

Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán, by Steffan Igor Ayora-Díaz

Raúl Matta

[Text](#) | [References](#) | [About the author](#)

Full text

[PDF](#) [Send by e-mail](#)

AYORA-DIAZ S. I., *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán* (2012), CEDLA Latin American Studies 99, Berghahn Books [Amsterdam] 332p.

1A la lecture du dernier livre de Steffan Igor Ayora-Díaz, professeur d'anthropologie à l'*Universidad Autónoma de Yucatán* (Mexique), il ne nous restera aucun doute – s'il en restait encore – quant au lien étroit entre cuisine et politique. Bien évidemment, pour que cette affirmation ait un sens, il ne faut pas envisager la cuisine uniquement comme l'acte de faire à manger, ni l'alimentation uniquement comme l'acte de se nourrir. L'auteur nous invite dans ce sens à réfléchir en termes de *foodscapes*, concept que l'on pourrait traduire en français par « paysages alimentaires ». Il emprunte ainsi la terminologie « appadurienne » de suffixe *-scape*, tiré de *landscape* (paysage) – notion qui renvoie à l'idée de changement, de mutation – pour illustrer la complexité et la profondeur des cultures alimentaires ainsi que des jeux de pouvoir qui les façonnent. Le *foodscape* permettrait donc de mettre en lumière les formes fluides et irrégulières des « paysages sociaux de l'alimentation », influencés et tiraillés par des situations historiques, politiques et économiques particulières, tout aussi instables et délocalisées. En somme, le *foodscape* se présente ici comme l'espace social de la gastro-politique, à savoir, l'arène de négociation transnationale où s'enchevêtrent et se confrontent différents modèles et produits alimentaires, les identités sociales et nationales, et les intérêts divers du capitalisme transfrontalier.

2En s'appuyant sur ce cadre conceptuel et sur une approche théorique poststructuraliste et postcoloniale, Ayora-Díaz insiste tout au long de l'ouvrage sur ce qui est, pour lui, la particularité de la cuisine de la région de Yucatán : celle d'être

une cuisine de nature éminemment politique qui s'est développée en parallèle et, surtout, en opposition à la cuisine nationale mexicaine. Plus précisément, l'auteur conçoit l'émergence de cette cuisine comme une réponse stratégique pour défendre et préserver l'identité régionale yucatèque face à l'Etat national mexicain, assimilateur et hégémonique vis-à-vis des cultures régionales.

3L'argumentation se développe sur trois-cents pages bien documentées, résultat de nombreuses années de recherche, de pratique culinaire et de commensalité dans la région yucatèque et ailleurs. Anthropologue, cuisinier amateur et fin gourmet tout à la fois, on comprend très vite qu'Ayora-Díaz sait de quoi il parle. Les références théoriques et historiques, toujours pertinentes, côtoient les descriptions empiriques et les récits d'expérience de façon réussie, facilitant une lecture dynamique et rythmée. Huit photos et sept tableaux aident également le lecteur à plonger dans les « *domestic* » et les *urban foodscapes* (autrement dit, dans les salles à manger des foyers et les salles de restaurant) de la ville de Mérida, la capitale régionale.

4L'ouvrage se divise en cinq chapitres. Le premier chapitre pose le fil conducteur de l'ouvrage : le Yucatán n'est pas seulement une région du Mexique, il est bien plus que cela. *The Story of Two Peoples* expose les fondements historiques de la relation conflictuelle entre l'Etat-nation mexicain et la région. Le fait que le Yucatán ait obtenu son indépendance à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il soit définitivement réincorporé au Mexique en 1848, en dit énormément sur la nature des rapports entretenus.

Habités tout au long de son histoire coloniale à évoluer dans une autonomie relative, les habitants de Yucatán se seraient formés une identité culturelle propre, davantage multiculturelle et cosmopolite que celle affichée par l'Etat mexicain. La localisation géographique avantageuse de la région, située entre le bassin caribéen et le golfe du Mexique, a favorisé le développement de la péninsule yucatèque comme une plaque tournante du commerce international et un lieu privilégié de circulation migratoire. Les flux constants de marchandises et d'individus en provenance et à destination des îles voisines, des Etats-Unis, du Moyen-Orient et de l'Europe ont donné naissance à une sorte de « cosmopolitisme vernaculaire », que l'on entendra comme des formes de capital culturel et politique à disposition des élites yucatèques ; des capitaux qui viennent s'agrémenter à la centralité de la région en tant qu'acteur économique. Le boom du commerce de l'agave (1870-1930) ne fit que renforcer le degré d'autonomie matérielle de la péninsule qui, entre la fin du

XIXe siècle et la première décennie du XXe siècle, domina le commerce global de ces fibres naturelles. La place du Yucatán dans l'histoire des circulations caribéennes a contribué au développement chez les Yucatèques d'un sentiment d'appartenance et de fierté fondamentalement différents de ceux promus par le nationalisme mexicain. L'auteur explique que les Yucatèques sont non seulement convaincus qu'ils font partie d'une culture et d'une société différentes de celles des Mexicains : ils sont tout aussi convaincus de la supériorité de leurs valeurs. Et cela s'exprimerait dans la pratique culinaire. La cuisine de la région est présentée comme l'une des expressions culturelles qui illustrent au mieux l'opposition culturelle et sociale entre ses habitants et ceux du Mexique. Selon les Yucatèques, explique l'auteur, la cuisine mexicaine est hostile, assimilatrice, car elle repose surtout sur l'incorporation d'ingrédients et de recettes indigènes, résultat d'un colonialisme interne, tandis que la cuisine du Yucatán est une cuisine équilibrée et agréable qui met en exergue une « sophistication » cosmopolite. Ayora-Díaz pointe une différence fondamentale sur le plan gustatif pour appuyer cette idée: tandis que l'agressivité de la cuisine mexicaine se manifeste par l'utilisation du piment en fortes quantités, l'équilibre de la cuisine yucatèque repose sur une utilisation mesurée de cet ingrédient, plutôt dans le but d'épicier et de parfumer.

5Le deuxième chapitre porte sur l'étude du paysage alimentaire de Mérida depuis le XIXe siècle jusqu'à nos jours. Véritable mosaïque culturelle depuis l'arrivée d'immigrés Cubains, Antillais, Allemands, Espagnols, Libanais et Syriens, attirés par le boom de l'agave, la ville n'a cessé de grandir. A cette migration ancienne s'ajoute une plus récente, celle des Mexicains de la région centrale. Le paysage alimentaire de Mérida devient multiple et fragmenté du fait de l'impact des apports des migrants sur l'alimentation et la pratique culinaire. Sur ce point, il semblerait que l'apport des Libanais est celui qui a laissé les empreintes les plus visibles sur la ville. Plus tard, le développement du commerce alimentaire international, l'arrivée des grandes surfaces et le tourisme croissant confronteront l'*urban foodscape* à d'autres manières de concevoir les pratiques alimentaires avec lesquelles il aura fallu composer de nouveau ; aujourd'hui à Mérida cohabitent différentes cuisines et façons de manger.

6Et pourtant, la particularité culinaire yucatèque n'a jamais été véritablement « menacée ». C'est le thème développé sur les trois chapitres suivants, qui portent sur le *culinary field* – défini comme l'espace social de la cuisine domestique et des

festivités – et sur le *gastronomic field* – décrit comme un espace plus restrictif et codifiée, lié surtout à la cuisine de restaurant. Ces pages montrent que, bien que la cuisine yucatèque fût toujours réceptive aux influences externes, ces dernières n'ont jamais remplacé les formes culinaires locales. Au contraire, Ayora-Díaz affirme que l'évolution et les transformations survenues dans la cuisine et la gastronomie yucatèques sont le résultat d'une série d'appropriations d'influences externes, de reconstitutions et d'hybridations désirées et réfléchies dans le but de sublimer les formes culinaires déjà existantes. Et cela, même si cette quête de cosmopolitisme, poussée notamment par la pression touristique, peut parfois entraîner l'abandon, la mise à l'écart, ou la substitution de certains éléments d'origine maya. Cependant, à en croire l'auteur, les dérives existantes seraient minimales, et toujours sous contrôle. En effet, il semble que dans les restaurants du Yucatán, la cuisine régionale qui y est servie soit toujours acceptable pour le palais des locaux, ou du moins reconnaissable. Sur cet aspect, l'utilisation des *recados*, assortiments d'épices propres à chaque préparation et véritables marqueurs de frontières entre le « nous » et les « autres », est essentielle à la préservation de l'identité gustative yucatèque. Les élites et les classes moyennes régionales ont joué et jouent encore un rôle primordial dans les processus de codification et d'institutionnalisation. Elles sont les gardiennes du « bon » goût régional, comme l'attestent les livres de cuisine yucatèque, ainsi que les passeurs culturels qui décident le degré d'interaction entre les formes culinaires locales et celles venues d'ailleurs. Dans ce sens, elles sont les principales responsables de la diffusion et de la forte internalisation des normes et des valeurs de la cuisine yucatèque parmi les habitants de la région. Nous retenons alors, en approchant la fin de la lecture, que cette cuisine repose, de longue date, sur un équilibre dynamique et complexe, faite d'incessants aller-retour entre le global et le local, qui lui permet à la fois de résister et de s'accommoder, de contester et de proposer.

7Si le ton de l'ouvrage, parfois revendicatif et engagé, convient à montrer les dimensions politique et cosmopolite de la cuisine yucatèque, il faudrait néanmoins se demander si les racines cosmopolites attribuées à cette cuisine ne proviennent pas essentiellement d'un discours d'élite ou si, effectivement, la contribution de la cuisine et des formes alimentaires indiennes mises en exergue par l'Etat mexicain est marginale. Dans ce sens, ce travail fait appel à de nouveaux apports en matière

d'analyse et de déconstruction de discours, ainsi qu'à des approches fondées sur l'archéologie et l'ethnohistoire alimentaires.

8Au-delà de ces dernières remarques, il faut reconnaître que Steffan Igor Ayora-Díaz signe un ouvrage significatif dont l'apport ne se limite pas aux domaines couverts par l'anthropologie de l'alimentation. C'est pour cette raison que je recommande vivement sa lecture.

[Top of page](#)

References

Electronic reference

Raúl Matta, « Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán, by Steffan Igor Ayora-Díaz », *Anthropology of food* [Online], Book reviews, Online since 29 November 2014, connection on 07 May 2015. URL : <http://aof.revues.org/7636>

[Top of page](#)

About the author

[Raúl Matta](#)

Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 « Paloc »,
matta_raul@yahoo.com

By this author

- [Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage](#) [Full text]
Published in *Anthropology of food*, [S8 | 2013](#)
- [« L'indien » à table dans les grands restaurants de Lima \(Pérou\)](#) [Full text]
Cuisiniers d'élite et naissance d'une « cuisine fusion » à base autochtone.
Published in *Anthropology of food*, [7 | December 2010](#)