

95

Danzas, cuerpos y performatividades

Nueva Antropología

•Tanya García López, Profesión: bailarín de ballet. Experiencias en el proceso de producción de la danza escénica • María de Lourdes Fernández Serratos, Cuerpos percibientes. Experiencias de espectadores de danza contemporánea en la Ciudad de México • María Cristina Mendoza Bernal, Butoh Ritual Mexicano, A. C., una práctica performativa con fines terapéuticos • Abraham Domínguez Madrigal, Quemas de judas, rituales carnavalescos actuales en la Ciudad de México • Joselin Barja Coria, Representación, performatividad y presencia. Un diálogo imprescindible a la luz de la experiencia migrante • Ana María de Guadalupe Arras Vota / Damián Aarón Porras Flores / Addy Anchondo Aguilar, Entre la oportunidad y la opresión: experiencias de vida de universitarios rarámuris • Natalia Edith Tenorio Tovar, Análisis de la vergüenza: el estigma, la discriminación en el aula y la autoestima

CIESAS · CULTURA SECRETARÍA DE CULTURA · INAH

VOL. XXXIV, NÚMERO 95, JULIO- DICIEMBRE 2021 ISSN 0185-0636

Nueva Antropología 95

Danzas, cuerpos y performatividades

RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS

Saúl Millán, *Desde el punto de vista del comensal. Cocina y ritual en el México indígena*, México, ENAH-INAH, 2019, 97 pp.

CHARLYNNE CURIEL*

Hablar de alimentación en un país como México es referir a procesos históricos y socioculturales que participan activamente en la formación de identidades, subjetividades, producción de territorios, patrimonios y culturas. El estudio de nuestras dietas y comida también ha estimulado una gran diversidad de enfoques que indagan en los cambios que han afectado la alimentación, los factores que inciden en la elección o preferencia de ciertos alimentos por sobre otros y en cómo se configuran los diversos ámbitos alimentarios dependiendo de las condiciones locales, el tipo de relaciones y prácticas sociales que se establecen entre las personas y la naturaleza, y entre quienes participan en los procesos de producción, transformación, circulación y consumo de productos alimentarios.

Un interés particularmente fértil en la academia mexicana ha sido el estudio histórico de las dietas indígenas y coloniales, y la indagación antropológica de las dietas contemporáneas, que ha dado cuenta del modo como se ha ido configurando lo que conocemos como cocina mexicana; una materialidad que entraña y expresa la complejidad del proceso de colonización y lo que se ha llamado mestizaje cultural. En México se afirma, muy frecuentemente, que no hay una dimensión de nuestra vida social que represente de mejor manera este proceso y sus consecuencias que la "amestizada" comida que preparamos y consumimos, poblaciones consideradas mestizas y de origen indígena en todas las regiones del país.

Sin ser este su principal objetivo, *Desde el punto de vista del comensal…* es un libro que da cuenta de este proceso sobre todo en los primeros capítulos. "El núcleo duro de la cocina indígena" y "Sincretismos culinarios" ilustran las transformaciones que sufrieron tanto las dietas como las cocinas una vez iniciada la Colonia, que además de personas, trajo cultivos e ingredientes que se adecua-

* Instituto de Investigaciones Sociológicas, Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca. Correo electrónico: curiel.iis.uabjo@gmail.com

ron a la cocina y la dieta mesoamericana, dando como resultado la gastronomía novohispana y los emblemáticos menús de conventos. Citando autores e investigaciones clásicas, en la primera mitad del libro se da cuenta de la organización social que implicó el abasto, la producción, el procesamiento y la introducción en el consumo de varias novedades culinarias entre los pueblos que habitaban el Valle del Anáhuac, así como de las influencias que sufrieron los platos españoles de los ingredientes endémicos, así como la adaptación que sufrieron los platos autóctonos, al gusto colonizador, con ingredientes extranjeros, y los que mantuvieron su composición original hasta nuestros días.

Pero este libro no es un texto sobre las formas de preparar alimentos o los procedimientos culinarios, sino uno que se enfoca en indagar, a través del estudio de lo alimentario, en las cosmogonías indígenas mesoamericanas que se expresan en la vida ritual y ceremonial. Para esto, el autor recurrió a reflexiones surgidas por su trabajo con poblaciones nahuas contemporáneas ubicadas en Puebla y a la argumentación antropológica para revisar fuentes y bibliografía históricas que le hicieran posible reconstruir lo que el autor denomina el "punto de vista del comensal".

El enfoque teórico al que recurre Millán es el perspectivismo amerindio (amazónico) desarrollado por el antropólogo brasileño Eduardo Viveiros de Castro, que surge de

> [...] una etnografía de la América indígena poblada de referencias a una teoría cosmopolítica que describe un universo habitado por diferentes tipos de actuantes o de agentes subjetivos, humanos y no humanos —los dioses, los animales, los muertos, las plantas, los fenómenos meteorológicos, con mucha frecuencia, también los objetos y los artefactos—, dotados todos de un mismo conjunto general de disposiciones perceptivas, apetitivas y cognitivas, o dicho de otro modo de "almas" semejantes… [lo que]… supone una epistemología constante y ontologías variables.[1]

En el libro se ilustran conceptos clave de este enfoque como "personidad" y "perspectividad" —capacidad de ocupar un punto de vista— que con poca frecuencia se encuentran en la antropología de la alimentación. El punto de vista del comensal señala el autor, asocia a la comida con la perspectiva, por lo que aunque humanos, animales y espíritus consuman los mismos productos alimenticios, percibiremos cosas distintas sobre éstos. Una de las tempranas conclusiones que ofrece el autor es

> [...] que las distintas acepciones del verbo comer, presentes entre los nahuas desde la época prehispánica, aludían a una especie de ontología alimenticia, según la cual los seres existen en virtud de los alimentos que consumen (p. 12).

El desarrollo de este argumento se observa —de manera más contundente— en los últimos dos capítulos: "Cocina indígena" y "La alianza alimenticia", en los cuales se ilustra con ejemplos vigentes estas ontologías variables expresadas en la antropomorfización del maíz entre agricultores indígenas de Cuetzalan,

[1] Eduardo Viveiros de Castro (2010), *Metafísicas caníbales. Líneas de antropología estructural*, Madrid, Katz Editores, pp. 34-35, 56.

pueblos nahuas y huastecos, las concepciones tzeltales sobre el cuerpo que "encarna literalmente lo que come", el sentido que adquieren los animales alterhumanos al "facilitar la comunicación entre la tierra y el agricultor", como el caso del guajolote entre el pueblo mazateco, o la clasificación de alimentos y bebidas en fríos y calientes como manifestación de "la concepción polar del cosmos" entre muchos pueblos de origen mesoamericano. Se extraña en este recuento la mención del canibalismo entre los mexicas en virtud de su importancia para la guerra y la ritualidad.[2]

En este libro se propone la noción de "ontología alimenticia", que acorde con el autor explica la sociabilidad en virtud de los alimentos que se intercambian, de entre los cuales sobresalen los animales de corral en el establecimiento de vínculos de parentesco y compadrazgos; al formar parte de ofrendas y participar de estas alianzas, los animales configuran también las relaciones de parentesco terrenal que a su vez en algunos casos trascienden al plano sobre-natural, para emparentar con los dioses protectores, como lo ha señalado López Austin.

Así, en este libro, el fenómeno alimentario no se observa en una dimensión orgánica o de la relación entre naturaleza y cultura, sino, y sobre todo, en su dimensión cosmológica a través del papel que la alimentación ha tenido —y sigue teniendo— en la configuración de los ámbitos ceremonial y ritual en los pueblos indígenas; un análisis que abre posibilidades para profundizar, desde la antropología, en ¿qué fue/es humano? en el mundo indígena, "donde todas las cosas son humanas".[3]

[2] Stan Declercq, "De las múltiples variantes de canibalismo en el México antiguo", *Noticonquista*, México, IIH-UNAM, recuperado de: <http://www.noticonquista.unam.mx/amoxtli/1860/1856. Visto el 01/09/2020>

[3] Eduardo Viveiros de Castro (2010), *op. cit.*, p. 44.