VENDREDI 9 DÉCEMBRE / VIERNES 9 DE DICIEMBRE

10:00-13:00

Lluvia de ideas con la participación de: Capucine BOIDIN (IHEAL), Marie-Noëlle CHAMOUX (CNRS), Nicolas ELLISON (EHESS), Dominique FOURNIER (CNRS), Odile HOFFMANN (IRD), Alessandro LUPO (Univ. de Roma Sapienza), Aurore MONOD-BECQUELIN (CNRS), Perla PETRICH (Université Paris 8), Frédéric SAUMADE (Université de Provence Aix-Marseille).

Debate general

13:00-15:00 Comida

15:00-17:00

Preparación de futuros proyectos con la presencia de los representantes del CNRS y del CONACYT.

17:00-18:30

Exposición de libros y películas de los participantes.

20:00 Cena de clausura

Somos lo que comemos, a nivel material, discursivo y simbólico. La comida es central en la vida cotidiana así como en la vida ritual para el sustento material de los individuos y para el del tejido social. En tanto que tal, la comida provee la identidad cultural y se intercambia entre seres humanos y también entre humanos y seres sobrenaturales con los cuales se elaboran actividades y metas comunes. Recibe por lo tanto una dimensión simbólica sumamente ligada a lo social dentro de su contexto ambiental e histórico.
Ubicando la comida como vector de un conjunto de relaciones sociales, interétnicas y simbólicas en sociedades amerindias y tomando el punto de vista de los actores sociales acerca del sentido de su comida ritual, nuestro proyecto busca, en primer lugar, entender los mecanismos materiales y retóricos de la dimensión ritual de la comida en estas sociedades.
En segundo lugar, comparando a través de criterios prealablemente definidos los diferentes estudios de caso, el objetivo de este proyecto colectivo es de abarcar la comida ritual amerindia también como una teoría indígena de la alteridad ontológica y social. Dicho de otra manera, el análisis de la comida ritual a través de varios grupos amerindios permitirá vislumbrar una manera específica de pensar las relaciones entre humanos cercanos y lejanos y entre humanos y seres sobrenaturales.

Comité organisateur/ Comité organizador del taller :
Anath ARIEL DE VIDAS (CNRS-MASCIPO-UMR 8168),
Helios FIGUEROLA PUJOL (CNRS-EREA UMR 7186),
Arturo GUTIÉRREZ DEL ANGEL (COLSAN), Aline HÉMOND (Université Paris 8/CNRS-CREDA),
Sylvie PÉDRON COLOMBANI (Université Paris Ouest/EREA-UMR 7186).
L'atelier se déroulera en langue espagnole

Proyecto (CNRS-CONACYT) : "Comidas rituales y alteridades en sociedades amerindias"
Coordinadores : Anath ARIEL DE VIDAS (CNRS-MASCIPO-UMR 8168)
y Arturo GUTIÉRREZ DEL ANGEL (COLSAN)

Responsable del blog : Maria BENCIOLINI (http://comidaritual.wordpress.com/)
Agradecimientos especiales a Marion MAGNAN (IDA), a Gilles AÏSSI (CERMA-MASCIPO),
a C. LEMOINE (Service Com. UP8)

Atelier thématique
Taller temático CNRS-CONACYT

Foto: Anath Ariel de Vidas, Petición de lluvias en el cerro Postectli, Huasteca veracruzana (1993).

7, 8 et 9 décembre 2011

Nourritures rituelles et altérités au sein de sociétés amérindiennes
Comidas rituales y alteridades en sociedades amerindias

9.30 - 18.30
Institut des Amériques
Salon des Amériques - 8ème étage (plateau A)
175, rue du Chevaleret - 75013 Paris
Contact, programme et textes en espagnol :
comidaritual@yahoo.com
http://comidaritual.wordpress.com/

MERCREDI 7 DECEMBRE / MIÉRCOLES 7 DE DICIEMBRE

09:30 Introducción

09:45 Presentación del taller

10:00-13:00 Sesión 1

Nourriture pour les Dieux / Comida para los Dioses

Danièle DEHOUVE (CNRS, EPHE)
«Voy a cortar a una muchacha con mi gran cuchillo porque quiero beber un poco». La elaboración del pulque por los indígenas tlapanecos

Fabienne de PIERREBOURG (MQB)
El papel de los animales en la comida ritual colonial yucateca

Arturo GÓMEZ MARTÍNEZ (INAH)
Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de La Huasteca veracruzana

10:45-11:00 Receso

11:00-13:00 Sesión 1 (segunda parte)

Nathalie RAGOT (UO Paris VII-Diderot /CNRS-UMR 8096)
Ofrendas de maíz en los rituales mexica

Anuschka VAN'T HOOFT (UASLP)
Comida para Apanchaneh: la petición de lluvias en la Huasteca Veracruzana

11:30-13:00 Comentarios de Gilles RIVIÈRE (EHESS) y debate.

13:00-15:00 Comida

15:00-18:00 Sesión 2

Que peut-on vous offrir ? / ¿Qué se le ofrece?

Lourdes BÁEZ CUBERO (INAH)
Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo

Maria BENCIOLINI (UNAM)
Noches de trabajo y días de fiesta: intercambios de comida en dos rituales coras

Sylvie PÉDRON COLOMBANI (Univ. Paris Ouest Nanterre/CNRS-EREA/UMR 7186)
El culto de Maximón en Guatemala: ritos de fertilidad y comida ritual y metáfora sexual

15:45-16:00 Receso

16:00-18:00 Sesión 2 (segunda parte)

Leopoldo TREJO (INAH)
Geometría culinaria: formas y sabores del tamal totonaco de la Huasteca

16:15-18:00 Comentarios de Marie-Noëlle CHAMOUX (CNRS) y debate.

Coctel de bienvenida

JEUDI 8 DÉCEMBRE / JUEVES 8 DE DICIEMBRE

09:30-13:00 Sesión 3

Les aliments dans les processus d'autochtonisation et de métissage

Los alimentos en los procesos de autoctonización y de mestizaje

Marina ALONSO BOLAÑOS (INAH)
"A los santos también se les lleva su tamalito". Comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo

Neyra ALVARADO (COLSAN)
Olores y sabores de la comida ritual en Catorce, San Luis Potosí. Catorceños y new agers

Helios FIGUEROLA PUJOL (CNRS-EREA/UMR 7186)
De la plegaria a la cocina ritual: reflexiones en torno a la retórica y a la parafernalia ritual como un menú divino, y a su chef cocinero, el ch'abajom (rezador)

10:15-10:30 Receso

10:30-13:00 Sesión 3 (segunda parte)

Aline HÉMOND (Univ. Paris 8 Vincennes-Saint-Denis/CNRS-CREDA)
De la comida sacrificial a los procesos de autoctonización y alteridad entre los nahuas de Guerrero

Olivia KINDL (COLSAN)
¿Cómo comen los dioses y cómo se comen? Ofrendas alimentarias y alteridad en rituales huicholes y mestizos del Altiplano potosino

11:00-12:30 Comentarios de Frédéric SAUMADE (Univ. de Provence Aix-Marseille) y debate.

12:30-14:30 Comida

14:30-17:30 Sesión 4

Les aliments comme marqueurs ontologiques / Los alimentos como marcadores ontológicos

Anath ARIEL DE VIDAS (CNRS/MASCIPO UMR 8168)
Nutriendo la sociabilidad en los mundos nahuas y teenek (Huasteca veracruzana)

Luz María LOZADA (Hutton Institute)
El espíritu del maíz en la comida ritual versus el maíz transgénico. Estudio entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla

Arturo GUTIÉRREZ DEL ÁNGEL (COLSAN)
El tamal-venado de hikuli neixa

15:15-15:30 Receso

15:30-17:30 Sesión 4 (segunda parte)

Héctor M. MEDINA MIRANDA (UASLP)
El alimento de los dioses: mito, alteridad y caldos rituales huicholes

Gregorio SERAFINO (Univ. de Bologna)
La comida ritual de los nahuas de la Montaña de Guerrero entre ofrendas y bailes

16:00-17:30 Comentarios de Philippe ERIKSON (Université París-Ouest Nanterre-La Défense) y debate.

RESÚMENES DE LAS PONENCIAS

MIÉRCOLES 7 DE DICIEMBRE
Sesión 1: *Comida para los Dioses*

Danièle Dehouve (CNRS, EPHE)

"Voy a cortar a una muchacha con mi gran cuchillo porque quiero beber un poco". La elaboración del pulque por los indígenas tlapanecos

El artículo trata de las relaciones entre el hombre y los recursos naturales que suplen su alimentación. Mesoamérica, es una amplia construcción, a la vez social, simbólica y ritual que permite extraer recursos de la naturaleza (Dehouve, 2008). El venado (figura emblemática de las presas), el maíz (emblemático de las demás plantas cultivadas) y el maguey representan los recursos de primer plano. Su producción sigue el modelo siguiente: una relación individual entre un hombre, cazador o agricultor, y su presa o planta; un proceso técnico a la vez que ritual; prohibiciones alimenticias que enmarcan el consumo; peligro de perder la razón y la vida en caso de transgresión. De los tres recursos mencionados, es con el maguey que las relaciones se consideran como las más peligrosas para el hombre. En efecto, la planta sirve para la elaboración del pulque, una bebida que requiere la fermentación –un proceso siempre aleatorio– y produce la borrachera –un estado socialmente peligroso–. El artículo describirá el proceso de elaboración del pulque entre los tlapanecos del estado de Guerrero, con sus plazos temporales, ritos de penitencia, depósito ritual y plegarias. Se mostrará que los diferentes elementos de este proceso, representados de manera metafórica, permiten entender algunos de los atributos de la diosa prehispánica Mayahuel.

Fabienne de Pierrebourg (MQB)

El papel de los animales en la comida ritual colonial yucateca

El primer paso de un estudio etnoarqueológico de la comida ritual en la tierras bajas mayas, será enfocado sobre la presencia de los animales en los festines, comidas, ofrendas, sacrificios, y en los relatos tal como aparecen en los códices y los textos de la época colonial. Estos datos serán relacionados con los pocos depósitos rituales de las épocas postclásicas (1000 – 1500 AD) y colonial conocidos. Esta primera etapa permitirá interrogarnos sobre la manera de relacionar informaciones de contextos tan diferentes como son los textos históricos y los vestigios animales encontrados en los contextos arqueológicos. Y más que todo, intentaremos responder al porqué de la presencia o de la ausencia de especies animales según los contextos, de su destinación tanto ofrenda como depósito y dónde se ubican los animales introducidos por los españoles.

Arturo Gómez Martínez (INAH)

Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de La Huasteca veracruzana

Para los nahuas de La Huasteca veracruzana los tamales constituyen una de las ofrendas más importantes del ciclo ritual: el tamaño, las formas, los ingredientes y su asociación contextual determinan la convocatoria y el vínculo con las entidades sagradas. La entrega y disposición de las viandas en unidades y grupos contados, enfatizan mensajes y codifican un lenguaje ritual entre los especialistas y las divinidades. La ingestión de dichas viandas no se limita al alimento, se vuelve remedio, comunión y legitima responsabilidades; en este sentido la variedad de ingredientes, procesamientos y formas de cocción son relevantes. Las cocineras tienen un amplio conocimiento sobre los tamales, preparan los aderezos, las carnes, los vegetales y las hojas para envolverlos; dependiendo del tamaño, las formas y el destino se determinan la técnica de cocción, que puede ser al vapor o en hornos. Los nahuas de La huasteca veracruzana tienen una lógica propia acerca de los tamales, la memoria de los saberes culinarios se estratifican dependiendo del uso, la función y la ocasión en que se dispone dicho alimento; por otra parte la acción de alimentar rebasa los limites terrenales y se extiende al ámbito sagrado. Los sabores y aromas se asocian con la naturaleza, así como el ámbito de acción de los "comensales".

Nathalie Ragot (UO Paris VII-Diderot /CNRS-UMR 8096)

Ofrendas de maíz en los rituales mexica

La comida ocupaba un espacio importante en los rituales mexica. Frecuentes son las menciones y descripciones en las fuentes y la iconografía de platos de ofrendas alimenticias. Las excavaciones arqueológica de depósitos rituales confirman la presencia de varios tipos de alimentos. A las divinidades se les ofrecían numerosas ofrendas de comida en las celebraciones colectivas de las veintenas o en las ceremonias privadas realizadas en casa o en el campo. Existía una impresionante variedad de platillos preparados en contextos rituales, entre los cuales el maíz ocupaba un lugar de primer plano. Las preparaciones variaban según las fiestas, sus rituales y los dioses honrados. También el destino final de las preparaciones culinarias podía variar: sea se compartían entre los convites, o bien se dejaban al pie de la estatua de un dios dónde podrían, después de un rato, ser consumidas por los religiosos o distribuidos. Así se nota, la coexistencia de una cocina ritual y una cocina festiva compartida. En esta ponencia propongo una reflexión sobre las diversas maneras de preparar el maíz en las ofrendas mexicas realizadas durante las fiestas de las veintenas. ¿Es que esta diversidad de preparaciones tenía una significación simbólica o práctica? ¿En qué medida las varias maneras de preparar/cocinar el maíz podía influenciar o favorecer la comunicación con los dioses?

Anuschka Van't Hooft (UASLP)

Comida para Apanchaneh: la petición de lluvias en la Huasteca Veracruzana

El *Atlatlacualtilistli* (lit. "acto de comer al agua") es una celebración que se realiza en varias comunidades indígenas de la Huasteca Veracruza, en México. Se extiende por varios días e incluye diversos tipos de ofrenda, como son danzas, cantos, rezos y visitas a los lugares de residencia de los tutelares. También se ofrendan varios platillos y bebidas que se entregan en distintos momentos a una diversidad de tutelares que rigen aspectos de la vida humana. El ritual culmina con el ascenso al Postectli, el cerro sagrado y morada de Apanchaneh, la Dueña del Agua. A través de una descripción etnográfica de esta última parte del ritual, se hará un análisis de las ofrendas de alimentos y bebidas que se preparan para este tutelar. En particular, se abordará el tema de las concepciones y representaciones indígenas de lo que se considera ser una "buena" comida para Apanchaneh. Así, se discuten los platillos específicos como marcadores identitarios de esta región interétnica.

Sesión 2: *¿Qué se le ofrece ?*

Lourdes Báez Cubero (INAH)

Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo

La comida, elemento vital para la subsistencia de los hombres, es también parte importante de las ofrendas que se obsequian a las distintas entidades, para quienes alimentarse es de igual modo una necesidad esencial. Aunque no todos, humanos y no humanos, comen lo mismo. Lo que cada ente come devela su condición. La importancia del alimento como parte de la ofrenda se destaca por el tiempo y espacio que se dedica a su preparación. Las mujeres se reúnen en algún lugar destinado exclusivamente a la preparación de los alimentos, como la cocina. Hay ocasiones en las que la comida ritual no puede prepararse en una cocina común, sino se requiere un contexto adecuado ya que se cocina para los dioses o algunas entidades que no son iguales a los hombres. En este trabajo propongo presentar un tipo de ofrenda que los otomíes de Santa Ana Hueytlalpan, municipio de Tulancingo, Hidalgo, preparan para un costumbre en particular, *Xoxtu*, cuyo destinatario principal es el dueño del mundo, el ancestro mayor: *Zithu*, el diablo quien habita en el cerro Napateco al que los otomíes conciben como entrada al inframundo. Los alimentos que gusta consumir son similares a lo que los humanos comen: como los tamales y el maíz. Sin embargo, esta comida no es igual a la que comen los hombres en su mundo, ya que los tamales son de lodo y el maíz es alverjón cocido sin sal. Esta discrepancia se debe a que la comida se prepara y ofrece en un espacio inframundano.

Maria Benciolini (UNAM)

Noches de trabajo y días de fiesta: intercambios de comida en dos rituales coras

Al celebrar sus rituales, los coras preparan, entre otras cosas, grandes intercambios de comida organizados a partir del sistema de cargos y de las distribuciones territoriales de las diferentes comunidades. No se trata sencillamente de intercambios alimenticios, sino que es requerido también un largo proceso de abastecimiento de ingredientes y de preparación, y el intercambio se da respetando cuidadosamente algunas reglas que son la expresión, queremos proponer, del tipo de relaciones que se deberían mantener entre los cargos. Además, en estos intercambios, los detentores de algunos cargos guardan una pequeña parte de lo recibido para ofrecerla a los dioses. Por otro lado, algunos de los objetos que se ofrendan a las deidades, como las flores y los discos de algodón, también son pensados como comida para los dioses. Cabe entonces reflexionar no sólo sobre las maneras en que la comida circula, tanto entre los humanos como entre éstos y las deidades, sino también en torno a la naturaleza de la comida en circulación, puesto que lo que para los humanos evidentemente no se come, sí representa un delicioso platillo para los dioses.

Sylvie Pédron Colombani (Univ. Paris Ouest Nanterre-La Défense)

El culto de Maximon en Guatemala: ritos de fertilidad y comida ritual

En Guatemala, Maximon es un personaje multifacético, medio santo, medio dios. Originario de Santiago Atitlán, un pueblo de las montañas al oeste del país, cuya población es en su mayoría maya tzuntuhil. Su culto, particularmente relacionado con la historia de las poblaciones indígenas locales, se extiende al resto del país, incluso entre las clases mestizas urbanas. En Santiago Atitlán está presente particularmente en las ceremonias de la Semana Santa, cuya celebración se encuentra en el cruce de varios acontecimientos cíclicos: el Uayeb de los antiguos mayas, la conmemoración de la muerte y la resurrección de Cristo, el fin de la temporada seca en la región y el comienzo de un nuevo ciclo agrícola. Durante este periodo, Maximon se relaciona con la vida y es a través de él que ella puede resurgir. Nos asomaremos para observar los ritos de fertilidad que se realizan en este periodo y examinaremos la relación de la población tzutuhiles con la alteridad divina a través de un análisis de las comidas rituales que son presentadas en este contexto.

Leopoldo Trejo (INAH)

Geometría culinaria: formas y sabores del tamal totonaco de la Huasteca

Cuando hablamos de comida solemos pensar sobre todo en ingredientes y formas de cocinar. Cuando hablamos de comida ritual añadimos destinatarios especiales, potencias divinas a las que se les agasaja y que por su sola naturaleza no humana exigen ingredientes y formas de cocción específicas. Así, mientras algunos grupos optan por no salar sus comidas, o bien aumentar o llevar el máximo el uso de picantes, otras preparan diferentes platillos según si las potencias ofrendadas son fastas o nefastas. Entre las múltiples variantes de comida ritual que reproducen los totonacos de la Huasteca, deseo destacar una: la geométrica. Si bien cada platillo supone la puesta en armonía de ingredientes y procesos de cocción, la forma juega un rol central pues es ella la que permite reconocer, en general, los diferentes destinatarios. Como forma, el universo culinario se ve acotado principalmente a los tamales; será a partir de su variedad y geometría que accederemos a algunos de los discursos culinarios y simbólicos de los totonacos.

JUEVES 8 DE DICIEMBRE

Sesión 3: *Los alimentos en los procesos de autoctonización y de mestizaje*

Marina Alonso Bolaños (INAH)

"A los santos también se les lleva su tamalito". Comida tradicional de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo

La Fiesta Grande constituye un conjunto de formas expresivas inseparables entre sí —música, danza, comida—, y puestas en escena con motivo de las celebraciones patronales del mes de enero en Chiapa de Corzo, recientemente declaradas por la UNESCO patrimonio inmaterial de la Humanidad. No obstante su importancia, la comida en este contexto ha sido poco estudiada por antropólogos e historiadores. El material etnográfico y las exégesis locales dan cuenta de que en Chiapa de Corzo, considerado como un pueblo mestizo, las expresiones culturales se vinculan con el pasado indígena chiapaneca y zoque –real o imaginario-, y los chiapacorseños reconocen este origen particularmente en los ingredientes de sus comidas, en su preparación y en el circuito de intercambios de la comida como don. De igual forma, este fenómeno identitario es también observable en la configuración de las enramas, ofrendas con productos diversos que la gente entrega para decorar la casa de los priostes y/o las iglesias durante los días de fiesta. Al mismo tiempo, las adaptaciones de los guisos y los contextos donde éstos se comen son muestra de una realidad cambiante y de la dinámica de las relaciones sociales en esa localidad chiapaneca. La presente investigación pretende dar cuenta del sentido social de la «Comida Grande» de la fiesta de enero. Más allá del *savoir faire* y de la transmisión del conocimiento que consideran localmente como «tradicional», la comida constituye una suerte de sinécdoque de la cualidad del «ser nativo» de Chiapa de Corzo.

Neyra Alvarado (COLSAN)

Olores y sabores de la comida ritual en Catorce, San Luis Potosí. Catorceños y *new agers*

En este municipio, asentado en el desierto Chihuahuense, las influencias del exterior en la cocina local ha sido sistemática. Desde la creación del Real minero, en el siglo XVIII, las haciendas ganaderas y el comercio, posteriormente el abandono de la minería como actividad económica importante y actualmente el turismo atraído por el peyote y el pueblo mágico, así como los peregrinos (huicholes y católicos) que visitan el desierto en la recolección de peyote y a San Francisco, respectivamente, contribuyen en esta complejidad culinaria. Región de gran tradición en las fiestas del ciclo de vida y las imágenes santas, los platillos en cada una de ellas, tiene su toque local contemporáneo con la herencia de antaño. Los catorceños, aquellos que reivindican su origen desde la creación del Real minero de Catorce, ofrecen la reliquia o convivio al patrón. Se trata de platillos cuyos olores y sabores se van conformando desde la temprana edad, comida que permite la obtención de la fuerza del cuerpo. Contrariamente a los extranjeros asentados en el Real, quienes por ser vegetarianos tienen un cuerpo débil, enfermo, por no ofrecer la reliquia y por no haber obtenido desde la infancia los olores y sabores. A partir de este ejemplo, interesa ahondar en las relaciones entre *new agers* y catorceños, como una forma de delimitar socialmente las fronteras en esta sociedad en gestación.

Helios Figuerola Pujol (EREA)

De la plegaria a la cocina ritual: reflexiones en torno a la retórica y a la parafernalia ritual como un menú divino, y a su chef cocinero, el *ch'abajom*

En este artículo intentaremos mostrar la curiosa manera que tiene el *ch'abajom* (rezador), para transformarse, el tiempo del ritual, en un delicado chef cocinero. Los conocimientos gastronómicos del *ch'abajom* se encuentran resumidos en un libro de recetas que, en un sueño premonitorio, un mestizo alto y de barba blanca, le entregará al futuro *ch'abajom* como signo de su futura actividad. En ese escrito encontrará los versos cargados de metáforas y de figuras retóricas diversas de las que los dioses se alimentan. Para que éstas sean eficaces deben obedecer a medidas precisas (*p'is*) que mezclan, en proporciones determinadas, la parafernalia ritual con las plegarias. Siguiendo ese *p'is* elaborará un plato exquisito que ofrecerá a la Tierra. Esforzándose para complacerla, en ciertas ocasiones el especialista ritual aplicará una receta a base de tamales picantes de carnes, y, colmo de la delicadeza, al final, para que haga la digestión, le ofrecerá refrescos, trago y cigarrillos. Es ésta la estrategia gastronómica de los hombres para convencer a algunos de sus dioses a que los ayuden a resolver sus problemas existenciales.

Aline Hémond (Univ. Paris-8)

De la comida sacrificial a los procesos de autoctonización y alteridad entre los nahuas de Guerrero

Propongo enfocar mi atención en la etnografía de las prácticas culinarias ceremoniales de los nahuas del centro-norte del Estado de Guerrero, en particular con relación al ciclo de peticiones de lluvias. En esta región encontramos una gran variedad de comidas y alimentos preparados durante estas ocasiones: comidas penitenciales (sin condimentos) ; comidas propiciatorias destinada a los zopilotes (en el Alto Balsas) ; consumo ritual de la sangre de una res (región centro, pueblo de Acatlán) ; preparación de tamales grandes, etc… En particular, quisiera presentar el caso de la comida sacrificial que se elabora durante la ofrenda al abismo de Ostotempa, que forma parte del ciclo de petición de lluvia de los nahuas de Atliaca (municipio de Tixtla, Estado de Guerrero). Este caso da elementos para preguntarse: ¿qué es lo que se ofrenda a los dioses, que se comen los humanos? ¿Qué tipo de elementos, colores, ensamblajes alimenticios, concurren a la estética y al significado metafórico de la ofrenda culinaria? ¿De qué modo la elaboración de la comida sacrificial constituye un marcador cultural entre las comunidades nahuas de la región y las cofradías mestizas y permite la articulación de procesos de autoctonía y alteridad?

Olivia Kindl (COLSAN)

¿Cómo comen los dioses y cómo se comen? Ofrendas alimentarias y alteridad en rituales huicholes y mestizos del Altiplano potosino

En muchas regiones de México, se dice que el aroma atrae a las entidades (difuntos, dioses, antepasados o santos) a quienes se ofrenda comida. Entre los huicholes del Occidente de México, existen muchas estrategias (de “encantamiento”, diría Gell) para atraer a los antepasados durante los rituales del ciclo ceremonial, tanto en el centro ceremonial *tukipa* como en el sistema de cargos cívico-religioso. De estas prácticas resalta que los comportamientos alimenticios de los dioses-antepasados se distinguen de los de los mortales, instaurando así una clara alteridad entre humanos y no humanos. El caso de los mestizos del Altiplano potosino –con quienes los *wixaritari* interactúan desde hace mucho tiempo a través de una peregrinación atravesando sus tierras– contrasta radicalmente, pues ellos no acostumbran ofrendar comida a sus santos. La comida ritual que elaboran, sobre todo en las fiestas patronales, es dedicada al consumo de todos los feligreses y se llama “reliquia” del santo. Con una mirada comparativa, analizaré los dispositivos rituales en ambos tipos de ofrendas de comida, para entender cómo cada grupo social infiere que las entidades no-humanas reciben, saborean y absorben los alimentos que se les destinan o, por el contrario, cómo son consumidas ritualmente. Así, se abordarán procesos de alteridad tanto de tipo ontológico como social y se analizará cómo ambos niveles se articulan en el caso etnográfico que nos ocupa.

Sesión 4: *Los alimentos como marcadores ontológicos*

Anath Ariel De Vidas (CNRS)

Nutriendo la sociabilidad en los mundos nahuas y teenek (Huasteca veracruzana)

Las ofrendas rituales efectuadas en dos grupos étnicos vecinos, los teenek y nahuas de la Huasteca veracruzana, obedecen a priori a la misma lógica. Se presentan a los seres de la tierra para recuperar la salud. Sin embargo, las ofrendas teenek consisten en platillos abyectos (podridos, insípidos, crudos…) que se dejan a la naturaleza mientras las ofrendas nahuas están compuestas de manjares que se comparten entre humanos y seres ctónicos. Detrás de estas ofrendas se encuentran los mitos de origen de cada grupo que permiten establecer una correlación entre el tipo de comida ritual, el anclaje territorial del grupo y la sociabilidad mundana y sobrenatural que prevalece para cada grupo étnico. Se entreveen así, a través de la comida ritual, distintos modos de construcciones simbólicas de la relación colectiva a la alteridad social.

Luz María Lozada (Hutton Institute)

El espíritu del maíz en la comida ritual versus el maíz transgénico. Estudio entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla

En un contexto de movilización política contra la introducción progresiva del maíz transgénico en México, propongo presentar una etnografía de su rechazo desde las prácticas rituales y culinarias totonacas y nahuas en la Sierra Norte de Puebla. Es obvio que el maíz ocupa un lugar de primer plano en la comida ritual mesoamericana – y su papel de referente ontológico en la cosmología de los ‘hombres de maíz’ es muy conocido. Aquí nos interesaremos más precisamente en el papel del maíz en la relación entre el cuerpo humano y la tierra, incluyendo a los espíritus del inframundo, a partir de las concepciones contrastadas que elaboran los totonacos y los nahuas al respecto de sus variedades de maíces criollos por un lado y de las variedades híbridas y transgénicas por el otro. Abordaremos este tema tanto a partir de las elaboraciones discursivas sobre el comportamiento de la planta de maíz criollo, considerado como ‘nuestra carne de la tierra’, como a partir de las prácticas rituales en las que el consumo de maíz juega un papel prominente, en particular en la reincorporación de la fuerza vital después del susto. Esto nos permitirá entender por qué el maíz transgénico es no solamente considerado como una entidad contraria a la sociabilidad amerindia pero también por qué es considerado como un ‘maíz sin alma’. Este caso, que demuestra en qué, literalmente, ‘somos lo que comemos’, permitirá abrir una reflexión sobre la relación entre identidad(es) colectiva(s) e identidades ontológicas que está en juego en la comida ritual.

Arturo Gutiérrez (COLSAN)

El tamal-venado de *hikuli neixa*

En vísperas de las lluvias, hay un complejo ritual entre los huicholes denominado *hikuli neixa* en que los alimentos se distribuyen de manera particular. Por parte de las mujeres se ofrece un gran tamal denominado *tamatensuapa* o *tamai'iyari*. Se elabora con masa, sin sal ni relleno. De las diferencias más notables con respecto a otros tamales, es que no se cuecen al vapor sino rociado con agua hirviendo. Es exclusivo derecho de las mujeres consumirlo, dejando al margen a los hombre, quienes ni lo pueden tocar. Los huicholes consideran que este tamal es el embrión de un feto de venado. De manera tentativa, parto de la hipótesis que el tamal-venado no puede estudiarse fuera de un contexto reproductivo. Así, feto de venado-maíz y lluvia-peyote (*hikuli*) aluden a una fertilidad que debe ser explicada. Mi intención en esta ponencia es analizar las características etnográficas de dicho tamal, así como su significado en el conjunto de los otros alimentos que le acompañan. Metodológicamente se analiza bajo tres principios: a) su contexto particular, es decir, los alimentos, particularmente tamales, que aparece en una línea de tiempo en los rituales que preceden y prolongan a *hikuli neixa*. Esto proporciona un contexto ceremonial culinario; b) los alimentos ceremoniales en un contexto sincrónico, es decir, aquellos que lo rodean; c) su contexto sistémico, es decir, la comparación del tamal en varias comunidades huicholas.

Héctor M. Medina Miranda (UASLP)

El alimento de los dioses: mito, alteridad y caldos rituales huicholes

Dos de las comidas más importantes del ámbito ritual huichol son los caldos que en toda celebración bullen en el fuego central de los patios ceremoniales. En torno a ellos se llevan a cabo procesiones, danzas y cantos orientados al intercambio con los ancestros deificados, de quienes se espera recibir la fertilidad que permitirá el crecimiento de los cultivos, la iniciación y la continuidad del orden imperante. La elaboración de los caldos es la culminación necesaria de todo acto sacrificial, en que –según la exégesis nativa– se alimenta a los dioses con la sangre de los animales inmolados. Pero la oblación no será del todo concluida hasta que la carne de las víctimas no haya sido transformada por el fuego, ofrecida a los dioses y distribuida entre los presentes en un auténtico acto de comunión. Las diferencias en el sacrifico y elaboración de los caldos de venado y toro evidencian un dualismo asimétrico que impera en el pensamiento huichol. Mientras el consumo del venado nos remite al autosacrificio del héroe cultural huichol, de quien según la mitología fue heredada la tradición, la inmolación del toro nos habla de la conquista de la región más oscura del universo y de un personaje transgresor identificado con la alteridad mestiza. En esta participación ahondaremos en los procesos rituales de elaboración y consumo de los caldos, así como en la relación de oposición y complementariedad que entre estos se establecen en relación a la definición de la otredad.

Gregorio Serafino (Univ. de Bologna)

La comida ritual de los nahuas de la Montaña de Guerrero entre ofrendas y bailes

La comida ritual debe de ser analizada en el contexto de las prácticas rituales determinadas por sus actores. Es el caso de los rituales de petición de lluvias entre los nahuas de La Montaña de Guerrero dónde la comida se utiliza para componer las ofrendas y además tiene un papel central en los bailes. Según la perspectiva indígena las divinidades destinatarias del ritual tienen hambre al igual que los seres humanos y por esta razón tienen que ser nutridas a través de la comida ritual. La elaboración de los alimentos (*tamales*, *tortillas*, *caldo de chivo o de pollo*) es muy significativa y cargadas de referencias simbólicas que se analizan aquí enfocando el estudio según dos ejes: 1) la relación con la alteridad ontológica a través de posibles conexiones simbólicas en las ofrendas; 2) la alteración política-jerárquica provocada por la comida "sagrada" y finalizada al mantenimiento del equilibrio en la comunidad a través de una inversión de categorías expresadas por el baile. Ambas perspectivas sugieren la idea que la comida ritual es una alegoría con un fin específico, en un marco al mismo tiempo teórico que comprobado por la práctica ritual.

RESÚMENES CURRICULARES DE LOS PARTICIPANTES

ALONSO BOLAÑOS, Marina
Etnóloga y antropóloga social. Obtuvo el doctorado en Historia por El Colegio de México. Es investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). Sus investigaciones se han centrado en diversos tópicos acerca de la población indígena de Chiapas, particularmente de los zoques y grupos mayanses guatemaltecos asentados en México. Es miembro del Proyecto Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México desarrollado por el INAH desde 1999. Ha realizado series radiofónicas y editado fonogramas de música indígena de México. Ha publicado los libros: *La invención de la música indígena de México. Antropología e Historia de las políticas culturales de México en el siglo XX* (SB Buenos Aires, 2008); en co-coordinación con Leopoldo Trejo: *Los zoques de Oaxaca. Un viaje por los Chimalapas* (INAH, 2009); y en co-coordinación con Margarita Nolasco et al., *Los pueblos indígenas de Chiapas. Atlas etnográfico* (INAH, 2008).
Correos electrónicos: marina_alonsob@hotmail.com; malonso@colmex.mx

ALVARADO SOLÍS, Neyra Patricia
Doctora en etnología por la Universidad de París-X, Nanterre. Es especialista en sistemas rituales, destacando la oralidad, el ritual y la representación del cuerpo humano entre mexicaneros (nahuas) de la Sierra Madre Occidental, peregrinaciones en el desierto mexicano. Actualmente desarrolla los proyectos: "Real de Catorce, espejo de la diversidad, nuevas caras en la construcción de lo catorceño" y "Gitanos de México, un acercamiento a la diversidad". Ha publicado libros y artículos entre cuales se encuentran: *Titailpí…timokotonal, Atar la vida, Trozar la muerte, el sistema ritual de los mexicaneros de Durango*, UMSNH, 2004; *El laberinto de la fe, peregrinaciones en el desierto mexicano*, Colsan-Conacyt, 2008; y *Oralidad y ritual: El dar parte en el xuravét de San Pedro Jícoras, Durango,* UMSNH, 1996. Ha recibido distinciones a la investigación, como el Premio Nacional de Investigación en el área de Humanidades, por la Academia Mexicana de Ciencias, en 2008.
Correo electrónico: nalvarado@colsan.edu.mx

ARIEL DE VIDAS, Anath

Antropóloga e investigadora del Centro Nacional de Investigación Científica (CNRS) en París, Francia. Obtuvo en 1997 el doctorado en antropología social en la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales en París con su tesis sobre los teenek veracruzanos (*El Trueno ya no vive aquí. Representación de la marginalidad y construcción de la identidad teenek, Huasteca veracruzana*, México, CIESAS-CEMCA-IRD-COLSAN, [2002] 2003). Sus investigaciones conciernen el tema de las construcciones de identidades étnicas entre grupos indígenas en las regiones andina y mesoamericana (esencialmente en la región huasteca) situando siempre los procesos históricos de modernización así como los contactos interétnicos dentro de las visiones propias del mundo autóctono.
Correo electrónico: anathariel@yahoo.com

BÁEZ CUBERO, Lourdes
Antropóloga social. Doctora en antropología por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Investigadora de la Subdirección de Etnografía del Museo Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Es curadora de la Sala etnográfica Los Nahuas. Actualmente, realiza también investigaciones entre los otomíes de Hidalgo. Forma parte del Proyecto Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México, donde coordina al equipo regional en Hidalgo. Ha orientado su investigación entre nahuas de la Sierra Norte de Puebla y otomíes orientales de Hidalgo en el tema de los procesos rituales. Entre sus publicaciones están: *El juego de las alternancias: la vida y la muerte. Rituales del ciclo vital entre los nahuas de la Sierra de Puebla* (CONACULTA, 2005), *Morir para vivir en Mesoamérica*, junto con Catalina Rodríguez Lazcano, (COVAP - INAH, 2008), *Los rostros de la alteridad. Expresiones carnavalescas en la ritualidad indígena*, junto con Gabriela Garrett (COVAP, 2009).
Correos electrónicos: lourdes.baez@prodigy.net.mx ; lourdes_baez@inah.gob.mx

BENCIOLINI, Maria
Licenciada en ciencias antropológicas y maestra en antropología social y etnología por la Universidad de Bologna, Italia. Desde 2007 realiza trabajo de campo con los coras de Nayarit. Actualmente está llevando a cabo estudios de doctorado en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. Su investigación vierte en torno al uso de las flores entre los coras en diferentes contextos: ritual, mitología, cantos y sistemas de clasificación.
Correo electrónico: maria.benciolini@gmail.com

BOIDIN, Capucine
Profesora-Investigadora de antropología en el IHEAL-Sorbonne Nouvelle Paris 3, enseña también guaraní en el INALCO. Obtuvo su tesis doctoral en Paris X Nanterre, publicada recientemente bajo el título de *Guerre et Métissage au Paraguay 2001-1767*, Rennes, PUR, 2011. A partir de una etnografía en la región de Misiones, indagó las representaciones del mestizaje (lingüístico), la memoria de la guerra de la Triple Alianza (1864-1870) así como la historia socio-económica de la región antes y después de 1870. Actualmente desarrolla un proyecto de investigación comparada sobre archivos en guaraní y quechua llamado LANGAS (Lenguas Generales de América del Sur: Guarani y Quechua XVI-XIX).
Correo electrónico: capucine.boidin@gmail.com

CHAMOUX, Marie-Noëlle
Marie-Noëlle Chamoux es antropóloga honoraria del Centre national de la recherche scientifique (CNRS). Después de estudiar ciencias políticas y derecho en Lyon, presentó una tesis de etnología, en la universidad de Paris V-René Descartes y en la École pratique des hautes études (EPHE), sobre el tema de la organización familiar y el sistema de cargos comunitarios entre los nahuas del norte de Puebla, México. Como investigadora en el CNRS, desarrolló estudios sobre las técnicas en los pueblos nahuas, las formas de apropiación y de control social del saber, los modos indígenas de enseñanza y de aprendizaje. Durante varios años, dio cursos de antropología de la educación en la Universidad de Ginebra, Suiza. También contribuyó a aclarar las concepciones nahuas de la persona y de los entes sobrenaturales. Se interesó a la etnolingüística de la lengua náhuatl, especialmente en el léxico del espacio y del saber.
Correo electrónico: chamoux@vjf.cnrs.fr

DE PIERREBOURG, Fabienne
Arqueóloga, encargada de las colecciones en el museo du Quai Branly (Paris). Obtuvo en 1995 su doctorado en arqueología, antropología y prehistoria en Paris I - Panthéon-Sorbonne, con el título "L'espace domestique maya: une approche ethno-archéologique" (El espacio doméstico, una acercamiento etno-arqueológico). Sus investigaciones están enfocadas al estudio de las culturas mayas de la península de Yucatán, en particular sobre el espacio doméstico interno. Últimamente se ha avocado al examen etnográfico de las relaciones con el exterior. Colaboró con el CEMCA, el CNRS, el INAH (Proyecto Calakmul) y ahora con el Centro de Estudios Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales (UNAM, Mérida).
Correo electrónico: fdp@quaibranly.fr

DEHOUVE, Danièle
Directora de investigaciones en el Centro Nacional de Investigaciones Científicas (CNRS, Francia), Directora de estudios en la Escuela Práctica de Altos Estudios (École Pratique des Hautes Etudes, Paris) y profesora de lengua náhuatl en el Instituto Nacional de Lenguas y Civilizaciones Orientales (INALCO, París). Antropóloga y etnohistoriadora, trabaja desde 1967 en las comunidades indígenas del estado de Guerrero, donde ha llevado a cabo estudios de antropología social, religiosa y política, especialmente entre los nahuas y tlapanecos. Su tesis de doctorado de estado, preparada en 1985 bajo la dirección de Jacques Soustelle, versa sobre la historia económica y social de la región de Tlapa (Guerrero). También ha estudiado la historia de la evangelización de México. Sus trabajos recientes sobre los números en el México antiguo han sido publicados en *L'imaginaire des nombres chez les anciens Mexicains*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, collection Histoire des religions, 2011. Para más información y bajar artículos, véase: www.danieledehouve.com
Correo electrónico: daniele.dehouve@gmail.com

ELLISON, Nicolas
Antropólogo social. Profesor-Investigador en la École des Hautes Etudes en Sciences Sociales-Toulouse e investigador asociado de la Universidad de Aberdeen (Reino-Unido). Después de cursar estudios en ciencias políticas y etnología (Universidad de Friburgo e IEP-Grenoble) obtuvo el doctorado en Antropología social por la École des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS-Paris). Sus investigaciones se enfocan a temas de antropología ambiental con un acercamiento crítico a la antropología económica, desarrollando investigaciones etnográficas principalmente en la región totonaca de la Sierra Norte de Puebla. Ha publicado *Paisaje, espacio y territorio. Reelaboraciones simbólicas y reconstrucciones identitarias en América Latina* en coordinación con M. Martínez Mauri (Abya Yala, 2009) y tiene dos libros en prensa: *Semer sans compter. Statut de l´économie et représentations de l´environnement en pays totonaque* (Maison des Sciences de l'Homme) y *Landscape beyond land* en coordinación con A. Arnarsson, J. Vergunst y A. Whitehouse (Berghahn).
Correo electrónico: nellison@ehess.fr

ERIKSON, Philippe
Profesor en la Universidad Paris-Ouest Nanterre-La Défense, dónde dirigió el departamento de etnología de 2005 a 2009 y dónde lleva sus investigaciones en el marco del Laboratorio de Etnología y Sociología Comparativa (LESC, UMR 7186). Actualmente es vicepresidente de la Sociedad de Americanistas de París y es miembro del comité de dirección de la *Society for the Anthropology of Lowland South America*. Especialista de la familia etnolingüística pano, ha investigado durante temporadas largas entre los Matis de la Amazonía brasileña (20 meses entre 1984 y 2006) y entre los Chacobo de la Amazonía boliviana (23 meses entre 1991 y 2011). Sus trabajos tratan esencialmente de la organización social, las relaciones entre el simbolismo y la cultura material, las mascaradas rituales, los tatuajes, la ornamentación corporal y la construcción de las identidades colectivas.
Correo electrónico: erikson@u-paris10.fr

FIGUEROLA PUJOL, Helios
Miembro del *Equipe de Recherches en Ethnologie Amérindienne* (EREA, UMR 7186-LESC) y responsable de la Sección de Español en la Universidad René Descartes (Facultad de Derecho, Malakoff). Trabaja en la comunidad tzeltal de San Juan Evangelista Cancuc, en las Altas Tierra del Estado de Chiapas (México). Actualmente lleva una investigación sobre la brujería. Sus últimas publicaciones son: *Los dioses, los hombres y las palabras, en la comunidad tzeltal de San Juan Evangelista Cancuc en Chiapas*, Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México, 2010 y *Ritual de vida, ritual de muerte*, documental, producción CNRS-IMAGES, 51', 2010.
Correo electrónico: hfpujol@yahoo.fr

FOURNIER, Dominique
Etnologo, encargado de investigacion CNRS (UMR 7206 « Eco-anthropologie »); director de los programas América Latina por la Fundación Maison des Sciences de l'Homme-Paris. Alumno y colaborador de Jacques Soustelle, trabaja por una parte en la Meseta central y el occidente de México y por otra parte en la Baja Andalucía. Su tema principal de investigación es la noción de frontera que declina en dos direcciones: 1) la alimentación, y sobre todo las bebidas y las formas de beber (ha impulsado una antropología de la fermentación : *Le Ferment divin*, con Salvatore D'Oniofrio, Paris, MSH, 1991); 2) las relaciones hombre/animal, básicamente con el estudio de las ganaderías bravas y de la corrida.
Correo électronico: d.fournier@msh-paris.fr

GÓMEZ MARTÍNEZ, Arturo
Profesor-Investigador de la Subdirección de Etnografía del Museo Nacional de Antropología de México (INAH). Licenciado en antropología por la Universidad Veracruzana y maestro en historia y etnohistoria por la ENAH. Ha sido catedrático en la Universidad Veracruzana y en la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Entre sus libros destacan *Tlacatecolotl y el Diablo. La cosmovision de los nahuas de Chicontepec* (con F. Báez-Jorge) publicado por la Secretaría de Educación y Cultura de Veracruz; *Tlaneltokilli: La espiritualidad de los Nahuas Chicontepecanos*, y *Geometrías de la Imaginación, Iconografía de Puebla*, ambos impresos por el CONACULTA. Ha coordinado publicaciones sobre arte popular a favor de las comunidades artesanales.
Correo electrónico: arturogomez28@yahoo.com.mx

GUTIÉRREZ del ÁNGEL, Arturo
Investigador de tiempo completo por el Colegio de San Luis, miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Es etnólogo por la Escuela Nacional de Antropología e Historia y Doctor por le Universidad Autónoma Metropolitana. Se especializó en la London School of Art como fotógrafo. Sus investigaciones las ha llevado a cabo en culturas del Noroeste de México y Suroeste de EEUU especializándose con huicholes. Se ha especializado también en antropología visual. Ha publicado tres libros de autor: *Hilando al tiempo de cristal* (Universidad de Hidalgo, 1999); *La peregrinación a wirikuta, el gran rito de paso de los huicholes* (INAH, 2002); y *Las danzas del padre-sol* (Porrua, UNAM, UAM-I, COLSAN, 2010). Es coautor de tres libros: *Las vías del Noroeste I, II, III*. Asimismo, a llevado a cabo 22 exposiciones fotográficas relacionados con sus temas de investigación.
Correo electrónico: arturohga@gmail.com

HÉMOND, Aline
Antropóloga, egresada de la Universidad de Paris X-Nanterre con una tesis doctoral en etnología y sociología comparativa. Profesora-Investigadora en antropología en la Universidad de Paris 8-Vincennes-Saint-Denis e investigadora del Centre de Recherche et de Documentation sur les Amériques (CREDA-CNRS y Universidad de Paris III). Ha trabajado en la zona nahua guerrerense temas relacionados con antropología del arte (pinturas sobre papel amate), ritual (artefactos rituales, textiles), etnociencias y sobre antropología política (formas de gobierno y de voto). Entre sus publicaciones se encuentran: *Peindre la révolte. Esthétique et résistance culturelle au Mexique*, CNRS Editions, Paris, 2003. Es co-editora de varios libros: *L'image au Mexique. Usages, appropriations et transgressions* (con Pierre Ragon, L'Harmattan, Paris, 2001); *Dilemas de la democracia en México: los actores sociales ante la representación política* (con David Recondo, CIESAS/CEMCA, 2002); *Moviendo Montañas: Transformando la Geografía del Poder en el Sur de México*, 2002 y *Multipartidismo y poder en*

municipios indígenas de Guerrero, 2006 (con Danièle Dehouve y Víctor Franco, CIESAS/UAG, 2006).
Correo electrónico: ahemond@univ-paris8.fr ; Sitio Web: http://www.gemeso.com/les-membres/aline-hemond/

HOFFMANN Odile
Geógrafa en el Institut de Recherche pour le Dévelopement (IRD, Francia), trabaja en México (dinámicas rurales, historia agraria, poderes locales de 1984 a 1996), luego en Colombia (poblaciones afrodescendientes, multiculturalismo, de 1996 a 2002), antes de coordinar proyectos colectivos que incluyen ambos países (identidades, territorios, dinámicas políticas). Actualmente es Directora Adjunta del URMIS (Unidad de investigación Migración y Sociedad, Laboratorio mixto de la Universidad Paris Diderot y el IRD). Ha publicado libros y artículos en Francia, México, Colombia y EUA, y coordinado varias obras. Integra el proyecto AFRODESC (www.ird.fr/afrodesc) con un estudio de caso en Belize.
Sitio web: www.odilehoffmann.com
Correo electrónico: odile.hoffmann@ird.fr

KINDL, Olivia
Antropóloga, Profesora-Investigadora titular en el Programa de Estudios Antropológicos de El Colegio de San Luis (México). En 2007, obtuvo el doctorado en etnología en la Universidad de Paris X-Nanterre, bajo la dirección del Dr. Jacques Galinier. Sus investigaciones se han enfocado, desde la antropología del arte y las teorías del ritual (principalmente entre los indígenas huicholes del occidente de México), con un punto de vista comparativo con sociedades vecinas: coras, tepehuanes y, más recientemente, poblaciones llamadas “mestizas” del Altiplano potosino. Es autora de un libro publicado en México en 2003, titulado *La jícara huichola: un microcosmos mesoamericano* (Instituto Nacional de Antropología e Historia-Universidad de Guadalajara) y de varios artículos de difusión científica.
Correo electrónico: okindl@colsan.edu.mx

LOZADA, Luz María
Antropóloga Social y Economista Ambiental. Es investigadora en The James Hutton Institute (JHI), Reino-Unido. Después de cursar estudios en Economía en México y Antropología en Francia (EHESS y LAS-EHESS) se mudó al Reino Unido donde está terminando su Doctorado en Geografía en la Universidad de Birmigham y es investigadora en el JHI, Escocia. Sus investigaciones en antropología tienen un enfoque etnográfico sobre diferentes aspectos de las poblaciones indígenas totonacas de Puebla. Sus publicaciones abarcan tanto el aspecto económico como antropológico de su carrera. Ha publicado un libro *El papel de Progresa en la reproducción de las unidades domésticas campesinas* publicado por la UNAM, 2002 (premio nacional de tesis UNAM-SEDESOL); y diferentes artículos: “Chaleur et odeurs pour nos morts: La Cuisine cérémonielle de la Fête des Morts" (*Food and History*, 2008); “Attitudes to conservation, North East Scotland” (*Geoforum*, en prensa) entre otros.
Correos electrónicos: maria.lozada@hutton.ac.uk ; ursulal@yahoo.com

LUPO, Alessandro
Profesor de etnología en la Universidad de Roma "La Sapienza", donde dirige la Maestría en Antropología y coordina el Doctorado en Etnología. Desde 1979 forma parte de la Misión Etnológica Italiana en México, que actualmente dirige. Es vice-presidente de la Sociedad Italiana de Antropología Médica y forma parte de la redacción de "AM Rivista della Società Italiana di Antropologia Medica", "Gradhiva" y "L'Uomo". Ha realizado sus investigaciones entre los huaves de Oaxaca y los nahuas de la Sierra Norte de Puebla, estudiando la tradición oral (narrativa y textos rituales), la etnoastronomía, la cosmovisión, los conocimientos médicos y las prácticas rituales, además de las dinámicas religiosas y culturales en general.
Correo electrónico: Alessandro.Lupo@uniroma1.it

MEDINA MIRANDA, Héctor M.
Antropólogo, Profesor-investigador de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México. Doctorado en antropología por la Universidad de Salamanca, España. Maestro en la misma disciplina con especialidad en etnología por la Universidad Nacional Autónoma de México. Licenciado en antropología social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Sus investigaciones se han orientado al estudio de la organización social, los rituales y la mitología *wixarika* (huichola). Además, ha realizado investigaciones acerca de los charros en España y México, así como de las transformaciones de los rituales taurino-ecuestres en ambos lados del Atlántico.
Correo electrónico: medina_hector2@hotmail.com

MONOD BECQUELIN, Aurore
Etnóloga y etnolingüista. Directora emérita de investigaciones en el CNRS (LESC/UPO). Ha enseñado etnolingüística y ha realizado sus investigaciones de campo en Amazonia y México. Su interés ha sido orientado hacia las interacciones entre tradición oral y rituales. Ha trabajado en particular entre los tseltales de Chiapas, sobre los usos retóricos y performativos de los discursos rituales. Asimismo, ha realizado análisis en gramática y pragmática y mecanismos cognitivos de producción retórica y agentividad. Es responsable del Grupo interdisciplinario de investigación y de enseñanza maya (Groupe d’Enseignement et de Recherche Maya—GERM). Desde hace más de veinte años organiza seminarios pluridisciplinarios, coloquios internacionales y publicaciones colectivas. Entre sus múltiples publicaciones, se encuentra últimamente: *Figuras mayas de la diversidad*, UNAM, 2010 (en co-coordinación con M. H. Ruz y A. Breton).
Correos electrónicos: aurore.monod@free.fr ; aurore.monod@mae.u-paris10.fr

PÉDRON COLOMBANI, Sylvie
Profesora-Investigadora en la universidad Paris Ouest-Nanterre, La Défense. Miembro del centro EREA del LESC (laboratorio de etnología y sociología comparativa) del CNRS (UMR 7186). Sus investigaciones se han centrado sobre los fenómenos religiosos en América Central. Ha trabajado en particular sobre los pentecostales en Guatemala y sobre el culto de Maximon en Guatemala y en Estados Unidos. Sobre estos dos temas ha publicado *Le pentecotisme au Guatemala. Conversion et identité* (CNRS, Paris, 1998) y *Maximon au Guatemala, Dieu, Saint ou traitre* (Periplus, London, 2006).
Correo electronico: sphcjc@hotmail.com

PETRICH, Perla
Profesora en la Universidad Paris 8 Vincenne-Saint Denis. Especializada en Tradición oral maya, migraciones latinoamericanas e identidades nacionales. Responsable de ALHIM (grupo de investigación sobre América Latina. Memoria-Historia) que edita los Cahiers ALHIM consultable en http://alhim.revues.org/. Sus investigaciones conciernen particularmente la relación entre la alimentación y la mitología (estudio realizado entre los Mochos de Chiapas), los relatos de vida y la etnohistoria (trabajos llevados a cabo en pueblos del lago Atitlán (libros consultables en http://oralidadmaya.info/), en Tabasco y en Yucatán dentro del marco del CEPHCIS-UNAM de Mérida). En cuanto a las identidades nacionales, un reciente trabajo versa sobre las fronteras imaginarias en Guatemala (*Península* n°2, 2010).
Correo electrónico: Perla.Petrich@univ-paris8.fr

RAGOT, Nathalie
Etno-historiadora. Profesora-Investigadora en la universidad Paris VII-Diderot. Obtuvo en 1999 un doctorado de historia de las religiones en la Escuela Práctica de Altos Estudios en París (EPHE) con una tesis sobre los Aztecas (*Les au-delàs aztèques*. British Archaelogical Reports, International Serie 881, Oxford, 2000). Sus investigaciones se han centrado sobre las creencias religiosas y los rituales prehispánicos en el Altiplano mexicano.
Correo electrónico: nathalie.ragot@samoun.net

RIVIÈRE, Gilles
Antropólogo social. Profesor-Investigador (EHESS-CERMA-MASCIPO). Con Guillaume Boccara (CNRS-CERMA-MASCIPO) es responsable del programma de investigación pluridisciplinario « *Regímenes de historicidad, políticas de la memoria e identidades étnicas y nacionales en las Américas (Siglos XVI-XXI).* Investiga desde hace varias décadas en las sociedades andinas (principalmente en la sociedad aymara del altiplano boliviano). Entre los diferentes temas considerados : historia y etnohistoria del altiplano centro-meridional; los sistemas de cargos; la relación entre historias, memorias e identidades colectivas; las formas de tenencias de tierras; y las figuras del chamanismo andino.
Correo electrónico: gilles.riviere@ehess.fr

SAUMADE, Frédéric
Catedrático en antropología social en la Universidad de Provence Aix-Marsella. Miembro del Instituto de Etnología Mediterránea, Europea y Comparativa (IDEMEC-CNRS). Temas de estudio: ganadería extensiva, juegos y representaciones del toro entre Europa del Suroeste, México y Estados Unidos. Transformaciones de las prácticas y representaciones del ganado bovino – animal emblemático de la civilización hispánica – en los medios mestizos e indígenas (nahuas, otomíes, huicholes) de México. Más recientemente, estudia el rodeo y otros juegos taurinos en California y, a partir de este tema, las relaciones fronterizas entre comunidades rancheras anglosajonas, mexicanas, afroamericanas, indígenas (yokut, hupa) y portuguesas. Su último libro publicado: *Maçatl. Les transformations des jeux taurins au Mexique*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, 2008.
Correo electrónico: saumade@yahoo.fr

SERAFINO, Gregorio
Antropólogo cultural y etnólogo. Estudiante de doctorado por la Universidad de Bologna y l'École Pratique de Hautes Etudes, Paris. Obtuvo el título de Maestro en Antropología Cultural y Etnología por la Universidad de Bologna (Italia) en el 2008, y es Licenciado en Ciencias Antropológicas por la misma institución desde 2006. Desde 2007, sus investigaciones se han centrado en diversos asuntos acerca de la población indígena de la Montaña de Guerrero y en particular en las etnias nahuas y mixtecas. Ha realizado trabajo de fotografías etnográficas sobre esta región indígena recopilados en el libro-reportaje *Montaña Sagrada: Entre el Misticismo y la Rebeldía, Tlachinollan*, México, 2011 y está esperando la pronta publicación de un artículo sobre prácticas rituales en un entorno político-religioso entre los nahuas: "Especialistas rituales y peticiones de lluvia en la montaña de Guerrero" en la revista *Oxtotitlán*, *Itinerancias Antropológicas,* UAG, de próxima publicación.
Correos electrónicos: gregorioserafino@hotmail.com ; gregorio.serafino2@unibo.it

TREJO BARRIENTOS, Leopoldo
Etnólogo y antropólogo social. Doctorante en estudios mesoamericanos por la UNAM. Es investigador del Instituto Nacional de Antropología e Historia adscrito al Museo Nacional de Antropología. Curador de la sala etnográfica Culturas del Golfo de México y de las colecciones zoque, tepehua, teenek, totonaco y tepehua. Sus investigaciones se han centrado en los grupos indígenas zoque de Oaxaca y totonaco de la Huasteca. Es miembro del Proyecto Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México desarrollado por el INAH desde 1999. Ha publicado el libro *Los que hablan la lengua. Etnografía de los zoques de Oaxaca* (INAH 2004); y en co-coordinación con Marina Alonso: *Los zoques de Oaxaca. Un viaje por los Chimalapas* (INAH 2008).
Correos electrónicos: chiniluwa@yahoo.com ; leopoldo_trejo@inah.gob.mx

VAN ´T HOOFT, Anuschka
Antropóloga, Profesora-Investigadora de la Coordinación de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (CCSYH-UASLP) México, donde es coordinadora de la licenciatura en antropología. Obtuvo su doctorado en 2003 en la Universidad de Leiden, Holanda, con su tesis *The ways of the water. A reconstruction of Huastecan Nahua society through its oral tradition* (publicado en 2007 por Leiden University Press). Sus investigaciones conciernen diversos temas sobre las relaciones entre lengua y cultura indígenas, en particular sobre la tradición oral. Su trabajo más reciente es un vocabulario interactivo sobre lengua y cultura nahua de la Huasteca en el formato de un sitio web: http://avanthooft.net/index2.html).
Correo electrónico: avanthooft@yahoo.com