

VENDREDI 9 DÉCEMBRE / VIERNES 9 DE DICIEMBRE

10:00-13:00

Lluvia de ideas con la participación de: Capucine BOIDIN (IHEAL), Marie-Noëlle CHAMOIX (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 BENCIO LINI (<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 (1992).

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 - 8^{ème} 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 DEHOUE (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 CHAMOIX (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 Paris-Ouest Nanterre-La Défense) y debate.