

El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto*

STEFFAN IGOR AYORA DIAZ**

Abstract

THE PERFORMANCE OF YUCATECAN SUBJECTIVITY: CUISINE, TECHNOLOGY AND TASTE. Yucatecan identity is grounded on different cultural practices and discourses, including the ways in which food is cooked and consumed. The gastronomic canon tends to promote more or less strict rules that establish and enforce which ingredients, as well as the techniques and technologies deemed “correct” in cooking a given recipe. This paper examines how the elaboration of Yucatecan dishes confronts a series of performances that allow the subject to affirm –for himself and others– their proficiency as good cooks, and their ability to prepare “authentic” Yucatecan food.

Key words: *gastronomy, performativity, poetic, post-colonial, post-national, regionalism, Yucatan*

Resumen

La identidad regional yucateca se encuentra sostenida por distintos discursos y prácticas culturales, entre ellas, las formas de cocinar y de consumir la comida. El canon gastronómico tiene la tendencia a promover reglas más o menos rígidas tanto acerca de los ingredientes como de las técnicas y tecnologías consideradas “correctas” para la preparación de un platillo dado. Este artículo examina cómo la elaboración de platillos yucatecos enfrenta una serie de niveles de performance que permiten la confirmación, para el sujeto y ante los demás, del desempeño como buen cocinero o cocinera, además de ser comida “auténticamente” yucateca.

Palabras clave: *gastronomía, performatividad, poética, poscolonial, posnacional, regionalismo, Yucatán*

Introducción: gastronomía y gusto yucateco

Durante los primeros meses de 2012 mi esposa y yo recibimos la visita de una amiga de Estados Unidos. Mientras le hacíamos ver algunos atractivos turísticos de Yucatán, fuimos invitados a comer frijol con puerco en casa de una conocida. A pesar de que en la costumbre local éste es un platillo que se consume los días lunes, nuestra anfitriona lo cocinaría el fin de semana. El frijol con puerco es una de las comidas icónicas de la cultura gastronómica regional, y nuestra anfitriona quería causar una buena impresión en nuestra invitada.

* Artículo recibido el 05/12/13 y aceptado el 29/09/14. La investigación que sustenta este trabajo ha recibido el apoyo financiero del Conacyt, proyecto 156796. Agradezco la invitación de Rodrigo Díaz Cruz y de Anne W. Johnson a participar en el seminario sobre performance organizado con motivo del xx aniversario del doctorado en Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. Este artículo se basa en la ponencia ofrecida en dicha ocasión. Agradezco también a las y los colegas del cuerpo académico consolidado “Estudios sobre prácticas y representaciones culturales” de la Facultad de Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán el diálogo continuo que me ha permitido desarrollar los conceptos aquí presentados. Mi sincero agradecimiento a quienes de manera anónima dictaminaron este artículo y cuyas sugerencias han contribuido a dar mayor claridad al argumento expuesto.

** Facultad de Ciencias Antropológicas, Universidad Autónoma de Yucatán. Km 1 carretera Mérida-Tizimín, tramo Cholul, 97305, Mérida, Yucatán <siayora@gmail.com>.

Sin embargo, cuando llegamos a su casa, ella se dio cuenta de que sus cálculos fueron equivocados ya que, además de nosotros tres, otros tres parientes suyos llegaron a la hora de la comida sin haberse anunciado. Nuestra anfitriona no mostró ninguna preocupación y, mientras platicábamos en la sala, ella se dirigía de vez en cuando a la cocina a atender su guiso. Cuando nos sentamos a comer, mi esposa y yo sentimos un sabor extraño en la comida. El sabor y el aroma no eran “correctos”. ¿Sería que la carne no era de buena calidad? Lo comentamos en voz baja a otro comensal y él negó percibir algún sabor extraño. Luego, platicando con nuestra anfitriona, ella reveló que, al ver más comensales de los esperados, se había apresurado a agregar en el guisado frijoles negros enlatados. Como consumidor, evito, en lo posible, alimentos enlatados, y, como he discutido en otro lugar (Ayora-Díaz, 2012b), cada vez más, habituados a los productos procesados, los consumidores de alimentos no sólo ya no se sorprenden por el sabor de frijoles u otros productos procesados, sino que muchas veces los encuentran de “mejor” sabor que los ingredientes “naturales”. Quizá ésta sería la razón por la que nuestro comensal no distinguió nada extraño. Así pues, en este contexto necesitamos comprender el complejo conjunto de significados que se despliegan al cocinar y servir a los huéspedes un platillo “tradicional”.

El argumento que me ocupa en este trabajo es que *cocinar* consiste en un ensamblaje de performances que articulan varias dimensiones de significado mediante una serie de acciones conectadas con la producción, la circulación y el consumo de un producto cultural (la comida) en un contexto social y político dado. En el relato presentado encontramos que el concepto de performance puede asistirnos en la comprensión cultural de cocinar. Un primer aspecto de performance es que el sujeto despliega habilidades para demostrar su *saber hacer* una comida de acuerdo con los estándares culturalmente aceptables de lo “comestible” (su producción). Un segundo aspecto se refiere a que las prácticas del sujeto corresponden a códigos y valores locales ligados a la comensalidad y definen y dan sentido al performance de la hospitalidad yucateca (su circulación). Un tercer aspecto permite resal-

tar la yucatanidad del sujeto mediante la selección de platillos de la gastronomía regional adecuados para servir a sus invitados foráneos (su consumo). Encontramos, por último, la dimensión performativa de la acción por la que el sujeto, al enunciar y al desplegar los alimentos, los convierte en “yucatecos”, los afirma como tales y se afirma a sí mismo como yucateco.¹

En los últimos años, estas y otras experiencias alrededor de la cocina y la comensalidad me han llevado a dirigir la mirada hacia las interrelaciones entre dimensiones tanto frecuentemente analizadas como desconectadas: la tecnología, los hábitos alimenticios, la estética de la comida y la identidad regional yucateca. Aquí sostengo que el conjunto de conceptos interrelacionados que incluye, entre otros, *performance*, *performatividad* y *citacionalidad*, nos permite analizar las prácticas socioculturales que dan sentido a la relación entre la identidad regional yucateca y las expresiones estético-sensual-sensoriales de la comida en los campos culinario y gastronómico, así como a la mediación tecnológica de los cambios entre (y en) ellos. Ésta es una relación compleja en la que si tenemos en cuenta los contextos globales poscolonial y posnacional contemporáneos podemos analizar el performance como una práctica política que articula una multiplicidad de sentidos mediante la acción culinario-gastronómica entendida, a su vez, como una arena especial de la acción político-cultural.²

El campo culinario y el campo gastronómico

En otras publicaciones he desarrollado un par de conceptos con los que intento resaltar la articulación de la política de la identidad regional yucateca con la cultura gastronómica (por ejemplo, Ayora-Díaz, 2010, 2012a, 2013a). Estos conceptos servirán para contextualizar y entender los ejemplos que ahora presento. Aquí los introduzco de manera somera. En mi planteamiento inicial de los conceptos *campo culinario* y *campo gastronómico* encontré inspiración en Bourdieu (véase Ayora-Díaz, 2013b). Sin embargo, en su forma actual, éstos aluden a relaciones mejor entendidas

¹ En mi trabajo previo (2010, 2012a) he analizado el surgimiento histórico del regionalismo yucateco y el desarrollo de una gastronomía, entre otras prácticas culturales diversas –que incluyen la música, la poesía, la literatura y el teatro– y que resaltan el contraste con, o se oponen a la cultura hegemónica y homogeneizante de la nación mexicana imaginada. Su discusión acá rebasaría los límites del presente artículo (véase Ayora Díaz y Vargas Cetina, 2010; Vargas-Cetina, 2013).

² El campo de los estudios socioantropológicos de la comida encuentra sus fuentes originales en el trabajo de Audrey Richards, Mary Douglas, Jack Goody, Claude Lévi-Strauss, Massimo Montanari y Jean-Lois Flandrin, entre muchos otros. He discutido sus contribuciones en Ayora-Díaz (2012a). Sus enfoques teóricos son distintos del análisis aquí presentado, por lo que remito a los lectores a mi trabajo o a los trabajos originales.

dentro de un marco postestructural con el que busco trascender las oposiciones dicotómicas entre ellos.

Defino campo culinario como un ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida, así como de etiqueta para su consumo. Tal ensamblaje está abierto a la improvisación y al préstamo de tradiciones culinarias diversas. La improvisación es permitida y habitualmente recompensada (aun cuando muchas veces sea sólo de manera afectiva) por los demás integrantes de la familia y por las amistades que disfrutan de la “invención” y “creatividad” de la o el cocinero. Este ensamblaje se encuentra *principalmente, pero no sólo*, en la cocina doméstica y, por tanto, *parece* ligada al espacio de lo privado. Sin embargo, con frecuencia, las fronteras entre lo privado y lo público son permeables, como lo ejemplifican las “cocinas económicas” de Yucatán, las cuales son establecimientos en los que, por lo general, una familia prepara comida “casera” para que sus clientes la recojan cotidianamente y la consuman en su casa. Esto lleva a que compartan características con lo público de los restaurantes (en su producción de los alimentos) y con lo privado de lo doméstico (en el consumo de los mismos).

En contraste, defino campo gastronómico como el ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida, y de la etiqueta para su consumo, de carácter normativo, *en apariencia* cerrado a la improvisación y estático.³ Mientras que el campo culinario incluye una gran cantidad de recetas (localmente se presume de “cientos” de ellas), el gastronómico contiene un número reducido que es generalmente aceptado como icónico de la cultura y sensibilidad yucatecas. Restauranteros de establecimientos especializados en cocina yucateca, y autoras y autores yucatecos de libros de cocina, se han embarcado en el proyecto no orquestado de refinar el canon gastronómico regional eliminando recetas que no son inmediatamente reconocibles como yucatecas por los habitantes de la región.⁴ Por estar fundado en los restaurantes y los libros de cocina, el campo gastronómico es *de manera primordial, pero no exclusivamente*, parte de lo público. Aun en el ámbito de lo doméstico, los comensales pue-

den esperar (y exigir) un performance culinario que garantice la repetición de una receta de acuerdo a las normas estrictas de su elaboración o, cuando alguna persona foránea prepara platillos yucatecos, los comensales locales esperan una interpretación lo más fiel posible al canon gastronómico, juzgando el resultado según la experiencia compartida del gusto local. Sin embargo, estos campos no se encuentran en oposición binaria: el campo gastronómico emerge del campo culinario, se distingue de él, pero se modifica según las transformaciones de lo culinario, y sus reglas se reflejan en las prácticas cotidianas domésticas. Así, aunque sus recetas se derivan del campo culinario, han sido sometidas a un proceso de regulación por el que sólo pequeñas variaciones son permisibles. Tanto el campo culinario como el gastronómico reproducen una experiencia sensorial-sensual que se repite de un hogar a otro y de un restaurante a otro, instaurando una estética común y estableciendo un sabor yucateco reconocible, al menos en principio, por la mayoría de los yucatecos y yucatecas. He llamado a este proceso *naturalización del gusto* (Ayora-Díaz, 2012a, 2012b).

La cocina yucateca se encuentra fuertemente ligada a la identidad regional. Por razones históricas (véase Ayora-Díaz, 2012a, 2013b), la cocina yucateca se ha instituido como poseedora de una lógica y estética propias, distinta de la cocina del Altiplano central—fuente ideológica de una cocina *nacional* mexicana—y más cercana a las tradiciones caribeñas. Durante la invención de la nación mexicana se crearon los mecanismos para la imaginación de lo que Anderson (1983) llamó el tiempo-espacio homogéneo de la nación. Es decir, se desplegaron estrategias políticas encaminadas al silenciamiento de la diversidad étnica, lingüística, religiosa, cultural e histórica de los pobladores de la recién creada república mexicana, y se fijó la narrativa histórica que hacía confluír todas las microhistorias dentro de una narrativa teleológica que suponía la necesidad de un México cultural y políticamente homogéneo (Florescano, 2002).

Sin embargo, en la segunda mitad del siglo xx, esta ilusión de una nación imaginada como homogénea acabó por desvanecerse y se sentaron las bases

³ Como explico en otros lugares (Ayora-Díaz, 2010, 2012a), uso la distinción entre campos culinario y gastronómico informado por la distinción que Brillat-Savarin introdujo al inicio del siglo xix; esto es, que la gastronomía, a diferencia de la cocina regular (lo culinario, en general), se rige por reglas claras e inflexibles. Este autor establecía una fuerte analogía entre gastronomía y ciencia. Priscilla Ferguson (2004) usa los mismos conceptos de manera distinta (véase Ayora-Díaz, 2012a).

⁴ A lo largo del siglo xx, y lo que va del xxi, han existido periodos en los que el regionalismo yucateco se ha exacerbado. En ese contexto, las y los autoras de libros de cocina, y los restauranteros, se han preocupado por reivindicar lo propio en la cocina yucateca y han contribuido a instituir la gastronomía regional (véase Ayora-Díaz, 2010 y 2012a).

para la conformación de un contexto de relativización de las culturas y de incertidumbre en las identidades, con características propias en México, pero que repiten los efectos de transformaciones socioculturales globales (Bauman, 2011; Robertson, 1992; Salmerón, 1998; Villoro, 1998). La afirmación contemporánea de las identidades regionales y de la diversidad cultural regional se hace comprensible si reconocemos las condiciones posnacionales y poscoloniales en las cuales sucede.

El contexto posnacional y poscolonial

El siglo xx y lo que va del xxi se caracterizan por la emergencia de condiciones estructurales e históricas que han sido llamadas lo posnacional y lo poscolonial. La discusión sobre estos temas dista de haber acabado, pero dirige nuestra atención al cuestionamiento de la coextensividad de una cultura con un territorio nacional, y a la crítica de nuevas formas de colonialismo y dominación cultural. Al mismo tiempo que los Estados-nación pierden legitimidad, las grandes corporaciones transnacionales controlan el flujo del capital financiero y contribuyen a modificar las políticas del Estado. En el ámbito de los alimentos, podemos reconocer la importancia de la retórica sobre la “transferencia tecnológica” de alimentos transgénicos y genéticamente modificados, liderada por Monsanto y otras agrocorporaciones que de manera progresiva cambian el contenido de lo que se consume en la dieta diaria de poblaciones nacionales enteras (Charles, 2002; Kinchy, 2012). Estas transformaciones contribuyen al surgimiento de distintas formas de oposición al Estado y a la fragmentación, ahora más evidente, de una cultura nacional que nunca fue homogénea; es decir, las transformaciones globales contemporáneas permiten la resistencia a distintas políticas del Estado y posibilitan la afirmación de la diversidad cultural, social, religiosa, sexual y, lo que aquí me ocupa, culinario-gastronómica.

Performance, performatividad, citacionalidad, poética, constituyen un conjunto de conceptos originados de la lingüística estructural que han sido enriquecidos al ser apropiados, en primer lugar, por el análisis semiótico-cultural, y luego por la crítica postestructural y poscolonial de las políticas culturales de identidad. Sus relaciones son complejas, al igual que sus sentidos, por lo que es necesario explicar sus articulaciones conceptuales. En la siguiente sección describo las formas en las que contribuyen al estudio de la cultura culinario-gastronómica y sus relaciones con las identidades regionales y nacionales.

Del performance a lo performativo

La disciplina antropológica ha contribuido en gran manera al estudio del performance social. Existen múltiples volúmenes que desde distintas disciplinas reseñan la discusión sobre los significados del performance: estudios sobre el performance, la antropología, la sociología, la crítica literaria y otros campos (por ejemplo, Alexander, 2011; Royce, 2004; Schechner, 2002; Turner, 1987). Mi intención aquí es solamente señalar algunos términos provenientes de distintos enfoques que, aunque a veces podrían tomarse como encontrados, es más provechoso verlos como complementarios.

En los orígenes de este acercamiento encontramos las contribuciones originales de Erving Goffman y de Victor Turner. Desde el interaccionismo simbólico y el estructural-funcionalismo, ambos autores construyeron modelos explicativos basados en metáforas tomadas del teatro. A pesar de sus diferencias, para los dos autores el performance es reducible a un conjunto de acciones que muestran algo a una audiencia y, al mostrarlo, constituyen el sentido del performance al mismo tiempo que el performance reconstituye al grupo (Goffman, 1959; Turner, 1987).

Inspirado en este acercamiento, un subgrupo de estos estudios ha privilegiado la investigación del performance en y como arte. Esta aproximación al performance en cuanto arte permite comprender cómo Barbara Kirshenblatt-Gimblett entiende la relación entre performance y comida. En esta relación, la autora distingue tres aspectos: en primer lugar, *performear es hacer*, “ejecutar, llevar a término, cumplir un deber –en otras palabras, todo lo que gobierna la producción, presentación y consumo de la comida” (Kirshenblatt-Gimblett, 1999: 1). En segundo lugar, *es comportarse*: “Performear en este sentido es comportarse apropiadamente en relación con la comida en todo punto de su producción, consumo o desecho, cada uno de los cuales puede ser sujeto de protocolos y tabús precisos” (Kirshenblatt-Gimblett, 1999: 2). En tercer lugar, *es mostrar*: “Cuando el hacer y el comportarse son exhibidos, cuando se muestran, cuando los participantes son invitados a mostrar raciocinio, evaluación y aprecio, los eventos culinarios se desplazan hacia lo teatral y, más específicamente, hacia lo espectacular” (Kirshenblatt-Gimblett, 1999: 2). Con este punto de partida, la autora examina el papel de la comida y de la relación que distintos performeos tienen con ella. En este último sentido (de “mostrar”) se ha discutido si la comida, como producto que se presenta a los comensales, constituye un arte en sí. Por ejemplo, durante el nacimiento de la alta

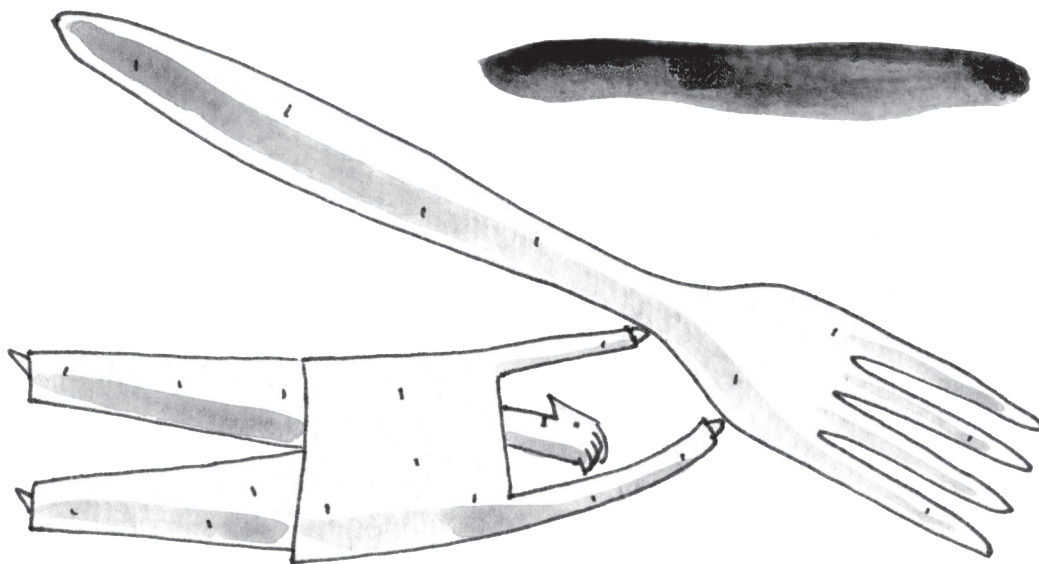
cocina francesa, Carême creó presentaciones de los platillos que incorporaban temas arquitectónicos, los cuales después fueron replicados en la alta cocina en otros lugares. Más recientemente, distintas *nouvelle cuisines* han buscado incorporar elementos de la estética visual para “elevar” la cocina a una forma de gran arte (Ferguson, 2004, 2011).

De gran importancia para la antropología es la contribución a este debate del acercamiento lingüístico-semiótico al performance. De Austin a Chomsky, reconociendo que existen diferencias entre sus aproximaciones, se asume que hay actos verbales que tienen el efecto de producir, de provocar, un estado o una acción de parte del sujeto a quien se dirigen. Por inducir la acción, estos actos verbales han sido llamados performativos. Inspirado en estos enfoques, James Fernandez (1986) examina la metáfora como acto verbal performativo que tiene el poder de producir el *emplacement*, es decir, de instituir el lugar a ocupar por la persona o el objeto redefinido por el acto verbal. Por ejemplo, existe una gran ambivalencia en el valor cultural conferido a la leche. Ésta ha sido calificada, por un lado, como “el veneno blanco” (Cohen y Vigorita, 1997), y por el otro, como símbolo de la abundancia y el bienestar –como en la expresión “leche y miel”–. Sea veneno o símbolo de bienestar, el uso performativo de los términos permite posicionar al objeto en lugares distintos de la escala cultural de valores.

Respecto a la dimensión sociopolítica del performance, desde hace aproximadamente 30 años se ha

recuperado y redefinido el concepto de *poética* como un aspecto importante del performance (Herzfeld, 1985; Silverstein, 2005). Esta recuperación (o apropiación) del concepto ha significado desplazar su sentido desde el análisis estético-literario de las formas verbales, sea orales o escritas, hacia el análisis del performance de la acción social. Silverstein argumenta que, durante el despegue inicial de este enfoque, *poética* y *política* se entendieron como términos asociados, pero distintos. Propone, en contraste, que la poética y la política son la misma cosa. La acción performativa se dirige al poder y ocurre dentro de él, constituyéndolo y cuestionándolo. A su vez, Herzfeld (1985) se acercó a la poética a través del estudio de la masculinidad y el poder de género en Creta y, más recientemente, ha extendido el análisis de la poética para entender el performance social de los sujetos y grupos de frente al Estado-nación. En estos casos, el sujeto y los grupos sociales realizan acciones individuales y colectivas que los constituyen como ciudadanos y, al mismo tiempo, constituyen también al Estado (Herzfeld, 2005).

Tanto Homi Bhabha (1994) como Diana Taylor (2003) ofrecen reflexiones útiles y, desde mi punto de vista, cada uno de estos ángulos de aproximación brinda la posibilidad de introducir matices políticos poscoloniales al tema del performance y la acción performativa. Taylor toma desde los estudios del performance la cuestión de la relación entre el performance y la identidad en situaciones de desigualdad



colonial. Como ella propone, “los performances funcionan como actos vitales de transferencia, transmitiendo conocimiento social, memoria y un sentido de identidad mediante comportamientos reiterados, o como Schechner ha llamado, ‘conducta dos veces actuada (*twice-behaved behavior*)’” (Taylor, 2003: 2-3). Para ella, el performance tiene dos niveles, el del objeto de estudio (los eventos) y el del enfoque metodológico que permite analizar los eventos como performance. Así, es importante reconocer su carácter de práctica incorporada (Taylor, 2003: 3). La multidimensionalidad del concepto, en cuanto a que sirve para definir un rango muy amplio de eventos, tiene la ventaja de que nos permite acercarnos a la conectividad entre esas múltiples dimensiones y encontrar la diversidad de sentidos inscritos en el performance (Taylor, 2003: 6).

En la situación colonial, el logocentrismo europeo ha impuesto el dominio de la escritura sobre formas distintas de performance incorporado. Históricamente se tiende a considerar “conocimiento” lo que se escribe, excluyendo lo que se actúa corporalmente. Al privilegiar el performance se escoge cuestionar la hegemonía de las narrativas homogeneizantes de la nación. En este aspecto, Taylor contrasta el archivo con el repertorio. Propone que la memoria de archivo “existe en documentos, mapas, textos literarios, cartas, restos arqueológicos, huesos, videos, películas, CD, en todos esos objetos resistentes al cambio” (2003: 19). El archivo sostiene al poder. Por otra parte, el repertorio “pone en escena la memoria incorporada: performances, gestos, oralidad, movimiento, danza, canto –en pocas palabras, todos esos actos que son generalmente pensados como conocimientos efímeros, no reproducibles” (Taylor, 2003: 20). El repertorio ocurre dentro de sistemas específicos de representación, en un estado constante de repetición. En la relación entre el sujeto y el Estado, o las sociedades colonizadas y colonizadoras, es el Estado o la sociedad colonizadora la que proporciona la narrativa homogeneizante y hegemónica, que brinda coherencia al Estado-nación. En contraste, el repertorio consiste de ese ensamblaje de eventos, prácticas, acciones, que al mismo tiempo que invocan al archivo lo cuestionan y lo transforman. El performance de la nación, al interpelar al archivo, cuestiona la imaginación de la nación.

Los argumentos de Taylor encuentran paralelos en el texto sobre la *disemiNación* de Homi Bhabha (1994). Uno es la constitución narrativa del espacio de la gente (*people*). La nación imaginada como coextensiva con el Estado, como poblada por una gente cuyo tiempo es el tiempo narrado de la nación y cuyo lugar es compartido. Como propone Bhabha:

La nación Occidental es una forma oscura y ubicua de vivir la *localidad* de la cultura. Esta localidad es más *alrededor* de la temporalidad que *acerca* de la historicidad: una forma de vida que es más compleja que “comunidad”; más simbólica que “sociedad”; más connotativa que “país”; menos patriótica que “*patrie*”; más retórica que la razón de Estado; más mitológica que la ideología; menos homogénea que la hegemonía; más colectiva que el “sujeto”; más psíquica que la civilidad; más híbrida en la articulación de las diferencias e identificaciones culturales que la que puede ser representada por cualquier antagonismo social estructurado jerárquica o binariamente [1994: 200-201].

Lo que esto implica es que existen formas complejas de identificación cultural y de interpelación discursiva que constituyen a la gente (*people*) y a la nación mediante enunciados performativos (Bhabha, 1994: 201). La nación moderna está hecha de *una sola gente*. Sin embargo, hay distintas narrativas de la nación, sea desde las élites o desde grupos subalternos, y difícilmente alguno de ellos será capaz de articular y sostener su autoridad representativa de manera permanente, es decir, de hablar en nombre de todos (Bhabha, 1994: 206). Aquí surge un contraste no binario:

la gente es el “objeto” histórico de una pedagogía nacionalista, dando al discurso una autoridad basada en un origen histórico y pre-dado en *el pasado*; la gente es también el “sujeto” de un proceso de significación que debe borrar cualquier presencia previa y originaria de la gente-nación para demostrar los principios de vida prodigiosos de la gente como contemporaneidad: como ese signo del *presente* por el que la vida nacional es vindicada e iterada como un proceso reproductivo [Bhabha, 1994: 208-209].

Para Bhabha, esta narrativa interpela a un creciente número de individuos que constituyen los sujetos nacionales. Empero, surge una división entre la temporalidad continuista y acumulativa de lo pedagógico y la estrategia repetitiva y recursiva de lo performativo. Esta división da lugar, en vez de una oposición dicotómica, a la ambivalencia de la nación moderna (Bhabha, 1994: 209). Muy importante es que lo performativo, en su relación con lo pedagógico, además de la ambivalencia introduce formas intersticiales e híbridas que cuestionan la homogeneidad de la nación y permiten la expresión de los regionalismos, la localidad y la diferencia cultural de grupos políticamente minoritarios (Bhabha, 1994: 12).

Otro aspecto relevante que podemos inferir de esta discusión para el análisis del performance, tanto en

Taylor como en Bhabha, es la necesidad de considerar la repetibilidad de los actos, su iterabilidad. Estas repeticiones “citan” otras acciones similares y en su repetición, en su mimesis, adquieren un sentido *aparentemente estable* que, sin embargo, contiene en sí las semillas de su transformación: se puede citar de manera intencionalmente ambigua o equívoca y con ello desestabilizar, por ejemplo, la identidad que el performance cotidiano tiende a estabilizar (Miller, 2007; Nakassis, 2013).

Colonialismo, cocina y performance

En 2012 asistimos invitados a una hacienda en las afueras de Mérida al cumpleaños de una amiga. Casi todos los cerca de 50 invitados éramos originarios de Yucatán. Una tía suya había cocinado pavo en escabeche estilo “oriental” (de Valladolid) y pavo en relleno negro. Empleados de la hacienda habían preparado cochinita pibil. Los platillos satisfacían las expectativas de los invitados. La persona que elaboró los dos guisos de pavo es reconocida, por familiares y amigos, como una excelente cocinera de platillos regionales. La cochinita había sido enterrada y condimentada como es esperado en Yucatán (marinada en jugo de naranja agria, con achiote, pimienta gorda y otras especias, y envuelta en hojas de plátano). El evento, como performance social y gastronómico, ponía el énfasis sobre lo yucateco: la y los cocineros, los platillos y los invitados afirmaban recíprocamente su yucatanidad. Muchos comentarios de los comensales ensalzaban los platillos servidos y los comparaban de modo favorable con los de otras regiones de México. Los tres guisos consumidos corresponden a lo que regionalmente se entiende como la gastronomía yucateca. Pertenecen a un reducido elenco de platillos que entre restaurantes, escritores de libros de cocina y cronistas de la ciudad de Mérida se han convertido en icónicos de la cultura gastronómica local. Estos platillos se han dado a conocer nacional e internacionalmente como resultado de su inclusión en el proyecto original de incorporación de la cocina mexicana como patrimonio cultural intangible de la humanidad en la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), y son instrumentales en actividades de promoción turística de la región tanto dentro como fuera del país.

Esta popularización de la cocina yucateca ha promovido su apropiación por parte de cocineros y cocineras foráneos, en y fuera de Yucatán, introduciendo cambios en las recetas que satisfacen el gusto de extranjeros y mexicanos de otras regiones, pero que fallan en su evocación de lo yucateco. Por ejemplo, a pesar de que en sitios web nacionales y extranjeros se recomienda un restaurante de reciente apertura como “el más auténtico” de Mérida, varios platillos que ahí se sirven reciben críticas de los yucatecos. Una amiga me recomendó no pedir los papadzules, ya que eran preparados con crema de leche. En algunas descripciones no yucatecas de los papadzules se les ha definido como un tipo de enchiladas (y no lo es). Estas últimas sí se cocinan con crema, pero los papadzules no. Sin embargo, al “mexicanizarlos”, los cocineros y los turistas que, en el mejor de los casos, desconocen las versiones locales, las consideran como las versiones auténticas –en el peor de los casos, los cocineros deciden que al ajustarlas al gusto de otras regiones mexicanas las están “mejorando”–. También en Mérida, un estadounidense abrió su escuela de cocina y publicó en Estados Unidos un recetario de cocina yucateca. En ese libro, varias de las recetas han sido adaptadas al gusto de los habitantes del sur de ese país, con el costo de producir unos sabores y aromas distintos de los de las recetas regionales (la receta de frijol con puerco evoca más al chili con carne que al guiso habitual en el estado de Yucatán).⁵ Éstos son ejemplos de apropiaciones de lo local que, como Lisa Heldke (2003) propone, constituyen formas de colonialismo culinario.

Cuando consumimos un platillo yucateco, sea en un restaurante o en el ámbito doméstico, encaramos el producto de un performance que se percibe como el performance en sí. La o el cocinero ha debido de llevar a cabo procedimientos técnicos y aplicado las tecnologías adecuadas para repetir un platillo que *cita* lo que aprehendemos como la *esencia* del mismo. El objeto, así, se convierte en producto del performance y lo juzgamos como performance en sí, aunque, en realidad, juzgamos el performance que sucedió en la cocina, fuera de nuestra mirada. Un queso relleno servido en un restaurante debe de citar otros quesos rellenos que hemos visto o consumido en Yucatán, en la familia, en casa de amigos, en otros restaurantes. Su forma y colores, sus aromas, sus texturas, sus sabores, nos permiten apreciar la habilidad del cocinero

⁵ En otro lugar (Ayora-Diaz, 2012a: 153-157) discuto en extenso un libro de cocina publicado en el Distrito Federal en el que la cocinera afirma presentar recetas yucatecas, pero sus ingredientes y los procedimientos han sido ajustados al gusto de la Ciudad de México.

o cocinera y su capacidad de inscribir en su performance lo “yucateco”. Tiene una capacidad hiperestésica y sinestésica: demanda el empleo de nuestros sentidos, y los efectos de la comida sobre ellos apelan a la memoria, a los afectos, a los actos y performances previos, que en el pasado ligaron el platillo a nuestra conformación del yo y de nuestras relaciones intersubjetivas (Howes, 2005; Sutton, 2005).

Así he observado cómo, en el ámbito doméstico, una madre decidió complacer al festejado y cocinó para él y sus demás parientes y amigos presentes lomititos de Valladolid: una receta a base de puerco cortado en trozos pequeños y puesto a cocinar a fuego lento con tomate, sal y chile rojo seco y ahumado de la zona oriente del estado. Lo sirvió en platos y en tacos con *ibes* refritos, un tipo de frijol blanco, con abundante epazote y cebolla, y con huevos cocidos picados finamente. Todos los comensales elogiaron la comida. A pesar de que en Yucatán existen distintas versiones del platillo (con o sin orégano, con o sin chile habanero, con o sin ajo), éstas son variaciones que se perciben y se aceptan como posibles. A algunos el platillo les gusta más con o sin ciertos ingredientes, pero todo yucateco o yucateca lo reconoce por su estética: colores, aromas, sabores y texturas. Una vez más, el producto del performance ha realizado las repeticiones, las *citas* necesarias que califican al producto como *auténtico* y a la cocinera como *verdaderamente* yucateca y respetuosa de la tradición gastronómica regional.

En otra ocasión, con mi esposa, hice una visita rápida a unos amigos. Al decirles que no podíamos quedarnos a comer, insistieron en que probáramos el pan de cazón preparado por la hija.⁶ La forma y colores del platillo que nos sirvieron era una variación visualmente aceptable: un par de tortillas de harina de maíz sofritas a las que se les había untado frijol refrito negro, relleno con pescado entomatado y cubierto con salsa de tomate frito. El problema comenzó con los aromas: como yucateco, esperaba percibir el aroma de epazote, cebolla frita y habanero en la salsa. El frijol tampoco contenía epazote, y el pescado entomatado no sabía a cazón, ni tenía epazote. La joven cocinera había preparado atún enlatado con puré de tomate también enlatado. La salsa de tomate frito era del mismo puré enlatado, y el frijol, que es el favorito de esta familia, había sido reconstituido del polvo empacado en caja. Los ingredientes procesados per-

mitieron elaborar con rapidez una comida que citaba visualmente al platillo, pero que fracasaba en y ante los demás sentidos.

Cocinar y servir un platillo típico de la culinaria o de la gastronomía yucateca es un conjunto de acciones altamente significativas. Los ingredientes, las recetas, las prácticas, las técnicas y las tecnologías utilizados en la elaboración se integran en un performance que permite al sujeto autodefinirse en términos de su género, de sus habilidades culinarias, y de su pertenencia a la región yucateca o de su etnicidad. La cocina yucateca cita “lo yucateco” en múltiples niveles. La estética de la comida yucateca incluye la percepción y el deleite sensorial de los colores, aromas, texturas y sabores que se derivan del uso de ingredientes en formas “yucatecas”, es decir, en configuraciones culturalmente específicas y reconocibles. Un yucateco o yucateca, o quienes sin serlo están familiarizados con la gastronomía y la cocina del estado, pueden reconocer un platillo por esa experiencia multisensorial, hiperestésica y sinestésica. Aunque los ingredientes no son exclusivos de la cocina yucateca —el comino, la pimienta gorda, la canela, el epazote, el achiote, el cerdo, el pescado, por mencionar algunos, se usan en muchas cocinas regionales de la nación mexicana y en América Central y el Caribe—, sus distintas configuraciones citan el sabor y la sazón que caracterizan a cada región.

En este primer sentido, el performance consistente en la preparación de una comida permite al sujeto (mujer u hombre) afirmar una identidad ante los demás, y ser reconocido como yucateco. En la elección de los ingredientes, las técnicas y la tecnología correctos, el sujeto cita, repite otros eventos culinarios que prefiguran el performance en el ahora. El resultado final de la elaboración, desplegado en una presentación “correcta”, también repite y cita otras ocasiones en las que el platillo ha sido servido. Una elaboración incorrecta lleva a una presentación “incorrecta” y revela un performance inadecuado que hace sospechosa la yucatanidad de la cocinera o el cocinero. Por ejemplo, una vez llevé amigas extranjeras al restaurante de una hacienda henequenera y les recomendé el queso relleno. El mesero trajo a la mesa un plato en el que se encontraban dos capas de queso fundido en el horno, rellenas de carne. Para comenzar, yo no reconocí al platillo como tal. Formalmente era un queso relleno, pero no era el queso relleno yucateco. Semanas

⁶ Aunque el origen del pan de cazón se adjudica a la ciudad de Campeche, el platillo se ha convertido, desde hace décadas, en parte importante de la “tradición” culinaria yucateca. Vale señalar que, en su origen, la República de Yucatán incluía lo que hoy son los estados de Yucatán, Campeche y Quintana Roo, así como parte del territorio de Tabasco, Belice y Guatemala.

más tarde, al comentar esta presentación al gerente de un reconocido restaurante de cocina yucateca, me dijo que eso se debería, seguramente, a que el cocinero no era de origen yucateco (suposición por demás acertada, ya que el chef era de la Ciudad de México).

Las tecnologías “incorrectas” cambian también el sentido de un platillo y pueden cuestionar la yucatanidad de quien cocina. Por ejemplo, aunque fuera de Yucatán *pibil* parece entenderse de otras maneras (una de ellas como un adobo), para cualquier yucateco o yucateca, quiere decir cocinado en un *pib*, o sea, horneado en un agujero relleno de piedras calientes y cubierto con ramas de madera y hojas aromáticas, por varias horas. Regularmente, la carne del cerdo o del pollo (cochinita o pollo pibil) se envuelve en hoja de plátano y no de ninguna otra planta. El platillo es ahora preparado en versiones rápidas y en pequeñas cantidades, sea en el horno de la estufa o en una olla de presión. Esto quiere decir, en primer lugar, que el guiso deja de ser *pibil* y, en segundo, que la tecnología seleccionada afecta de manera directa la estética del platillo que, aunque se cite visualmente al platillo en cuestión, ni el sabor, ni la textura, ni los aromas son iguales. Ésta es una diferencia esencial para quienes encuentran estas distinciones cargadas de significado político, social y cultural. Amigos o parientes podrán congratular al cocinero o cocinera por su “creatividad”, pero el platillo final se aleja estéticamente de la norma gastronómica regional.

La incorporación de ingredientes ajenos a la gastronomía yucateca, o su presentación en formas no convencionales, puede llevar también al cuestionamiento de la “autenticidad” de un platillo, de la yucatanidad de la o el cocinero, y a la percepción de riesgo en las tradiciones locales ante el embate de poblaciones política y económicamente hegemónicas. En el contexto de la historia regional, lleva a la convicción, entre muchos yucatecos, de que los “mexicanos” están atacando la cultura y la gastronomía yucatecas. Por ejemplo, en general, la cochinita pibil no se consume con frijol en Yucatán. Por tanto, los panuchos, que son tortillas rellenas de frijol, habitualmente no se comen con cochinita. Sin embargo, después de décadas de migración yucateca y de adaptación de la cocina regional al gusto del Altiplano, en la Ciudad de México es común comerlos así. En años recientes, ante el turismo y el creciente número de inmigrantes del Altiplano Central, hoy residentes en Yucatán, los restauranteros se han visto forzados a incluir la opción de panuchos con cochinita. Muchos yucatecos encuentran todavía esta opción como “anormal”, aunque cada vez más, en ese efecto de lo que Bhabha llama *mimesis colonial*, otros yucatecos se han apropiado de esta forma de presentación y consumo.

Así como la apropiación de tecnologías distintas de las convencionales ha comenzado a cambiar, al menos en el plano doméstico, la estética de los platillos y, por consiguiente, el gusto yucateco, las tecnologías de procesamiento de ingredientes y comidas han tenido también un impacto. Socialmente es aceptable, desde hace por lo menos cinco décadas, la participación de la mujer yucateca en el trabajo remunerado fuera de la casa. Esto ha alejado a las mujeres de la cocina y ha abierto el espacio a la participación de los hombres. Los tiempos disponibles para la cocina se han reducido, al igual que el gusto por cocinar. Una autora yucateca de libros de cocina propone cocinar “al chingadazo” y, además, sin cuestionar la presunción de que *es la mujer quien debe ocuparse de la cocina*, afirma su derecho a no cocinar los fines de semana, días en los que su esposo debe llevarla, con la familia, a algún restaurante. Gradualmente, la cocina diaria se ha convertido en una adaptación de los platillos al uso de ingredientes enlatados, empacados, procesados y en conserva. Cuando el pan de cazón anteriormente mencionado me fue servido, se me preguntó cómo encontraba el platillo. Presentes mujeres de tres generaciones (la abuela de más de 70 años, la madre de cerca de 50, y la hija en sus veintes), fue aquella con mayor edad la única que se quejó de la falta de epazote en el pescado y los frijoles. Las más jóvenes no encontraban ningún problema en el performance culinario. En gran medida, la progresiva apropiación de distintas tecnologías (como el microondas y otros aparatos) y de alimentos procesados y empacados ha comenzado a modificar los términos de evaluación social del performance individual. A pesar de ello, en las casas, con cambios graduales, se siguen elaborando platillos que citan la cocina yucateca tradicional.

Si el performance privado está abierto a estas improvisaciones, el público no lo está tanto. Pongo el caso de un restaurante que se anuncia como de cocina yucateca, ubicado en un hotel de lujo, que ha cambiado muchas de sus recetas para satisfacer el gusto de los turistas que se hospedan ahí y que piden platillos yucatecos adaptados a su gusto no local. Así, platillos habitualmente preparados con carne de cerdo, son elaborados con res. La gastronomía yucateca, que incluye sólo una sopa, la de lima, se ve transformada en este restaurante, donde la lista de sopas “yucatecas” ha aumentado. De la misma manera, su lista de ensaladas ha crecido también, aun cuando éstas no existen en la gastronomía yucateca y son escasas en el campo culinario. Ante estas transformaciones, los yucatecos y yucatecas, en general, han desertado este restaurante, ya que, además de los nombres de los platillos, su estética no refleja, no repite la de los platillos propios de la gastronomía regional.

Conclusión

El performance de lo yucateco es complejo. En primer lugar, hace referencia a la narrativa pedagógica de la semiNación yucateca. Históricamente, como he argüido en otros textos (Ayora-Díaz, 2010, 2012a, 2013a, 2013b), la cultura y la cocina yucatecas han sido producidas en la región como parte de un proceso reflexivo de autoconstitución como nación, en los años de 1800, y desde el final del siglo XIX como una cultura regional diferente de la mexicana. En este sentido, la cocina yucateca es representada en cuanto producto de una sensibilidad cultural propia de los yucatecos y distinta de lo mexicano, con fuentes en el Caribe y el resto del mundo. Mientras la cocina nacional mexicana (aquella registrada ante la Unesco) se presenta como enraizada en lo indígena, la yucateca, proclamada en 2013 por el Gobierno del Estado de Yucatán patrimonio cultural de la población del estado, se representa como cosmopolita y producto de un patrimonio diferente del mexicano. El performance culinario, por tanto, adquiere un papel fundamental en la afirmación de la identidad regional.

En segundo lugar, “lo yucateco” adquiere una dimensión performativa importante basada en la citacionalidad: las repeticiones tanto en el espacio doméstico como en el público de los restaurantes introducen diferencias que reflejan la apropiación de ingredientes, técnicas y tecnologías que eran, hasta hace poco, ajenos a las prácticas culinario-gastronómicas locales que los mediadores culturales gustan de presentar como estáticas. Sin embargo, es precisamente por la aceptación de nuevas prácticas, tecnologías e ingredientes provenientes del resto del mundo que son parte de esa inclinación cosmopolita.

El performance culinario-gastronómico yucateco corresponde a una poética de la identidad política cultural. No sólo afirma la yucatanidad de los sujetos productores y consumidores “expertos” de los platos yucatecos, sino también la diferencia con respecto a la nación mexicana. Sin embargo, el performance, en esta situación poscolonial, como Bhabha sugiere, está cargado de ambivalencia, permitiendo la emergencia y la afirmación de un mayor número de diferencias culturales. Así, el performance “correcto” de lo yucateco se convierte en una contranarrativa de la ideología de la nación mexicana y en una estrategia pedagógica de las élites regionales. A su vez, los miembros de grupos culturalmente minoritarios en la región (mayas, chinos, coreanos, libaneses, defeños, oaxaqueños, chiapanecos, y otros más) en su performance de lo yucateco producen contranarrativas a la imaginación de lo yucateco formulada y diseminada por las élites

regionales. En este juego múltiple de lo pedagógico y lo performativo, del archivo y el repertorio, se da el espacio para que aparezcan híbridos culinario-gastronómicos en búsqueda de legitimidad. Es en este contexto que el estudio del performance culinario-gastronómico, como sitio de articulación de distintas dimensiones del sentido cultural, permite una mayor y mejor comprensión de las complejidades sociales y político-culturales que se expresan en la elaboración cotidiana de los alimentos y complementa otros espacios del performance público y privado.

Bibliografía

- ALEXANDER, JEFFREY C.
2011 *Performance and Power*, Polity Press, Cambridge, 246 pp.
- ANDERSON, BENEDICT
1983 *Imagined Communities. An Inquiry into the Origin of Nations and Nationalism*, Verso, Londres, 224 pp.
- AYORA-DÍAZ, STEFFAN IGOR
2010 “Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field”, en *Food, Culture, and Society*, vol. 13, núm. 3, Berg, Oxford, pp. 397-420.
2012a *Foodscares, Foodfields and Identities in Yucatán*, Centro de Estudios y Documentación Latinoamericanos/Berghahn, Ámsterdam/Nueva York, 312 pp.
2012b “The Naturalization of Taste: Gastronomic Inventions and the Aesthetics of Regional Food”, en *Etnofoor*, vol. 24, núm. 2, Universidad de Ámsterdam, Ámsterdam, pp. 57-76.
2013a “Yucatecan Food and the Postcolonial Politics of Representation”, en Gabriela Vargas-Cetina (ed.), *Anthropology and the Politics of Representation*, University of Alabama Press, Tuscaloosa, pp. 49-77.
2013b “Intersections translocales: le cas de la gastronomie yucatèque”, en *Anthropologie et Sociétés*, vol. 37, núm. 2, Universidad Laval, Quebec, pp. 67-89.
- AYORA DÍAZ, STEFFAN IGOR
Y GABRIELA VARGAS CETINA (EDS.)
2010 *Representaciones culturales: imágenes e imaginación de lo yucateco*, Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, 210 pp.
- BAUMAN, ZYGMUNT
2011 *Culture in a Liquid Modern World*, Polity Press, Oxford, 144 pp.
- BHABHA, HOMI
1994 *The Location of Culture*, Routledge, Londres, 408 pp.
- BUTTLER, JUDITH
1993 *Bodies that Matter. On the Discursive Limits of Sex*, Routledge, Londres, 288 pp.
- CHARLES, DAN
2002 *Lords of the Harvest. Biotech, Big Money and the Future of Food*, Basic Books, Nueva York, 348 pp.
- COHEN, ROBERT Y BRIAN VIGORITA
1997 *Milk: The Deadly Poison*, Argus Publishing, Englewood Cliffs, 330 pp.

- FERGUSON, PRISCILLA PARKHURST
 2004 *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, The University of Chicago Press, Chicago, 258 pp.
 2011 "The Senses of Taste", en *The American Historical Review*, vol. 116, núm. 2, The University of Chicago Press, Chicago, pp. 371-384.
- FERNANDEZ, JAMES
 1986 *Persuasions and Performances. The Play of Tropes in Culture*, Indiana University Press, Bloomington, 304 pp.
- FLORESCANO, ENRIQUE
 2002 *National Narratives in Mexico: A History*, The University of Oklahoma Press, Norman, 450 pp.
- GOFFMAN, ERVING
 1959 *The Presentation of the Self in Everyday Life*, Doubleday, Nueva York, 260 pp.
- HELDKE, LISA
 2003 *Exotic Appetites. Ruminations of a Food Adventurer*, Routledge, Londres, 266 pp.
- HERZFELD, MICHAEL
 1985 *The Poetics of Manhood. Contest and Identity in a Cretan Mountain Village*, Princeton University Press, Princeton, 336 pp.
 2005 *Cultural Intimacy. Social Poetics in the Nation-State*, Routledge, Londres, 296 pp.
- HOWES, DAVID
 2005 "Hyperesthesia, or, the Sensual logic of Late Capitalism", en David Howes (ed.), *Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader*, Berg, Oxford, pp. 281-303.
- KINCHY, ABBY
 2012 *Seeds, Science and Struggle: The Global Politics of Transgenic Crops*, The MIT Press, Cambridge, 240 pp.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, BARBARA
 1999 "Playing to the Senses: Food as a Performance Medium", en *Performance Research*, vol. 4, núm. 1, *On Cooking*, Routledge, Nueva York, pp. 1-30.
- MILLER, J. HILLIS
 2007 "Performativity as Performance / Performativity as Speech Act: Derrida's Special Theory of Performativity", en *South Atlantic Quarterly*, vol. 106, núm. 2, Duke University Press, Durham, pp. 219-235.
- NAKASSIS, CONSTANTINE V.
 2013 "Citation and Citationality", en *Signs and Society*, vol. 1, núm. 1, Chicago University Press, Chicago, pp. 51-77.
- ROBERTSON, ROLAND
 1992 *Globalization: Social Theory and Global Culture*, Sage, Londres, 224 pp.
- ROYCE, ANYA PETERSON
 2004 *Anthropology of the Performing Arts. Artistry, Virtuosity, and Interpretation in a Cross-Cultural Perspective*, Altamira, Lanham, 272 pp.
- SALMERÓN, FERNANDO
 1998 *Diversidad cultural y tolerancia*, Paidós, México, 119 pp.
- SCHECHNER, RICHARD
 2002 *Performance Studies: An Introduction*, Routledge, Londres, 376 pp.
- SILVERSTEIN, MICHAEL
 2005 "The Poetics of Politics: 'Theirs' and 'Ours'", en *Journal of Anthropological Research*, vol. 6, núm. 1, University of New Mexico, Albuquerque, pp. 1-24.
- SUTTON, DAVID E.
 2005 "Synesthesia, Memory, and the Taste of Home", en Carolyn Korsmeyer (ed.), *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*, Berg, Oxford, pp. 304-316.
- TAYLOR, DIANA
 2003 *The Archive and the Repertoire. Performing Cultural Memory in the Americas*, Duke University Press, Durham, 330 pp.
- TURNER, VICTOR
 1987 "The Anthropology of Performance", en Victor Turner, *The Anthropology of Performance*, Cornell University Press, Ithaca, pp. 72-98.
- VARGAS-CETINA, GABRIELA
 2013 "Introduction: Anthropology and the Politics of Representation", en Gabriela Vargas-Cetina (ed.), *Anthropology and the Politics of Representation*, University of Alabama Press, Tuscaloosa, pp. 1-15.
- VILLORO, LUIS
 1998 *Estado plural y pluralidad de las culturas*, Paidós, México, 186 pp.