

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-

rientes 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.

Weshalb von dieser Veranstaltung eine Aufzeichnung angefertigt wurde, ist unklar. Das Manuskript gelangte nach Europa und befindet sich heute als Teil der Sammlung Hiersemann in der Hispanic Society of America in New York. Das Dokument enthält neben den Texten von Theaterstücken und Arien auch kurze Beschreibungen vom Ablauf des Festes. Der wichtigste Autor der Texte, Joaquín Barruchi y Arana, war ein Kaplan des Konventes, außerdem wird Rosalía Madre Josepha als Urheberin genannt. Aufgeführt wurden die Stücke von Nonnen und Schülerinnen des Klosters. Der handschriftliche Text wurde von Frederick Luciani in Orthografie und Pünktion angepasst und mit 260 Fußnoten ergänzt.

In der sehr ausführlichen und mit einer Bibliographie versehenen Einleitung (7–69) geht Luciani sowohl auf diesen speziellen Anlass als auch auf das Theater in den Frauenklöstern allgemein ein. Sodann gibt er Zusammenfassungen der aufgeführten Stücke und erläutert ihren historischen und künstlerischen Kontext: *loa* (Lob, Zwischenspiel), *entremés* (einaktiges Zwischenspiel), *jugetillo* (Singspiel), *sainete* (einaktiges Theaterstück) und *máscara* (Maskerade). Weitere Themen sind u. a. die Verwendung von Begriffen aus dem Nahuatl, der Ort der Auf- führung und das Vermächtnis von Sor Juana.

Die Theatervorführung diente nach seinen Erkenntnissen nicht nur der Unterhaltung der Gäste, sondern verfolgte auch den Zweck, die Neuankömmlinge über die Realitäten des Landes sowie über die Erwartungen an ihre Arbeit zu informieren. Die kulturelle Vielfalt im Lande war daher ein wichtiges Thema in der Aufführung. Die Vizekönige wurden gleich nach ihrer Ankunft im Kloster von Kindern in indianischer Tracht auf landestypische Art (“nuestra ofrenda vil, cual la usan y hacemos los indios”) vor einem mit Blumen und Zweigen geschmückten Haus (*jacale*) mit einer *ofrenda* (u. a. ein Vogel, vermutlich ein Truthahn), Blumen, einem Willkommensgruß und einem *tocotín*-Tanz empfangen.

Thema des *entremés* ist eine Szene auf der Plaza Mayor: “Lo que pasa y no pasa en la calle y en la plaza” (Was in der Straße und auf der Plaza geschieht und nicht geschieht). Ein junger Student ist so hungrig, dass er auf dem Markt etwas stiehlt. Er flüchtet, stößt dabei mit einer älteren Frau und einer Indianerin zusammen, die beide stürzen. Ein drohender Tumult kann abgewendet werden, da in diesem Augenblick die Vizekönige vorbeifahren und sich alle Beteiligten auf Höheres besinnen. Diese Szene wertet Luciani als Hinweis auf die interethnischen Spannungen und die Armut der Bevölkerung. Was nicht auf der Plaza geschieht – bezugnehmend auf den Titel – ist die Eskalation des Streites. Damit brachten die Ordensfrauen nach Lucianis Deutung ihre Vorstellung von einer klugen Amtsführung zum Ausdruck, die den Einsatz der Justiz vermeidet und stattdessen auf Milde setzt, sodass die Vizekönige für alle Bevölkerungsgruppen akzeptabel bleiben können.

Im *sainete* beklagen sich ein indianisches und ein afrikanisches Dienstmädchen bitter darüber, dass sie nicht am Fest für die Vizekönige teilnehmen dürfen. Dagegen wird etwas getan und letztendlich nehmen sie ja an prominenter Stelle teil. Im *jugetillo* entnimmt ein in *traje de*

negrita gekleidetes Kind afrikanischer Herkunft Blume für Blume aus einem Korb und vergleicht diese mit anwesenden Personen aus dem Publikum. Die Maskerade thematisiert durchaus komisch und selbstironisch die Enge des Klosterlebens, Gespenster- und Aberglauben sowie eine anspruchsvolle hypochondrische Ordensschwester. Die Verwendung von Begriffen aus dem Nahuatl war offensichtlich wohlbedacht. Neben fünf Toponymen und einigen auch im Spanischen gebräuchlichen Wörtern (z. B. *aguacate*, *chocolate*) sind auch weniger bekannte Begriffe verwendet worden. Luciano vermutet, dass diese Auswahl dazu diene, den Gästen das Nahuatl näherzubringen, ohne sie jedoch zu überfordern. In der Auflistung der Nahuatl-Begriffe (Appendix B) führt Luciani mit einem Fragezeichen versehen auch *matachín* (bzw. *matlachín*) an. Diese Bezeichnung für einen Tanz wird jedoch i. A. auf den spanischen Begriff *matachín* (Gaukeltänzer) zurückgeführt. Da es sich um rituelle Kampf- tänze handelt, wurde die Bedeutung auch von *matar* (span. “töten”) abgeleitet und analog zu *matamoros* (Mauren töten) als *matachinos* (Chinesen töten) verstanden – Tänze, die bis in die Gegenwart von indianischen Bevölkerungsgruppen in Mexiko aufgeführt werden.

Es ist das Verdienst von Frederick Luciani, dieses seltene und ungewöhnliche Textdokument durch seine sorgfältige Redaktion zugänglich gemacht zu haben und den Lesern mit dieser sehr ansprechend gestalteten und schön bebilderten Veröffentlichung die Welt der kolonialzeitlichen Klöster in Mexiko näherzubringen.

Brigitte Wiesenbauer

Behrend, Heike: Resurrecting Cannibals. The Catholic Church, Witch-Hunts, and the Production of Pagans in Western Uganda. Suffolk: James Currey, 2011. 214 pp., CD-ROM. ISBN 978-1-84701-039-1. Price: £ 45.00

Heike Behrend, Professor of Anthropology at the University of Cologne, has published a must read on modern witchcraft in Africa. In 1998, Behrend returned to her field, the Kingdom of Tooro (Western Uganda), to be met by widespread conversations about “cannibals” (in English). People of all classes described them as bewitched men who had become sick, had died, had resurrected, and had died a second time by being eaten by witches. Intrigued by the obvious combining of local and Christian (especially Catholic) elements in the rumors, Behrend set out to research and write what she calls a “counter-ethnography” of the emergence of the cannibal figure in contemporary Tooro that crosses the racial divide of colonized-colonizers. Her central project is to challenge the conventional Afro-centric ethnographic gaze to track historical layers of *intercultural* transfers and misunderstandings between diverse colonial agents, and to show that the figure of the cannibal emerged reflectively across the European and African imagination. Moreover, Behrend demonstrates that it rose more than once, fueled over time by successive “historical woundings” experienced by Ugandans during the slave trade, colonialism, and political feuds.

“Resurrecting Cannibals,” therefore, reads both as