



HAL
open science

El "anacronismo patrimonial": una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatan (Mexico)

Charles-Édouard de Suremain

► To cite this version:

Charles-Édouard de Suremain. El "anacronismo patrimonial": una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatan (Mexico). Bak-Geller Corona, S. (ed.); Matta, R. (ed.); Suremain, Charles-Edouard de (ed.). Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones, El Colegio de San Luis; IRD, p. 183-205, 2019, Investigaciones, 9786078666270. hal-02563066

HAL Id: hal-02563066

<https://hal.science/hal-02563066v1>

Submitted on 24 Sep 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

EL “ANACRONISMO PATRIMONIAL”. UNA CRÍTICA AL PATRIMONIO ALIMENTARIO A PARTIR DEL CASO DE LA RUTA DEL CHOCOLATE EN YUCATÁN (MÉXICO)

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

RESUMEN

Por medio de la etnografía de una de las muchas rutas gastronómicas de México, este capítulo explora los complejos vínculos entre el patrimonio alimentario y el turismo. El reto consiste en reflexionar sobre las consecuencias que la puesta en escena de este tipo de patrimonio y la narrativa anacrónica que contiene pueden tener en las poblaciones locales. Tres preguntas guían el enfoque: ¿en qué consiste el anacronismo patrimonial?, ¿quién se beneficia de ello?, ¿en qué medida el anacronismo participa o no en la exclusión social?

A partir del análisis crítico de la recreación de un ritual de petición de lluvia, realizado como parte de la promoción turística del Museo del Chocolate de Uxmal (Yucatán), estudiaré las conexiones y tensiones entre el patrimonio alimentario y la mercantilización de la cultura.

Palabras clave: ruta gastronómica, patrimonio, turismo cultural, anacronismo, exclusión.

ABSTRACT

The “Heritage Anachronism”. A Critique of Food Heritage Through the Case of the Chocolate Route in Yucatán (Mexico). Through the ethnography of one of the Mexico’s many gastronomic routes, this chapter explores the complex links between food heritage and tourism. The challenge is

to reflect on the consequences that the staging of this type of heritage and the anachronistic narrative it contains may have on local populations. Three questions guide the approach: What does heritage anachronism consist of? Who benefits from it? To what extent does anachronism participate, or not, in social exclusion? Basing on the critical analysis of the recreation of a ritual to petition for rain, performed as part of the tourist offer of the Chocolate Museum in Uxmal (Yucatan), I will study the connections and tensions between food heritage and the commodification of culture.

Keywords: gastronomic routes, heritage, cultural tourism, anachronism, commoditization, exclusion.

La península de Yucatán, cuya parte más grande bordea la fachada caribe de México, no escapa a la “efervescencia patrimonial” (Juhé-Beaulaton *et al.*, 2013) que parece haberse apoderado del mundo desde hace unas décadas, en primer lugar, bajo el impulso de la UNESCO (Berliner y Bortolotto, 2013) y, luego, de una multitud de iniciativas locales. Lo demuestra, en 2013, la resolución de la Secretaría de Fomento Turístico del Estado de Yucatán, que erigió la cocina local al nivel de “patrimonio cultural inmaterial del Estado”.¹ El Congreso de la región, así como diversas autoridades municipales, fuertemente apoyados por los *chefs* más prestigiosos, han tomado la iniciativa en cuanto a este prestigioso nombramiento. Para perfeccionar la “fábrica patrimonial” (Heinich, 2009) de la alimentación yucateca, estos actores se inspiraron manifiestamente del expediente presentado en 2010 por México a la UNESCO. La institución, recordémoslo, había validado el registro de la cocina tradicional mexicana sobre la Lista representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad.²

¹ Cf. <http://yucatan.com.mx/gastronomia/cocina-yucateca/gran-difusion-de-la-gastronomia-yucateca-como-patrimonio-cultural>.

² “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”, cf. <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400?RL=00400>. El expediente que supone que la región de Michoacán represente a toda la cocina mexicana en su conjunto ha sido preparado y presentado por una estructura semipública, semiprivada, con estatus incierto, a la vez fundación estatal y empresa privada: el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana (ht-

Los criterios movilizados para el apoyo del reconocimiento patrimonial de la cocina yucateca —que no ha sido validada ni por el Estado federal ni por la UNESCO—³ son los siguientes: abundancia de recursos regionales diversificados, antigüedad de las aportaciones originales relacionados a la circulación de productos y de saberes dentro del área mesoamericana y más allá, entre Mesoamérica, América del Sur, Europa y Australia (con la aparición del arroz, la lechuga, la menta, la carne de cerdo, la almendra o el coco), y una supuesta continuidad entre las prácticas alimenticias contemporáneas y las que habrían tenido curso en el tiempo de los mayas prehispánicos. Este último criterio es sin duda el más discutible en la medida en que, para los antropólogos y los historiadores especialistas en la región, la cocina yucateca se relaciona más con la cocina del Caribe que con la de México (Wilk, 2006; Ayora Díaz y Vargas Cetina, 2010; Ayora Díaz, 2012).⁴

Al igual que el caso yucateco, no existe hoy una sola región del mundo donde no aparezcan iniciativas patrimoniales en los campos de la arquitectura, las festividades, el ambiente o la alimentación, entre otros (Arizpe, 2006; Guillaud *et al.*, 2016). Estas iniciativas pueden formar parte de políticas públicas de desarrollo, en particular de aquellas contra la destrucción y por la salvaguardia de los recursos naturales y culturales, como también de políticas turísticas. Otras veces, estas iniciativas son privadas y están, en su mayoría, en contradicción con las políticas públicas, como lo veremos aquí con el caso de una “ruta del chocolate” en Yucatán. Desde hace décadas, la antropología del desarrollo ha ido cuestionando los modos de apropiación o de rechazo de este tipo de iniciativas por parte de las poblaciones. Frente a índices cuantitativos para

<http://www.ccgmx.com/>). Sobre la conformación de la cocina nacional mexicana, *cf.* Pilcher (2008). Sobre las dinámicas contradictorias de conformación de las cocinas nacionales, *cf.* Appadurai (1988) y Hubert (2000).

³Las relaciones con el Conservatorio de la Gastronomía Mexicana son más ambiguas. Aunque éste no reconoce la cocina yucateca como “patrimonio” propiamente dicho, sí reconoce el valor de la “comida o gastronomía tradicional” de Campeche y su aporte al país: <http://www.ccgmx.com/2016/09/07/capsula-turistica-de-la-gastronomia-de-campeche/>).

⁴La referencia idílica a lo “maya prehispánico” recuerda la evocación del glorioso pasado del “inca precolombino” o de los aztecas del México antiguo (Bak-Geller, 2013 y 2016) en la conformación de las cocinas nacionales, no solamente en los primeros recetarios, sino también en la actualidad.

evaluar la situación o el supuesto nivel de desarrollo que se logró, el enfoque etnográfico crítico contraponen estudios detallados sobre las prácticas reales de los actores, haciendo resaltar las contradicciones entre el patrimonio, las políticas desarrollistas y las “necesidades” priorizadas por cada uno de los sectores.

La patrimonialización se puede explicar desde, por lo menos, dos enfoques muy distintos: (i) desde una visión positiva, divulgada por la UNESCO, que presenta un proceso cuyo objetivo es valorar los recursos naturales y culturales y, entonces, recuperar la palabra, la experiencia, el saber hacer o “las tradiciones” de los pueblos olvidados, marginados o “sin voz” en el espacio público; y (ii) desde una visión crítica, destacada por numerosos autores, que evoca una faceta negativa como aquella de parar el curso del tiempo, seleccionar arbitrariamente objetos culturales con fin lucrativo o fijar cierta realidad en un tipo de presente ideal-mítico (Hartog, 2003; Rautenberg, 2003; Bondaz, Isnart y Leblon, 2012). En este capítulo, no se trata de contribuir a este debate de manera teórica, sino partiendo de un estudio de caso etnográfico localizado.

A primera vista, el desarrollo, entendido como una forma de provocar y acompañar el cambio social (Olivier de Sardan, 1995), mantiene una línea de continuidad con la primera visión y contradice claramente la segunda visión. De hecho, al desarrollo se le podría definir como una “forma voluntarista moderna de inducción de transformaciones económicas y sociales”, como lo señala Jean-Pierre Olivier de Sardan (1995: 52, traducción del autor). Aunque un cierto tipo de patrimonio intentaría “cosificar” la realidad para mantenerla en el estado dado, el desarrollo haría todo lo posible para transformarla para fines de mejora. Con base en estas observaciones previas, las preguntas a las que podríamos responder aquí son las siguientes: ¿cuáles son las tensiones entre el desarrollo y el patrimonio, en particular en el contexto actual de globalización del patrimonio o en la era del “patrimonialismo” (Zabludovski, 1996) que conoce México en la actualidad?, ¿qué nos enseña una ruta gastronómica sobre los vínculos ambiguos y contradictorios entre desarrollo, turismo y exclusión (sea ésta social, cultural o territorial)?

Un simple análisis de la documentación y publicidad turística disponible en la *web*, la prensa y en las agencias de viaje es suficiente para percatarse —no sin sorpresa— del potente y súbito lazo que se establece

entre las nociones de patrimonio alimentario y desarrollo. Uno podría pensar que otorgar el estatus de patrimonio a las cocinas o productos alimentarios de una localidad generaría automáticamente una mejora de las condiciones de vida de sus habitantes. Según esta lógica, el reconocimiento patrimonial de la cocina yucateca alentaría a los turistas que visitan la península por sus playas de ensueño y pirámides mayas a permanecer más días en la región para degustar su particular gastronomía, y ésta última se convertiría en una importante fuente de ingresos para la población local. Este lazo explícito entre patrimonio alimentario, turismo y desarrollo se inscribe en la continuidad de las prioridades del Estado federal, las cuales aparecen claramente en la Ley de Fomento de la Gastronomía Mexicana, cuyo proyecto ha sido aceptado y presentado por el Presidente de la República en agosto de 2015. En ese sentido, mediante iniciativas regionales y nacionales, la alimentación —yucateca primero y mexicana después— se vería izada a la altura del gran y prestigioso patrimonio arqueológico y urbano del país, aportando en consecuencia una plusvalía fuerte a Yucatán y, por extensión, al país entero.⁵

TENSIONES ENTRE PATRIMONIO Y DESARROLLO

En su análisis exhaustivo del caso francés, la historiadora Julia Csergo (2016) se pregunta si la gastronomía se ha convertido en “una mercancía como cualquier otra”. Al elaborar una respuesta, Csergo termina adentrándose en una cuestión más amplia: la posibilidad de comerciar los recursos culturales o no hacerlo —y si la respuesta es afirmativa, hasta qué punto—. Esta cuestión es también válida en el contexto de la península yucateca, aunque los dirigentes políticos y los promotores del sector turístico no la aborden en esos términos. Para estos actores, oficialmente implicados en el desarrollo del país, el patrimonio alimentario se impone ante todo como una palanca eficaz para dinamizar la economía. La cocina, o la gastronomía, de Yucatán, es objeto

⁵ Sobre el vínculo entre patrimonio alimentario y turismo, *cf.* Álvarez (2004), Espeitx (2004). Sobre la importancia del desarrollo turístico en la zona y sus múltiples efectos negativos sobre el medio, la estructura agraria, los recursos culturales y la sociedad en general, *cf.* Marín Guardado, García de Fuentes y Daltabuit Godás (2012) y Marín Guardado (2015).

de un ambicioso plan de valoración basado en una fuerte afirmación patrimonial y el impulso turístico. En este contexto donde lo económico se impone a lo cultural, los debates entre científicos sociales sobre las particularidades de la cocina yucateca y sus tensas relaciones con la cocina mexicana tienen poco peso (Ayora Díaz, 2012; Wynne, 2015). Si bien la cocina yucateca no ha cejado en su empeño de distinguirse de la cocina mexicana mediante el empleo de influencias e ingredientes europeos, sudamericanos y caribeños (Ayora Díaz y Vargas Cetina, 2010), ese carácter “rebelde” ha sido confinado a los límites de lo anecdótico y, también, ha sido reapropiado por agentes patrimoniales interesados en valorar y comercializar una cocina “típicamente regional”.

Saber quién cosecha los beneficios —materiales e inmateriales del patrimonio y el desarrollo— es central en esta discusión. Más allá de un carácter performativo de los discursos alrededor de los supuestos beneficios —necesarios e inmediatos— del “milagro turístico”, conviene detenerse sobre estudios de caso para comprender sus lógicas, límites y efectos en el ámbito local. Es un hecho bien conocido por la literatura antropológica que los promotores del patrimonio y del desarrollo asumen una visión clara de las “necesidades” de los “beneficiarios”, ya sean individuos, pueblos o grupos. Pero esa suposición se fundamenta en otra, aún más hipotética: el hecho de que los actores locales tengan siempre una idea clara y precisa de sus propias “necesidades” y que las puedan expresar libremente, sin ninguna coerción. Un gran número de antropólogos han sido críticos de una lógica “desarrollista” que no da cuenta de las relaciones de poder locales, de los juegos de actores, de las dinámicas de reinterpretación o del desvío del desarrollo frente a los supuestos “beneficiarios del desarrollo” (Long y Long, 1992; Olivier de Sardan, 1995; Biershenk, Chauveau y Olivier de Sardan, 2000; Vidal, 2010; Suremain, 2013). La antropología del desarrollo cuestionó la noción de “necesidad” y las ideas preconcebidas y “objetificadoras” sobre las expectativas y estrategias de los actores. Asimismo, cuestionó el axioma según el cual las necesidades de la gente son universales y claramente definidas.

RUTAS GASTRONÓMICAS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO

¿Pero qué son exactamente las rutas gastronómicas? Una pregunta en apariencia tan sencilla no tiene respuesta inmediata o definitiva, a pesar de las definiciones normativas que proporcionan no nada más los investigadores (Barrera, 2006),⁶ sino también los sitios *web* de instituciones públicas (nacionales y regionales) y de agencias de viaje.⁷

En lo que respecta al caso mexicano, una primera escala de análisis permite identificar diferentes rutas gastronómicas por tipos de alimentos: por ejemplo, el chocolate, el vino, el mezcal o el mole; pero también por tipos de tradiciones culinarias, como “la maya”, “la del desierto”, “la colonial del valle central” o “la urbana”; o por tipos de temáticas asociadas a la gastronomía, como “el chocolate y las pirámides”, “el mezcal y las haciendas”, “las plantas y los peregrinos indígenas” o “el mole y los conventos”. Una segunda escala de análisis permite identificar varios tipos de promotores de iniciativas patrimoniales: por ejemplo, las secretarías de Cultura o de Turismo, el estado de Quintana Roo, la asociación de jefes de cocina de la Ciudad de México, el gremio de las agencias de viaje de la ciudad de San Miguel Allende, un grupo de investigadores, como en el pueblo de Real de Catorce (San Luis Potosí)⁸ o, en el caso que nos interesa, el museo privado del chocolate en Uxmal. Iniciativas patrimoniales como las rutas gastronómicas surgen de múltiples niveles de decisión, instancias o entidades territoriales. Cada una implica la participación de numerosos actores de la sociedad civil, del sector privado agroindustrial o del sector público por medio de varias actividades estrechamente entrelazadas (ferias, exhibiciones, mercados, festivales).

⁶Para un ejemplo de las transformaciones de las identidades locales de una región francesa debido a la emergencia de rutas turístico-gastronómicas impulsadas por el éxito económico asociado al patrimonio alimentario, *cf.* Bessièrre (1998 y 2013). Para un ejemplo sobre Perú, *cf.* Matta (2016).

⁷Entre los numerosos sitios que se pueden consultar, véase <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas.jsp>.

⁸Se trata de una serie de rutas vinculadas indirectamente a la alimentación por medio del conocimiento del desierto potosino y de los aportes de las plantas endémicas. El proyecto ha sido elaborado con base en investigaciones antropológicas realizadas por Neyra Alvarado Solís y Onésimo González Costilla: <http://www.visitasanluispotosi.com/Principal/Descargables/RSaberes.pdf>.

Aunque cada ruta es única y requiere de un análisis específico, comparten similitudes en cuanto a la movilización de la noción de “patrimonio alimentario” para justificarse, sin que ésta sea necesariamente explícitamente discutida. Cada ruta turística o gastronómica corresponde a lo que he propuesto llamar una “configuración patrimonialista” (Suremain y Galipaud, 2015: 10), que se caracteriza por la diversidad de las referencias explícitas o implícitas que se hace a la noción de patrimonio, al cual se le considera como un recurso y un pretexto a la vez. Tal fenómeno no es una peculiaridad de México; muchos son los países que promueven los campos gastronómico y turístico como elementos centrales del patrimonio (Timothy, 2016).

De la diversidad de las rutas y de la identificación de los actores involucrados en su creación se puede constatar que la ruta gastronómica, que se presenta a primera vista como un espacio claramente definido, es en realidad una construcción social compleja. En este sentido, la ruta se aparenta al espacio social en el sentido que le da Georges Condominas (1980): no se trata tanto de un territorio *per se*, sino de un conjunto de relaciones e interacciones sociales que le dan al espacio un sentido particular, más allá de sus limitaciones físicas. De hecho, el estatus económico, cultural y político de cada ruta puede ser muy distinto: algunas rutas son oficiales, otras no; unas cuentan con un fuerte apoyo jurídico-legal, otras no; unas reciben apoyo financiero por parte del sector industrial o del Estado, otras no. Además, la finalidad mercantil de las rutas puede tener consecuencias sociales opuestas: ciertas rutas pueden beneficiar directamente a las poblaciones locales, mientras otras pueden servir sólo a sus promotores. Vemos entonces que los espacios sociales conformados por las rutas gastronómicas son muy diversos, heterogéneos y remiten la mayoría de las veces a relaciones sociales, económicas, culturales y de poder asimétricas entre los diversos actores que las integran, es decir, los campesinos, los turistas, los promotores turísticos o empresariales, sin olvidar las diversas instituciones estatales, paraestatales y privadas.⁹

⁹En este sentido, el espacio social se vincula de manera estrecha con la noción de *ethnoscape* desarrollada por Arjun Appadurai (1990), a continuación de Condominas (1980).

EL “CACAO MAYA”: PUESTA EN ESCENA Y NARRATIVAS ANACRÓNICAS

Una etapa importante de la ruta que me va a servir de ejemplo consiste en la visita al sitio arqueológico de Uxmal y al Museo del Chocolate. Ambos distan entre sí 500 metros y están separados por la ruta Puuc (“montículos”, en lengua maya), mejor conocida como la ruta de las pirámides. Los dos sitios no tienen vínculos administrativos, aunque la presencia del museo a la orilla del famoso complejo arqueológico no puede ser pura coincidencia. Hay grandes posibilidades de que el turista que pasa primero por el sitio maya vaya a disfrutar a continuación de la visita del Museo del Chocolate.

El museo es propiedad de un grupo agroindustrial multinacional belga dedicado a la fabricación y a la importación/exportación de chocolate proveniente de América Latina, del Caribe, de África y de Asia. Desde el 2008, el grupo tiene una plantación cacaotera de 300 hectáreas y un centro de investigación en la zona de Tikul, en los alrededores del museo; ambos se pueden visitar con cita previa. Inaugurado en 2014, el Museo del Chocolate de Uxmal es el último de una serie de cuatro museos llamada “Choco-Story”; tres localizados en Europa: Brujas, Praga y París, el primero inaugurado en 2004. La vocación del museo yucateco es recuperar la tradición del saber hacer chocolatero belga mediante la fabricación industrial de un producto elaborado a partir de chocolate local, como lo explica la publicidad de los sitios *web* patrocinados por el grupo.¹⁰

El museo de Uxmal cuenta con una casa patronal, un terreno de unas siete hectáreas, tiendas, chocolatería, chozas informativas. Una vez que ingresa en el museo, el turista sigue los senderos pedestres que se pueden recorrer fácilmente entre varios espacios: pastos con animales silvestres (jaguar, venado, pavo o guajolote, mono araña), cacaotales, plantaciones hortícolas, el conjunto con una explícita vocación pedagógica. El turista descubre los numerosos letreros que proporcionan informaciones sobre las parcelas cultivadas con plantas no necesariamente originarias de la región (chiles, tubérculos, etc.), sino de todo el país. Por esta razón, el

¹⁰ El museo no tiene sitio *web* propio, aunque numerosos sitios turísticos lo mencionan. Existe por lo menos un video promocional realizada por el museo: <https://www.youtube.com/watch?v=5dnF-yQ5a4M>

vasto terreno esta irrigado constantemente gracias a un sistema mecánico sofisticado. Se exhiben también unos arbolitos de cacao de cuyos orígenes locales no existen registro: se explica, por el contrario, que la acidez de las tierras tropicales y la escasez de lluvia durante varios meses en la península no permiten una producción periódica del cacao; se insiste sobre la importancia y la calidad de la producción del cacao tabasqueño u oaxaqueño (en menor medida que la de Chiapas, Soconusco o Oaxaca); por último, se hace hincapié sobre la necesaria globalización del mercado del grano debido a su producción relativamente irregular en América Latina, y en México en particular. Entre líneas, se reconoce la necesidad de conseguir cacao asiático y africano para alcanzar el nivel de productividad chocolatera que se persigue.

Por el camino, el turista se detiene en cinco chozas construidas al estilo maya —con techo de palmeras entrelazadas y paredes de madera— en donde puede descubrir fotos, textos y esquemas diversos sobre las etapas de la elaboración del chocolate. Esta parte de la visita hace viajar al turista por África, Europa y América Latina, lo que provoca un cambio de aires bastante sorprendente. De manera general, se ofrece poca información sobre el origen geohistórico del cacao, a pesar de las investigaciones arqueológicas que demuestran su anterioridad en la zona amazónica del Ecuador (Lanaud *et al.*, 2012; Zarrillo *et al.*, 2018). Se insiste más en las explicaciones sobre el chocolate, al mismo tiempo que se argumenta que la bebida es una “invención maya” (aunque el cacao y probablemente el chocolate fueron consumidos por los olmecas antes del surgimiento de la cultura maya).¹¹ Así, mediante el énfasis en la diferencia entre el cacao y el chocolate, la narrativa se centra sobre la preeminencia de la “cultura maya” y su mayor y valiosa aportación al mundo. En este espíritu, las chozas se llaman sucesivamente: “Los mayas y el cacao”, “El cacao”, “Casa y cocina maya”, “Llegada del chocolate a Europa” y “Fabricación del chocolate”. En la última choza, el turista puede degustar varios tipos de chocolate, del más suave al más amargo, con o sin especies (chile, achiote, pimienta, etc.), todos “de origen maya”. Los empleados del museo encargados de la degustación explican al turista cómo se prepara la “bebida ancestral de los mayas”, usando como tazones cortezas

¹¹ Véase, por ejemplo, <https://inah.gob.mx/en/boletines/2244-hallan-residuos-de-cacao>.

de jícaro (*Crescentia cujete L.*) y cucharas de madera rústicas. Antes de servir la bebida, se le hace espuma usando un molinillo de madera torneada, un tipo de batidor inventado por los españoles de la Nueva España a inicios del siglo XVIII. Son muy pocos los turistas que notan los anacronismos introducidos por la presencia de la cuchara y del molinillo, sin mencionar el uso de las ollas, del gas o de la leche.

El museo cuenta también con la reconstitución de una casa patronal del siglo XVI, cuyas salas, distribuidas alrededor de un pequeño patio central, albergan diferentes actividades comerciales: tienda de chocolate, venta de productos derivados del museo (camisetas, tazones, libros). Algunas salas cuentan con aire acondicionado para conservar el chocolate. El sitio *web* del museo proporciona un documento que certifica la presencia histórica de la hacienda en el lugar, lo que la vuelve un elemento no solamente antiguo, sino “nativo” y casi fundador de la vida económica y social de la región. En el documento se hace referencia a los dueños sucesivos de la hacienda y a algunos de los acontecimientos político-administrativos de la zona, pero muy poco a la situación laboral o territorial de la población indígena nativa que ha vivido allí en las épocas referidas. Este tipo de información, que podría sonar falso en este contexto, se ve subordinado a una narrativa centrada en exclusiva en la aportación técnica de la gloriosa población maya prehispánica que no tiene nada que ver con los mayas contemporáneos, ya sean campesinos o no.

LA CEREMONIA DEL CACAO: ¿UN RITUAL DE DESPOSESIÓN?

Sin embargo, el clímax de la visita ocurre cuando el zumbido sordo de una concha marina llama la atención a intervalos regulares. El cuerpo del músico que toca el instrumento está pintado de azul brillante en su totalidad; descalzo y con el cabello largo y suelto. Su mirada y actitud son muy serias, casi severas. El turista se da cuenta al instante que el músico encarna “el indígena maya” de la gloriosa época prehispánica al cual se hace referencia tanto en las señales informativas de las chozas como en el embalaje de las barras de chocolate que se venden en la tienda del museo. Sin pronunciar una sola palabra, el músico dirige al

turista hacia un cobijo con techo de paja desde donde puede apreciar la “ceremonia del cacao”. La puesta en escena es espectacular: la ceremonia reúne a una decena de hombres robustos, que unos turistas llaman de inmediato “hombres cacao”, quienes bailan y cantan alrededor de un altar sobre el cual reposa una imitación de mazorca de cacao enorme. Después de haber imitado animales silvestres (jaguares, monos, etc.) y bailado, solos y en grupo, los “hombres cacao” velan la mazorca en voz alta y en idioma maya. La ceremonia dura unos quince minutos y empieza de nuevo luego de un cuarto de hora de descanso. La ceremonia se termina con una “limpia espiritual” de los turistas operada por el curandero que ha animado la ceremonia. El curandero usa mazorcas y hojas reales de cacao para proceder. Al igual que el músico, se ve muy serio y no intercambia palabra alguna con sus “pacientes” durante la limpia.

Este tipo de ceremonia remite directamente al debate antropológico sobre el *continuum* entre actuación y *performance* o ritual y teatralización, considerado por varios autores de la corriente de los *performance studies* como una forma contemporánea y renovada de los rituales “tradicionales” (Turner, 1979). De hecho, existen múltiples puntos comunes entre las *performances* artísticas y rituales: (i) el juego entre las dimensiones espacio-tiempo (presente *vs.* prehispánico); (ii) la resignificación de los artefactos y su manipulación (cacao *vs.* maíz): en este caso, la mazorca de cacao y su poder explícitamente mágico sustituye a la mazorca de maíz, nutricia, de forma implícita; y (iii) la producción de un tiempo particular (aceleración *vs.* desaceleración) y de símbolos inéditos (práctica secreta *vs.* publicidad comercial).¹² Más allá de la dimensión semiritualizada, medio irónica o medio seria de la ceremonia, sobre la cual no me voy a detener más en este texto, ¿qué se puede resaltar sobre la relación entre patrimonio y desarrollo?

En primer lugar, la puesta en escena casi surrealista del cacao como planta mágica y alimento supuestamente nativo sorprende por una contradicción: si, por un lado, las informaciones botánicas e históricas insisten en la escasez de la planta en la región, por otro lado la ceremonia insiste en la continuidad histórica del cultivo del cacao, que en realidad no existe en Uxmal. Por cierto, la marca belga tiene sus cacaotales en

¹² Actas del congreso “Performance, art et anthropologie”, Musée du Quai Branly, 2009: <https://journals.openedition.org/actesbranly/109>.

Tabasco, Oaxaca y Chiapas, y compra también el grano a diversos mayoristas del país. De cierto modo, la empresa inventa así una tradición, en el sentido que le dan Hobsbawm y Ranger (1983), tanto en el plano agronómico, como del consumo y de la referencia histórico-cultural. En este sentido, la invención del cacao como patrimonio se basa sobre un anacronismo cultural imaginario. El cacao se ve claramente valorado como recurso natural y cultural no sólo para justificar la existencia de un museo, sino también para darle una connotación cultural a la empresa internacional que lo administra. El mismo proceso se observa con varios productos comerciales, en particular en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas en Chiapas. En el lapso de una década, toda esta región se hizo conocer como “productora tradicional” de cacao y de café, y fue así como aparecieron varios museos y tiendas finas. A pesar de su historia agronómica, social y cultural estrechamente vinculada a la milpa y a la producción de maíz, frijol, chile, entre otros, la región cambió por completo de imagen, por lo menos desde el punto de vista turístico, para volverse cafetalera y cacaotera. En el caso de la península, el “cacao maya”, promovido a varias escalas, se ha vuelto a la vez el motor económico y cultural del desarrollo de la región.

En segundo lugar, la valoración del cacao se fundamenta en la selección de una serie de prácticas culturales supuestamente mayas, pero que son recreaciones ficticias pese a todos los esfuerzos teatrales para darle coherencia y verosimilitud. Los especialistas en religión y rituales mayas no han mencionado jamás ceremonias dedicadas a la gloria del cacao. Además, la ceremonia exhibe reproducciones de esculturas, estelas y otros artefactos prehispánicos cuya versión original se pueden apreciar en el sitio cercano de Uxmal. De manera indirecta, la ceremonia hace también eco del espectáculo nocturno de luz y sonido del mismo sitio durante el cual son numerosas las referencias al cacao como planta ritual o moneda. Así, la ceremonia constituye un tipo de anacronismo espacio-temporal que produce la visión a la vez exótica y esotérica del cacao. Esta visión corresponde asimismo a la representación de los mayas que fabricó la Secretaría de Cultura, Conaculta, cuando definió la ruta del chocolate como “El misterio y el origen de los Mayas”. Parece entonces que el anacronismo es un efecto constitutivo de la consolidación del cacao como artefacto patrimonial.

Por último, y en relación con el tema de la exclusión social y cultural, pude constatar, tras indagar entre los empleados-actores que laboran en el museo, que la ceremonia del cacao es una versión profundamente reinterpretada de un ritual campesino que se realiza en una comunidad que colinda con el museo. Específicamente, se trata de un ritual de petición de lluvia para maizales que dura varios días alrededor del 3 de mayo (día de la Santa Cruz), bastante común en la zona.¹³ Los empleados-actores me explicaron que eran “originarios de la comunidad”; me dijeron también que “la empresa” les había pedido transformar su ritual en “espectáculo” a cambio de conseguir trabajo asalariado. Este tipo de trato provocó lo que los empleados-actores llaman “el refuerzo de unos conflictos antiguos” que, en apariencia, generaron fuertes divisiones en la población. A esto, añaden que “hace unos años atrás, la empresa [el museo] se ha apropiado las tierras de la comunidad gracias a las amistades del dueño con un ex gobernador de Yucatán”. De todos modos, estos elementos de posible conflicto entre los actores locales, de los que no tengo más información y que son muy difíciles de averiguar, apuntan al doble proceso de “desposesión” que podría sufrir la comunidad tanto en lo territorial como en lo cultural. Al punto que a la ceremonia del cacao se le podría llamar “ritual de desposesión”.

¿A QUIÉN BENEFICIA EL PATRIMONIO Y QUÉ TIPO DE BENEFICIOS?

En última instancia, podemos preguntarnos ¿a quiénes benefician las rutas gastronómicas y, ante todo, qué tipo de beneficio conlleva? La respuesta va mucho más allá de la identificación de los actores económicos o del mero hecho de medir el peso financiero de la actividad comercial relacionada, aunque ésta ya sería una tarea muy delicada de desempeñar en la medida en que los intereses de los actores (empresarios privados, políticos del Estado, promotores turísticos, simples consumidores...) están fuertemente interrelacionados. En realidad, el asunto se vuelve aún más complejo si se considera la situación global de las poblaciones locales,

¹³También existen recreaciones de rituales de petición de lluvia con fines turísticos. Véase <http://yucatan.com.mx/multimedia/recrean-un-tradicional-ritual>.

así como su acceso muy limitado a los valores múltiples que se vinculan con la imagen a la vez patrimonial, turística y mercadológica del cacao.

En el caso particular de la ruta del chocolate, cabe constatar que los que ganan dinero, prestigio y reconocimiento son ante todo los empresarios privados, sean del sector turístico o industrial. A pesar de sus esfuerzos por crear la impresión de un beneficio mutuo, los empleados del Museo del Chocolate —sobre todo los empleados-actores— se sienten despojados a varios niveles. Aparte de algunos empleos asalariados, la presencia del museo no implica ningún otro beneficio para la comunidad en donde residen. En el plano agrícola, la ruta del cacao tampoco es representativa de la zona para los campesinos, cuya producción cacaotera, además de ser marginal, es invisibilizada en su totalidad por la marca de chocolate vendida en el museo. Esa situación no se debe solamente a la política casi monopolística de compraventa del cacao en la zona, sino también a un proceso más general y antiguo de apropiación de grandes superficies de tierras comunales y ejidales campesinas por parte de actores privados a la escala del país (véase, entre otros, Carrera Quezada, 2017). En la península, la producción local del cacao y el campesinado que se hace cargo tiene muy poco peso económico y simbólico. Como me comentó un actor-empleado del museo, también campesino en la zona, la ruta del chocolate se podría rebautizar como “la ruta de Choco-Story”, recuperando el nombre de la empresa a la que pertenece el museo.

Obviamente, no podemos generalizar la idea de que no existen iniciativas locales que vendrían a contradecir este ejemplo. Pero la relación de poder es, de hecho, muchas veces desigual. Existe, por ejemplo, en la ciudad de Campeche —situada en el estado vecino del mismo nombre—, una pequeña fábrica de chocolate que trabaja con molinillo propio y productores locales, y que logra vender unas tabletas de alta calidad en el mercado nacional (e incluso en Estados Unidos, cuando la dueña viaja allá). Esta empresa familiar es prácticamente marginal; no se integra hasta ahora a las rutas del chocolate conocidas, ni aparece con frecuencia en los folletos turísticos. A pesar de ello, la fábrica se sube a la ola de la patrimonialización y de entusiasmo alrededor del cacao con el objetivo de construir y consolidar su imagen de manera original. En este caso, la dueña organiza talleres de fabricación de chocolate abiertos al público. Los talleres tienen lugar en la cocina de una casa-museo co-

lonial del centro de la ciudad. Para la ocasión, la casa-museo es temporalmente privatizada, lo que permite al turista tener acceso exclusivo a la cocina. La orientación de los talleres es más bien técnica: se aprende en vivo, a base de observaciones, demostraciones y explicaciones, cómo elaborar la masa a partir de granos de cacao lavados y tostados; cómo trabajarla para suavizarla; cómo darle un sabor particular agregándole especias; cómo elaborar tabletas con moldes diferentes.

En este caso, las explicaciones proporcionadas por la dueña no remiten a unos ancestros mayas imaginarios, pero sí a los “ancestros reales” de su propia familia. Ella relata cómo ha ido rescatando las antiguas recetas de repostería de su bisabuela. Sin embargo, un personaje esencial para el rescate fue la hija de la empleada doméstica de la bisabuela. Al pasar mucho tiempo en la cocina, ella se impregnó de este conocimiento y lo compartió después con la dueña. Evidentemente, la dueña hizo todo un trabajo de traducción de la memoria oral de la hija de la empleada para ponerlo por escrito. Ha ido adaptando las recetas antiguas a la época actual, sustituyendo algunos ingredientes. La dueña cuenta que hace esfuerzos de adaptación culinarios cuando es invitada a Estados Unidos para ofrecer su taller. De manera general, este tipo de recuperación de la memoria y de adaptación constante de lo antiguo a lo moderno es muy ilustrativo de lo que sucede en muchos procesos patrimoniales alimentarios: se invisibilizan algunos ingredientes “reales” de las recetas, de los platos o de los alimentos para sólo considerar aquellos percibidos como pertinentes (Matta, 2013). Resulta que las recetas actuales hacen referencia a un saber antiguo, pero omiten el rol social esencial de la hija de la empleada doméstica. Sólo se la menciona como si fuera una anécdota, cuando en realidad es la depositaria ineludible del conocimiento no sólo para el rescate de las recetas, sino para su elaboración contemporánea.

CONCLUSIÓN: ANACRONISMO PATRIMONIAL Y EXCLUSIÓN SOCIAL

Desde una perspectiva teórica, esta etnografía crítica de los vínculos entre patrimonio alimentario, turismo y desarrollo a partir de la ruta gastronómica de la península yucateca resalta la importancia de la figura esti-

lística del anacronismo en la conformación de una verdadera “narrativa patrimonial” sobre el origen histórico-cultural y geográfico del cacao maya. Este tipo de narrativa se inscribe dentro del creciente fenómeno que algunos autores denominan “economía de la identidad” o “mercantilización de la cultura” (Comaroff y Comaroff, 2009) en el mundo occidental. A grandes rasgos, como lo plantea Jean-Pierre Hassoun (2016), la narrativa elaborada por los múltiples actores vinculados a la gran empresa industrial (creadores, diseñadores, historiadores, antropólogos, comerciales)¹⁴ se puede interpretar como una tentativa de “trazabilidad histórica y simbólica”. Más allá de la simple función de colorear una actividad lucrativa, la narrativa patrimonial es una de las condiciones esenciales para valorar simbólicamente la imagen del producto. Sirve también para darle una existencia arraigada en el imaginario gastronómico de los turistas y, más aún, de todo consumidor potencial.¹⁵

La narrativa patrimonial no se limita a la producción del embalaje exterior exótico de las barras de chocolate, se extiende a toda la puesta en escena de cada uno de los componentes (chozas, campos pedagógicos, ceremonia del cacao...) del museo. Como intenté mostrar, cada componente es esencial para el éxito de la narrativa. Así, las estrechas interrelaciones e intercomprensión mutua de cada uno de estos componentes podrían formar parte de lo que Igor Kopytoff (1986) llama “la biografía cultural de las cosas”. Cada cosa aporta un elemento justificador adicional que viene fortaleciendo a la narrativa en su conjunto. En esta dinámica, la eficacia simbólica y performativa de la narrativa patrimonial del cacao se fundamenta en el manejo de una serie de anacronismos culturales, históricos, económicos y agroecológicos que pretenden crear una continuidad cultural dentro de una historia social, cultural, política y económica marcada por múltiples rupturas.

Quizá haya un aspecto aún más importante del anacronismo, que está directamente vinculado con el desarrollo y la exclusión. El anacronismo convierte la narrativa patrimonial en un discurso y una práctica con una sola voz, sin discrepancias, tensiones o posibilidad de respues-

¹⁴ Sobre el papel y el rol del investigador científico en la patrimonialización, *cf.* Suremain y Galipaud (2015).

¹⁵ Sobre las mil y un formas del imaginario gastronómico, *cf.* Csergo y Etcheverría (en prensa).

ta de parte de las poblaciones locales. En otras palabras, la narrativa patrimonial del cacao —a la vez comercial, turística y cultural— remite implícitamente a un tipo singular de régimen social de temporalidad y de alteridad, donde ambas dimensiones se encuentran relacionadas de forma estrecha (Fabian, 1983). Para recrear un “exotismo alimentario” (Régnier, 2004) popular y políticamente aceptable, la narrativa tiene que reincorporar al indígena maya como genio creador del cacao, evitando al mismo tiempo todo tipo de controversias culturales, sociales, económicas e históricas sobre su situación en la sociedad mexicana contemporánea. En la narrativa patrimonial del cacao, el indígena representativo del “glorioso pasado maya” debe quedar en una posición tan distante como para garantizar el exotismo inherente a la valoración del producto. La producción de una “tradición cacaotera” remite a la estetización aséptica del mundo maya, la cual le permite existir de forma neutralizada en la sociedad (Hale y Millamán, 2006). Parecería también remitir a un tipo de “versión comercial” del multiculturalismo.

A fin de cuentas, ¿qué es lo que permite valorar la “ruta del chocolate”? ¿Qué tipo de patrimonio alimentario (saberes, conocimientos, experiencias) pretende promover? ¿A qué actores? ¿Campesinos, artesanos, industriales? Si las preguntas quedan abiertas, hay evidencias que sugieren que esta ruta se fundamenta en un proceso de apropiación, explotación y valoración de un recurso a la vez natural y cultural que no es “local” en su sentido estricto. Al contrario, la ruta es el producto de una narrativa basada en la creación de un paisaje, de una sociedad y de una historia ideales, en cuyo centro se halla el cacao. Hasta el punto de que lo que se podría llamar la “geografía y la sociedad cacaotera imaginaria”, oculta todos los otros recursos, como el maíz o el frijol, considerados como de primera necesidad para el campesinado local.

Así, el anacronismo llega a ser una dimensión central de la narrativa patrimonial cuyo efecto va mucho más allá del aspecto financiero; tampoco puede reducirse a pura pereza intelectual o incompetencia de los actores involucrados. Más aún, el manejo más o menos sutil del anacronismo permite ocultar partes completas de la historia o de los actores desfavorecidos; en este caso, los campesinos de origen maya. Por último, el anacronismo conlleva a la neutralización social, cultural y política, un proceso que conduce a borrar las jerarquías entre los grupos de actores.

Permite tapar conflictos y acallar las voces divergentes de aquellos que no se benefician del patrimonio. La desposesión parcial o completa de las poblaciones locales, con respecto a recursos naturales o culturales, tiene como consecuencia directa una participación popular muy limitada dentro las rutas. De manera más general, si el reto es evitar que las políticas patrimoniales repitan los errores que ya se cometieron durante décadas con las políticas de desarrollo, es necesario retomar el debate sobre las relaciones entre patrimonio alimentario, turismo, desarrollo y exclusión, donde se tome en cuenta a todos los actores implicados, incluyendo a los excluidos a lo largo de la historia.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ, M. (2004). "Culturas alimentarias, turismo y desarrollo". *Boletín Novedades de Antropología* 48: 14-18.
- APPADURAI, A. (1990) "Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy", *Public Culture* 2(2): 1-24.
- APPADURAI, A. (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
- ARIZPE, L. (2006). *Culturas en movimiento. Interactividad cultural y procesos globales*. México: Porrúa.
- AYORA DÍAZ, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. Oxford, Nueva York: Berghahn Books.
- AYORA DÍAZ, S. I. y G. Vargas Cetina (eds.), (2010). *Representaciones culturales: Imágenes e imaginación de lo yucateco*. Mérida: Universidad Autónoma de Yucatán.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2016). "Culinary Myths of the Mexican Nation", en I. Banerjee-Dube (ed.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*. Cambridge: Cambridge University Press, 225-246.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2013). "Narrativas delectosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México". *Desacatos. Revista de antropología social* 43: 31-44.

- BARRERA, E. (2006). "Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano". *Patrimonio cultural y turismo-Cuadernos* 15: 67-86.
- BERLINER, C. y C. Bortolotto (eds.), (2013). *Gradhiva* 18, número especial "Le monde selon l'Unesco".
- BESSIÈRE, J. (2013). "'Heritagization', A Challenge for Tourism Promotion and Regional Development: An Example of Food Heritage". *Journal of Heritage Tourism* 8(4): 275-291.
- BESSIÈRE, J. (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas". *Sociologia Ruralis* 38(1): 21-34.
- BIERSHENK, T., J.-P. Chauveau y J.-P. Olivier de Sardan (2000). *Courriers en développement. Les villages africains en quête de projets*. París: Apad-Karthala.
- BONDÁZ, J., C. Isnart y A. Leblon (eds.), (2012). *Civilisations* 61(1), número especial, "Au-delà du consensus patrimonial. Résistances et usages contestataires du patrimoine".
- CARRERA QUEZADA, S. E. (2017). "Entre la regularización y la enajenación: composiciones, denuncias y ventas de tierras baldías en Yucatán, 1679-1827". *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad* 151: 59-92.
- COMAROFF, J. L. y J. Comaroff (2009). *Ethnicity, Inc.* Chicago: The University of Chicago Press.
- CONDOMINAS, G. (1980). *L'espace social. À propos de l'Asie du Sud-Est*. París: Flammarion.
- CSERGO, J. (2016). *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*. Chartres: Menu Fretin.
- CSERGO, J. y O. Etcheverria (en prensa). *Les imaginaires de la gastronomie*. Chartres: Menu Fretin.
- ESPEITX, E. (2004). "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2(2): 193-213.
- FABIAN, J. (1983). *Time and The Other. How Anthropology Makes its Object?* Nueva York: Columbia University Press.

- GUILLAUD, D., D. Juhé-Beaulaton, M-C. Cormier-Salem e Y. Girault (eds.) (2016). *Ambivalences patrimoniales au Sud. Mises en scènes et jeux d'acteurs*. París: Karthala.
- HALE, C. R. y R. Millamán (2006). "Cultural Agency and Political Struggle in the Era of the *Indio Permitido*", en D. Sommer (ed.), *Cultural Agency in the Americas*. Durham / Londres: Duke University Press, 281-304.
- HARTOG, F. (2003). *Régimes d'historicité. Présentisme et expérience du temps*. París: Seuil.
- HARTOG, M. (2000). *Shopping for Identity. The Marketing of Ethnicity*. Nueva York: Schocken Books.
- HASSOUN, J. P. (2016). "Le récit des emballages de la feuille de brick. Industrialisation de la tradition et gastro-gentrification dans le contexte français", *Captures* 1(2). Disponible en <http://www.revuecaptures.org/article-dune-publication/le-r%C3%A9cit-des-> (acceso: 24/03/2019).
- HEINICH, N. (2009). *La fabrique du patrimoine. De la cathédrale à la petite cuillère*. París: Maison des Sciences de l'Homme.
- HOBBSAWM, E. y T. Ranger (eds.), (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- HUBERT, A. (2000). "Cuisine et politique. Le plat national existe-t-il?". *Revue des sciences sociales* 27: 8-11.
- JUHÉ-BEAULATON, D., M.-Ch. Cormier-Salem, P. de Robert y B. Rousset (eds.) (2013). *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*. París: IRD.
- KOPYTOFF, I. (1986). "The Cultural Biography of Things. Commodification as a Process", en A. Appadurai (ed.), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University of Press, 64-91.
- LANAUD, C., S. Rey Loor, S. Zarrillo y F. Valdez (2012). "Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador". *Nuestro Patrimonio* 34: 12-14.
- LONG, N. y A. Long (eds.) (1992). *Battlefields of Knowledge. The Interlocking of Theory and Practice in Social Research and Development*. Londres: Routledge & Kegan Paul.

- MARÍN GUARDADO, G. (ed.) (2015). *Sin tierras, no hay paraíso. Turismo, organizaciones agrarias y apropiación territorial en México*. Tenerife: PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Disponible en <http://ww.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSEedita15.pdf> (acceso: 24/03/2019).
- MARÍN GUARDADO, G., A. García de Fuentes y M. Daltabuit Godás (eds.), (2012). *Turismo, globalización y sociedades locales en la península de Yucatán*. Tenerife: PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Disponible en <http://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSEedita7.pdf> (acceso: 24/03/2019).
- MATTA, R. (2016). “Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine’s Slippery Road to UNESCO”. *Social Anthropology* 24(3): 338-352.
- MATTA, R. (2013). “Valuing Native Eating. The Modern Roots of Peruvian Food Heritage”. *Anthropology of Food* 8. Disponible en <https://journals.openedition.org/aof/7361> (acceso: 24/03/2019).
- OLIVIER DE SARDAN, J.-P. (1995). *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*. París: Apad-Karthala.
- PILCHER, J. (2008). “The Globalization of Mexican Cuisine”. *History Compass* 6(2): 529-551.
- RAUTENBERG, M. (2003). *La rupture patrimoniale*. Grenoble: Éditions à la croisée.
- RÉGNIER, F. (2004). *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*. París: Presses Universitaires de France.
- SUREMAIN, Ch.-É. de (2013). “L'Implication constructive. Anthropologie, recherche, développement”. Habilitation à diriger les recherches, Université Paris Ouest Nanterre La Défense.
- SUREMAIN, Ch.-É. de y J.-C. Galipaud (eds.) (2015). *Fabric-acteurs de patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation*. La Talbodière: Éditions de l'Étrave.
- TELLSTRÖM, R., I. G. Gustafsson y L. Mossberg (2006). “Consuming Heritage: The Use of Local Food Culture in Branding”. *Place branding and public diplomacy* 2(2): 130-143.
- TIMOTHY, D. J. (2016). *Heritage Cuisines. Traditions, Cuisines and Tourism*. Nueva York: Routledge.

- TURNER, V. (1979). *Process, Performance, and Pilgrimage: A Study in Comparative Symbolology*. Nueva Delhi: Concept Publishing Company.
- VIDAL, L. (2010). *Faire de l'anthropologie. Santé, science et développement*. París: La Découverte.
- WILK, R. (2006). *Home Cooking in the Global Village. Caribbean Foods from Buccaneers to Ecotourists*. Nueva York: Bloomsburry Academic.
- WYNNE, L. (2015). "I Hate It': Tortilla-Making, Class, and Women's Tastes in Rural Yucatán, Mexico". *Food, Culture and Society* 18(3): 379-397.
- ZABLUDOVSKI, G. (1996). "Patrimonialismo y modernización". *Revista mexicana de ciencias políticas y sociales* 41(163): 251-254.
- ZARRILLO, S., N. Gaikwad, C. Lanaud, T. Powis, C. Viot, I. Lesur, O. Fouet, X. Argout, E. Guichoux, F. Salin, R. Loor Solórzano, O. Bouchez, H. Vignes, P. Severts, J. Hurtado, A. Yépez, L. Grivetti, M. Blake y F. Valdez (2018). "The Use and Domestication of Theobroma Cacao During the Mid-Holocene in the Upper Amazon". *Nature. Ecology & Evolution*. Disponible en <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x> (acceso: 24/03/2019).