

schiedener geistiger Hürden, die auch vom Autor expliziert werden, um zu konkreten politischen Vorschlägen vorzustoßen.

Antweilers Buch verdient großes Lob aus verschiedenen Gründen, sowohl inhaltlichen als auch pragmatischen (im weiteren Sinne). Thomas Hylland Eriksen schrieb 2006 ein leidenschaftliches Plädoyer für eine öffentlich engagierte Anthropologie, deren Stimmen jenseits der engen Fachgrenzen wahrgenommen werden sollen ("Engaging Anthropology. The Case for a Public Presence", Oxford; Besprechung in *Anthropos* 103.2008/1: 249–250). Christoph Antweiler ist es gelungen, solche Forderungen umzusetzen, wenn auch für eine gut vorgebildete Leserschaft. Ein Buch, das zum Denken jenseits abgesteckter Horizonte auffordert. Peter Schröder

Ayora-Diaz, Steffan Igor: *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. New York: Berghahn Books, 2012. 311 pp. ISBN 978-0-85745-220-7. (CEDLA Latin American Studies, 99) Price: £ 57.00

Ayora-Diaz conecta en "Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán" recientes trabajos de la etnología culinaria, los cuales hacen hincapié en la naturaleza política de la comida y analizan las complejas relaciones entre identidades nacionales y la formación y el desarrollo de la cocina nacional. Este enfoque marca el punto de partida de su estudio, el cual dirige hacia un aspecto que apenas había sido tratado hasta ahora: En el caso de la alimentación muy a menudo se observan procesos contrarios de regionalización, siendo la comida un marcador crucial de identificación y pertenencia regional.

Tomando como ejemplo el Estado Federal de Yucatán (del cual procede el autor), Ayora-Diaz analiza la construcción de las cocinas regionales y su papel en los procesos de formación de la nación. Afirma el autor que las cocinas regionales se han desarrollado como estrategia para defender la diversidad étnica y cultural, encubierta por el poder hegemónico y homogeneizante de las ideologías nacionales. Sus análisis se basan en recientes teorías posmodernas y poscoloniales, a las que pertenecen, entre otras, las teorías sobre el nacionalismo y la formación del estado-nación (p. ej. "Imagined Communities" de Benedict Anderson), el concepto de "hibridez y diseminación" de Homi Bhabha, así como el enfoque de Arjun Appadurai sobre influencia recíproca de scapes y el concepto de "(re-)territorialización" y "desterritorialización" acuñado por Gilles Deleuze y Felix Guattari.

Bajo el concepto de territorialización entiende el autor los procesos, que intentan solapar la cocina mejicana con la extensión territorial del estado, mientras que el concepto de desterritorialización describe procesos externos e internos, que cuestionan esta coincidencia territorial (este último fenómeno se genera según el autor a través de la existencia de la cocina regional yucateca). El concepto de reterritorialización por el contrario se refiere a estrategias, destinadas a reforzar la ya citada coincidencia territorial y opuestas, por este motivo, a la desterritorialización (p. ej. en redefinir cocinas regionales como parte de la misma tradición culinaria nacional a pesar de sus diferencias).

Ayora-Diaz apoya la tesis de que la cocina yucateca se encuentra precisamente en este terreno de conflicto.

En el primer capítulo, "The Story of Two People", Ayora-Diaz arroja luz sobre la diversidad de las relaciones y tensiones entre nación (Méjico) y región (Yucatán), tanto a nivel culinario como a nivel político e histórico. Ya el título hace referencia a procesos de exclusión, que han marcado la relación entre la población regional y el estado-nación. Para ello el autor enfoca en primer lugar el desarrollo histórico de Yucatán. Partiendo de este enfoque histórico, describe los diferentes discursos y representaciones iconográficas, desarrollados por la Inteligencia centromejicana para construir y difundir una nación e identidad homogéneas (mexicanidad). Desde este panorama transregional el autor posa finalmente su mirada en los procesos paralelos en Yucatán, surgidos como reacción a los esfuerzos homogeneizadores del estado. Así por su parte las élites regionales desarrollaron discursos, los cuales se desmarcan de la identidad nacional, y acentúan la singularidad cultural del pueblo yucateco, contribuyendo con ello a la formación de una identidad regional propia.

La comida, continúa Ayora-Diaz, siempre ha estado íntimamente ligada a la identidad de grupos sociales. En su representación de la histogénesis de la cocina nacional (mejicana) y regional (yucateca), el autor nos demuestra que este fenómeno también es válido para Méjico y Yucatán. El autor nos revela que la primera transcurrió de forma paralela a la creación del imaginario de la nación mejicana, y por lo menos en el plano retórico, se basa principalmente en prácticas, valores y organolepsias indígenas. Las élites yucatecas, por su parte, enfatizan principalmente las raíces cosmopolitas de la cocina regional, la cual según el autor muestra fuertes influencias europeas, caribeñas y de Oriente Medio.

Siguiendo a Appadurai el autor analiza y describe el *foodscape* de Mérida y sus transformaciones (capítulo 2). Esboza la diversidad de las transformaciones culinarias observadas en la capital federal desde principios del siglo 19, las cuales se reflejan tanto en los hábitos de consumo y en la dieta de la población como en la forma y composición del *foodscape*. Como resultado de estos procesos Mérida dispone, en la actualidad, de un amplio y heterogéneo espectro culinario, aprovechado de diversas maneras por miembros de diferentes grupos sociales. Simultáneamente la expansión del *foodscape* global contribuye a la desterritorialización de la cocina yucateca, lo cual conduce a la reterritorialización de la misma.

En el capítulo 3 Ayora-Diaz presenta por un lado el campo culinario regional y profundiza por el otro en los procesos que contribuyen a la territorialización de la gastronomía yucateca. Llega a la conclusión de que la naturalización del gusto tiene un papel central en este contexto. Éste se basa en la repetición periódica de ciertos platos dentro de unos ciclos predeterminados semanal y anualmente, así como en una homogenización del gusto. Determinados ingredientes como p. ej. *recados* (mezcla especial de especias) aseguran que un plato podrá ser calificado como "tradicional".

En los dos capítulos finales Ayora-Diaz trata la composición e institución del campo gastronómico regional.

En el capítulo 4 analiza el papel de los libros de cocina en la construcción del campo culinario y gastronómico y la producción de identidades yucatecas. La base de sus análisis la componen representaciones de la cocina yucateca en libros de cocina mexicanos, anglosajones y yucatecos. Estos últimos son considerados dentro de su desarrollo histórico obteniendo, de esta manera, perspectivas sobre el proceso de construcción de la cocina yucateca. Subraya el autor que los cocineros, tanto profesionales como aficionados, se han ido apropiando a lo largo del tiempo de recetas e ideas de diversas tradiciones culinarias. Adaptándolas al paladar regional han inventado una cocina híbrida que hoy en día se califica como “yucateca”. Los libros de cocina no solo han fijado técnicas y procesos culinarios específicos, sino que además han conducido a una limitación a ciertos ingredientes, que son considerados esenciales dentro de la cocina yucateca.

Finalmente el capítulo 5 comprende un análisis de aquellas estrategias, desarrolladas y empleadas por los propietarios de restaurantes, para constituir y definir el campo gastronómico. Mientras que el campo culinario se distingue por su carácter inclusivo, el campo gastronómico, establece fronteras rígidas entre la comida mejicana y la yucateca. La variedad y heterogeneidad del campo culinario, según Ayora-Díaz, no se refleja en el campo gastronómico, el cual es mucho más restrictivo y selectivo. A través de la composición de sus menús, los restaurantes determinan finalmente qué platos serán considerados como íconos de la cocina yucateca. A efectos de la reterritorialización los propietarios de restaurantes en Yucatán han seguido durante un largo período de tiempo estrategias de “limpieza cultural”, repetición y exclusión. No obstante, estas estrategias se están debilitando debido al crecimiento turístico. Nuevas transformaciones y modificaciones surgen del intento de armonizar las preferencias culinarias de la población local con aquellas de los turistas.

El trabajo de Ayora-Díaz se caracteriza por su complejidad teórica y de contenido, y en esta característica se encuentra tanto su fortaleza como su punto débil. Por un lado el lector recibe una amplia perspectiva de los más recientes enfoques teóricos dentro de los estudios poscoloniales y la antropología culinaria. Además tiene la posibilidad de visualizar las estructuras históricas, políticas y étnicas, que han marcado la sociedad yucateca hasta el día de hoy. El mérito de Ayora-Díaz es saber conectar esta diversidad de enfoques de una forma innovadora. Por otra parte, esta amplitud temática tiene como consecuencia que el análisis de algunos aspectos se desplace a un segundo plano. Así, Ayora-Díaz enfatiza repetidamente, que la construcción de la cocina yucateca se desarrolla sobre unas raíces cosmopolitas, con lo que la aportación de la cocina maya resulta marginalizada (véase p. ej. pág. 36). Sin embargo, en el desarrollo de su trabajo no se llega a aclarar si es el discurso impulsado por las élites el que ha provocado esta circunstancia o si verdaderamente la aportación de la cocina indígena es marginal. Si fuera cierto el primer supuesto, esto tendría como consecuencia, desde una perspectiva científica, que la deconstrucción de esos discursos es necesaria. En el segundo caso, una investigación sistemática, que sitúe las diferentes co-

rrrientes culinarias en un lugar propio, podría arrojar más luz sobre la diversidad y complejidad del entramado culinario (véase Hull, *An Epigraphic Analysis of Classic-Period Maya Foodstuffs*. In: J. E. Staller and M. Carrasco [eds.], *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*. New York 2010: 235–256) que ofrece puntos de partida acerca del aporte de la cocina indígena, en su investigación sobre alimentos y preparaciones de los mayas en época precolombina). Sin los mencionados tipos de análisis se corre el riesgo de volver a marginalizar las contribuciones culinarias indígenas.

Este trabajo, tál y como ha sido concebido, se dirige evidentemente a un público que disponga de conocimientos acerca de la región (Méjico, Yucatán) y/o de enfoques teóricos empleados. A mi parecer son indispensables conocimientos previos en, por lo menos, uno de estos dos bloques temáticos, para poder seguir la argumentación del autor. Finalmente, hay que constatar que el índice comprende únicamente los cinco capítulos, no encontrándose ninguna subdivisión de los mismos. Un hecho que conduce a una búsqueda infructuosa en el libro, dificultando su lectura.

A pesar de todo “*Foodscaapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*” es, en conjunto, una obra importante y contiene informaciones y estímulos interesantes, sobre todo para aquellos investigadores dedicados a temas del campo de la etnología culinaria y/o estudios regionales sobre Mesoamérica. Catherine J. Letcher Lazo

Barruchi y Arana, Joaquín: *Relación del festejo que a los Marqueses de las Amarillas les hicieron las Señoras Religiosas del Convento de San Jerónimo (México, 1756)*. Ed. de Frederick Luciani. Madrid: Iberoamericana; Frankfurt: Vervuert; México: Bonilla Artigas Editores, 2011. 199 pp. ISBN 978-84-8489-583-1; ISBN 978-3-86527-629-2; ISBN 978-607-7588-474. (Biblioteca Indiana, 30). Precio: € 24.00

Gegenstand dieser Veröffentlichung ist ein handschriftliches Dokument, das den Empfang dokumentiert, den die Ordensfrauen des Klosters San Jerónimo den neuen Vizekönigen in Neuspanien am 19. August 1756 mit eigens für diesen Anlass verfassten Theaterstücken, Musik und Tanz bereiteten. Derlei Veranstaltungen waren durchaus üblich, ungewöhnlich ist, dass darüber eine Aufzeichnung angefertigt wurde.

Agustín de Ahumada y Villalón, Marqués de las Amarillas, war der 42. Vizekönig von Neuspanien. Ein Jahr nach seiner Inauguration besuchte er mit seiner Frau und weiteren Begleitern alle 20 Klöster der Hauptstadt, wobei der Empfang bei den Hieronymitinnen wohl einer der aufwändigsten war. Möglicherweise fühlten sich die Ordensfrauen der Tradition ihrer 70 Jahre zuvor verstorbenen Mitschwester verpflichtet, der berühmten mexikanischen Dichterin Juana Inés de la Cruz. Das Theater erlebte in Neuspanien eine Blütezeit, die Vizekönige galten als theaterbegeistert und dieser Anlass diente wohl daher auch der Eigenwerbung, denn die Klöster konkurrierten um die Ausbildung von Schülern.