

aspects of food and, as such, it sits as an independent text. Labelling the first section number IV, however – whilst an attempt to create a nice continuity between the volumes – can initially be a little disorientating for the reader, who is inevitably led to wonder what they have missed in the first, more biological and archaeological, book. Organising the volumes in this manner, whilst logical, also misses the opportunity to maximise the dialogue between biological and sociocultural approaches, and hence “Food Culture,” as a standalone book, is not as interdisciplinary or as bridging as its aims suggest it will be.

The book comprises three sections entitled “Socio-Cultural Approaches,” “Linguistics and Food Talk,” and “Food Studies” and this organisation unfortunately produces little engagement across the biological and cultural divide, with the exception, to some degree, of the chapters on sensory ethnography (Black), body image (Taylor and Nichter) and direct observation in nutritional anthropology (Piperata and Dufour). These three sections are also somewhat arbitrarily defined, with the content of the chapters contained within the “Socio-Cultural Approaches” and “Food Studies” sections being particularly blurred in content yet organisationally distinct.

Organisation of the volume aside, “Food Culture” does offer a comprehensive and wide-ranging discussion of the multiple methods and approaches to the sociocultural study of food. There is a danger in such methods-orientated and practical books that they retrace old ground, with established methods such as participant observation and interviews being dressed up and renamed as new innovations. This volume deftly avoids such pitfalls and it drills down into such overarching methodologies in a valuable and productive manner; this is particularly well illustrated by the chapters on kitchen table ethnography (Pérez), body image (Taylor and Nichter), and visual methods (Vallianatos). Established methods are subject to rigorous intellectual scrutiny, as exemplified by Paxson’s assessment of “Participant-Observation and Interviewing Techniques.” There is also a strong ethical sensibility running throughout the book, and a commendable emphasis on sensitive and reflexive research. To this end, it is surprising that auto-ethnography is absent from the discussion – it makes a brief appearance in Counihan’s chapter on “Ethnographic Methods in the Classroom,” but the book could have benefitted from a chapter dedicated to the researcher as an embodied eater and the insights (and limitations) such a reflexive awareness can bring to a sociocultural understanding of food practices.

The “Linguistics and Food Talk” section presents a well-needed and original series of discussions on the discourses of food, including language, written texts, such as recipes, and food and cognition. Cavanaugh and Riley’s introduction to the section is a helpful theoretical orientation to those unfamiliar with a four-field approach and teases out how connections between the subdisciplines can be made through food language. This chapter thereby indicates the relationship between materiality and semiotics, and it is a shame this conceptual thread is not developed and woven across the volume, being as it is a potential point of engagement between biological and so-

ciocultural perspectives. Nevertheless, this section, overall, works nicely to demystify “linguistic” approaches and gives the reader a series of methodological tools to collect and analyse food discourses, past and present, in a systematic and considered manner.

The final section on “Food Studies” opens up the discussion by moving away from the methods that Chrzan categorises as “traditional anthropology” (12) to address those defined as “relatively new and untested” (12), “established but used in new ways” (12f.), and interdisciplinary in nature. The “bravery” and “fearless willingness” (12f.) of these approaches is maybe somewhat overstated by Chrzan, as the topics of sensory ethnography, a single-food approach, food value chains, food and place, and food as imbued with both cultural and personal meaning are not as new nor as “revolutionary” (13) as they are presented to be here. This over-selling, however, does not detract from the contribution of the individual chapters, which do tackle difficult and slippery subjects and collectively demonstrate the methodological and analytical value of adopting a fluid and holistic approach to the sociocultural study of food, as well as offering some practical and intellectual tools to do so in a rigorous and systematic manner.

In sum, “Food Culture” is a useful resource text, especially for teaching. Each chapter is well written and organised in a way that is easy for the reader to access; they give robust and clear overviews of methodological approaches, contextualise these theoretically, and provide examples and case studies of how they can be used. Through the series of individual chapters, the book also looks to practically show how interdisciplinary approaches and combinations of methods can work to provide greater insights into food cultures and, in so doing, extends our theoretical understanding. “Food Culture” is thereby more than a methods’ textbook and it will be an invaluable resource for higher-level undergraduates and postgraduates in that it offers practical, conceptual, and case study content. It may not have maximised its interdisciplinary potential by following a rather arbitrary, traditional, and discipline-specific organisational path, but this does make it easy to access for both teaching purposes and to the student researcher. The book’s value also extends beyond a student audience, and its intellectual rigour ensures it offers something new for more established researchers. As such, it is a welcome and useful addition to the Food Studies canon.

Emma-Jayne Abbotts

Cipolletti, María Susana: *Sociedades indígenas de la Alta Amazonía. Fortunas y adversidades (siglos XVII–XX)*. Quito: Abya Yala, 2017. 361 pp. ISBN 978-9942-09-412-4. Precio: \$ 24.00

“Sociedades indígenas de la Alta Amazonía. Fortunas y adversidades (siglos XVII–XX)”, constituye una de las obras más importantes y de lectura obligatoria para quienes quieran adentrarse en el estudio etnohistórico de la Alta Amazonía. Se trata de una compilación de artículos escritos durante más de tres décadas por parte de María Susana Cipolletti. Como bien señala la autora, el estudio

ethnohistórico de la Amazonía atraviesa por varios limitantes como son la escasez de fuentes, los rasgos etnocéntricos de los cronistas de la época – aspecto que les impidió profundizar en el mundo espiritual de las sociedades indígenas – y la pérdida de la mayoría de obras escritas por los misioneros jesuitas a raíz de su expulsión. A esto deberá añadirse la complejidad de las relaciones intra e interétnicas de la región.

No obstante de ello, Cipolletti logra discernir las complejas dinámicas socioculturales que tuvieron lugar en los actuales territorios amazónicos de Perú y Ecuador que se encontraban bajo la jurisdicción de la provincia de Maynas, aunque en casos puntuales y ante la necesidad de contextualizar sus planteamientos, sus investigaciones trascienden este espacio geográfico para incursionar en los actuales territorios de la Amazonía brasileña y colombiana.

Cipolletti nos entrega una lectura comprensiva que permite entender el entramado de relaciones y roles de los distintos actores que convergieron y convergen aun en este espacio geográfico. Analiza la lógica de las misiones jesuitas en la provincia de Maynas, quienes desde 1638 hasta 1767 tuvieron la hegemonía de la región.

El contraste entre las primeras misiones antiguas o altas sobre el territorio de los maina hacia 1638 con las fundadas posteriormente a partir de 1700 sobre el río Napo en territorios de pueblos de lengua tucano occidental, establece notables diferencias y otorga elementos imprescindibles para comprender los disímiles procesos de cambios y continuidades culturales en la Alta Amazonía. Así, mientras que en las misiones altas fue posible la reducción de varios grupos indígenas en un mismo asentamiento geográfico, como lo fue el caso de Borja, en las misiones del Napo fue imposible establecer la misma lógica debido a la estructura política de los grupos tucano que de acuerdo con la autora carecían de jefaturas visibles y se opusieron a compartir asentamientos con otros grupos indígenas aunque pertenecieran a su misma filiación lingüística.

En el primer caso, la conformación multiétnica del asentamiento obligó a los jesuitas a usar al quichua como lengua franca para las labores de evangelización, aspecto que traería como consecuencia la hegemonía de la lengua quichua y la pérdida hacia finales del siglo XVIII de algunas lenguas indígenas como las de los andoa y los maina.

En el segundo caso, la autora menciona la inexistencia de influencia alguna de las misiones jesuitas en las concepciones espirituales de los secoya (tucano occidentales), pero resalta que la influencia indirecta de los misioneros, a través del contacto con los omagua, permitió a los tucano adoptar el uso de la canoa y del arpón, lo cual suscitó cambios en su dieta y en el aprovechamiento de los recursos ictiológicos.

Varios hallazgos relevantes se desprenden de las investigaciones de Cipolletti. Entre estos tenemos la dinámica y diversidad de intereses sobre las cuales se produjeron alianzas entre las sociedades indígenas con los españoles o portugueses, denominadas en fuentes tempranas como “indios amigos”. Estas alianzas determinaron en gran medida el entramado de relaciones que se tejieron en la re-

gión. La presión de portugueses y españoles para obtener mano de obra esclava, indujo a un cambio de valores de algunas sociedades indígenas, aspecto que los llevó a obtener la mayor cantidad de cautivos para intercambiarlos por herramientas de hierro y armas de fuego, entre otros productos.

El tráfico del *curare*, producto imprescindible para europeos y mestizos que se adentraban en la selva amazónica, permite entender las lógicas que desde épocas precolombinas se establecieron para el comercio a larga distancia y el intercambio de bienes y conocimientos simbólicos entre las tierras altas y bajas y cómo progresivamente los mestizos fueron convirtiéndose en intermediarios de estos trueques.

El análisis de 250 vocablos en lengua tucano del manuscrito tucano del siglo XVIII – cuyo posible autor es el jesuita español Martín Iriarte – entre la investigadora Cipolletti y miembros del pueblo secoya (tucano occidentales) ofrece importantes revelaciones, entre ellas, palabras que existieron pero que entraron en desuso debido a que ya no era necesario utilizarlas por cambios en los comportamientos sociales o palabras que fueron adaptadas por su autor para facilitar la evangelización, pero que a través del análisis antropológico de Cipolletti dan cuenta de profundos significados para el mundo espiritual y shamanístico de los secoya. Otras palabras del manuscrito designan distintos tipos de hachas en función de quien las proveía pero a la vez otorgan pistas a la autora para establecer la ruta de trueque entre puntos distantes.

Sin duda alguna las investigaciones de Cipolletti trascienden algunos paradigmas que se habían generalizado y en algunos casos convertidos en dogma para muchos de los estudios amazónicos, tales como los postulados de Lathrap sobre las sociedades ribereñas e interfluviales, así como el hecho de considerar que los principales cambios de las sociedades amazónicas confluyeron alrededor de la explotación del caucho.

Juan Carlos Franco

Costadura, Edoardo, und Klaus Ries (Hrsg.): Heimat gestern und heute. Interdisziplinäre Perspektiven. Bielefeld: transcript Verlag, 2016. 250 pp. ISBN 978-3-8376-3524-9. (Histoire, 91) Preis: € 34,99

Der Literaturwissenschaftler Edoardo Costadura und der Historiker Klaus Ries von der Friedrich-Schiller-Universität Jena diskutieren mit dem von ihnen herausgegebenen Sammelband einen Begriff, von dem im deutschsprachigen Raum und auch darüber hinaus seit einigen Jahren wieder besonders häufig die Rede ist. Im Alltag zeigt sich *Heimat* als populäres Konzept mit nahezu endlosen Facetten. Unter dem Label “Zuhause” wird für eine gemütliche Atmosphäre durch Einrichtungsgegenstände geworben wie für schnelle Automodelle, “Heimatliebe” findet sich in der Tourismuswerbung wie im Supermarkt, und kaum eine Branche zeigt sich in der *Heimatjahreszeit* Herbst nicht mit Hirschgeweihen und kariertem Dekoration. In politischer Hinsicht ist *Heimat* gerade in der letzten Zeit wieder zu einem Kampfplatz geworden; geschützt und bewahrt wird vor allem, was unter Zugehörigkeit verstanden werden darf. Edoardo Costadura und