas en que las fuerzas políticas, las tradiciones históricas, y los pactos institucionales sirvieron, en su conjunto, para labrar el por qué y el cómo de los procesos de neoliberalización que en realidad se produjeron” (*op. cit.*: 97-130).

Los ajustes de corte neoliberal comenzaron en América Latina, allí donde se habían instaurado dictaduras militares; es decir, en el Cono Sur. En los ochenta, dichos ajustes se fueron implementando hasta consolidarse en la década de los noventa (De la Garza, 2000: 148). En el caso mexicano, a partir de la década de 1970, con el ingreso al GATT, y posteriormente al TLC y al TLCAN, el país se integró a la economía global y se fueron impulsando una serie de políticas neoliberales. En esos años, debido a la represión del movimiento estudiantil de 1968, se había resquebrajado la legitimidad del Estado surgido de la Revolución y cuyas características principales habían sido su capacidad para controlar los movimientos sociales, ya fuera por la vía de la cooptación o la supresión. Se trataba de un Estado corporativo gobernado por el Partido Revolucionario Institucional (PRI) desde 1920 hasta la elección del 2000. El modelo de desarrollo económico y de modernización se concentró en la sustitución de importaciones controlado por el Estado. Se creó un sector estatal monopólico en el sector de transportes, de energía y servicios públicos. Sin embargo, los beneficios del crecimiento económico que tuvo lugar en los años cincuenta y sesenta se distribuyeron de manera desigual. Además, habría que agregar que la Reforma agraria y los subsidios creados para el campo permitieron al Estado el control de buena parte del campesinado y algunas de sus organizaciones.

En síntesis, la aplicación de esas políticas neoliberales a lo largo casi cuatro décadas rompió el pacto corporativo del Estado con los sectores obrero y campesino. Como resultado, los salarios disminuyeron drásticamente; la inflación aumentó de manera significativa y los subsidios a los alimentos para la población más pobre fueron suprimidos (Harvey, (2007 [2005]): 109-115). Al mismo tiempo se redujo la calidad de la educación y los servicios de salud públicos, hasta impulsar su paulatina privatización. En el campo, se cancelaron los subsidios para los pequeños productores y el reparto agrario con la modificación del artículo 27 constitucional, dejando abierta la posibilidad de la privatización legal de las tierras ejidales y comunales.



Es necesario subrayar, por el tema que aquí nos ocupa, que la globalización y las políticas neoliberales han propiciado un incremento acelerado de la mundialización de los alimentos y su control por parte de unas cuantas empresas. La agroindustria ha tenido un crecimiento notorio en sus dos vertientes: como productora de alimentos para la población y de insumos destinados a la industria. En este sector, México ocupa el décimo lugar (China, Estados Unidos y Japón son los principales productores); exporta una gran variedad de frutas y verduras –aguacate, limón, chiles, pimientos, pepino, fresa y cebolla– así como productos procesados y enlatados (Morales y Rendón, 2020: 2 y 3).

Las empresas más importantes en el país son: “Nestlé, Pepsico, Kraft, Grupo Danone, ConAgra Food, Unilever, Grupo Lala, Herdez, Kuo, Bimbo, La Costeña, Gruma, Grupo Mac’ma, Grupo Turín, Sigma, V, Yakult” (Morales, Rendón y Guillén, 2020). Según los datos del INEGI, en 2021 la agroindustria fue la segunda más grande del país, después de la automotriz; representó 7.6% del Producto Interno Bruto (PIB) (The Food Tech, 2023).

Entre las empresas que cuentan con capital privado nacional, y que se han expandido fuera del país, principalmente en América Latina, destacan: Bimbo, que se ha extendido a 37 países; Gruma con presencia en 110, de cuatro continentes; Femsa y Sigma Alimentos se encuentran en 18 países; Lala en 6; Arca Continental en 5; Grupo Herdez y La Costeña se localizan en 21 y 59 países respectivamente (Red Forbes, 2023).

Sin embargo, la gran paradoja es que a pesar de que México es un país exportador de alimentos varios, desde la década de 1980, con la implementación de las políticas neoliberales antes reseñadas, “la producción nacional es insuficiente para abastecer la demanda interna de algunos alimentos básicos como arroz, trigo, maíz amarillo, maíz blanco, carne de cerdo, carne de pollo y leche en polvo” (Morales y Rendón, 2020: 2-3). En tales circunstancias, entre otras consecuencias, se incrementó la pobreza y se generó una gran diáspora del campo a las ciudades del país y hacia los Estados Unidos, fundamentalmente.

Es en este contexto del capitalismo mundial, complejo, diverso y desigual, que ubicamos los procesos particulares de transformación del espacio social conformado por la ciudad de San Cristóbal y las localidades rurales alteñas. A diferencia de otras regiones del país, aquí la única industria que se ha desarrollado a partir de los años

setenta del siglo XX es la del turismo, y, como señalamos, alrededor de esta muchos de los habitantes de la ciudad laboran en diferentes actividades de manera formal e informal, la mayoría también en condiciones sumamente precarias. La globalización ha impactado en esta sociedad chiapaneca, fundamentalmente, a través del turismo y el comercio.

Asociada a esta industria, aumentó la producción artesanal para el mercado, ya sea individualmente o en pequeños talleres artesanales basados, con frecuencia, en la explotación de la fuerza de trabajo femenina. Imberton (2020) muestra que, a partir de los años setenta, entre los agentes que intervinieron en el fomento a la producción y comercialización de los textiles artesanales de mujeres tsotsiles, que antes elaboraban para su uso, se encuentran instituciones como el entonces Instituto Nacional Indigenista (INI), así como pequeñas empresarias locales o provenientes de otras partes del país y del extranjero. Estas empresarias implementaron la contratación de artesanas a destajo y a domicilio para la producción de prendas tradicionales. Igualmente fueron incorporando nuevos diseños y colores para expandir su comercialización, tanto localmente, como en distintas regiones de México y el exterior. Cabe destacar que desde hace algunos años se han creado cooperativas de artesanas que se organizan, producen y comercializan bajo sus propios lineamientos.

Figuras 18 y 19. Tienda antigua: Abarrotes Vinos y Licores Trini, Calle Real de Guadalupe, 2023.



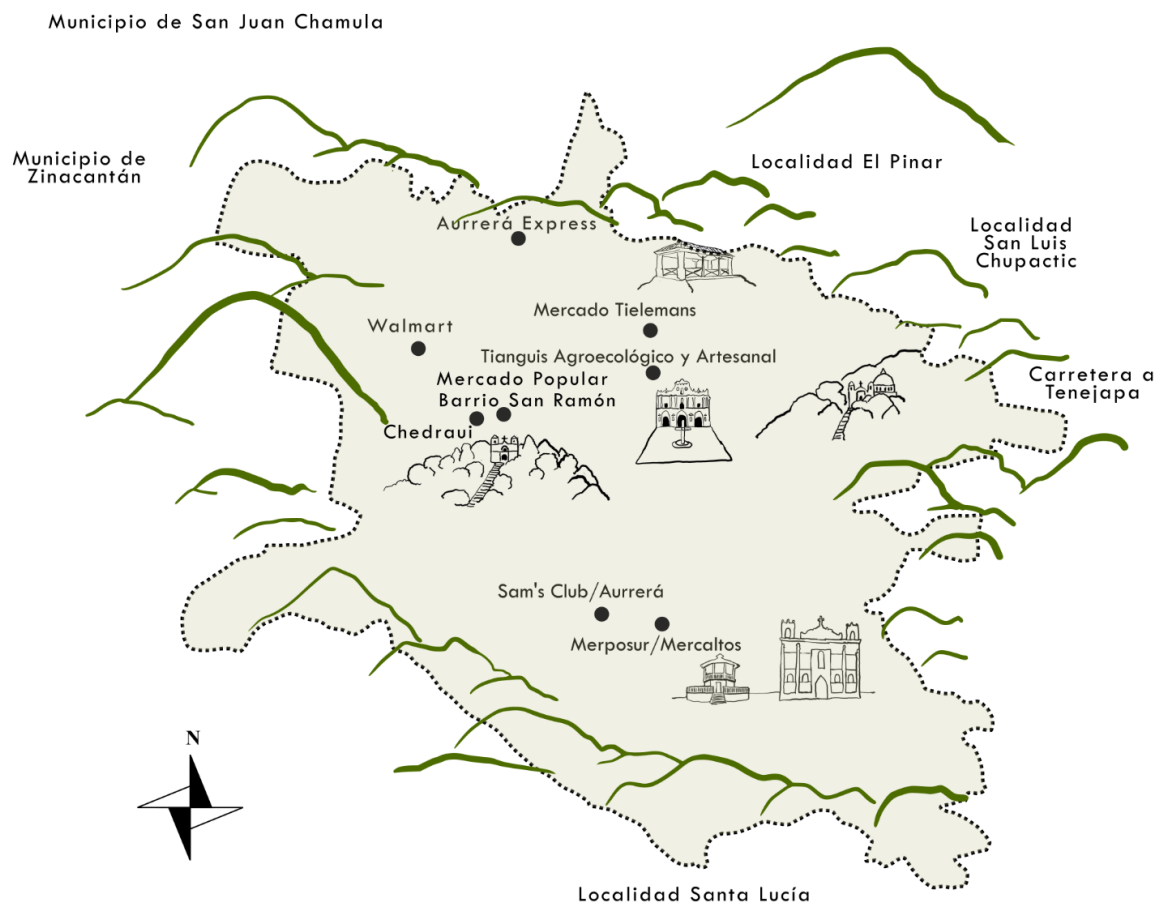
Fuente: fotografías de la autora.

Por otra parte, la enorme cantidad de productos comestibles que se ofertan en los grandes establecimientos multinacionales no ha cancelado el consumo de alimentos

tradicionales. Hoy en día, en mayor o en menor grado, estos alimentos forman parte de la dieta de buena parte de la población, junto con platillos e insumos que provienen de distintas regiones del país y del mundo.

Este antiguo establecimiento conserva la venta de la tradicional Cervecita dulce sancristobalense al lado de la Coca-Cola, frutas curtidadas, vinagre casero, chiles en lata, veladoras y velas tradicionales, entre otros productos.

Mapa 2. Mercados y supermercados



Autor: Ulises Suárez Toledo.

## IV. Trayectorias de vida de inmigrantes de diversos lugares

### 1. De Chenalhó, Chiapas

Juana migró a la ciudad de San Cristóbal, proveniente de la cabecera de Chenalhó, Chiapas, un municipio en el que predomina la población hablante de tsotsil<sup>33</sup>. Esto ocurrió en un momento en el que los desplazamientos de la población rural a la ciudad sancristobalense no eran masivos. Juana llegó a vivir a San Cristóbal a los 16 o 17 años de edad, en 1972<sup>34</sup>. No hablaba español y llegó prácticamente sin dinero y sin equipaje; por fortuna tenía un tío en la ciudad que le dio “un lugarcito de su casa”. Salió huyendo de la violencia, la discriminación y los abusos de su padre, quien, a decir de Juana, no le perdonó que naciera mujer, pues como ya tenía una hija, esperaba tener un varón. Tanto ella como su madre sufrían golpizas e insultos, frecuentemente; así vivió su niñez, en medio de la violencia paterna y de pesadas cargas de trabajo tanto en la milpa como en el espacio doméstico.

Ingresó a la escuela a los nueve años de edad, y concluyó la primaria, pero según comentó, no supo por qué fue pasando de grado en grado, y reflexionó: “tal vez porque no me querían dejar sola en la banca, tal vez porque le di lástima a la maestra, pero yo no aprendí a leer, no aprendí a escribir”. Solamente dos días a la semana la mandaban a la escuela porque el resto del tiempo tenía que trabajar.

Juana decidió huir de su casa en la madrugada, después del festejo comunitario por la clausura del sexto año de primaria, pues a diferencia de sus compañeras que

---

33 El municipio de Chenalhó se ubica en Los Altos de Chiapas, colinda con los municipios de Chamula (al este), Pantelhó (al noreste), Chalchihuitán (al noroeste), Aldama y Larráinzar (al oeste), Chamula y Mitontic (al sur) y Tenejapa (al sureste). Según el INEGI, en 2020 su población ascendía a 47 361, pero en la década de 1970 solo se registraron 13 522 habitantes en total, de los cuales 7 867 eran hablantes de lenguas indígenas, mayoritariamente de tsotsil (7 657) y un pequeño número de tseltal (142). El resto eran hablantes de español (IX Censo General de Población y Vivienda 1970).

34 Juana publicó su autobiografía bajo el título *Trecientas Hormigas* (2022).

asistieron con sus familias, ella llegó acompañada de su maestra, ya que por mandato de su padre su familia no asistió. Pensó que no debía seguir aguantando tantas humillaciones y desamor. A escondidas, en la madrugada, la joven esperó el transporte que la trajo a la ciudad.

Por aquellos años, solo un camión de 10 toneladas llegaba a Chenalhó proveniente de Chamula<sup>35</sup>. Llegaba a las 3:00 de la mañana para recoger pasaje, después pasaba por otras personas a Mitontic y finalmente volvía por los pasajeros a Chamula. Estas personas por lo regular viajaban con canastas en las que transportaban las mercancías que venderían en el mercado de la ciudad: verduras y frutas de temporada. El mismo camión regresaba alrededor de la una de la tarde y dejaba al pasaje en los lugares en los que los había recogido durante la mañana.

Cuando Juana llegó a la ciudad, según recuerda, tuvo la suerte de encontrar a una pareja que la abordó para saber si buscaba trabajo; ese fue su primer empleo de varios más como trabajadora doméstica. Fue allí donde aprendió a cocinar y a comer platillos muy distintos a los que se acostumbraban en casa de sus padres. En palabras de Juana:

En casa de mis papás, ponía [a cocer] la verdura, la que más se conoce allá es la hierba mora y cuando iba a tierra caliente comíamos hierba mora, el tsui taj, que es trapo blanco. Es una hierba también que se come con frijolito, o se pone a cocer y se come con limón y chilito o la hoja de chilito chiquito, chile de Simojovel o de la comunidad, ese es muy rico también con la hierba mora. Cuando está muy muy tierna la hoja se pone a hervir y la hierba santa o mumú con frijol. Otras se llaman capote (le decimos tso' tuluk itaj), son hojas chiquitas como corazoncito, allá por Yabteclum o Baluntun se come mucho; se comían otras cosas pero ya me estoy olvidando. Había otras como bledos, bejucos, eso cocinaba. También torteaba, el maíz lo llevábamos al molino. La verdad yo no sabía hacer arroz o sopa, no comíamos, no había dinero y en la comunidad no se comía; conocí muchas cosas aquí en San Cristóbal. Solo sabía poner mi frijol, mi verdura, calabaza, cha-

---

35 Aunque con la creación del INI en 1951 y del PRODESCH en 1971, la carretera Panamericana se convirtió en "troncal de brechas de penetración" a las localidades indígenas alteñas (Aubry, 1991: 81-82), la forma en la que la mayor parte de los habitantes de dichas localidades rurales se transportaba a la ciudad de San Cristóbal era como la que relata la entrevistada. Fue hasta finales de los años ochenta, y sobre todo después del movimiento neozapatista que surgieron varias asociaciones de transporte público –combis, camionetas Suburban, taxis–, principalmente, en manos de organizaciones indígenas (Cañas, 2017: 83).

yotito, hoja de chayote, ejotes, pero todo cocido, nada frito. Comíamos un huevo para cuatro personas, se partía en cuatro, un triangulito cada quién. Aquí ya los hijos son reyes, comen tres o cuatro huevos, nosotros no comíamos así. Carne, comíamos cada mes o dos meses y también en Todo Santos.

Cabe subrayar que además de que, como es sabido, en las localidades rurales la base de la dieta, históricamente, han sido los productos de la milpa y una gran variedad de hierbas, raíces, hongos y frutas de temporada, la otra característica era que los alimentos se preparaban hervidos y/o asados, y solo en ocasiones se usaba manteca de cerdo para cocinar, por ejemplo, una torta de huevo, como le preparaban a su padre, según refirió la entrevistada.

Juana narró que recibió buen trato de las personas con las que trabajaba, pese a que la obligaron a dejar su ropa tradicional, supuestamente, para que la niña que cuidaba no se asustara. Estando en la ciudad, se juntó con un joven con quien tuvo un hijo y una hija, se interesó por aprender enfermería y fue integrante del primer grupo de tsotsiles y tseltales formados en el Instituto Nacional Indigenista (INI) como enfermeros y, posteriormente, como impulsores del rescate y defensa de la medicina indígena tradicional. Este proyecto representa el antecedente de la Organización de Médicos Indígenas de Chiapas (OMIECH).

Por chismes, enfatizó la entrevistada, su pareja la abandonó, pero ella continuó trabajando en el proyecto de medicina tradicional. Gracias a la labor realizada en las comunidades a través del INI, Juana fue creando redes que, por un lado, le permitieron conocer a Domingo López Ángel, dirigente de expulsados de las comunidades de Los Altos, y a familias desplazadas, y fue así como adquirió a bajo precio un terreno en la colonia La Hormiga, de la que es fundadora y donde vive con su segunda pareja, dos de sus hijos y sus respectivas familias. Entre adultos y niños, en su casa habitan once personas en total.

Por otro lado, la experiencia ganada durante su participación en los proyectos del INI facilitó, algunos años después, su ingreso como traductora al Instituto de Estudios Indígenas (IEI), instancia de la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH), que ha sido su lugar de trabajo durante más de tres décadas. Juana continuó estudiando hasta lograr su licenciatura en Lengua y Cultura por la Universidad Intercultural de Chiapas, pero además le gusta escribir poesía.

En su casa, ella y sus dos nueras se encargan de adquirir los productos para la alimentación de la familia; además, del terreno que Juana compró en Chenalhó, obtienen: café, maíz, frijol, limón, aguacate y distintas hierbas para el autoconsumo, pero también para la venta. En la colonia La Hormiga, a orillas del periférico norte, se han establecido puestos de frutas y verduras, así como pollerías y carnicerías, además de algunas tortillerías. Sin embargo, comentó la entrevistada, sus nueras se encargan de echar tortillas todos los días y de preparar los alimentos, que principalmente consisten en huevos, verduras, frijol y pollo.

Los nietos, afirmó Juana, son los que consumen productos chatarra, como Sabritas, Coca-Cola, pizza, dulces, etc. Ella prefiere la comida que se hace en su casa, pero “ahora, ya sé comer arroz, sopa, mole, antes no me gustaba.”

## 2. De Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

Dolores radica en San Cristóbal desde hace más de 50 años. Nació en Tuxtla Gutiérrez, la capital chiapaneca, en 1945, donde transcurrió su niñez y adolescencia. Es hija de padre de origen libanés y madre tuxtleca, hermana de dos mujeres y dos varones. Comentó que en su casa la comida era una mezcla de platillos locales y libaneses. Su madre, excelente cocinera, contaba con el servicio de una cocinera a quien supervisaba.

Los frijoles de la olla, no sé si porque ahora los tengo prohibidos, ¡eran los mejores frijoles de la vida! y al señor libanés le fascinaban, nada más que les agregaba aceite de oliva, era el toque del medio oriente. Eran frijoles negros, los bayos se usaban para hacer frijoles borrachos, creo que eran unos frijolitos bayos chiquitos y les ponían cerveza, también los hacían con jamón, cuando se compraba pierna de jamón, el hueso se guardaba precisamente para ese tipo de comida.

Compraban los embutidos, los jamones, aquí en San Cristóbal y Comitán; en Tuxtla sí se hacía chorizo y butifarra, pero no los jamones, esos eran de la familia Schlie, de El Engrane [nombre de su establecimiento (Figuras 20 y 21)], este señor era alemán. Este alemán fue quien introdujo toda esta producción [en 1937]. Aunque seguramente se hacía chorizo chiapaneco y allí habrá tenido influencia el barrio de Cuxtitali. Mi familia compraba la pierna con el señor Otón Schlie, mi familia venía [a San Cristóbal] más o menos seguido. En la temporada de mucho calor en Tuxtla, veníamos a pasar el domingo aquí.



Figuras 20 y 21. Jamonería El Engrane, ubicada en la Calle Crescencio Rosas.



Fuente: <https://es.foursquare.com/v/elengrane/4cd9d89c9f-b1236a2194a37f?openPhotoId=5770173b498ea166396ad507>

La madre de Dolores contrajo matrimonio con don Amín, padre de la entrevistada, a los 20 años y muy pronto aprendió a cocinar comida libanesa “porque mi papá quería comer comida libanesa, pero también le entraba con singular alegría a los moles”. En la casa de los padres de la entrevistada la comida era muy variada y abundante:

Una de las comidas de mi casa que más recuerdo es la sopa de bolita de chipilín que no eran de masa, eran de elote de cierto punto de maduración. Hacer las bolitas de elote era una buena batalla para mi mamá, hacía el cocido tradicional con papa, zanahoria, elote, ejote, calabaza, cilantro y de carne de retazo con hueso. Pero eso se retiraba y picaba toda la carne finita, finita y con cebolla y cilantro preparaba el salpicón que se acompañaba con arroz rojo. Entonces te servías tu arroz, te servías tu caldo. Aparte hacía aguachile de chile blanco, muy apreciado en Tuxtla, pero no son de esos chiles blancos que venden aquí con un picor muy especial, aquí no hay, es de tierra caliente. Claro con tortillas palmeadas y de nixtamal de verdad, esas se hacían en la casa. En la casa también se hacía el pan, había un horno de leña, pues no había llegado el maldecido Bimbo y mi mamá hacía el pan de caja y el pan dulce. Había unos desayunos muy ricos, esos los hacía doña Petrona que había fungido como nana de mis hermanos mayores, hacía

la tortilla y cuando subía la pancita (en el comal), metía dos huevos. Entonces los huevos se hacían estrellados allá adentro, con la yema aguadita, entonces en un plato llevaban frijoles, salsa, chirmol, crema y cebolla. El chirmol se hace en molcajete<sup>36</sup>, allí tengo el molcajete de mi mamá y ya varios arqueólogos me han preguntado que de dónde me lo robé, ¡babosos!, les digo que era de mi mamá con toda su historia. Pero eso era sábado y domingo, entre semana, eran desayunos más rápidos, jugo, huevos revueltos con las tortillas fritas en tiritas.

A veces pues había comida árabe, podían ser calabacitas rellenas o repollo, taquitos de repollo. Lo que nunca hizo mi mamá eran los taquitos de hoja de parra porque son muy laboriosos, pero los de repollo, esos estaban rellenos de carne molida con arroz, condimentado con pimienta. Mi mamá ponía en agua caliente las hojas de repollo para que se pusieran suaves y poderlas doblar, ponía una cama de retazo con hueso con agua y encima de eso ponía apilados todos los tacos y se cocían al vapor, se comían con jocoque seco. Hacía *tabule* de trigo, hacía *keppe* en charola.

Don Amín nació en Beirut, pero desde muy pequeño llegó con sus padres a Veracruz, y después se trasladaron a Tuxtla Gutiérrez. No terminó de estudiar porque al fallecer su padre tuvo que empezar a trabajar y durante algunos años se dedicó a la venta de telas, después, “como le gustaba mucho la tecnología”, incursionó en la venta de maquinaria agrícola. Dolores relató:

Era tan buen vendedor que vendió el primer refrigerador que hubo en Chiapas cuando todavía no había servicio de luz, era intermitente, la gente contaba con el servicio por algunas horas, esto habrá sido hacia finales de los años treinta. Llegó a tener un negocio importante: desgranadoras, despulpadoras, bombas. Vendía también cámaras fotográficas alemanas, o sea, ciertos productos... su tienda se llamaba Amín Aramoni y Cía., estaba exactamente en la esquina de la 2ª Sur y en la calle del comercio.

Para ver a sus proveedores, don Amín viajaba más o menos seguido a México y aprovechaba para conseguir ingredientes de la comida libanesa. Como recuerda Dolores, en la calle de Correo Mayor del centro de la Ciudad de México había muchos

---

<sup>36</sup> En Chiapas y algunos países de Centroamérica, le llaman Chirmol a la salsa elaborada con tomates asados, cebolla, cilantro y chile, y molida en molcajete.

comercios en los que se conseguían los ingredientes. De allí traía las aceitunas negras que preparaban con hojas de laurel.

Las calabacitas rellenas se hacían con el mismo sistema que los tacos de repollo, llevaba pimienta negra molida y sal. Hacerlas rellenas a veces me tocaba, había que sacar con cuidado para que no les rompieras el centro para rellenarlas. Hacía un arroz muy rico, que era con lentejas y cebolla partida muy finita, prácticamente quemada. Hacía el arroz con fideos, se comía bastante berenjena, era un lío conseguirla, las hacían rellenas o con pasta de gine [puré de ajonjolí]. También las hacían rebanadas muy finas como las papitas fritas, pero la carnita de la berenjena quedaba suave y la orilla quedaba doradita, hacía la garbanza con gine y muchas más.

Dolores comentó que en Tuxtla había una gran variedad de frutos: pomarrosas, lanceroles, guanábanas, guayabas, mangos, tamarindos, chicozapotes. “Me acuerdo que cuando éramos chicos, ni comprábamos porque de una casa te mandaban mango no sé qué y tú mandabas mango no sé cuál, muchos tenían limones, en casa de mis papás había unas naranjas maravillosas.”

Desde niña frecuentaba la ciudad de San Cristóbal con sus papás, sobre todo los fines de semana para escapar del calor de Tuxtla; recuerda que había unas manzanas “aciditas”, con las que su mamá preparaba pay. “Todavía hay manzanas aciditas en algunas calles, en puestecitos afuera de las casas, porque son producción doméstica.” También recordó que en Cuxtitali había ciruelas maravillosas, “eran verdes con un cachetito, ¡mhhh, exquisitas!”

Lo más importante para los padres de Dolores era que ella y sus hermanos se alimentaran bien, de manera que en eso y en sus estudios realizaban la mayor parte de los gastos. Pero no había obligación de nada, cada quién estudió lo que quiso. Ella optó por la Antropología social en la Universidad Iberoamericana de la Ciudad de México.

Al concluir sus estudios, entre 1974 y 1975 llegaba a San Cristóbal algunos días de la semana para consultar el Archivo de la Catedral, hoy Archivo Histórico Diocesano de San Cristóbal, que no estaba abierto al público; buscaba documentos sobre la tradición de las virgencitas de Copoya [municipio de Tuxtla]. Monseñor Eduardo Flores Ruiz, que había rescatado el archivo junto con el padre Lino, permitía el

acceso a algunos investigadores cuando tenía tiempo: “[...] a Jan Rus, Roberto Wasserstrom, también algunos miembros del grupo que trabajó en La Angostura como Virginia Molina, Shoko Doode Matsumoto.”

Eran entonces muy pocos los hoteles que existían, comentó Dolores, la industria turística estaba todavía por despegar<sup>37</sup>. Habría que agregar que también eran pocos los investigadores nacionales que llegaban a Chiapas, fue hasta 1985 cuando surgieron distintos centros de investigación social en San Cristóbal de Las Casas<sup>38</sup>.

Cuando venía, a veces me quedaba en hotel, había muy pocos. Alguna vez en el Palacio de Moctezuma, si tenía un poco más de dinero, pues en el Español. Tampoco había cafeterías, había una que atendía doña Chusita, allí en la calle de Madero, allí al principio, creo que era el Café Central<sup>39</sup>. Allí se jugaba mucho ajedrez y billar, era un lugar así un poco de vicioso [...] servían sandwiches, huevos revueltos. Doña Chusita era un personaje, con unas anécdotas bastante simpáticas. Pero no podías salir a cenar a ningún sitio, no había.

Ya después, Dolores alquiló una casa en el barrio de El Cerrillo y narró que una vez se encontró a una compañera de la secundaria, de la familia Paniagua, cuando ella regresaba del archivo, y al enterarse en dónde vivía, su compañera le dijo: “¿cómo, en ese barrio de indios, promotores y criadas?”, a lo que Dolores le respondió: “más bien es el barrio de la liberación de los esclavos, y allí vivo.” Cuando esa compañera la visitó, “se horrorizó de mi casita de barro y tapancos”<sup>40</sup>.

Otro de los recuerdos de Dolores de cuando empezó a residir en San Cristóbal, fue que en las tardes, como a las seis, se veía a la gente “[...] como arrieras [se re-

37 En cambio, en 2019, el Censo Económico de San Cristóbal de Las Casas registró 2 126 unidades de “Alojamiento temporal y preparación de alimentos y bebidas”. Sin embargo, cabe mencionar que algunos de los establecimientos de este tipo, sobre todo los pequeños, no suelen permanecer en funciones por mucho tiempo. <https://datamexico.org/es/profile/geo/san-cristobal-de-las-casas?redirect=true> (Consultado el 22 de julio de 2022).

38 Con excepción del Centro de Investigaciones Ecológicas del Sureste (CIES), antecedente de ECOSUR, que se fundó en 1973, el resto de los centros de investigación localizados en San Cristóbal iniciaron sus actividades en 1985: PROIMMSE, hoy CIMSUR, UNAM; CESMECA, UNICACH; CIESAS-Sureste; IEI, UNACH. Antes, eran principalmente investigadores extranjeros quienes llegaban a realizar estudios en las localidades indígenas de Los Altos de Chiapas a través del INI y de las universidades de Chicago y Harvard.

39 Según un informante, es posible que se refiriera al Café Delicias que se encontraba a unos cuantos metros del Central, en la misma calle de Madero.

40 En efecto, El Cerrillo se fundó con indios que españoles de Ciudad Real habían mantenido como esclavos y que a mediados del siglo XVI fueron liberados (Viqueira, 1997: 207-208).

fiere a las hormigas] rumbo a las panaderías, creo yo que era lo único que cenaban porque todo mundo regresaba con las grandes bolsas de pan”. Añadió que uno de los cambios notorios es que muchas panaderías locales tradicionales han cambiado sus hornos de leña por hornos de gas; este cambio, según la entrevistada, tal vez sería en los años setenta. Asimismo, han sustituido la manteca de cerdo por manteca vegetal. Las pocas panaderías tradicionales que aún existen siguen teniendo mucha demanda, como la de Fátima, por ejemplo, que es donde compraba las semitas ordinarias, pero ahora les ponen huevo. Lo anterior se fue dando al tiempo que empezaron a establecerse panaderías y pastelerías de algunos “extranjeros emprendedores” como los franceses [y añadiría yo], argentinos y personas del centro del país que han creado una mayor diversidad en la industria panadera y pastelera.

También comentó que el comercio ambulante de San Cristóbal normalmente era de indígenas, pero que vendían y se regresaban a sus localidades. Hizo referencia a una de las formas de contrarrestar los abusos de quienes acaparaban los productos que traían de los pueblos. Le tocó observar a mujeres indígenas que ofrecían huevos, pero solo dejaban a la vista cinco piezas, y una vez que vendían esos huevos “[...] de todo aquel montón de trapos de lana, salían otros cinco huevos. Eso era para evitar que llegara una acaparadora y les arrebatará todo y les aventara lo que quería [de dinero]. Eso era también muy interesante, esto todavía se veía en los años ochenta”.

En cuanto a su alimentación, Dolores aprendió a hacer algunos platillos, pero muchos los ha olvidado porque siempre ha vivido sola y “poco se antoja tanta preparación para una sola”. Además, señaló que su madre era tan buena cocinera que no apuntaba las recetas, de manera que no quedaron por escrito sus conocimientos culinarios. Como en casa de sus padres se comía de todo, disfrutaban mucho las verduras frescas, y cada fin de semana les llevaba “[...] canastas de verduras, el sábado antes de irme pasaba al mercado, al Tielemans, tenía muchos marchantes del Huitepec que cultivan con agua limpia: calabazas, ejotes, conseguías unos maravillosos repollitos tiernitos, era otra cosa el mercado. Las zanahorias venían en manojo, habían dormido en el campo, los betabeles.”

Desde hace algunos años, debido a la osteoartritis que padece, Dolores encuentra en los supermercados una opción para abastecerse de ciertos productos, pues gracias a que estos establecimientos cuentan con estacionamiento y al interior con carritos para las mercancías, son accesibles para ella, mientras que en el mer-

cado Castillo Tielemans, que se encuentra más o menos cerca de su casa, ya no es posible estacionarse. Sobre las tiendas de su preferencia contó:

Walmart para frutas, algunas verduras, a veces hay espárragos, a veces hay berenjenas muy frescas, mi problema es que ya no puedo comprar piezas muy grandes. Por ejemplo, ahorita ya sembré pimientos porque necesito pimientos chicos, si no se me echan a perder porque venden unos pimentotes en el súper, por ejemplo, ya me puedo cortar mi pimiento que está agarrando color para hacerme una ensalada. Fruta en Walmart y Aurrerá y eventualmente Soriana, pero dejaron de traer lo que me gustaba... Productos de limpieza más baratos Aurrerá. Comida de chucho [de perros], Sam's, y de repente algún antojito en Sam's, como higos frescos.

Pan en Fátima, de repente me compro mis hojaldres de Oh La La, pero solo a veces que paso por allí y hay donde estacionarse, si no, tengo que pagar para que me lo lleven a la casa. El pan de Fátima lo encargo, 35 pesos por el servicio.

Con el establecimiento de los supermercados, afirmó Dolores, se consiguen productos que antes no se podían encontrar. “Por ejemplo, puedes conseguir las mermeladas francesas de muy buena calidad, no me acuerdo la marca que vende Sam's.” Lamenta que no se hagan mermeladas de higo en esta ciudad donde abundan. Y remató con la siguiente reflexión:

Una de las cosas que me llama la atención de los supermercados es que vinieron a romper un poco las ínfulas de clases sociales [Figuras 22 y 23]; el ver una familia indígena completa, porque vienen hasta los abuelos y los niños, discutiendo en tsotsil o lo que hablen, tapando todo el paso [en algún pasillo] y que se chinguen los que quieren pasar y que se den la vuelta, eso me gusta mucho, sobre todo ver a los locales, porque allí lo mismo valen los 20 pesos de unos que los de los otros.



Figura 22. Mujeres y niños tsotsiles en Chedraui, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Figura 23. Familia tsotsil en Walmart, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

### 3. De San Luis Potosí, México

María es, como ella enfatizó, “orgullosamente potosina”, nació en San Luis Potosí en 1949. Pero es habitante de San Cristóbal desde hace más de 40 años; llegó en 1979, para entonces ya habían iniciado los grandes cambios sociales; sin embargo, eran apenas los primeros años de esas transformaciones y la ciudad todavía era pequeña. María recordó que había como 30 mil habitantes, se podía caminar con mucha tranquilidad<sup>41</sup>.

Estudió la licenciatura en derecho en su tierra natal y, “providencialmente”, después de la trágica pérdida de su padre, le ofrecieron la posibilidad de estudiar becada una maestría en bibliotecología en Denver, Colorado. Al terminar el posgrado regresó a Conacyt en donde le dijeron: “Aquí tienes todas las bibliotecas de Pemex, de la UAM, etc.”. En ese tiempo, agregó la entrevistada, había muchas posibilidades de empleo en distintas instituciones, no solo en las educativas, pero casi todos los profesionistas preferían ocupar puestos de trabajo en el centro del país.

Ella quería irse a Oaxaca, sin embargo, optó por hacerse cargo de la biblioteca del CIES [actualmente el ECOSUR] en San Cristóbal, ya que en ese momento en la universidad oaxaqueña las labores estaban suspendidas debido a un movimiento estudiantil.

Al venir a radicar a la ciudad sancristobalense, María no conocía a nadie, pero le gustó mucho “porque era frío, lluvioso y con neblina”. Se hospedó en una de las escasas pensiones que había. “Ahí los desayunos eran de verduras con frijol, pan co- leto y café con leche”. Sin embargo, echaba de menos alimentos que se consumían en casa de sus padres y en San Luis:

Extrañaba el chocolate que entonces se hacía artesanalmente, ah, también el bolillo lo extrañé mucho. Recetas como las verduras como se hacían en casa, el salpicón a la vinagreta con lechuga, la sopa de jitomate y varias de las cremas

---

41 En 1970, el municipio de San Cristóbal de Las Casas registraba 25 700 habitantes; la capital del estado, Tuxtla Gutiérrez, 66 851, y las ciudades de Tapachula y Comitán 60 620 y 21 249, respectivamente (Viqueira, 2009: Anexos, Cuadro1). Según el Censo General de Población 2020, el municipio contaba con 215 834 habitantes en total (47.4% hombres y 52.6% mujeres), de los cuales 183 509 residían en la ciudad. En comparación con 2010, la población en San Cristóbal de Las Casas creció un 16.1%. Mientras en el estado, la población total ascendió a 5 543 828 (<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/>).

que aquí no se usan, pero Esperanza [la empleada doméstica] rápido le pescó la manera y hace muy buenas cremas como las que se comían en mi casa.

Los postres, se hacían los gaznates, pero muy diferentes allá, eran aritos pequeños, con la yema, y con la clara se hacía un turrón tipo italiano, con piñones, eso nos encantaba. Un guiso que hacía mi mamá y que ni siquiera mi hermana Emilia lo supo conservar, era un pescado o camarones en escabeche, pero eran unas ollas muy grandes que nos duraban varios días con cebollas de cambray, zanahoria y alguna verdura que no me acuerdo y era particularmente bueno y eso sí no lo he vuelto a probar. Yo no sé cómo lo hacía mi mamá, eran de los guisos que ella hacía directamente, pero yo no me fijaba. A nosotras no nos enseñó a cocinar mi mamá, para nada, teníamos quien cocinara. Pero ciertos platos, como pescado o camarones en escabeche, lo hacía mi mamá para el cumpleaños de mi papá, por ejemplo, era para una ocasión especial. Yo he buscado las recetas en escabeche, al igual que mi hermana, pero nunca le hemos dado al punto, no sé en qué consiste.

“Pero yo soy adaptable, no soy tan exigente.” María narró que aprendió a comer el chipilín<sup>42</sup> y el mumo (hierba santa) en tamales, guisos y sopas. El atol, la cueza, la zarzamora, la cazuela, los encurtidos, el ponche de piña, el tascalate<sup>43</sup>, cerveza dulce, la horchata de coco y el posol de maíz y el de cacao, el posh, mistela. Aunque, según mencionó, hay diferencias entre lo que consume en San Cristóbal y lo que consumía en San Luis. Por ejemplo, los frijoles de su tierra natal eran bayos y únicamente comían frijoles negros cuando su abuela materna se los enviaba de la Huasteca, en donde vivía y tenía un rancho. Los tamales, afirmó, también son muy diferentes: “los de San Luis eran muy simples y los de aquí ¡waw, me encantan!”, los encarga con personas que conoce la trabajadora doméstica.

Aquí conoció a su marido con quien tuvo un hijo que ya no radica en esta ciudad, pero, según mencionó la entrevistada, frecuentemente comen en su casa dos empleados domésticos, albañiles que trabajan en obras con su esposo e invitados, pues mantienen una vida social muy activa. Además, desde que se jubiló, atiende su negocio de Air B&B.

---

42 El nombre científico del chipilín es *Crotalaria longirostrata*. Es una planta que abunda en Centroamérica y se utiliza en distintos platillos con carne o en sopas (Monribot y Guerreño s/f), <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/ct-menu-item-25/ct-menu-item-27/17-ciencia-hoy/1455-el-chipilin-un-ingrediente-mistico-de-la-gastronomia-del-sureste-de-mexico>

43 El tascalate es una bebida muy apreciada en Chiapas y su origen es prehispánico. Se prepara con maíz, cacao, achiote y endulzante (Ramos, 2020).

Ella hace las compras del supermercado:

En los supermercados compro arroz, alubias, lentejas, puré de tomate, condimentos, aceite, vinagre, leche, azúcar, yogurt, mantequilla, crema. En el Sam's compro un queso holandés, cuesta como 200 y pico, pero rinde muchísimo más que otros quesos. Los supermercados abrieron nuestras posibilidades de gastronomía y de otros productos, hay cosas muy antojosas, como las endivias [de la familia de las lechugas, pero ligeramente más amargas y crujientes] que ya no consigo, pero también consigo huitlacoche que antes no conseguía, las berenjenas, las alcachofas de vez en cuando.

Comentó que aunque algunos de los productos que compra en los supermercados tienen sellos que informan del contenido de grasas saturadas y exceso de azúcar, “hay que darnos gustitos ¡jajaja!”

Antes de los grandes establecimientos comerciales, recordó, hubo negocios efímeros de personas locales, como Rodrigo Hess, que montó un invernadero y producía alcachofas o espárragos y los vendía. Pero se tenían que encargar y apartar los productos. Añadió que el negocio Lácteos Maya que se estableció antes que los supermercados

[...] fue sorpresivo y era un punto de referencia, con la venta de crema y quesos. Hasta ahora, yo sigo viendo llena la tienda a pesar de los supermercados. Había también otros lugares como La Casa del Pan o Madre Tierra que nos surtían de jamones buenos y panes integrales.

Además, agregó “[...] la pastelería francesa será exquisita, pero siguen subsistiendo lugares como La Vid, pero los mismos que compramos pasteles franceses compramos también en La Vid.”

Las tortillas las compra en la calle de Tlaxcala, donde hay varios puestos en los que hacen tortillas a mano y memelitas. En su casa utilizan con frecuencia la masa de maíz porque preparan empanadas de carne molida o flor de calabaza, “entonces compramos la masa de tortilla de mano, que es buena masa.”

Como María asentó, desde hace algunos años han vuelto a proliferar por distintos puntos de la ciudad pequeños locales en donde venden tortillas hechas a mano (Figura 24); sin embargo no todos permanecen porque, generalmente, las mujeres a



cargo de estos pequeños negocios rentan los locales. Compra el pan en el centro, le gusta tanto el pan dulce regional como el de las panaderías no tradicionales, como la francesa.

Figura 24. Tortillas de maíz hechas a mano, Av. La Garita, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Figura 25. Tortillas de maíz hechas a mano. Tianguis Agroecológico y Artesanal 'Comida Sana y Cercana', conocido como Mercado Orgánico, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

A veces visita el mercado orgánico<sup>44</sup> (Figura 25) para comprar queso y huevos de rancho, pero como manifestó, le interesa apoyar a gente más cercana, “las compras en el Castillo Tielemans las hace Salvador, que es jardinero, chofer y hace de todo.” Él compra con sus conocidos de Chamula. Además, como Salvador compró coche, también hace viajes con la gente de allá para traerlas con sus productos.” De Milpoleta traen lechuga y fresas muy frescas y no están contaminadas, también se encuentran “zanahorias, ejotes, chícharos, calabacitas, papas, jitomate, cebolla, frijol y depende de la época trae las flores de calabaza, por ejemplo, elotes y frutas de temporada, como chico zapotes, mamey.” Los jueves y los viernes le encarga a Salvador pescado o camarones del mercado Castillo Tielemans, porque son los días en que llegan muy frescos y a buen precio.

Recientemente se instalaron en el barrio de Tlaxcala vendedores que son vecinos de Salvador, “son de Laguna Petej y vienen todos los días.” Allí también adquieren fruta muy variada, incluso han traído lichis, rambután, hongos y setas. “¡En mi calle!, quién se hubiera imaginado que venden ahora lichis, rambután, bastantes cosas especiales.” Señaló que entre sus vecinos se pelean por las hojas porque tienen pollos y ella cuatro gansos que comen mucho. En esa calle de Tlaxcala hay unos “carniceros muy simpáticos”, allí encarga lomo, cuete o lo que necesite. Ellos son de comunidad y han prosperado, incluso también pusieron un mini súper y aunque hay un Oxxo que le queda muy cerca, María opta por comprar en las tiendas pequeñas cercanas a su casa. Asimismo, comentó que en su misma calle consigue el alimento para sus perros, gatos y pájaros, más barato que en los supermercados, los venden en Piticó.

Afirmó que su criterio principal para la compra de alimentos es apoyar a personas locales y conocidas. Y para la comida de los animales busca mejores precios.

---

<sup>44</sup> En 2007, académicos de El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR) impulsaron la creación del mercado de productos agroecológicos Tianguis Agroecológico y Artesanal ‘Comida Sana y Cercana’, cuyos socios y vendedores son productores directos (Ballinas, 2015: 322). Posteriormente surgieron otros proyectos que comercializan productos orgánicos directamente de sus productores, por ejemplo, La Mercadita.



Figura 26. Puesto de frutas y verduras en la Av. Tlaxcala, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

#### 4. De Puebla de Zaragoza, Puebla, México

Claudia llegó a vivir a la ciudad sancristobalense hace 23 años, al contraer matrimonio con un médico originario de San Cristóbal de Las Casas. Ella, que al momento de la entrevista tenía 53 años de edad, estudiaba contabilidad en su ciudad natal cuando conoció a quien hoy es su marido. Él estaba cursando la carrera de médico cirujano en la universidad poblana y al concluir contrajo matrimonio con Claudia, quien dejó trunca su carrera.

La comida en Puebla es diferente, apuntó Claudia, pero se fue adaptando pronto a la cocina chiapaneca.

Lo que hacía mi mamá y me encantaba era el pipián rojo, el mole poblano, es más picoso que el de aquí, era lo que más nos gustaba y consumíamos.

Los tamales en Puebla eran los sábados y eran para el desayuno. De salsa verde, salsa roja, de mole y de dulce con pasitas y relleno de manjar. Son muy diferentes a los de acá, son más sabrosos los de acá. Es otra de las comidas que incorporé.

En su casa, además de su marido, viven dos de sus hijos y su hija adolescente, el otro hijo se encuentra estudiando en Puebla. Y como a sus hijos no les gustan las comi-

das caldosas, cocina cosas secas, como arroz y espagueti. Sus hijos “no son fáciles”, apuntó, por lo que se le dificulta mucho cocinar. “Trato de balancear, un día con verduras, un día sin verduras, un día carne asada, pollo en su jugo y preparo también comidas de Puebla, aunque no son muy de su agrado porque son muy picosas y con mucho condimento.”

Gracias a su mamá, Claudia aprendió a hacer: “pipián, mole, pollo con rajas poblanas a la crema, chiles rellenos que aquí son con carne y allá son con queso, es diferente a lo de aquí. Pues me he tenido que ir adaptando a lo que hay aquí, primero no había mucho, pero ahora sí.” Señaló que los nances los conoció aquí, también probó la fruta curtida, pero por el alcohol no le gustó. Tampoco le gustó el *cacaté*, el *shuti* [caracol de río]<sup>45</sup>, ni el *yuyo* que tanto consume la gente de Chiapas. “También veo que en lluvias hay muchas hierbitas y yo pregunto cómo se hacen, pero no compro porque ni a mí ni a mis hijos nos gustan.”

Claudia no sabe preparar la comida regional, y entre risas agregó: “[...] es que aquí guisan diferente y al que le gusta guisar pues pone todo su empeño, pero como a mí no me gusta tanto, lo hago por el compromiso, pero no es mi fuerte ¡jajaja!”

Es ella la que realiza las compras de la casa y antes buscaba que todo fuera de muy buena calidad, pero con el encarecimiento de los productos, busca los mejores precios. Así que compra en diferentes supermercados, “[...] depende qué vaya a comprar porque somos muchos de familia, voy a Sam’s porque compro por cantidades grandes de leche y algunos productos de abarrotes y me sale más barato”. La carne de res para bistecs, que es lo que más consume, y los productos como pastas, arroz y tortillas de harina, los compra en Chedraui; también compra en las tiendas cercanas a su casa cuando compra poco.

En el mercado Castillo Tielemans se surte de queso, crema, longaniza y tostadas locales (Figura 27). Estos productos, comentó Claudia, no se encuentran en Puebla, aunque allá hay chorizo y longaniza, prefiere los chiapanecos. Agregó: “[...] en Puebla también hay una gran variedad de frijoles, pero a lo mejor se conocen con otros nombres. Por ejemplo, aquí le dicen Botil al frijol grandote, allá le decimos Ayocote. El que más nos gusta en casa es el chiquito negro.”

---

45 El *shuti* es una de las especies de la familia Pachychilidae. <https://laroussecocina.mx/palabra/shuti/>

Figura 27. Quesería tradicional. Mercado José Castillo Tielemans, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Las queserías del mercado ofrecen, además de lo mencionado por la entrevistada: queso crema, enchilado, quesillo, queso de bola, miel, tasajo seco en tiras. Bolsas de cacahuates fritos, con o sin chile, frascos de palmitos en vinagre y tostadas (Figura 28).

Figura 28. Puesto de Carne de puerco y sus derivados, y puesto de tostadas, Mercado José Castillo Tielemans, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Las verduras y las frutas las compraba en el mercado de Diego Dugelay, pero ya no porque es más caro que en otros lados. Últimamente compra estos productos en La Almolonga, donde venden por kilo y de buena calidad.

En cuanto al consumo de comida preparada y de restaurantes, Claudia refirió que acostumbran ir a comer mariscos a restaurantes, al Ranchito o al Siete Mares. A sus hijos les gusta mucho el sushi y ahora que sí hay, lo consumen con frecuencia. Señaló que ella prefiere ir a comer mariscos y comida regional, sobre todo al Continental, que está en Los Alcanfores. Ella y su esposo suelen desayunar en restaurantes. Sus hijos cada semana piden pizzas, antes de Domino's, pero ahora del Horno Mágico de San Ramón.

Los platillos para celebrar cumpleaños y la Navidad son variados y responden a las tradiciones culinarias de las respectivas familias de la pareja. En palabras de Claudia:

Comemos de dos culturas. En Puebla se hace la pierna horneada de puerco y aquí el lomo relleno y lo compramos para no pelear ¡jajaja!, como botana, lo que a él le gusta. Y yo hago mi pierna horneada y chiles chipotles rellenos de queso, pero tienen su nombre, le dicen el güero, y se come como botanita en navidad. Así que hacemos de Puebla y de San Cristóbal. En Año Nuevo ya nomás compramos botanitas, de las de acá: carne tártara, los embutidos no faltan, la butifarra, el queso de puerco, eso sí para Navidad y Año Nuevo, esto lo compro en el mercado con una señora que se llama Margarita, lo encargamos un día antes y ya es seguro.

Claudia y su familia viven en el barrio de El Cerrillo porque su esposo heredó la casa de su padre, pero su suegra era del barrio de Mexicanos<sup>46</sup>, así que cooperan para las fiestas de ambos barrios. Señaló que esos gastos se hacen una vez al año, pero los de la alimentación de la familia son fuertes; calculó que el gasto diario era de 500 pesos, sin considerar la compra de productos como aceite, arroz, pastas, azúcar, etc.

---

<sup>46</sup> El barrio de Mexicanos, al igual que el de Tlaxcala, fue fundado casi al mismo tiempo que el asiento de los españoles en Ciudad Real, en 1528. Sus habitantes eran mexicas (en el caso de Tlaxcala, tlaxcaltecas) que llegaron como aliados de las tropas de Mazariegos y Portocarrero (Viqueira, 2007: 36). Pero como se planteó en una nota a pie de página referente al barrio de Cuxtitali, los barrios de indios pronto vivieron un proceso de mestizaje, rompiendo así la barrera que los colonizadores pretendieron crear para separar a la población ibérica de la local.

## 5. Del Distrito Federal, hoy Ciudad de México

Andrés nació en el entonces Distrito Federal, en 1952. Recién egresado de la carrera de medicina veterinaria y zootecnia de la UNAM se interesó por trabajar en un Centro Ovino de la entonces Secretaría de Agricultura y Ganadería, ubicado en Teopisca, Chiapas. Allí permaneció dos años, pero en 1977, al contraer matrimonio con una mujer de familia sancristobalense, se asentó en San Cristóbal; es decir, desde hace 46 años es habitante de esta ciudad, aunque con algunos intervalos de tiempo fuera porque tanto su maestría como su doctorado los realizó en el extranjero. De este matrimonio tuvo dos hijos que ya son adultos e independientes. Posteriormente se divorció y desde hace 10 años vive con otra pareja y varios perros, según comentó.

De recién casado con su anterior esposa tenía una buena producción de patos y de huevos de pata, “[...] los patos y las patas estaban felices” porque los tenía en un terreno que estaba frente a un arroyo. Cuando las patas ponían, Andrés “les quitaba los huevos y se los ponía a las guajolotas porque pueden estar echadas hasta tres meses. A la hora que reventaban los patitos, yo los levantaba y los ponía en una incubadora artesanal y le ponía otros 15 o 20 huevos a las guajolotas.”

Este manejo le permitía tener patitos y huevos permanentemente; cada semana juntaba un casillero o uno y medio, y vendía huevos en dos panaderías tradicionales, que lo compraban “porque sabían que ese y el huevo de guajolota tienen la yema más grande que la del huevo de gallina”. Andrés a su vez compraba allí pan, y comentó: “de alguna manera comía un poco de lo que producía.” De igual forma, en su casa consumían también los huevos que producía, y cuando aumentaba mucho la cantidad de patos, comían carne de estos animales.

Aunque mucha gente le decía que “la carne de pato es dura, negra y fea”, Andrés la disfruta porque desde niño la consumía con su familia. Sus abuelos paternos vivían en la Ciudad de México pero eran de origen rural, además, todavía a mediados del siglo XX atrás de la casa de los padres de Andrés, ubicada en la colonia Del Valle, había muchas milpas. La familia estaba acostumbrada a comer pato dos o tres veces al año.

Mi abuelo paterno era de muy buen comer y mi abuela nos enseñó a todos los nietos cómo se debía de comer, nos enseñó a comer quesos, a comer postres. Mi abuelo era médico, pero le gustaba lo rural y tenía don de gentes y mucha gente



lo llegaba a ver. [...] le llevaban que si el queso, que si la leche y entonces en casa de los abuelos siempre había cositas así y las dos muchachas, que recuerdo muy bien, que trabajaban con ellos, eran de pueblo y les encantaba cocinar comidas típicas: pozole, panza, chamorros, moronga y eventualmente cocinaban pato, por eso a mí me encanta toda esa comida. Mi papá hacía pato a la naranja y yo aquí hacía pato a la naranja, es la receta que conozco. Ya no como porque ya no encuentras pato.

Desde hace muchos años Andrés se encarga de hacer las compras en el mercado.

Desde mi primer matrimonio lo hacía, teníamos un acuerdo, yo hacía las compras del mercado y mi ex esposa hacía las compras en el súper en Tuxtla porque ella vivía allá y cuando venía traía las cosas. No había súper acá, y no había más que el mercado Castillo Tielemans y yo iba los domingos, iba a las 7:30 u 8 de la mañana a hacer las compras. Cuando empezaron a aparecer otros mercados me cambié a MERCALTOS porque me queda de paso. MERPOSUR no me gusta porque hay muchos problemas de estacionamiento. Prefiero ir a MERCALTOS porque tiene un estacionamiento muy amplio; MERPOSUR ahora tiene un estacionamiento de paga y a veces voy allí, pero no me gusta el estacionamiento, aunque algunas cosas son más frescas en MERPOSUR prefiero ir a MERCALTOS.

En efecto, como menciona el entrevistado, estos dos mercados fueron creados tiempo después del Castillo Tielemans. El Mercado Regional de Los Altos, S.A. de C.V. (MERCALTOS) se edificó con la idea de atender a la población del sur de la ciudad. Fue inaugurado en noviembre de 1994 y se estimó que sus instalaciones apenas fueron ocupadas en un 30% (Burguete, 1998: 58-59), y, ciertamente, hasta la fecha muchos de sus puestos están en desuso. El Mercado Municipal Popular del Sur (MERPOSUR) inició sus operaciones en 1998 (Figura 29). Se construyó con el propósito de trasladar a los comerciantes indígenas que se apropiaron del terraplén del mercado Castillo Tielemans, en medio de la efervescencia política creada por el levantamiento neozapatista de 1994 (Burguete, 1998: 62-73). La crónica de Burguete Estrada sobre la construcción de este y otros mercados de la ciudad ilustra los prejuicios, el racismo y la discriminación de quienes históricamente se han opuesto a las reivindicaciones, derechos y espacios ganados en la ciudad por individuos y grupos de indígenas organizados.



Figura 29. Terraplén de MERPOSUR, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Volviendo a la narración de Andrés, podemos decir que la comodidad es el criterio que en este caso guía la elección del lugar para el abasto de comestibles. Compra “[...] fruta, verdura, medicina para animales, carne, normalmente pollo, carne de res una vez cada quince días y muy eventual el pescado porque no está fresco”. Un problema al que varios entrevistados hacen referencia es que el pescado no se encuentra fresco y, como Andrés, optan por comprarlo congelado en los supermercados. Aunque recientemente él encontró una pescadería en MERPOSUR que ofrece amplio surtido fresco y siempre encuentra pulpo que es muy de su agrado. En este mismo mercado se surte también de queso fresco y crema, productos que le parecen de buena calidad. Eventualmente, adquiere chorizos y longaniza porque él y su actual pareja lo consumen solo en ocasiones.

Al separarse de su primera esposa, Andrés tuvo que hacer las compras en las tiendas de abarrotes de huevo, jamón y tocino, pastas, arroz y muy de vez en cuando alguna lata de frijoles porque prefiere los hechos en casa.

Compraba en la tienda del ISSSTE, que durante algunos años fue el único supermercado que existía en San Cristóbal, recordó Andrés, aunque su surtido era muy limitado. Después abrieron un supermercado en el centro, frente a la conocida Plaza de Los Héroes. Eran tiendas muy pequeñas de inversionistas locales, no eran transnacionales, lo que le daba “tranquilidad” porque manifestó estar en contra de las transnacionales y de buscar una alimentación saludable.

También don Sixto González abrió un pequeño establecimiento, pero Andrés no acudía allí porque había tenido ciertas diferencias con él. Relató: “Don Sixto me compraba lana (la que se producía en el Centro Ovino) porque él hacía cobijas, tenía su tienda en los portales y aparte tenía sus telares en donde ahora es el hotel de sus hijos o hijo, y como buen comerciante era muy ventajoso, me quería comprar, por poner un ejemplo, a 5 centavos para que él vendiera sus cobijas a 300 pesos”.

Esto ocurrió a finales de los setenta y, según comentó el entrevistado, el Centro Ovino de la Secretaría de Agricultura tenía una importante producción de lana, pero por aquellos tiempos todavía no se vendía la lana a las comunidades indígenas pues la producción artesanal y la industria turística no eran todavía tan importantes<sup>47</sup>.

Las artesanías aquí eran las cuatro tienditas que había en la [calle] Real de Guadalupe y lo que algunas mujeres indígenas ofrecían en la calle, y a veces también encontrabas algunas artesanías en el [mercado] Castillo Tielemans, no había ese concepto de la artesanía local, de que hay que promoverla [...]. Yo conozco a los dueños de esas tienditas de la Real que eran un poco como atajadoras. Vendían casi nada, unas sonajitas, una que otra cosita, un tamborcito. Yo me imagino que esas dos o tres señoras que vivían allí en la Real de Guadalupe tenían eso como secundario, sus tiendas eran de otras cosas y tenían un poco de textiles, un poco de artesanías. A mí me tocó ver a indígenas que llegaban a esas tiendas, no había turistas, ellos vendían allí materia prima y llevaban mercancía, pero eran dos o tres tiendas, muy poquitas<sup>48</sup>.

En cuanto a la preparación de los alimentos, mencionó que desde niño le llamaba la atención la cocina y aprendió a cocinar “[...] mi mamá se burlaba mucho de mí

47 En este sentido, Gracia Imberton (2020) analiza el tránsito de la elaboración de textiles artesanales para el consumo de las familias indígenas de localidades de Los Altos a la producción para el mercado.

48 Como se planteó en un apartado anterior, esas tiendas vendían parte de los productos manufacturados en pequeñas empresas familiares que indígenas de localidades rurales adquirían para sus celebraciones religiosas, lo que Aguirre Beltrán denominó “economía de prestigio” (Aguirre, 1983 [1953]: 99-101). Dilery Penagos Gutiérrez, comerciante de artesanías en la calle Real de Guadalupe, narró que sus padres iniciaron el negocio (tal vez a mediados del siglo XX). Compraban trajes antiguos y sus clientes eran indígenas que regresaban de trabajar en las fincas del Soconusco, a las que llevaban ropa de manta, pero a su regreso querían llegar “bien vestidos a sus comunidades” y, ya con dinero, compraban también para sus familias. Añadió que todavía en este siglo XXI, algunos de los que ocupan cargos [político-religiosos] compran su vestimenta “original” en su tienda (Toledo, 2020: 79-82).

con mis hermanos, decía: el único que estaba allí en la cocina era ‘el gordito’, como me decían en mi casa”. En su casa vivían él y sus ocho hermanos, pero no faltaba algún primo o amigo de visita. Recuerda que se subía a un banquito para ver como hacía su mamá *hot cakes* o las tortillas de huevo o lo que sea. Y recién casado, en su primer matrimonio, él cocinaba porque salía de trabajar a las dos de la tarde y su esposa hasta las cuatro, entonces le daba tiempo de preparar la comida. Cocinaba lo que aprendió de su mamá: “pollo guisado tipo cacerola, con papas, zanahoria, rajas, jitomate; arroz, pollo deshebrado en salsa roja o verde; verduras guisadas o asadas; frijoles y arroz verde”.

Ahora él y su actual esposa preparan sus alimentos porque no les gusta tener personas ajenas en casa. Además, con frecuencia comen en casa de su suegra, quien, según Andrés, “cocina muy rico”, porque aunque no es de aquí sabe hacer muchos platillos de la comida local: cochito, cocido, sopa de pan, tamales, etc. Su dieta ha tenido algunos cambios, comen más quinoa y menos arroz, más pollo que carnes rojas y aunque a él le encanta el pescado a su esposa no. Tanto a ella como a su suegra, les gusta el ceviche que él prepara con mojarra, aunque aprendió que se prepara con sierra, pero aquí no se consigue. Antes consumían salmón, pero ya no porque lo venden muy congelado.

También solían consumir tortillas hechas a mano cuando era posible y cuando no, de tortillería, sobre todo para preparar chilaquiles o taquitos. Pero últimamente también han decidido hacer sus tortillas en casa; al igual que el pan de sal, el de dulce lo siguen comprando, pero del pan regional.

Andrés se sigue resistiendo a adquirir en los grandes supermercados. Compra algunos productos en Aurrerá porque le parece menos caro y ostentoso que los otros establecimientos comerciales, y eventualmente en Sam’s, donde adquiere algunas cosas que no se consiguen o no son de buena calidad en otros comercios: quinoa, queso mozzarella, aceite de oliva y vino. Tampoco frecuenta restaurantes, el principal obstáculo para él es la falta de estacionamientos. Considera que una parte importante de sus ingresos la gasta en la alimentación, tanto de ellos como de sus animales.

## 6. De Torreón, Coahuila, México y de Sicilia, Italia

Josefina y su esposo, Giuseppe, radican en la ciudad sancristobalense desde 1981. Ambos nacieron en 1953, ella en el estado de Tamaulipas y él en Sicilia, Italia. Josefina estudió la preparatoria y después tomó cursos de diseño.

Me he dedicado los últimos años de mi vida a trabajar con las artesanas de aquí de San Cristóbal, hago ropa artesanal, pero con diseños modernos, son mis propios diseños, pero que ya se hicieron clásicos porque hace 40 años empecé a trabajar en ellos. Yo llegué a San Cristóbal por primera vez para dar un curso, en 1981, con las artesanas, invitada por la SEP [Secretaría de Educación Pública], para cambiar los diseños y para que tuvieran más venta. La mayoría hacía sus diseños para ellas mismas. Por ejemplo, en Aguacatenango hacían las blusas de jóvenes, las blusas de viejita... y hasta ahí. Hicimos modificaciones precisamente para que con esos mismos diseños se pudiera ampliar el mercado, es que las tallas eran muy chiquitas, eran sus tallas de ellas; tenían el cuello muy chiquito y la cabeza no entraba, igual son los huipiles de Guatemala.

A eso vine yo y me encantó San Cristóbal por la posibilidad de tener dónde sembrar; yo trabajaba en la ciudad, en la zona industrial de Guadalajara, en una fábrica de ropa como diseñadora y cuando vine acá dije: “me voy a venir para acá, ya no quiero estar en la ciudad.” Primero vine por un tiempo, según yo por tres meses, y ya llevo casi 40 años.

Giuseppe por su parte, llegó de turista al Distrito Federal, hoy Ciudad de México, pero trabajó en el Politécnico como maestro de italiano, y aunque tenía planeado llegar hasta Brasil, esto no ocurrió:

[...] la posada donde vivía, en la Condesa, había mucho chiapaneco, era una casa de huéspedes y a veces tenías que usar un cuarto con otro. Me decían “tienes que conocer Chiapas y que aquí y que allá” luego me regresé a Italia a trabajar, a juntar una lana y ya cuando vine otra vez para acá, dije “el DF no”, entonces me vine a dar una vuelta por todo México, sobre todo por todo Chiapas. Luego me fui a Costa Rica, es bonito, pero no me gustó el ambiente y me regresé a Chiapas, y aquí conocí a Josefina; ya de aquí no me pude mover.

Conoció a Josefina en 1983, y en 1985 abrió el primer restaurante de comida italiana que hubo en San Cristóbal, en la calle 28 de agosto. En 2023 los dos cumplieron 70 años de edad, cuarenta de los cuales han transcurrido en la ciudad sancristobalense.

Son una pareja sin hijos y ambos se ocupan del abasto de los productos para su alimentación, así como de la preparación de los mismos. Según comentó Josefina, comen de todo “somos clavadísimos ¡jjajaja!”. Para satisfacer sus gustos, apuntaron,

compran en diferentes mercados y supermercados porque, por ejemplo, “[...] a él le gusta el pan francés y a mí el integral.”

Prefieren la comida orgánica y sobre todo la carne de pollo que compran en el mercado de San Ramón<sup>49</sup>, “es orgánico, pero de patio”, señalan entre risas, porque son animales alimentados con maíz aquí en la ciudad. Este pollo tiene otro color y no tiene grasa. Aquí también adquieren frutas y verduras “muy frescas”. Aunque les gusta el mercado Castillo Tielemans porque es más barato, no lo frecuentan mucho pues les queda retirado de su casa y la falta de estacionamiento representa un problema para ellos.

La carne de puerco casi nunca la consumen, pero sí el jamón serrano, que generalmente compran en Sam’s. Entre los alimentos procesados que compran y que son locales están los tamales. Sin embargo, prefieren la comida casera. Josefina sale en ocasiones a comer a algunos restaurantes con sus amigas, pero a Giuseppe no le gusta.

Ella cocina muchos platillos que aprendió en la casa de sus padres, la cual tenía una influencia importante de la comida española porque su padre era de Bilbao, España.

En casa de mis papás nos alimentaban mucho de lentejas, garbanzos, arroz y carne asada o empanizada y papitas. Mi mamá era de Torreón. A mi papá le gustaba mucho la comida española, el cocido que es con garbanzos, puerco y chorizo. El chorizo era su comida favorita, el jamón serrano y muchos arroces como paella y mucho pescado se comía en mi casa, tres veces a la semana, filetes de pescado porque así les gustaba. Y eso sí ha cambiado, aquí comemos mucho menos porque no se consigue fresco siempre y si es congelado no me cae muy bien.

Pero también la cocina de su casa se nutrió de recetas de los distintos lugares en donde vivió la familia. Josefina vivió en Torreón hasta los siete años de edad, después, con su familia se trasladó a otros lugares:

---

<sup>49</sup> En 1976 se construyó este mercado, pero por los problemas de inundación que sufría estaban subutilizadas sus instalaciones. Después de que se le hicieron algunos arreglos en 1988, empezó a tener una mayor vida (Burguete, 1988: 55). Hoy en día, a pesar de ser pequeño, es un mercado muy concurrido.

Nos cambiábamos mucho porque mi papá era agricultor. Fue primero algodonero, pero cuando vino la prohibición del algodón en el sesenta y tantos, nos fuimos a vivir a Apatzingan, pero allí solo duramos un año porque a mi mamá no le gustó y nos fuimos a vivir a Uruapan, que está cerquita y mi papá tenía un rancho en Apatzingan, pero allí también sembró melón y algodón, cuando fue la reforma agraria, allí hubo levantamientos. Mi papá sembraba mucho con una compañía americana, a ellos les vendía y de allí nos fuimos a Tamaulipas, a Tampico.

Ya que estábamos más grandes, mi papá hizo una investigación en Autlán [Jalisco] para sembrar, allí hay mucha agua en el subsuelo, pero no llueve. A esa zona se vinieron mi papá y mis tíos y nosotros nos quedamos en Guadalajara, mi mamá dijo “ya de aquí yo no me muevo, tú te puedes ir a dónde quieras”, allí estuve seis años y ya me vine para acá, donde he vivido la mayor parte de mi vida.

Giuseppe prepara distintos platillos italianos, de manera que ambos tienen el gusto adquirido desde la niñez por ingredientes y platillos mediterráneos. Acostumbran el aceite de oliva, el queso manchego, parmesano, el quesillo, el queso fresco y a veces el roquefort para las salsas o el de cabra. Casi todos estos productos los compran en las grandes tiendas comerciales; en ese sentido consideran que estos supermercados tienen la ventaja de traer productos que anteriormente no se conseguían en la ciudad. Giuseppe narró:

En casa de mis papás la pasta no podía faltar, luego un guiso y ensalada. Comíamos de todo, mi papá traía lo que le regalaban: el conejo que cazaban, que un pájaro, las güilotas se usaban mucho [son como una especie de tórtolas o palomas]. Es que muchos amigos de mi papá eran cazadores y siempre le regalaban, y mi papá los preparaba, los mataba, los despellejaba y todo. Una vez trajo no sé cuántas palomas, primero las alimentó por unas semanas para que se limpiaran y luego las preparó, otra vez llegó con un erizo, son buenísimos, es un roedor, es como el conejo, aunque el erizo de mar también se come.

Cuando era niño, su madre era quien cocinaba cotidianamente, pero muchos de los platillos se los enseñó su padre, él cocinaba cuando tenía tiempo. Su padre, que era varios años mayor que su madre, participó en la 2ª Guerra mundial, por eso estaba acostumbrado a comer “lo que fuera”.



A mi papá le tocó combatir en Grecia, él nació el día que Mussolini tomó Roma, de la marcha a Roma, entonces desde que nació y durante toda su vida vivió en el fascismo. A los 20 años se fue a la guerra, a los 25 se acaba la guerra y se metió de policía, seguía con armas pues, estaba formado en eso. Y a él sí le tocó el hambre gruesa, pero decía que veía una rata ¡pum! la mataba, la pelaba y la cocinaba. Decía que los alemanes se las comían crudas. Mi papá la guisaba, tenía la paciencia, de lo que encontraba hacía su comida.

Giuseppe nació ocho años de después de que terminó la guerra, de manera que vivió tiempos difíciles, de escasez. Recordó que su padre, cuando tenía tiempo, “recogía a orilla de carretera hinojo, cardos, espárragos y montón de hierbas silvestres. Nosotros comíamos mucho de eso, de verduras, por eso aquí comemos muchas verduras”.

Aprendió a cocinar de su padre y de su madre, quién todavía, a sus 96 años de edad prepara su comida, y todos los domingos cocina para el hermano de Giuseppe el plato fuerte, la ensalada y el postre. “¡Ella sola se va al mercado, se va caminando ocho cuadras con su carrito!”

Cuando Giuseppe puso su restaurante, a principios de los años ochenta, compraba muchos de los ingredientes en Guadalajara, cuando visitaban a la familia de Josefina. En Guatemala, a donde tenía que viajar semestralmente para legalizar su situación migratoria, compraba el vino de mesa porque, como bien señaló, por aquellos años en San Cristóbal solamente se conseguía Padre Kino [un vino de mala calidad], también allá encontraba buen aceite de oliva. En San Cristóbal de Las Casas fue hasta inicios del siglo actual que este tipo de productos se empezaron a conseguir con regularidad, a partir del establecimiento de las grandes tiendas comerciales.

En este sentido, la pareja manifestó que los supermercados “[...] nos vinieron a cambiar la vida”, y agregaron: “Yo veo que los indígenas están allí, ellos van de fiesta, de familia completa, eso es positivo. Lo negativo es que consumes más y más cochinas”. Aunque Josefina y Giuseppe revisan los etiquetados que informan sobre los excesos de azúcar, grasas saturadas y calorías, se dan sus gustos, según comentaron.

## 7. De Valencia, España

Miguel nació en 1943, es originario de Valencia, España y se asentó en la ciudad san-cristobalense en 1980. Al igual que algunas otras personas fuereñas entrevistadas, lleva la mayor parte de su vida viviendo en San Cristóbal. Estudió en la Facultad de Ciencias Políticas de Madrid, con la especialidad de Estudios Latinoamericanos.

Después de terminar la licenciatura estuve deambulando por allá unos años, pues recalé en México y aunque no lo tenía previsto surgió aquí la necesidad de maestros y yo que soy una persona que vio que América era mucho más que un continente a pasear y según fui recorriendo vi que el viaje se iba haciendo cada vez más largo hasta el punto de que el viaje se convirtió en estancia y eso lo viví en la Facultad de Ciencias Sociales [de la UNACH]<sup>50</sup> y estando aquí, al cabo de unos años estudié la maestría [en Antropología Social] que se desarrolló en la Facultad de Ciencias Sociales.

Se jubiló hace algunos años, sin embargo, cuando lo invitan, participa con asesorías a estudiantes, conferencias o cursos. Es soltero y sin hijos, y se encarga de realizar las compras para su alimentación. Cuando llegó a la ciudad vivía en el barrio de El Cerrillo y le quedaba muy cerca el mercado Castillo Tielemans. Con respecto a la carne de res comentó:

Yo compraba aquí en carnicerías, pero no siempre tienen los cortes que quiero, por ejemplo, un buen filete, o alguna carne más suave, no siempre hay. Tampoco compro mucha carne roja. Además hay ese prejuicio casi ético de hipocresía, cuando recuerdo que iba al Castillo Tielemans, en el interior, en la zona de carnicerías, cada puesto para demostrar que habían matado una res te ponían la cabeza en primera fila, entonces, eso que te estaba mirando la pieza que te ibas a comer me hacía sentir más culpable, cuando es pura hipocresía porque ese pollito que te vas a comer también hay una muerte detrás, pero era una cuestión de ‘eso no me mires’, ¡jajaja!

Pero desde hace algunos años que cambió su domicilio, y realiza sus compras para el consumo cotidiano en las tiendas de Diego Dugelay (Figura 30); señaló que si bien en el mercado Tielemans puede conseguir mejores precios, privilegia la comodidad de dejar su coche cerca de estas tiendas y se abastece de fruta, lácteos, pan, carne de res y pollo (Figuras 31, 32 y 33). Productos como huevos de rancho, verduras orgánicas y algunos alimentos italianos preparados, los compra los sábados en el tianguis orgánico, del cual hicimos referencia páginas atrás.

---

50 La Facultad de Ciencias Sociales inició sus actividades en la segunda mitad de los años setenta, tras el decreto de 1974 que dio vida a la Universidad Autónoma de Chiapas, durante la gubernatura del Dr. Manuel Velasco Suárez.

Refirió que aunque el pescado y el marisco le gustan mucho, ya que en su tierra natal son productos de alto consumo, aquí come mucho menos de lo que comía en su país de origen. Y es que como enfatizó, “[...] yo sé que aquí abunda, por desgracia no hay redes de distribución y comercialización que garanticen siquiera de la costa de Chiapas aquí, solamente porque la gente, por su cuenta, en sus carritos con hielo traen marisco, pescado, pero no hay verdaderamente una infraestructura”.

De manera que, como para muchas otras personas que habitamos en San Cristóbal, la opción es comprar pescado y mariscos congelados, sobre todo el salmón, comentó Miguel, aunque “es un poco caro por estar de moda el famoso Omega 3”. También adquiere esos productos del mar con una persona que trae los viernes y que como ya es conocida, hay garantía de que sus productos sean frescos<sup>51</sup>.

Figura 30. Frutería de Av. Diego Dugelay, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

51 Pese a que Chiapas cuenta con 260 km de litoral sobre el Océano Pacífico, un sistema de lagunas estuarinas con 76,240 kilómetros cuadrados de superficie y 110 mil hectáreas de aguas continentales, la pesca no representa una actividad importante a nivel nacional (Orozco, 2004). El sistema de distribución y comercialización de los productos del mar en la entidad es precario, de allí que estos productos registren un bajo consumo en la ciudad de San Cristóbal y que muchas personas prefieran consumirlos congelados o no consumirlos. Sobre la producción y comercialización pesquera en Chiapas, ver: Alcalá (1999).

Figuras 31 y 32. Pan francés, Av. Diego Dugelay, 2023.



Fuente: fotografías de la autora.

Figura 33. Panadería argentina, calle Real de Guadalupe, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

A los supermercados, Miguel va cada semana o quince días para comprar cosas voluminosas o pesadas y porque cuenta con la comodidad del estacionamiento y de utilizar un carrito; por ejemplo, compra un garrafón de agua Bonafont por recomendación médica, para el cuidado de sus riñones.

Como creció en un país en donde el consumo de pan es muy importante, poco ha incorporado la tortilla en su alimentación. Compra tortillas hechas a mano, pero solo para quesadillas o huevos. Además comentó:

Cuando llegué a México valoré como una conquista la tortillería industrial, lo veía desde un punto de vista que emancipaba a la mujer de horas de trabajo. Siempre el contraste era que cuando yo iba a Guatemala, que ahí la tortilla era hecha a mano y entonces tuve la doble visión de que la tortilla es una esclavitud, pero por otro lado ahora que las tortillas hechas a mano están de nuevo en auge a veces las consumo, pero sí veía que la tortillería industrial me hacía la ilusión quizá más optimista, permitía a la mujer quedar emancipada de las dos horitas para tortear.

Como quienes conocemos San Cristóbal desde hace varias décadas, a Miguel le tocó observar que el pan local se comercializaba en una amplia región y que “tenía su prestigio”. También ha sido testigo de cómo esa pequeña industria poco a poco se ha ido perdiendo, como otras que se desarrollaron en los distintos barrios de la ciudad con diferentes manufacturas.

En cuanto a la elaboración de los alimentos, comentó que no sabe mucho de cocina porque su familia “era muy tradicional y la cocina era cosa de mujeres, incluso casi se nos vedaba el acceso a la cocina.” De manera que, según narró, no tenía que pensar en lo que comería, esa era una decisión de su madre. En su casa comían como doce personas; además de sus padres y sus cinco hermanos, dos sirvientas y una tía o un primo que con frecuencia llegaban a su casa.

Miguel vivió su niñez en tiempos de posguerra, razón por la cual había mucha pobreza, sin embargo, no olvida que en su casa no hizo falta nada porque según explicó:

[...] la familia de mi madre era una especie de aristocracia rural en decadencia. Mi padre era todo lo contrario, era el inmigrante que venía del pueblo y que puso un negocio y prosperó, se dedicaba a la ferretería y al transporte, entonces le fue bien tanto en la República como luego en la posguerra porque hay negocios que se mantienen. En la posguerra sus negocios prosperaron. Entonces en mi casa nunca nos faltó de nada, aunque había mucha carestía. Yo tengo ahí cartas de mi familia que escribían después de la guerra, escribía mi tía del pueblo de mi



madre: “te mando a una sirvienta con unos garbanzos, un pedacito de jamón y a ver si no se lo pillan.” Entonces se notaba que en la posguerra se pasó hambre. Yo nací diez años después y desde luego en mi casa la pasábamos bien, no éramos una familia pobre.

Relató que las comidas eran sabrosas y abundantes: “[...] pescados, a veces nos daban merluzas o nos daban carne empanada y mucho eran guisos de lentejas, de garbanzo, sopas de verduras por la noche y huevos”. En México, señaló, desayunan huevos, mientras que en Europa se acostumbra en la noche, ya que los desayunos consisten en un cafecito y una tostada o un pan de dulce, y es así como se acostumbraba en su casa. “Al colegio a veces llevábamos una torta”, pero subrayó, “muy austera, porque aquí [en México] las tortas son esplendorosas... aquí me enamoré de los Huevos Rancheros y de los Motuleños, que son una montaña”. En su tierra natal, según comentó, se iniciaba el día “[...] con un cafecito y una tostada, a media mañana es el pedazo de tortilla española con una cervecita, como un aperitivo... como allá hay muchos bares, se puede ir a tomar algo a la esquina”.

Reflexionó en torno a la diferencia que hay con respecto al consumo del alcohol en su país en donde hay más alcohol que aquí, pero la gente no se emborracha como sucede en México. Incluso, agregó: “En la facultad donde yo estudié, como parte del servicio de cafetería, entre clase y clase había ron, martini, tu chela, vino, pero los estudiantes luego volvían a clase y no recuerdo que hubiera ningún caso en que se emborrachara ahí porque estaba naturalizado”. Subrayó que esa fue una de las enseñanzas de su madre porque en su casa se producía vino y alguna vez cuando tenía ocho años de edad con sus amigos se fue a tomar vino y su madre lo vio y le dijo algo así “¿sabes una cosa? aquí no hay puertas, si te quieres ahogar en vino ya de una vez métete allí, pero tú mandas”. Y reflexionó: “esa es la mejor educación posible porque tal vez, de haber estado todo bajo llave habría visto la manera de robarle las llaves a mi madre”.

En la casa de mis padres, en la mesa, siempre estaba la botella de vino y nunca vi borracho a mi padre y todo eso hace que socialices de otra forma. A nosotros, de niños, con el agua nos daban un poquito de vino porque también es alimento. Yo aquí no es que no tome, pero lo de ‘vamos a beber’ típico del mexicano hasta caerse no, porque encima es eso de que tienes que beber al mismo ritmo que el otro, pero claro, el otro ya se te está cayendo a pedacitos y está en la fase esa de “te quiero mucho”. En mi casa la dialéctica era entre madre, patria y pinche gachupín, ¡jjajaja!



## Reflexiones finales

Aproximarse a la sociedad sancristobalense a través de trayectorias de vida, sin olvidar que las personas se configuran como agentes sociales en medio de una red de relaciones de poder –cambiantes– a lo largo de su vida, en un tiempo y espacio específicos, nos ha permitido acercarnos y observar múltiples maneras de vivir los procesos sociales. Las trayectorias de vida que aquí se presentan no constituyen una muestra representativa de la diversidad demográfica de la ciudad; no obstante, dan cuenta de condiciones de vida distintas y desiguales por el lugar de nacimiento, el origen social, la lengua materna, el género, la escolaridad, la ocupación y los gustos (heredados y adquiridos) y condiciones físicas y sociales para el consumo alimenticio. Representan, de acuerdo con Bachelard (1988 [1938]), configuraciones posibles, entre otras, en un espacio social dado históricamente.

Las personas entrevistadas refieren, desde sus ubicaciones sociales, a cambios que a partir de las últimas tres décadas del siglo XX forjaron procesos globales y locales que impactaron al espacio social de la ciudad sancristobalense y las localidades rurales de la región alteña de Chiapas. Sus relatos nos acercan a la complejidad de las relaciones sociales vistas a través de distintos momentos de su vida. Revelan, asimismo, partes de esas transformaciones profundas en esa sociedad que hasta la década de 1970 se caracterizaba por la poca separación entre la producción y el consumo, pero también develan cómo los mismos sujetos o agentes sociales locales y foráneos se transformaron y participaron desde sus particulares condiciones socioeconómicas y culturales en esos cambios.

Quiénes narraron parte de sus experiencias de vida y, en específico, los cambios en el consumo de alimentos, vivieron de maneras distintas el tránsito de una sociedad poco comunicada con su entorno regional y nacional, aunque no desvinculada de una serie de procesos globales, y caracterizada por una economía en la que predominaban las pequeñas manufacturas y el consumo de productos regionales, a otra en la cual se multiplicó y diversificó el mercado de alimentos y bebidas de distintas regiones del mundo.

Las narraciones ponen el acento en distintos aspectos: algunas aluden a la violencia estructural por las condiciones de pobreza entrelazadas con la violencia de género y las diferencias de edad ante una autoridad paterna, materna, patronal o de pareja. Otras develan condiciones de trabajo familiar muy duras, pero con recuerdos felices de la infancia.

Sin embargo, es de destacar que quienes tuvieron una niñez de pobreza, explotación y sin estudios (capital heredado), por distintas circunstancias, lograron mejores condiciones de vida o incluso un ascenso en la escala social (capital adquirido). Un caso notorio y excepcional es el de Juana, sobreviviente de la exclusión estructural y la violencia extrema del padre, ha adquirido a lo largo de su vida una serie de aprendizajes, tanto por sus experiencias personales y laborales como por su empeño en lograr una licenciatura, hasta convertirse en una mujer en condiciones sociales y económicas notoriamente mejores a las de muchas mujeres de Chenalhó (su lugar de origen) e incluso sancristobalenses. La incorporación de nuevos conocimientos, incluyó la del consumo de alimentos que le eran desconocidos en su niñez.

En el caso de Carmen, quien, sin contar con estudios, como cocinera y empleada doméstica se hizo cargo de la crianza de sus hijas en su condición de madre soltera y con el apoyo de su padre logró tener un pequeño negocio de abarrotes y del cual se sostienen ella, sus hijas y sus familias. Atribuye al exceso de trabajo sus males gástricos que le impiden tener una dieta variada, sin embargo, continúa consumiendo productos naturales, muchos de los cuales ella produce en su propio terreno. Alejandra, quien también sobrevivió a la pobreza y la explotación desde niña, al abandono de sus padres, así como al maltrato de su pareja y de sus suegros, consiguió romper la violenta relación que vivía al separarse de su esposo y con su empleo de trabajadora doméstica les proporcionó estudios a sus hijos hasta el nivel superior. Las experiencias de trabajo con familias locales y de distintos lugares del país y del mundo, le han permitido adquirir conocimientos culinarios de los que ella se enorgullece, y, pese a que sigue trabajando como empleada doméstica, estos aprendizajes y sus experiencias de vida en general representan capitales que la han fortalecido, al grado de reivindicar su independencia como mujer, sin la necesidad de una pareja.

Por su parte, la mayoría de las personas foráneas entrevistadas llegó a residir a San Cristóbal en su juventud y, excepto Juana que llegó huyendo de la violencia que vivía en la casa de sus padres, el resto lo hizo por razones de turismo, laborales o por matrimonio con una persona originaria de esta ciudad. Se establecieron aquí cuan-

do iniciaban las grandes transformaciones reseñadas en el capítulo 3; así, podemos decir que la inmigración de estas personas forma parte de esos cambios. Los relatos de Dolores, María, Andrés y Miguel testimonian que, dado el momento, su ingreso laboral a instituciones que se estaban creando en los años setenta y ochenta ocurrió con relativa facilidad ya que no había mayor competencia por las plazas, o bien, como en el caso de Juana y Josefa, formaron parte de proyectos impulsados desde dependencias oficiales como el INI o la SEP.

Por otro lado, lo expuesto aquí muestra que las formas de alimentación, a veces precarias, han tenido como base el maíz, el frijol, las verduras, raíces, hierbas y frutos de temporada cuando se trata de personas originarias de Chiapas. De igual forma, el relato de Giuseppe, quien vivió su niñez durante la posguerra en Italia, en un periodo de grandes hambrunas, alude a una alimentación basada en el trigo y, al igual que en la dieta de las familias chiapanecas, con un consumo importante de verduras, hierbas y frutos de temporada; asimismo hace referencia a una variada fauna aprovechada para completar esa dieta.

En contraste con lo anterior, algunas narraciones más dejan ver experiencias de infancias en el seno de familias acaudaladas donde la comida incluía alimentos con base en el maíz y/o el trigo, pero se caracterizaba por la abundancia y la variedad de platillos con mezclas de tradiciones culinarias por el origen distinto del padre y de la madre. Una de las grandes diferencias es que en estos casos el trabajo infantil de la unidad doméstica no era requerido; se trata de familias que en cambio acudían al empleo de cocineras y trabajadoras domésticas, mientras los hijos contaron con una educación escolarizada, la mayoría hasta el nivel superior.

Los inmigrantes que narraron partes de su vida se adaptaron, más temprano o más tarde, a las condiciones prevalecientes, muchos de ellos añorando sazones, sabores y texturas de alimentos acostumbrados desde su niñez; probaron, incorporaron o rechazaron el gusto por ciertos productos del campo, platillos y bebidas regionales, pero también contribuyeron en sus entornos más o menos cercanos con la introducción de ciertas ideas, gustos y prácticas acerca de la alimentación, aunque no exclusivamente.

Una de las modificaciones importantes, que algunas narraciones destacan, se refiere a las relaciones entre la población indígena y no indígena en los espacios comerciales; como el hecho de que hoy en día sea frecuente observar a individuos y familias tsotsiles y tseltales en los centros comerciales en calidad de consumidores y,

dadas las relaciones impersonales que allí imperan, el trato hacia ellos se vaya modificando y sea menos discriminatorio o, cuando menos, que ciertas actitudes racistas no se manifiesten abiertamente. Esto resulta visible porque durante largo tiempo, muchos fuimos testigos del trato despectivo y alevoso que comerciantes locales daban a las mujeres y hombres indígenas en las relaciones de compra-venta. En cambio, como subrayó Dolores en su narrativa, en los grandes supermercados lo mismo vale el dinero de los indígenas que el de cualquier otra persona. Pero, sin duda, en esta transformación también contribuyó la rebelión neozapatista y la fuerza que han adquirido, desde entonces, grupos y organizaciones indígenas ligadas o no al zapatismo –de transportistas, artesanas, comerciantes, pequeños productores y religiosos–.

Otro cambio significativo en la alimentación rural que asoma en algunas narraciones, es el paso de la preparación de alimentos hervidos o asados a los elaborados con manteca o aceite vegetal. En la ciudad el cambio se dio al sustituir la manteca de cerdo –que proveía, principalmente, el barrio de Cuxtitali– por aceite vegetal, debido al crecimiento de la industria de aceites vegetales y a la propaganda en contra del consumo de grasa animal. No obstante, la manteca de cerdo se sigue utilizando en la elaboración de platillos tradicionales que se acostumbran, sobre todo, en festejos familiares, fiestas de los barrios, Día de Muertos, Navidad, Fin de Año, La Candelaria, etc. –frijoles fritos, tamales, buñuelos, pan tradicional, mole, cochito al horno–, no solo entre los originarios de la región sino también entre foráneos que han adquirido el gusto por la comida local. Es importante mencionar que San Cristóbal carece de un rastro; así, persisten mataderos “clandestinos” [en realidad, vecinos de estos lugares saben y denuncian las prácticas insalubres que allí prevalecen], de puercos y reses en la ciudad, además de los de Cuxtitali, de manera que la grasa y demás derivados del puerco se ofrecen en distintos negocios, además de los mercados.

Por otra parte, los alimentos que durante mucho tiempo tuvieron como base los productos agrícolas y pecuarios de la región, poco a poco han incorporado insusmos de diversas partes del país y del mundo, sobre todo con el establecimiento de las grandes tiendas multinacionales desde inicios del presente siglo. Pero también por la demanda de productos no regionales que a un nivel más reducido, han introduciendo quienes han viajado a distintos lugares, así como personas procedentes de otras partes de México y el extranjero que residen en la ciudad desde hace varias décadas. Berenjenas, alcachofas, espárragos, setas, brócoli, incluso el nopal, que aquí no se consumía, forman parte de estos productos que se han ido introduciendo al mercado local en años más recientes.

El notorio aumento en la circulación de mercancías ha favorecido la creación de necesidades y demanda de alimentos e insumos que hasta las décadas de 1970 y 1980 no se encontraban en la ciudad de San Cristóbal o algunos circulaban de forma restringida. Varios de estos productos se han acompañado en determinados momentos por la difusión de información, en ocasiones científica; sin embargo, tal propaganda generalmente responde a los intereses de las grandes industrias de alimentos. Ejemplo de ello es la difusión a favor del consumo de comestibles ricos en grasa vegetal, en antioxidantes o en Omega3, por ello, como señaló Miguel, productos como el salmón se encarecen al ponerse de moda gracias a las campañas de publicidad.

Al mismo tiempo, los mercados de la ciudad ofrecen una enorme variedad de productos del campo y no solo de la región: frutas, verduras, semillas y tubérculos, así como los manufacturados en las pequeñas empresas familiares de la ciudad: carne y demás derivados del puerco, frutas curtidadas en *posh*, productos lácteos, pan y dulces coletos, entre otros (Burguete, 1998; Mariaca y López, 2017; Toledo, 2020). Hay que subrayar también que, ante la falta de empleo, se observan en distintas calles de la ciudad pequeños puestos improvisados en las banquetas, que ofrecen algunas frutas, verduras y flores o pan y dulces regionales; de igual forma, es posible ver durante la mañana, algunas mujeres que recorren las calles jalando pequeños carritos de mandado en los que transportan atole de granillo y a veces empanadas y tamales que entregan en algunas casas y a empleados o dueños de negocios establecidos.

La ciudad sigue siendo un espacio social en el cual el comercio ocupa un lugar preponderante. Todos los relatos refieren la gran variedad de establecimientos tanto locales como transnacionales en los cuales se abastecen y, como plantea Narotzky (2007), claramente expresan sus preferencias o sus opciones según las circunstancias: hay quienes manifiestan su predilección por ciertos mercados o supermercados por la cercanía a su residencia o la comodidad de contar con estacionamiento, sobre todo en aquellos casos en los cuales las personas padecen problemas de movilidad; otros manifiestan el interés por apoyar a los productores y comerciantes locales o la búsqueda de precios más bajos; algunos más optan por establecimientos en los que encuentran mayor calidad. Cabe resaltar que un problema que señalan varias de las narraciones es el limitado consumo de pescados y mariscos por las precarias condiciones de distribución de la pesca de la costa chiapaneca y ante la desconfianza de consumir los productos del mar congelados que ofrecen los supermercados. En general se manifiesta la importancia de consumir alimentos frescos, lo que no excluye

el consumo de algunos comestibles procesados, aun cuando en ciertos productos sus sellos indiquen altos grados de azúcar o grasas saturadas.

Hoy en día los platillos y bebidas tradicionales: tamales, productos lácteos y los derivados del puerco conviven con los de otras regiones de México: Yucatán, Oaxaca, Guerrero, centro y norte del país (Figura 34), así como con comida de la India, italiana, francesa, coreana, tailandesa, china (Figura 35), peruana, venezolana (Figura 36) y salvadoreña.

Imagen 34. Pozole estilo Jalisco, localizado en el andador turístico de El Carmen, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Figura 35. Comida China, local ubicado fuera de Plaza Comercial Chedraui, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.



Figura 36. Comida venezolana, calle Felipe Flores, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Figura 37. Pastelería francesa, ubicada en el andador turístico de El Carmen, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Figura 38. Pan y dulces regionales, mercado Castillo Tielemans, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

De igual forma, la panadería y la repostería locales se ofrecen al mismo tiempo que la francesa, la italiana, la argentina y de la ciudad de México (Figuras 37 y 38). Encontramos además una gran oferta de pizzas, hamburguesas, frituras y bebidas de las grandes cadenas transnacionales (refrescos, jugos y bebidas alcohólicas), pero también de pequeños negocios, junto con aquellas bebidas que en años recientes se producen artesanalmente en Chiapas y distintas regiones del país (cerveza, mezcal, posh y pulque) (Figuras 39, 40, 41 y 42).

Figura 39. ¡Coca Cola no, pulque sí!, en la calle Diego Dugelay, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.



Figura 40. Puesto de atole de granillo, empanadas y pan en la entrada de la Clínica de la Mujer, ubicada de Av. Insurgentes, 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Figura 41. Tlacoyos y Pulque, 2023. Festival de Acciones por el buen vivir<sup>52</sup>.



Fuente: fotografía de la autora.

<sup>52</sup> El festival se llevó a cabo en La Casa de la Cultura de la ciudad de San Cristóbal el 29 de abril de 2023.

Figura 42. Dulces tradicionales y mulitas, calle Real de Guadalupe. Celebración popular de Corpus Cristi, junio 8 de 2023.



Fuente: fotografía de la autora.

Tanto las narraciones de las personas locales como de las inmigrantes, muestran los gustos por la alimentación aprendidos desde la infancia y los adquiridos en el transcurso de sus vidas adultas, y tienen como trasfondo principal, aunque no exclusivamente, los procesos que han transformado al espacio social de San Cristóbal desde las tres últimas décadas del siglo XX.

La sociedad de productores-consumidores que era la ciudad de San Cristóbal en interacción con las localidades rurales alteñas hasta los años setenta del siglo pasado, tiende a ser cada vez más una sociedad consumista en la cual la distancia entre quienes producen y quienes consumen es cada vez mayor, incluso si hablamos de los alimentos regionales llamados tradicionales. En este sentido, el planteamiento de David Harvey es relevante:

Para cualquier habitante del mundo capitalista avanzado (y cada vez en mayor medida para las otras sociedades), la simple cuestión de cuál es la procedencia de los alimentos y quién participa en su producción nos remite (cuando consideramos todos los factores de energía, maquinaria, fertilizantes y demás) a millones y millones de trabajadores diseminados prácticamente por todo el mundo. Ciertamente, la burguesía ha dotado de <<un carácter cosmopolita a toda la producción>>...la genialidad del sistema de mercado es que enmascara las relaciones

sociales entre personas tras relaciones sociales entre cosas (esto es, la transacción en el supermercado). No es difícil concebir un imperativo moral y político que vaya más allá de los que Marx llamó <<el fetichismo de la mercancía>> e imaginar un vínculo relacional con los trabajadores del mundo entero que apunte nuestras obligaciones morales. Pero ¿qué hay de las obligaciones morales que tienen para con nosotros los productores de alimentos? ¿Qué ocurre cuando nos damos cuenta de las aborrecibles prácticas y los peligrosos materiales que forman parte de nuestro suministro de alimentos? (Harvey, 2017 [2009]: 189)

No es casual, por ello, agrega el autor, que asuntos como “las políticas alimentarias y “la soberanía alimentaria” generen “agitación política y [...] preocupación moral y material” (*op. cit.*: 190).

Figura 43. Cafetería y expendio de café orgánico gourmet Maya Vinic, Calle Hermanos Domínguez, Andador del Carmen, 2022.



Fuente: fotografía de la autora.

En San Cristóbal, al igual que en otras latitudes, han surgido proyectos políticos que enarbolan la venta de productos orgánicos y directos de los productores (Ballinas, 2015; González, Nigh y Pouzenc, 2020). Los proyectos de las organizaciones de cafeicultores indígenas campesinos, a los que páginas atrás hicimos referencia, forman parte de estas iniciativas (Figura 43). Otros ejemplos son el Tianguis Agroecológico y Artesanal ‘Comida Sana y Cercana’ o “Mercado orgánico”, mencionado por algunos entrevistados, y que funciona desde 2007 (Ballinas, 2015: 322), La Mercadita, que



surgió un poco después, así como una serie de pequeños tianguis organizados por productores de la región y de diversas latitudes, en donde se incentiva el consumo responsable, en contra de la generación de basura y de los alimentos chatarra. Asimismo, existen distintos proyectos que impulsan la creación de huertos urbanos con la utilización de compostas e insumos orgánicos.

La sociedad cooperativa de productores Maya Vinic forma parte de la organización civil Las Abejas de Acteal, lugar ampliamente conocido por el trágico asesinato de 45 personas, hombres, mujeres y niños hablantes de tsotsil, llevado a cabo por grupos paramilitares en diciembre de 1997.

A lo largo de este trabajo se han expuesto las transformaciones sociales ocurridas desde el último tercio del siglo XX hasta las dos primeras décadas del XXI en la ciudad de San Cristóbal vinculada estrechamente a localidades rurales de su entorno. El foco principal se ha puesto en las diversas maneras en que estos cambios estructurales han sido vividos por algunos sujetos sociales, en particular, con respecto a la alimentación.

Dicho proceso se ubicó en el contexto neoliberal. Se exploró la cada vez mayor escisión entre quienes producen los alimentos y quienes los consumen, a partir del creciente acaparamiento de la industria alimentaria a nivel mundial, por parte de unas cuantas empresas.

Observamos que en este mismo contexto han surgido proyectos que buscan contrarrestar la tendencia creciente del consumismo, cuyas dinámicas, en el lugar de estudio, se desenvuelven en pequeños nichos de producción y consumo.

Finalmente, me parece oportuno señalar que también se han implementado políticas tendientes a revertir el neoliberalismo desde el gobierno federal encabezado por Andrés Manuel López Obrador (2019-2024). De tener continuidad este proyecto, se abre una veta de investigación relevante sobre el impacto social de dichas políticas, en específico, las que buscan la recuperación de la soberanía alimentaria en un escenario de disputas políticas, ideológicas y legales al interior de las instituciones gubernamentales relacionadas con este sector productivo y frente a grandes monopolios de la industria de la alimentación.



## Bibliografía

- Aguirre Beltrán, Gonzalo (1981[1953]). *Formas de gobierno indígena*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Alcalá Moya, Graciela (1999). *Con el agua hasta los aparejos. Pescadores y pesquerías en el Soconusco, Chiapas*. México: CIESAS, UNICACH, CESMECA, CIAD.
- Appadurai, Arjun (2001 [1996]). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Argentina: Ediciones Trilce, S.A. de C.V., Fondo de Cultura Económica.
- Aramoni, Dolores y Gaspar Morquecho (1997). “La otra mejilla... pero armada. El recurso de las armas en manos de los expulsados de San Juan Chamula: el factor religioso” en *Anuario 1996*: CESMECA, UNICACH, pp. 553-611.
- Artigas, Juan B. (1991). *La arquitectura de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas*. México: Gobierno del Estado de Chiapas; UNAM.
- Aubry, Andrés (1991). *San Cristóbal de Las Casas. Su historia urbana, demográfica y monumental. 1528-1990*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Instituto de Asesoría Antropológica para la Región Maya (INAREMAC).
- Bachelard, Gastón (1988 [1938]). *La formación del espíritu científico. Contribución al psicoanálisis del conocimiento objetivo*, México: Siglo XXI.
- Ballinas Aquino, María Luisa (2015). “Producción de alimentos y calidad de vida en el valle de Jovel” en Antonio García y Denise Soares (coords.). *Tópicos socio-ambientales emergentes y productivos en la cuenca de Jovel y su periferia-Chiapas*. México: Universidad Autónoma Chapingo, Instituto Mexicano de Tecnología del Agua, pp. 299-332.
- Bartra Armando (1985). *Los herederos de Zapata*. México: Editorial ERA.
- Bauman, Zygmunt (2007). *Vida de consumo*. México: Fondo de Cultura Económica.

- Berryessa-Erich, Felicia y Tania Cruz Salazar (2020). “Mecanismos de mercantili- zación y revaluación del suelo urbano en San Cristóbal de Las Casas (1998-2003)” en Toledo Tello, Sonia, Anna María Garza Caligaris y Gracia Imberton Deneke (coords.). *Miradas etnográficas sobre San Cristóbal de Las Casas y co- munitades alteñas. Siglos XIX-XXI*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Uni- versidad Autónoma de Chiapas, Instituto de Estudios Indígenas; Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, pp. 138-168. Disponible en: <https://www.iei.unach.mx/>
- Blasco López, Juan Miguel (2001). *Producción y comercialización del aguardiente en Los Altos de Chiapas en la segunda mitad del siglo XIX*. Tesis de Maestría en Antropología Social. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Autónoma de Chiapas.
- Bobrow-Strain, Aaron (2007). *Intimate enemies: Landowners, Power, and Violence in Chiapas*. México. United States of America: Durham, NC. Duke Univerity Press.
- Bourdieu, Pierre y Loïc J.D. Wacquant (1995). *Respuestas por una antropología re- flexiva*. México: Grijalbo.
- Bourdieu, Pierre (1997). Anexo 1 La ilusión biográfica en *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*. Barcelona: Editorial Anagrama, S.A., pp. 74-83.
- Bourdieu, Pierre (2008). *Argelia. Imágenes del desarraigo*. México: El Colegio de Mi- choacán/Camera Austria/CEMCA.
- Burguete Estrada, Manuel (1998). *Los mercados de San Cristóbal. MERPOSUR: El último del siglo XX*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: H. Ayuntamiento Municipal 1996-1998.
- Cañas Cuevas, Sandra (2017). *Multiculturalismo Mágico en una ciudad de Chiapas*. México: Unam, Cimsur.
- Carrasco Enríquez, Noelia (2007). “Desarrollo de la antropología de la alimenta- ción en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios con- temporáneos” *Estudios Sociales*, volumen 16 (30), julio-diciembre de 2007. pp. 79-101. Disponible en: [file:///C:/Users/sonnt/OneDrive/Documentos/ Fichas%20bibliogr%C3%A1ficas/CONSUMO/Alimentos%20y%20alimenta- ci%C3%B3n/Antropolog%C3%ADa%20de%20la%20Alimentaci%C3%B3n. pdf](file:///C:/Users/sonnt/OneDrive/Documentos/Fichas%20bibliogr%C3%A1ficas/CONSUMO/Alimentos%20y%20alimenta- ci%C3%B3n/Antropolog%C3%ADa%20de%20la%20Alimentaci%C3%B3n.pdf)

- De la Fuente Chicoséin, Julio (2009). *Monopolio de aguardiente y alcoholismo en los Altos de Chiapas. Un estudio "incómodo" de Julio de la Fuente (1945-1955)*. Margarita Sosa Suárez (coord.); Stephen Lewis (seles. de texts. e introducción). México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los pueblos indígenas.
- De la Garza Toledo, Enrique (coord.) (2000). *Tratado latinoamericano de sociología del trabajo*. México: El Colegio de México, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Universidad Meropolitana y Fondo de Cultura Económica.
- De la Peña, Moisés (1951). *Chiapas económico*, t. IV. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Departamento de Prensa y Turismo, Sección Autográfica.
- Esponda Jimeno, Víctor Manuel (2011). "Arrieros y caminos de Chiapas. Primera mitad del siglo XX". San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Cesmeca, pp. 141-156. <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/1440?locale-attribute=es>
- Ferrarotti, Franco. (2007) "Las historias de vida como método". *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, vol. 14, núm. 44, mayo-agosto, 2007, pp. 15-40. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Garza Caligaris, Anna María, Fernanda Paz Salinas, Angelino Calvo Sánchez y Juana María Ruiz Ortiz (1994 [1989]). *Voces de la historia: Nuevo San Juan Chamula, Nuevo Huixtán, Nuevo Matzam (versión tzotzil y español) (versión tzeltal y español)*. México: UNAM, CRIM.
- Garza Caligaris, Anna María (2004). "Comerciantes, matanceras y sirvientes: género y legalidad en San Cristóbal de Las Casas durante el porfiriato." en *Mesoamérica*, 25 (46), enero diciembre, Antigua Guatemala, pp. 27-56.
- Garza Caligaris, Anna María (2005). "Barrios de San Cristóbal. Población y género durante el Porfiriato." en *Anuario de Estudios Indígenas X*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Instituto de Estudios Indígenas, Universidad Autónoma de Chiapas, pp. 115-143.
- Garza Caligaris, Anna María (2012 ms.) Tesis para obtener el título de Doctora en Estudios Mesoamericanos, Programa de Doctorado en Estudios Mesoamericanos. México: Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM.

- Garza Caligaris, Anna María (2020). “Cuerpos de la orillada. Gente de Cuxtitali, barrio de San Cristóbal en el siglo XIX (1850-1896)” en Toledo Tello, Sonia, Anna María Garza Caligaris y Gracia Imberton Deneke (coords.). *Miradas etnográficas sobre San Cristóbal de Las Casas y comunidades alteñas. Siglos XIX-XXI*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas, Instituto de Estudios Indígenas; Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, pp. 17-53. Disponible en: <https://www.iei.unach.mx/>
- Gerber, Philipp, (2004). “‘Preguntando caminos’. Café orgánico zapatista: Los tzotziles de la cooperativa Mut Vitz en su caminar autónomo” en *Anuario de Estudios Indígenas X*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Instituto de Estudios Indígenas, Universidad Autónoma de Chiapas. pp. 247- 300.
- Giusti Cordero, Juan. “En memoriam Sindy Mintz (1922-2015)”. *Trabajo, Cultura, Historia... y Dulzura. Estudios del Caribe* [en línea]. 2015, 43(2), pp. 243-251. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39249077008>
- González Cabañas, Alma Amalia, Ronald Nigh y Michaël Pouzenc (coordinadores) (2020). «La comida de aquí». Retos y realidades de los circuitos cortos de comercialización. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y la Frontera Sur, Universidad Nacional Autónoma de México.
- González Casanova Henríquez, Pablo et al. (2007). “La nutrición de los niños preescolares de San Cristóbal de Las Casas: una comparación de dos encuestas de 30 y 22 barrios: en 1986 y 19961” en Camacho, Dolores, Arturo Lomelí González y Paulino Hernández Aguilar (coords.). *La ciudad de San Cristóbal de Las Casas a sus 476 años: una mirada desde las ciencias sociales*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Consejo Estatal para las Culturas y las Artes de Chiapas, pp. 243-255.
- Guiteras Holmes, Calixta (1963). *Los peligros del alma. Visión del mundo de un tzotzil*. México-Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Gutiérrez Pérez, Cynthia (2020). Aspectos sociales que inciden en la configuración de los consumidores reflexivos en: González Cabañas, Alma Amalia, Ronald Nigh y Michaël Pouzenc (coordinadores). «La comida de aquí». *Retos y realidades de los circuitos cortos de comercialización*. San Cristóbal de Las Casas,

- Chiapas: Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y la Frontera Sur, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 153-173.
- Harvey, David (1998 [1990]). *La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio cultural*, Buenos Aires: Amorrortu editores.
- Harvey, David (2007 [2005]). *Breve historia del neoliberalismo*. España: Akal.
- Harvey, David (2017 [2009]). *El cosmopolitismo y las geografías de la libertad*, España: Akal [Columbia University Press].
- Hvostoff, Sophie (2009). “La comunidad abandonada. La invención de una nueva identidad urbana en las zonas periféricas tzotziles y tzetales de San Cristóbal de las Casas Chiapas, México (1974-2001), en Estrada Saavedra, Marco, *Chiapas después de la tormenta, estudios sobre economía, sociedad y política*. México: Colegio de México, Gobierno del Estado de Chiapas, pp. 221-277.
- Imberton Deneke, Gracia (2020). “Notas sobre la mercantilización de los textiles y bordados artesanales de Los Altos de Chiapas (1950-1985)” en Toledo Tello, Sonia, Anna María Garza Caligaris y Gracia Imberton Deneke (coords.). *Miradas etnográficas sobre San Cristóbal de Las Casas y comunidades alteñas. Siglos XIX-XXI*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas, Instituto de Estudios Indígenas; Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, pp.102-137. Disponible en: <https://www.iei.unach.mx/>
- Laudan, Rachel (2013 [2019]). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Levi-Strauss, Claude (1968 [1964]). *Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Longa, Francisco (2010), *Trayectorias e historias de vida: perspectivas metodológicas para el estudio de las biografías militantes*. VI Jornadas de Sociología de la UNLP. La Plata: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Departamento de Sociología. Página WEB: <https://www.aacademica.org/000-027/90>
- López Echeverría, Manuel E. (2007), “Las fincas alemanas en el Soconusco” en: Rendón Cobián (coord.): *Organización y Cultura. Tradición, poder y modernidad en México*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.

- Malinowski, Bronislaw (1986 [1972]). *Los argonautas del Pacífico Occidental I y II*. España: Planeta- De Agostini.
- Mariaca Méndez, Ramón y José Alfredo López Gómez (2017). *El mercado tradicional de San Cristóbal de Las Casas: Una experiencia etnobiológica*. Ecosur. Disponible en CD: [ecosur.mx/el-mercado-trdicional-de-san-cristobal-de-las-casas-una-experiencia-etnobiologica](http://ecosur.mx/el-mercado-trdicional-de-san-cristobal-de-las-casas-una-experiencia-etnobiologica) (consultado el 24 de enero de 2020).
- Massey, Doreen (2005). “La filosofía y la política de la espacialidad, algunas consideraciones” en Arfuch, L. *Pensar este tiempo. Espacios, afectos, pertenencias*. Buenos Aires: Paidós.
- Mauss, Marcel (1979). *Sociología y antropología*. Madrid: Editorial Tecnos.
- Mintz, Sidney (1978) *Taso: trabajador de la caña*. Río Piedras. Editorial Huracán.
- Mintz, Sideney W. (2033 [1996]). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida y el pasado*. México: CIESAS; Ediciones de la Reina Roja; CONACULTA.
- Morales Alquicira, Andrés, Araceli Rendón Trejo y Juana Guillén Mondragón (2020). “La industria agroalimentaria y las grandes empresas”. Repositorio De La Red Internacional De Investigadores en Competitividad, 12, 390–407. Disponible en: <https://let.iiec.unam.mx/node/3498#:~:text=Entre%20las%20grandes%20empresas%20que,%2C%20Sigma%2C%20Alpura%2C%20Yakult>.
- Moscoso Pastrana, Prudencio (1988) *La arriería en Chiapas. Mulas y caballos famosos*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Instituto Chiapaneco de Cultura; Gobierno del Estado de Chiapas; Editorial Fray Bartolomé de Las Casas.
- Moyano Dávila, Camila y Francisco Ortiz Ruiz (2016). “Los estudios biográficos en las ciencias sociales del Chile reciente: Hacia la consolidación del enfoque”. *Psicoperspectivas, Individuo y Sociedad*, vol.15, número 1, pp. 17-29. Disponible en: <file:///C:/Users/sonnt/OneDrive/Documentos/Fichas%20bibliogr%C3%A1ficas/Metodolog%C3%ADa/Moyano%20y%20Ruiz%20Los%20estudios%20biogr%C3%A1ficos.pdf>
- Muñoz, Miguel Ángel y Mercedes Cerdio (2014). “Fiesta de los sentidos: dulces de la cocina sancristobalense” en De la Vega, Katyna (coord.). *San Cristóbal de Las Casas a través de los siglos*. México: Gobierno del Estado de Chiapas. Patronato Chiapas, pp. 401-407-



- Narotzky, Susana (2007), "El lado oscuro del consumo". *Cuadernos de Antropología Social*, núm. 26, 2007, Buenos Aires, Argentina, Universidad de Buenos Aires, pp. 21-39. Página WEB: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180914245002>
- Novo, Salvador (1979 [1967]). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Editorial Porrúa, S. A. de C. V.
- Orozco Gutiérrez, Mario (2004). *La pesca en Chiapas, Tonalá, Chiapas*. m/s. Página WEB: [https://www.fec-chiapas.com.mx/sistema/biblioteca\\_digital/13916.66.59.1.la-pesca-en-chiapas.pdf](https://www.fec-chiapas.com.mx/sistema/biblioteca_digital/13916.66.59.1.la-pesca-en-chiapas.pdf).
- Pedrero Corzo, María Dolores (coord.) (2015). *El placer de nuestras tradiciones. Recetario*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: CONECULTA, Chiapas.
- Pedrero Nieto, Gloria (1984). "IV. Las Haciendas y los ranchos sancristobalenses del siglo XIX. Estudio histórico" en *San Cristóbal y sus alrededores*, t. I. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Gobierno del Estado de Chiapas.
- Pérez Ruiz, Maya Lorena (2004). "Cercos antizapatista y lucha por la tierra en Chiapas. El caso del CEOIC" en Pérez Ruiz, Maya (coord.) Lorena. *Tejiendo historias. Tierra, género y poder en Chiapas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, pp. 31-70.
- Pineda, Luz Olivia (2014). "De la cocina sancristobalense" en De la Vega, Katyna (coord.). *San Cristóbal de Las Casas a través de los siglos*. México: Gobierno del Estado de Chiapas. Patronato Chiapas, pp.391-399
- Pozas, Ricardo (1982 [1959]). *Chamula, un pueblo indio de Los Altos de Chiapas*. La Habana, Cuba: Editorial de Ciencias Sociales.
- Renard, María Cristina (1999). *Los intersticios de la globalización. Un label (Max Havelaar) para los pequeños productores de café*. México: CEMCA; Embajada del reino de los Países Bajos; ISAMAM.
- Reyes Gómez, Laureano (2009). "Ingesta de alcohol entre indígenas de Chiapas. Estudio de cuatro casos. *LiminaR Estudios Sociales Y Humanísticos*, 7 (1), 172-185. Disponible en: <https://doi.org/10.29043/liminar.v7i1.320>
- 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.

- Ruiz Gómez, Mario Iván (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]. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Ruiz Ortiz, Juana María (2022). *Trecientas hormigas*. México: URUCUM Ediciones.
- Rus, Diana (1997). *Mujeres de tierra fría*. México: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Rus, Jan (1995). “La comunidad revolucionaria institucional: la subversión del gobierno indígena en Los Altos de Chiapas, 1936-1968” en Viqueira, Juan Pedro y Mario Humberto Ruz (eds.). *Chiapas. Los rumbos de otra historia*. México: UNAM, CIESAS, CEMCA, U de G, pp. 251-277.
- Rus, Jan (2002). “Don Tacho, El enganchador: Memoria de relaciones interétnicas en Los Altos de Chiapas”, *Anuario de Investigación, 2002*, CESMECA, UNICACH, San Cristóbal, pp.477-490.
- Rus, Jan (2009). “La nueva ciudad maya de Jovel: urbanización acelerada, juventud indígena y comunidad en San Cristóbal de las Casas” en Estrada Saavedra, Marco. *Chiapas después de la tormenta, estudios sobre economía, sociedad y política*. México: Colegio de México; Gobierno del Estado de Chiapas, pp. 169-219.
- Solís-Becerra, Celina Guadalupe y Erin Ingrid Jane Estrada-Lugo (2014). “Prácticas culinarias y (re) conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México” en *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, vol. XII, núm. 2, pp. 148-162.
- Spencer, Daniela (1984). “Trabajo forzado en Guatemala, bracerismo guatemalteco en Chiapas” en: *Cuicuilco* 12. ENAH.
- Strauss Lévi, Claude (1968 (1964]). *Mitológicas 1. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Sulca Báez, Edgar (1996). *Nosotros los Coletos. Identidad y Cambio en San Cristóbal de Las Casas. Separata Anuario 1996*. Tuxtla Gutiérrez: Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

- Toledo Medina, Juan (2013). “Dinámicas territoriales ante la presencia de los supermercados en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas” en Zárate Vargas, Gustavo, Oscar Gordillo Guillén y María Angelina Villafuerte Franco (coords.). *Cam-bios, rupturas y continuidades en la dinámica territorial de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Centro Coordinador del Impresor del Sur, Universidad Autónoma de Chiapas, pp. 297-333.
- Toledo Tello, Sonia (2002). *Fincas poder y cultura en Simojovel, Chiapas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Programa de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Mesoamérica y el Sureste; Universidad Autónoma de Chiapas, Instituto de Estudios Indígenas.
- Toledo Tello, Sonia y Anna María Garza Caligaris (2003). “Las mujeres en el movimiento agrario de Chiapas. Imágenes y estereotipos” en *Anuario IX del IEI*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas, Instituto de Estudios Indígenas, pp. 247-267.
- Toledo Tello, Sonia (2020) “San Cristóbal de las Casas y comunidades alteñas en el siglo XX. Un espacio de productores-consumidores” en Toledo Tello, Sonia, Anna María Garza Caligaris y Gracia Imberton Deneke, *Miradas etnográficas sobre San Cristóbal de Las Casas y comunidades alteñas. Siglos XIX-XXI*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas, Instituto de Estudios Indígenas; Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, pp. 54-101. Disponible en: <https://www.iei.unach.mx/>
- Torres Freyermuth, Gabriela (2013). “Artesanos de luz y estruendo a través de la lente de Vicente Kramsky”. En *Discurso Visual. Revista Digital Cenidiap*, 22, julio-octubre. Disponible en <http://www.discursovisual.net/dvweb22/aportes/aportegabriela.htm>.
- Vargas, Patricia Beatriz (20212). “Somos lo que comemos: un análisis de los aportes de Sidney Mintz a los estudios sociales sobre alimentación y comensalía”. *Apuntes de Investigación* 22. Año XVI, No. 22, pp. 121-126. Disponible en: <file:///C:/Users/sontt/OneDrive/Documentos/Fichas%20bibliogr%C3%A1ficas/CONSUMO/Alimentos%20y%20alimentaci%C3%B3n/Dialnet-SomosLoQueComemos-4509219.pdf>

- Villafuerte Solís, Daniel (2006). *Chiapas Económico. Lecturas para entender Chiapas*. México: Gobierno del Estado de Chiapas/SEP.
- Villalobos Cavazos, Oswaldo y Tim Trench (2014), “¿Pero qué le vamos a hacer?: un testimonio desde la Selva Lacandona, Chiapas”. *EntreDiversidades. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, número 3, otoño-invierno 2014. Universidad Autónoma de Chiapas, Instituto de Estudios Indígenas.
- Viqueira Alban, Juan Pedro (1997). *Cronotopología de una región rebelde. La construcción histórica de los espacios sociales en la Alcaldía Mayor de Chiapas. (1520-1720)*, Tesis doctoral, París, Francia, Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales, 5 T.
- Viqueira Alban, Juan Pedro (2007). “Historia crítica de los barrios de la ciudad” en Camacho Velázquez, Dolores, Arturo Lomelí González y Paulino Hernández Aguilar (coords). *La Ciudad de San Cristóbal de Las Casas, a sus 476 años: una mirada desde las ciencias sociales*. México: Consejo Estatal para las Culturas y las Artes de Chiapas, Gobierno del estado de Chiapas, pp. 29-59.
- Viqueira Alban, Juan Pedro (2009). “Cuando no florecen las ciudades: La urbanización tardía e insuficiente de Chiapas” en Lira Vásquez, Carlos y Rodríguez Kuri, Ariel (coords.). *Ciudades mexicanas del siglo XX. Siete estudios históricos*. Distrito Federal, México: El Colegio de México; Universidad Autónoma Metropolitana-Azcapotzalco; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, pp. 59-178.
- Vogt, Evon Z. (1969). *Zinacantán. A Maya Community in the Highlands of Chiapa*. Cambridge, Massachusetts: The Belknap Press of Harvard University Press.
- William Holland (1978 [1963]). *Medicina en los Altos de Chiapas*. México: Instituto Nacional Indigenista.

## Censos

- Ministerio de Fomento. *IX Censo General de Población y Vivienda 1970*. Secretaría de Industria y Comercio. Dirección General de Estadística 1971. México.
- Censo de Población y Vivienda 2020*. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/> (Consultado el 15 de octubre de 2022).

*Censo Económico 2019*. Secretaría de Economía. <https://datamexico.org/es/profile/geo/san-cristobal-de-lascasas?redirect=true#:~:text=Seg%C3%BAn%20datos%20del%20Censo%20Econ%C3%B3mico,y%20Otros%20Servicios%20Excepto%20Actividades> (Consultado el 22 de julio de 2022).

## Páginas WEB o Publicaciones electrónicas

Diario El Economista, Foxconn y otras firmas asiáticas buscan nuevas fábricas en México, agosto 24 de 2008. <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Foxconn-y-otras-firmas-asiaticas-buscan-nuevas-fabricas-en-Mexico-20200824-0016.html>

Historia del café David. <https://www.cafedavid.com.mx/contenido-cafe-100-chiapanco.php#:~:text=Caf%C3%A9%20David%20fue%20fundado%20por,los%20productores%20de%20la%20regi%C3%B3n>.

Historia del Nescafé, <https://gustobuenvivir.com/2023/04/nescafe-historia/#:~:text=NESCAF%C3%89%C2%AE%20leg%C3%B3a%20M%C3%A9xico%20en%201948%2C%20convirti%C3%A9ndose%20en,ha%20convertido%20en%20el%20preferido%20de%20los%20mexicanos>.

Monribot Villanueva, Juan Luis y José Antonio Guerrero Analco (s/f). El chipilín, un ingrediente místico de la gastronomía del sureste de México, <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/ct-menu-item-25/ct-menu-item-27/17-ciencia-hoy/1455-el-chipilin-un-ingrediente-mistico-de-la-gastronomia-del-sureste-de-mexico>.

Ramos, Isaac F. (2020). ¿Cómo hacer el tascalate? En Chiapas Paralelo. <https://www.chiapasparalelo.com/trazos/cultura/2020/04/como-hacer-tascalate>

Shuti. Diccionario gastronómico, <https://laroussecocina.mx/palabra/shuti/>

The Food Tech (2023). La industria alimentaria en México: Una mirada a su impacto económico y social. <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/la-industria-alimentaria-en-mexico-una-mirada-a-su-impacto-economico-y-social/>

Torres Luquin, Francisco (2023). Industria alimentaria y de bebidas en México impacta favorablemente en el país... y en el mundo. Red Forbes, <https://www.forbes.com.mx/la-industria-alimentaria-y-de-bebidas-en-mexico-impac>



[ta-favorablemente-en-el-pais-y-en-el-mundo/#::~text=Se%20estima%20que%20esta%20actividad,manufacturero%20en%20la%20Rep%C3%BAblica%20Mexicana.](#)

Zacualpa Ecatepec, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas en: [https://mexico.pueblosamerica.com/i/zacualpa-ecatepec/.](https://mexico.pueblosamerica.com/i/zacualpa-ecatepec/)