



Soggettività comunitarie in cucina: il “potere” di saper cucinare delle donne Ikoote di San Mateo del Mar (Oaxaca-Messico)

FLAVIA G. CUTURI
Università degli Studi di Napoli “L'Orientale”

Gli uomini non sono identici
ma equivalenti e perciò uguali
da *L'istruzione integrale*
Michail Bakunin (1869)

Riassunto

Il contributo riflette attorno all'esperienza delle donne ikoots di San Mateo del Mar, alle prese con la descrizione a parole della preparazione delle loro pietanze (Cuturi 2009). Tali parole svelano prospettive di senso sulla soggettività femminile e sui saperi comunitari vissuti in una società egualitaria. Saper cucinare con “successo” non mette in atto competitività, logiche di potere su persone e cose, a vantaggio del proprio prestigio sociale, ma si basa su principi aggregativi e sulla redistribuzione delle conoscenze e della responsabilità nei confronti di essi. La condivisione delle pratiche che ruotano attorno alla preparazione dei cibi, non senza tensioni e imposizioni, sono al centro delle aspettative di genere e strumento di omogeneità sociale. In questo lavoro mi concentrerò sulle enunciazioni e sugli usi discorsivi di una donna ikoots conoscitrice della preparazione dei cibi, al centro di dinamiche sociali e di genere, per riflettere su varie declinazioni della nozione di “potere”. Questo lavoro infatti intende dialogare con il dibattito attorno alla relazione tra potere e società egualitarie a partire da riflessioni dense sulle loro pratiche del quotidiano e i loro sforzi per respingere politiche autoritarie storicamente a loro estranee.

Parole chiave: Ikoote/Huave (Messico), storie di vita, saperi culinari comunitari, genere, semantiche del potere, popoli indigeni egualitari.

Community subjectivities in the kitchen. The “power” of cooking knowledge of Ikoote women in San Mateo del Mar (Oaxaca, Mexico)

The article reflects on the experience of the Ikoote women of San Mateo del Mar, grappling with the word description of their dishes' preparation (Cuturi 2009). These words unveil

perspectives on the meaning of women's subjectivity and community knowledge in an egalitarian society. Knowing how to cook "successfully" does not enact competitiveness, or logic of power over people and things, for the benefit of one's social prestige. This know-how is based on a principle of aggregation, the redistribution of knowledge, and the responsibility towards it. Sharing practices around food preparation, while not without tensions and impositions, is yet central to gendered expectations and is a tool of social homogeneity. In this article, I focus on the utterances and discursive uses of an Ikoote woman expert in food preparation at the center of social and gender dynamics, to reflect on various declinations of the concept of power. Indeed, the article intends to engage in a dialogue with the debate about the relationship between power and egalitarian societies, starting from a thick analysis on their daily life practices and their efforts to reject the authoritarian policies, historically opposed to them.

Keywords: Ikoote/Huave (Mexico), life stories, communitarian culinary knowledge, gender, semantics of power, egalitarian indigenous peoples.

L'antecedente

Le riflessioni che sto per proporre sono legate a un avvenimento accaduto un pomeriggio di un febbraio di anni fa, a San Mateo del Mar (Oaxaca, Messico), un villaggio di pescatori ikoote (huave) che vivono in un territorio arenoso e semidesertico tra lagune costiere e l'Oceano Pacifico. Ero alle prese con la correzione delle ultime bozze del libro bilingue (ombeayiüts-spagnolo) *Nüeteran ikoote naw San Mateo del Mar. Ngineay majaraw arangüch nüeteran / Comida ikoote de San Mateo del Mar. Conocimientos y preparación* (2009)¹. Nel libro erano raccolte le trascrizioni di testi orali che descrivono la preparazione delle pietanze del mangiare quotidiano, delle occasioni festive e cerimoniali, dalle più desuete a quelle di apprezzamento corrente. La raccolta, mai realizzata prima di allora, era avvenuta nell'arco di più di quattro anni tra scambi di parole e di preparazioni di cibi grazie

¹ Il libro dove sono pubblicate più di 125 testi che descrivono le preparazioni di pietanze (accompagnate da foto), è bilingue: in ombeayiüts ("la nostra bocca") la lingua degli Ikoote, e spagnolo; è diviso in 14 sezioni secondo il suggerimento delle interlocutrici. Il libro è un'opera restitutiva e pertanto è stato presentato nel febbraio del 2010 in una occasione pubblica alla presenza delle autorità e della cittadinanza. È stato distribuito nelle scuole e dato a coloro che ne hanno fatto richiesta. Lo scopo era volto inoltre a incoraggiare le donne alla pratica della lettura e scrittura nella propria lingua. Il libro per molti è diventato un importante manifesto identitario da mostrare a chi non conosce gli Ikoote di San Mateo. L'INALI si è incaricato di distribuirlo presso istituzioni pubbliche e altri municipi indigeni.

alla collaborazione con alcune donne di sperimentata conoscenza culinaria. Iniziata un po' per caso, questa raccolta fin da subito si era trasformata in un progetto impegnativo di "restituzione" da parte mia che si proponeva di valorizzare e di rendere consapevoli i e le sanmateane di ogni età, della ricchezza delle conoscenze legate alle pratiche culinarie delle donne, e delle loro abilità discorsive per descrivere azioni e movimenti di solito non esplicitate attraverso l'attività verbale, ma catturate con gli occhi e incorporate attraverso l'emulazione e l'esperienza.

La permanenza a San Mateo in quel febbraio del 2009, doveva soddisfare anche accordi editoriali legati ai diritti di autore, a partire dalla firma del contratto con l'Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI) che aveva deciso di pubblicare questa raccolta di testi bilingui, dopo intensi scambi di vedute con l'allora direttore Fernando Nava e vicedirettore Vicente Marcial². Era servita una buona dose di intraprendenza per proporre un libro di ricette a una istituzione governativa come l'INALI, fondata per valorizzare e difendere le lingue native, attraverso pubblicazioni a fini linguistico pedagogici e formativi. L'intento di pubblicare un libro di ricette bilingui ikoots si incuneava nello spazio creato dall'ondata di valorizzazione nazionale delle cucine indigene e popolari³. Ma grazie al circuito non commerciale dell'INALI, la pubblicazione è divenuta uno strumento indipendente dell'autoriconoscimento degli Ikoots in un'ottica comunitaria che va oltre quella del genere, applicabile in altri contesti indigeni. In

² Colgo l'occasione per ringraziare gli allora Direttore Generale e fondatore dell'INALI, il linguista e professore dell'UNAM Fernando Nava, e il Direttore Generale aggiunto accademico, il linguista dottor Vicente Marcial Cerqueda che con la loro lungimiranza hanno reso possibile questa pubblicazione insieme ai loro collaboratori; in particolare ringrazio Vicente Marcial per avermi affiancato a San Mateo e Oaxaca nelle presentazioni pubbliche del libro. Stiamo seguendo con estrema inquietudine la proposta dell'attuale governo federale di voler fondere l'INALI con l'Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI). Sebbene la proposta debba essere ancora discussa dalla Camera dei Deputati, secondo i linguisti come lo stesso Fernando Nava ha dichiarato (2022), sarebbe la scomparsa di un'istituzione tra le poche al mondo a difesa dei diritti legati alle lingue e culture native: <<https://www.economista.com.mx/arteseideas/Minimizar-al-Inali-es-un-retroceso-dice-el-exdirector-fundador-Fernando-Nava-20220104-0109.html>>, [02/12/2022].

³ Nel 2010 l'UNESCO ha dichiarato come patrimonio immateriale dell'umanità "La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán". Commentare questo riconoscimento ci porterebbe molto lontano e aprire il capitolo del rapporto tra cibo e politiche della patrimonializzazione (Iturriaga 2010; Finnis 2012; Cuturi 2014; Timoty 2016) che qui non posso affrontare.

questo modo l'intero progetto si distaccava dalle politiche nazionaliste folclorizzanti, attente negli ultimi decenni a dare spazi alla messa in scena del "rispetto" e della "visibilizzazione" delle radici indigene a fini nazionalistici, facendo dei saperi nativi degli oggetti da patrimonializzare buoni per il turismo e per l'immaginario pluriculturale e democratico del paese⁴. In Messico sul finire degli anni Novanta del Novecento la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) aveva dato il via infatti a un ampio progetto (ancora in corso) di pubblicazioni in spagnolo di ricettari della *Cocina indígena y popular* e già nel 2000 vantava 54 libri pubblicati, 29 dei quali dedicati alla cucina indigena dopo solo tre anni di lavoro sul campo (Iturriaga 2003). Non posso addentrarmi in maggiori analisi, ma queste pubblicazioni mostrano grandi limiti dovuti all'"urgenza" di vedere annullato uno storico pregiudizio nei confronti delle cucine indigene (Juárez López 2008; Cuturi 2014), e di colmare una disattenzione nazional-identitaria verso la gastronomia come "acto cultural" dei popoli «a la par de la música, de la lengua, de las artes plásticas, de las tradiciones familiares, festivas y religiosas» (Iturriaga 2003). In questi libri, nonostante la loro dichiarata eterogeneità, è difficile rintracciare la dimensione di genere, la voce degli e delle interlocutrici, come manca attenzione per la lingua e, con qualche eccezione (cfr. Dalton 2000; Bak-Geller & Moreno 2017), una accettabile contestualizzazione della cucina nel vissuto degli interlocutori.

Tornando al contratto con l'INALI, questo prevedeva due autrici: io e Apolonia F⁵. Grazie a lei avevo raccolto il maggior numero di descrizioni di pietanze mentre lei stessa le stava preparando. Il tempo che avevamo condiviso per realizzare insieme questo progetto era incalcolabile. Descrivere e preparare ciascuna pietanza aveva comportato una intensa vita co-partecipata durante ogni tappa della preparazione: dagli acquisti giornalieri degli ingredienti, alla ricerca e raccolta di alimenti silvestri a seconda della stagione, o ai doni di qualche familiare pescatore o agricoltore (mais fresco, zucche, fagioli, *camote* (patata dolce), semi di cotone, uova, ecc.), alle tappe

⁴ La letteratura critico-riflessiva sul rapporto tra cibo e costruzione identitaria in Messico (ed altrove) è molto vasta (Ayora-Díaz 2012), così come è vasta quella "celebrativa" (Flores Ulloa 2012).

⁵ Alla scrittura e alle riflessioni del presente lavoro ha partecipato attivamente e con generosità Apolonia F., informata che avrei raccontato alcuni degli aspetti della sua vita che man mano emergevano dai suoi ricordi; alcuni li abbiamo condivisi. Per difendere comunque la sua privacy ho inteso usare uno pseudonimo.

della preparazione delle pietanze. Nel corso del tempo non erano mancate collaborazioni con altre donne del parentado per la descrizione di preparazioni che Apolonia non conosceva bene (per esempio le pietanze a base di carni di animali “selvatici”, come iguana, armadillo, *mapache* [procione], ecc.) o nei confronti delle quali riteneva di avere qualche difficoltà di esecuzione come per le *nawaag peats* (“*tortillas* secche”) chiamate nella regione *totopos*. Abbiamo ascoltato la voce dei pescatori per quelle preparazioni invece a base di pesci da loro appena pescati e poi cotti lungo le rive delle lagune quando le battute di pesca li portano per vari giorni distanti da San Mateo.

La voce di Apolonia non era stata dunque l’unica nel libro, ma sicuramente quella predominante e per questo gli allora responsabili dell’INALI erano determinati insieme a me nell’idea che questo volume dovesse avere due autrici: Apolonia e io. Quando a San Mateo sottoposi ad Apolonia l’opportunità di firmare il contratto dell’INALI, ed essere co-autrice del libro, lei dopo aver attentamente ascoltato le mie parole e le spiegazioni concordate con gli editori, mi disse di non essere d’accordo e che l’unico nome che doveva apparire fosse il mio. Tornai a spiegarle specificando che il libro non sarebbe stato in vendita (come tutte le pubblicazioni dell’INALI) e che quindi nessuno avrebbe potuto accusarla di avere “venduto la *costumbre*” ikoots a me, una *moel* (“straniera”), e di guadagnarci sopra. Il mio stretto sodalizio con Apolonia era ed è d’altronde conosciuto da tutti a San Mateo, visto che siamo diventate amiche fin da quando arrivai a San Mateo nel 1979, ed eravamo entrambe molto giovani. Da allora ad oggi ci siamo sempre frequentate con continuità e intensità di affetti, tanto da diventare di fatto sorelle, amiche, comadri... un po’ tutto.

Il suo diniego rimase irrevocabile e di fronte ai miei tentativi di convincerla, Apolonia ruppe in un insolito pianto sommesso, dicendomi in spagnolo: «tu tuviste la idea, tu has escrito todo, sacado fotos, *yo te dije lo que todas las mujeres del pueblo saben y te pueden decir*» [enfasi mia]. Seguirono momenti di commozione per entrambe e non aggiunsi altro. Nel tempo elaborai che le lacrime erano frutto di un insieme ampio di fattori connessi con la relazione tra volontà e gli spazi della decisionalità personale in un contesto egualitario: con il mio insistere avevo mostrato autoritariamente di non accettare il suo punto di vista e le rappresentazioni di sé insieme alla posizione che lei sentiva di ricoprire all’interno della sua rete sociale e della società. Apolonia aveva manifestato il suo disagio nei confronti di una decisione da lei percepita come autoritaria che l’avrebbe costretta ad assumere un ruolo da protagonista esponendola al giudizio negativo della

collettività come persona “presuntuosa”, che “si crede chi sa chi”, che nasconde secondi fini. A San Mateo le manifestazioni personali interpretate come forme di sovraesposizione o egocentrismo, hanno molta probabilità di essere riprovate. Così, come si vedrà nei segmenti di discorso a seguire (i nn. 5 e 9), il presuntuoso è *nerangrangüy*⁶ (grosso modo, colui che “strafà”), così *nerangrang* è una sorta di faccendiere; *nelombojchay* (“colui che si autoincensa”), oppure *nelomblomb* è un millantatore che “esagera nel dire di sé agli altri cose di cui si dubita la veridicità”; *nelamb* “vanitoso”, rafforzato in *nelamblambüy*.

La riprovazione, indubbio strumento per omogeneizzare le soggettività (Boni 2011: 53), a San Mateo è legata però ai rischi dell’egocentrismo nei quali si possono nascondere ambizioni egemoniche sia dal punto di vista delle relazioni di genere sia da quella delle pratiche sociali. Se Apolonia avesse voluto assumere un atteggiamento emergente, attraverso la co-autoria di un libro legato alle preparazioni di cibi, la riprovazione sarebbe stata ancora più ampia: il suo disappunto ha messo in luce che preparare cibi sia fonte di vita e faccia parte di un dominio comunitario inalienabile. Il cibo che dà nutrimento fa parte della catena di interdipendenze tra forme di vita, umani inclusi, assicurando così il benessere, *monapaküy*, individuale, del nucleo domestico e dell’intera collettività. Come dichiara un anziano uitoto «nel mangiare sta la vita» (Micarelli 2018: 131), così preparare e consumare le pietanze è atto fondativo della costruzione relazionale della società con il suo contesto ambientale, a partire dal nucleo domestico e dalla condivisione dei suoi spazi (DeVault 1991; Weismantel 1998). Come più volte hanno messo in luce recenti correnti di studio sulla relazione tra cibo e genere (Avakian & Haber 2005; Mauriello & Cottino 2022), si tratta di una responsabilità a carico della donna su cui si articola il nucleo domestico stesso e attraverso di esso si estende alla sfera pubblica investendo l’intera collettività (Counihan 2008: 36).

L’attenzione di tali studi verso le dimensioni della responsabilità socio-identitaria ed esistenziale nei confronti della preparazione dei cibi come strumento di *empowerment* delle donne, riconosce e restituisce loro un ruolo socio-politico all’interno della collettività, prima ignorato, con-

⁶ Molta della terminologia critica nei confronti dei comportamenti si compone della reduplicazione della radice verbale come in questi casi: *-rang* (“fare”), *-lomb* (“adulare”), *nelamb* (“essere vanitoso”); oltre alla reduplicazione della radice, quando possibile, il suffisso *-üy* ne rafforza il senso o lo rende riflessivo.

tribuendo a decolonizzare e de-occidentalizzare lo sguardo nei confronti delle soggettività femminili (Suárez Navaz & Hernández Castillo 2008) e maschili. Sull'onda di questo decentramento, il rifiuto di Apolonia a usare i suoi saperi culinari ai fini di un'affermazione personale, si colloca all'opposto della nostra storia che esalta personalismi e creatività solitarie, la mercificazione di abilità e conoscenze. Sappiamo bene come il nostro mondo abbia legato fama personale e abilità in cucina (Pagès 2017), dato spazi mediatici consistenti a cuochi, come odierni *mâitres à penser* (Belantoni 2010).

La resistenza ad assumere un ruolo emergente riflette però un atteggiamento pervasivo che fa di San Mateo una comunità "aggrappata" all'egualitarismo, praticato soprattutto nel quotidiano e nel vissuto identitario. Sebbene la regione dell'Istmo oggi sia attraversata da profonde tensioni, conflitti dilananti dovuti a decenni di pressioni e interessi sui territori ikoots e sulle loro risorse, i sanmateani si rappresentano come un unico corpo politico, unito e indiviso (Cuturi 2015). L'egualitarismo ikoots non è disgiunto dalle aspirazioni condivise di un agire collettivo così come lo aveva delineato Clastres (2013: 56)⁷. Il quadro però è un po' più complesso: se il comportamento di Apolonia si attesta all'interno di questo paradigma egualitario, perché allora le ricette sono state da lei descritte in prima persona? Chi e quali conoscenze rappresenta/va? Cosa significa/va quell'"io" usato da una donna per descrivere la trasformazione dei cibi, come bene comune, in un contesto egualitario?

Gli Ikoots, un popolo egualitario

Recentemente sono tornate di grande attualità le riflessioni attorno alle società definite acefale, senza governo, senza stato, contro lo stato, o con potere diffuso. Lo sforzo di interpretare la sommessa protesta di Apolonia mi ha fatto riavvicinare all'opera di Pierre Clastres come suggeritore di "quadri analitici" e alle riletture delle sue opere da parte di molti degli antropologi dell'anarchia e pensatori anarchici, ma anche di attenti analisti come Amborn (2021), Viveiros de Castro (2021), Buitron & Steinmüller

⁷ Scriveva Clastres nel 1977: «La comunità primitiva è nello stesso tempo totalità e unità. Totalità, in quanto insieme compiuto, autonomo, completo, attento a preservare in ogni istante la propria autonomia: società nel pieno senso del termine. Unità, in quanto il suo essere omogeneo persiste nel rifiuto della divisione sociale, nell'esclusione della diseguaglianza, nell'interdetto dell'alienazione» (2013: 56).

(2020); o ai recenti dibattiti italiani attorno a queste prospettive (Boni 2011; 2021; Marchionatti 2013; Staid 2018; Dei & Di Pasquale 2017; Beneduce 2021; Vereni 2021). La loro rilettura mi ha inoltre spinto a ricentrare la riflessione sulla costruzione relazionale delle soggettività a San Mateo (Cuturi 1997; 2001) espressa attraverso la distribuzione e fruizione egualitaria dei saperi e delle abilità legate alla trasformazione dei cibi ritenuti beni collettivi/comunitari inalienabili. La dimensione comunitaria dei cibi per la sua costante presenza nelle società amerindiane, fa parte di quella che è stata chiamata «epistemologia del sud» (Boaventura de Souza Santos, cit. in Micarelli 2018: 122), oggi al centro delle più recenti riflessioni sui beni comuni in relazione all'esercizio della sovranità territoriale, alla gestione delle (cosiddette) risorse, e alla sovranità alimentare, come parte dei diritti fondamentali. La rilevanza della dimensione comunitaria dei cibi va iscritta, in questo senso, in una visione de-cosificata delle risorse e il cui valore è una costruzione che riconduce a «concepciones de lo humano, la naturaleza, la vida, el conocimiento y la intersubjetividad, invocando, por lo tanto, criterios morales, sociales, ontológicos, epistemológicos y ecológicos, además de económicos» (Micarelli 2018: 125).

Questo quadro, in cui va collocata la vicenda che ha coinvolto Apollonia, spinge a mettere in primo piano le riflessioni sulla soggettività proprio in relazione a come uomini e donne esercitano “pressioni” per neutralizzare forme di appropriazione delle conoscenze che trasformano e rendono fruibili le “risorse” alla base della vita, assicurando il benessere (*monapaküy*) dei viventi. Ciascun ikoots è chiamato a impersonare il ruolo di un “noi-collettivo inclusivo” attento a che nessuno assuma una posizione che risulti “oltre i limiti” delle aspettative condivise. Questo sentire collettivo e comunitario si riflette pienamente nell'autoetnonimo Ikoots⁸. Infatti *ikoots* è pronome di prima persona plurale di massima inclusività che “abbraccia” nel ‘noi’ il parlante ‘io’ (*xike*), lo/gli/le interlocutrici/ore/i (*ikelikona*, tu/voi), il ‘noi’ esclusivo e duale (*xikona*, *ikora*), e la/le terza/e personale (*nej*, *nejju*). Così ciascun ‘io’ (*xike*), uomo o donna, rappresenta un popolo/collettività che si autodenomina ‘noi’ (*ikoots*): *ikoots xik* ‘io (sono) noi’. “Accettare” le pressioni egualitarie spinge a mantenere attive auto-rappresentazioni comunitarie di sé come un “io” interrelato

⁸ Le analogie con il profilo che Pierre Clastres nel 1977 proponeva delle “comunità primitive” sono dense: «Ogni comunità in quanto è indivisa, può pensarsi come un Noi» (2013: 57).

e dialogante che è per questo un “noi” inclusivo. I motivi per praticare queste pressioni a favore dell’egualitarismo sono proprio quelle criticate da Sahlins (2002, cit. in Favole 2012: 16): gli Ikoote ci suggeriscono che nel desiderio di distinzione si annidano potenziali disuguaglianze; il contrasto a esse è messo di continuo in atto nelle pratiche quotidiane come il cucinare. Gli Ikoote potrebbero essere ascritti tra quelle società, come sostiene Graeber, che non reputano i comportamenti egocentrici «un buon fondamento per la loro civiltà. Di fatto considerano questi fenomeni moralmente pericolosi e dunque organizzano gran parte della loro vita sociale intorno a un progetto teso a limitarne i danni» (Graeber 2006: 33-34). Un’etica comportamentale e politica del “contropotere” e non solo “contro il potere”, in cui si inserisce la gestione delle conoscenze. Personalmente mi ostino «a sostenere che persistono saperi e pratiche in contrasto con la standardizzazione del sistema predominante» (Koensler 2019: 133). Spazi senza ombra di dubbio ibridi e contraddittori, come quelli in cui vivono gli Ikoote, ma comunque «spazi di resistenza al sistema predominante» (*Ibidem*) che possono esprimersi anche attraverso pratiche esistenziali vitali come quella del saper cuocere cibi.

Ciò è particolarmente evidente nelle collettività indigene mai liberate dal colonialismo, come ce ne sono tante in America Latina (purtroppo ignorate dalla maggioranza degli antropologi che si occupano del potere), dove sono palesi i tentativi di respingere il germe dell’autoritarismo che porta a una gestione del potere solitaria, personalizzata, decisionista e non condivisa pubblicamente. Sull’autoritarismo, va da sé, si basa la formazione di rapporti di dipendenza e subordinazione gerarchizzata (Viveiros de Castro 2016); nell’autoritarismo si percepisce inoltre il rischio della divisione della collettività, la perdita dell’unione e dell’interdipendenza. Tutto questo era ciò che sosteneva tanti anni fa Clastres (1974; 2013) ed è rintracciabile in alcune delle odierne concettualizzazioni sulla *comunalidad* elaborate dal pensatore zapoteco Jaime Martínez Luna (2016; cfr. Tallè 2022).

Nella discussione attorno alle azioni del quotidiano e politiche che assicurano l’eguaglianza in determinate collettività come quella ikoots, meno dibattuta è la disuguaglianza tra i generi e la subordinazione dei giovani nei confronti dei più grandi di età (Graeber 2006; Barclay 2017: 54). Non faccio mia in questa sede la contrapposizione radicale tra schieramenti pro o contro sguardi anarchici nel cercare di «risolvere il puzzle del rapporto fra soggetto e società» (Vereni 2021: 29; cfr. Terray 1989; Viveiros de Castro 2021; Beneduce 2021), o nello scovare le «disuguaglianze strutturali»

nelle società egualitarie (Graeber 2006: 41). Infatti quando ci si interroga su tematiche così ampie e profonde, è necessario farlo calandosi nel particolare di una prassi-lingua-cultura per esplorare quali siano e come siano percepite e costruite le azioni o gli immaginari relativi a “soggettività” e “società” attraverso i quali una collettività mantiene un posizionamento a favore dell’eguaglianza: sono sempre significative le nozioni che usiamo come dominio, controllo, potere coercitivo, atti di persuasione con o senza effetti coercitivi (Strathern 1988; Graeber 2001; Vereni 2021)? I lessici del “potere” sono tutti commensurabili? Come a breve vedremo il lessico ikoots del “potere”, dell’autorità, dell’autorevolezza, dell’esercizio del “comando” è sguarnito, lasciando spazi per visioni differenti. Forse non è un caso che esso risulti abbastanza compatibile con il “lessico libertario” per cui il potere come forza di una collettività più che essere coercitivo, è iscritto nella semantica del “poter fare”, o del “poter far fare” (Codello 2009: 126). È senza dubbio necessaria una vasta operazione di risemantizzazione del potere (come di tante altre nozioni cruciali) in chiave “indigena” (Favole 2021: 52), ma a condizione che si prenda sul serio la relatività e la differenza del vissuto e delle pratiche comunicative inerenti alle differenti storie ontologiche.

Le questioni legate al “potere” non dovrebbero essere trattate in modo astratto. Queste riflessioni partono dalla constatazione che conoscenze e pratiche legate al cibo e alla sua trasformazione agiscono, più che in altri ambiti, “per mano” della collettività «producendo soggettività» (cfr. Vereni 2017: 177) femminili che impersonano tale collettività in senso egualitario, basata sull’interdipendenza e la relazionalità, e al tempo stesso affermano l’appartenenza a una comunità eco-territorialmente identificabile. Ciò non significa la cancellazione dell’*agency* e dei suoi sfaccettati spazi di azione e assunzioni di responsabilità, tutto il contrario. Chiarisco: le pratiche di vita, come quelle legate alla preparazione dei cibi, hanno bisogno di molta esperienza appresa e condivisa, di una intensa vita di interrelazioni tanto quanto quella legata alla tessitura, ad esempio, altro spazio storico dell’espressione dell’*agency* ed *empowerment* femminile nella società ikoots. Mentre nel campo della tessitura ci si aspetta che una donna sviluppi un proprio stile, una sorta di “firma” riconoscibile nelle opere che realizza e che questa sua abilità possa essere gestita, anche in termini professionali, commerciali e artistici, come soggettività creativa riconosciuta (Cuturi 2017), chi cucina invece sembra che non lo possa fare. Conoscenze e preparazione dei cibi non possono essere gestite come un “patrimonio perso-

nale” e men che meno “patrimonializzabile” da nessuno in particolare. Le donne possono preparare, innovare pietanze e venderle, ma nessuna può metterci, per così dire, la firma come se fosse opera esclusivamente sua.

Il cibo a San Mateo, ribadiamo, è un bene comunitario alla base del benessere collettivo *monapakiiy*. A ragione di ciò e non senza qualche contraddizione (ma forse si tratta di punti di vista), il cibo e chi lo prepara si trovano nel mezzo di un crocevia di pressioni “anti-egemoniche” e “anti-gerarchiche” che sono parte dei meccanismi del mantenimento dell’eguaglianza a partire da quella tra donne. È forse il caso di dire che il cibo incarna quella specifica espressione del “potere di indurre a fare” (cfr. Boni 2011), di esortare chi lo trasforma e lo consuma ad aderire a comportamenti egualitari e a forme di condivisione comunitaria dei saperi attorno alla vita delle risorse e della loro fruizione.

Il mio debito verso Apolonia

Il ricordo dell’amara sensazione di aver provocato in Apolonia uno stress emotivo forte dopo un lavoro che ci aveva tanto appassionato, coinvolto e divertito, è rimasto per me fino a ora vivo come un “debito” affettivo e conoscitivo nei confronti suoi e di tutti gli Ikoots di San Mateo. Questo articolo vuole restituire il senso di quel suo sofferto diniego riconducendolo all’interno di un contesto ideologicamente paritario ed egualitario in cui limitare l’emergere di soggettività percepite come ego-centrate, fa parte di pratiche spesso vissute contraddittoriamente all’interno delle relazioni familiari e non solo. La continuità tra vita “privata” e “pubblica” può trasformare una critica o una reprimenda familiare in una condanna collettiva per aver omesso i reali debiti verso l’apprendimento dalle esperienze altrui, o più semplicemente per aver mentito su ciò che sa fare veramente. Come avvertiva Graeber (2006: 35-36) le società egualitarie

pongono un’enfasi enorme sulla creazione e il mantenimento del consenso generalizzato [...] È come se l’incessante opera di costruzione di un accordo mascheri una continua violenza interna – o forse sarebbe meglio dire che quella violenza interna è dosata e contenuta da questo processo – e l’intreccio di contraddizioni morali che ne consegue risulta essere la fonte primaria della creatività sociale.

A partire da queste contraddizioni morali, vorrei ri-pensare alla vitalità piena di contrasti e (forse) di sofferenze (rinunce?) di quei contesti indigeni

dove, a partire dalle donne, ci si affanna a praticare soggettività comunitarie opponendosi (da secoli) al bisogno di un leader, oggi ancora percepito dai sanmateani come portatore di un “male”, quello della differenziazione gerarchica tra persone, della propensione a comandare una platea di (s-)oggetti obbedienti, pronti a farsi influenzare e pertanto a farsi esautorare dal sentirsi parte di un’unica entità socio-politica.

“Come se la parte parlasse in nome del tutto”

La frase che titola questo paragrafo riassume il tipo di rapporto che gli indigeni del Messico all’epoca della conquista, secondo Serge Gruzinski, intrattenevano con il mondo «in seno al quale gli esseri viventi, le cose e gli dei sono legati gli uni agli altri» (2018: 149). A mio avviso questa opinione sintetizza efficacemente uno dei significati del diniego di Apolonia: in esso vi è la dichiarazione di sentirsi come “una parte che ha parlato in nome del tutto”, come donna conoscitrice del proprio contesto ambientale trasformato in cibo che sa dare soddisfazione e appagamento a chi mangia, ed è fonte di vita. D’altronde come sostiene Counihan «for many women food was a powerful voice of self-expression as well as a channel through which they related to nature, the family, and the local and global community» (2008: 34). La cura nella trasformazione dei cibi è uno dei riflessi del senso di rispetto per quelli che noi chiamiamo “ingredienti”, ossia il frutto della pesca o del lavoro della terra, ma soprattutto come frutto del rapporto di interdipendenza tra viventi. Le autorità del villaggio, in particolare gli *alcaldes*, sono chiamate a essere artefici di questa intermediazione (Tallè 2019; 2022; Cuturi 2020), come garanti del rispetto reciproco di tale interdipendenza (espressa dalla nozione di *monapaküy*) e all’interno della quale l’atto del cucinare si colloca. L’intera trafila che conduce alla preparazione dei cibi e al loro consumo va iscritta in quelle che sono state definite “ontologie relazionali” (De la Cadena 2010; Descola 2005) per le quali gli esseri esistono grazie alle relazioni che le «atraviesan y conectan con el mundo» (Micarelli 2018: 132).

Questi aspetti sono di grande portata e non solo perché le società egualitarie, quelle definite “con potere diffuso” (Boni 2021) sono tornate al centro dell’attenzione degli antropologi (e non solo in Italia), ma perché gli Ikoos del municipio di San Mateo, pur essendo un popolo di piccole dimensioni (circa 15.000 abitanti), mi appaiono attualmente dei giganti della resistenza (non uso la parola “resilienza” di proposito).

Gli Ikoos pur con tutte le contraddizioni, i conflitti interni anche violenti, non perdono l'occasione di riaffermare il principio di una politica della vita centrata sulla parità/equità e continuità tra gli esseri, l'interdipendenza tra forme viventi (Cuturi 2020; Tallè 2019; 2022) come si è appena detto. L'impegno a riaffermare tale principio è, seppur discontinuamente, capillare e diffuso negli aspetti micro del quotidiano a partire da quello alimentare, fino a quelli macro del vivere politico comunitario. La difesa secolare del territorio lagunare e oceanico, come fonte di scambi vitali tra umani e non umani, oggi è chiamata a contrastare politiche neocoloniali e neo-sviluppiste, che puntano alla realizzazione di megaprogetti devastanti dell'eolico e del *corredor trans-istimico* (Lucio 2016; 2019; Zanutelli 2016; Zanutelli & Tallè 2019; Zárate & Fraga 2016; Zárate *et al.* 2019; Zanutelli & Montesi 2022). Gli Ikoos insieme a Zapotечи, Zoque, Mixe e Chontal da decenni stanno lottando ancora una volta contro la riduzione «della natura a bene a-sociale volta a valorizzarne le sole funzionalità tecniche» (Zanutelli 2014: 87; Tallè 2020; 2022). La lotta è contro il rischio di perdere la propria sovranità sulle risorse lagunari, in particolare per gli ikoos, secondo modalità sostenibili (Praz 2022) alla base dell'autonomia alimentare. A San Mateo si assiste come in tutto il Messico indigeno, rurale e delle aree urbane marginalizzate, a un progressivo aumento della dipendenza dai cibi legati al sistema transnazionale dell'agroindustria messicana, che come denuncia Gálvez (2018) sta distruggendo la sovranità alimentare in questo paese, con gravi rischi per la salute (come l'epidemia di diabete; cfr. Montesi 2022) e la tenuta economica delle famiglie.

Questa lotta non è disgiunta dal contrastare i tentativi dall'esterno di stravolgere il modo di agire politico comunitario, imponendo soggetti politici autoritari legati a poteri fuori del loro controllo, portatori dei «meccanismi della dipendenza e del dominio» (Malighetti & Tassan 2014). In una parola stanno opponendosi a una ri-configurazione dell'esercizio del potere nelle relazioni sociali, economiche e politiche, in termini gerarchici e coercitivi. Diventa rischioso chiamare in causa la dimensione dell'egualitarismo praticato, difeso e immaginato (Anderson 1991) dalla società ikoos, immersa come tutte in un flusso secolare di politiche globalizzanti, economie di mercato e pedagogie moderniste, senza entrare in un qualche dettaglio analitico, a partire da quello socio-linguistico, attorno alla «operatività» dell'immaginario egualitario stesso e come esso avvolge in particolare le donne.

Lo snodo trasformativo che rende le fonti di vita effettivamente accessibili e redistribuite tra i familiari è in mano alle donne e attraverso di loro investe il parentado nelle occasioni cerimoniali fino a giungere alle autorità quando queste non percepivano compensi per il loro incarico politico, e la “comunità” si prendeva carico di dare sostentamento alimentare a loro e alle loro famiglie.



Fig. 1. *Tamales (nitiül)* per una festa di matrimonio pronti per essere cotti al vapore e poi essere redistribuiti in grande quantità al parentado degli sposi. Alla loro realizzazione partecipano donne e uomini di entrambe le famiglie (2013, foto dell'autrice).

Provvedere collettivamente a dare da mangiare alle autorità rappresentava un'azione restitutiva frutto del (p-)atto politico tra autorità umane e forme di vita esistenti che si rendono disponibili a essere catturate (pescate) per il sostentamento degli umani. Le autorità infatti, durante complessi cerimoniali, sono incaricate di chiedere, ancora oggi, condizioni favorevoli per la prosperità di tutti gli esseri viventi (nessuno escluso) e di intercedere presso di essi (Millán 2007; Tallè 2019; Cuturi 2020). Dal punto di vista metodologico, l'analisi testuale e discorsiva permette di avere accesso, in tutti i contesti finora delineati, ai diversificati strumenti che di volta in volta costruiscono e interpretano le relazioni quali esse siano. Ciò ci consente di ascoltare le parole di Apolonia e il suo punto di vista su quei processi che noi definiamo di persuasione e omogeneizzazione con cui lei si è misurata.

Cucinare a parole

Vorrei andare oltre a quanto già detto sulla soggettività comunitarie e ripartire dall'uso della deissi della prima persona singolare, collocato all'interno del continuum tra privato e pubblico, dove si formano le opinioni sulle persone e il loro modo di agire e il peso che assumono nelle scelte di ciascuno. I testi delle preparazioni delle pietanze si articolano a partire da un soggetto che descrive le proprie azioni mentre le sta compiendo. L'uso dei verbi in prima persona domina le descrizioni a condizione che chi parla abbia un'esperienza sedimentata (che è sotto gli occhi di tutti) nel cucinare e dunque sappia nel dettaglio tutte le fasi necessarie per portare a termine una pietanza. L'uso dell'“io” è assunzione in prima persona della incorporazione della trasmissione di ciò che le donne le hanno insegnato e ha appreso, di cui è lei stessa testimone/ianza, e responsabilmente sta realizzando. Dunque l'“io” del saper cucinare di Apolonia si iscrive in questo paradigma etico e identitario. In ciò sta l'autorevolezza e credibilità delle sue descrizioni.

Un breve segmento tratto dall'inizio della descrizione della pietanza *Najngow nakats küet akiiüb ten tengwüy tamarin* ('brodo di pesce secco con prugne o tamarindo') (Cuturi 2009: 70), mostra il soggetto, ossia Apolonia, impegnata nel descrivere le azioni in maniera prescrittiva (realizzata con il prefisso futuro –Fut.) secondo una precisa concatenazione di tappe conosciute e dunque controllate:

1.

*Sa-na-jants ombas a mil, sa-na-waar mi-lil*⁹
 1S.Fut-1S.Dep-lavare corpo det. cefalo, 1S.Fut-1S.Dep-raschiare 3S.Poss-squame,
 Laverò il corpo del cefalo, gli toglierò le squame,

sa-na-taag, ndoj sa-na-kelet.
 1S. Fut-1S.Dep-sviscerare, Con.dopo 1S.Fut-1S.Dep-tagliare in piccole parti
 gli toglierò le viscere, alla fine lo taglierò in piccoli parti.

L'esperienza e il controllo di ogni fase della preparazione è anche ravvisabile nella scelta lessicale di Apolonia: in ogni descrizione ha usato termini

⁹ Glosse: Adp: apposizione; Atp: atemporale; Con: congiunzione; Deix: deittico; Dep: forma verbale dipendente; Det; determinativo; Escl: esclusivo; Fut: tempo futuro; Gen: suffisso generalizzatore; Neg: negativo; Num: numerale; S: singolare; Pl: plurale; Poss: possessivo;

“appropriati” o “dedicati” come nell’esempio *-taag* (“sviscerare”) o ancora più *-waar* (“togliere le squame di pesci grandi” come i cefali)¹⁰. Ha scelto i verbi come *-kelet*, ad esempio, che contengono molte informazioni utili per chi deve eseguire un’azione : a) attorno alla modalità dell’azione (tagliare carne, frutta, verdura con uno strumento affilato); b) in relazione al risultato da raggiungere in termini di forma e dimensioni (ottenere parti piccole di forma regolare, cubetti o fettine o striscioline); in ultimo, e non meno importante, c) l’atteggiamento etico con cui si taglia, ossia con rispetto verso il pesce, o la frutta o altro che noi chiamiamo ingrediente. Quest’ultima dimensione, quella etica, è ottenuta ricorrendo all’armonia vocalica (ossia con l’alternanza delle vocali e/o, i/a) la quale segnala il tipo di rapporto tra il locutore e il referente, in questo caso un pesce pescato nei cui confronti (e del suo essersi fatto pescare) bisogna mostrare rispetto.

L’innovativa creazione di testi orali, destinati alla pagina scritta, non ha intimidito Apolonia, anzi ha attivato la ricchezza del suo bagaglio semantico e discorsivo di cuoca autorevole. Propongo a seguire solo altri due brevi segmenti di testi dove troviamo descrizioni che puntano a riprodurre con cura e il più possibile realisticamente ciò che altrimenti si vedrebbe con gli occhi.

Il ricorso a catene di azioni verbali ha l’effetto di una sorta di *decoupage*, di riproduzione in diretta di ogni trasformazione attesa. La ricetta è quella dell’*atole* (una bevanda calda, base dell’alimentazione quotidiana) di mais tostato, *chaw nerimb os* (Cuturi 2009: 54). Una sequenza di verbi (in particolare nella seconda linea) enunciati usando un tempo futuro con il valore tra prescrizione e previsione, descrivono l’effetto trasformativo che il mais fresco tostato in una padella subirà prima di essere macinato nel *kow* (*metate*¹¹) fino a farlo diventare farina:

¹⁰ Grazie all’abilità descrittiva di Apolonia e delle altre interlocutrici e interlocutori, abbiamo ricostruito un glossario di circa 250 lemmi dedicati; ciò per sottolineare l’attenzione che gli Ikoots riservano alle pratiche della preparazione degli alimenti e all’intera esperienza legata al mangiare e dunque ai sapori (12 lemmi primari).

¹¹ Il *kow* o *metate* (vedi foto) è una pietra lavica leggermente inclinata sulla quale si riducono in farina o poltiglia, mais, semi, granaglie, crude e cotte, il cacao, verdure ed altro ancora, grazie all’incansante sfregamento semirotoratorio sulla sua superficie, fatto con una sorta di mattarello della stessa pietra, esercitato dal concorso di mani, braccia e schiena. Alcune di queste azioni attualmente sono state sostituite dai mulini pubblici e dai frullatori. Il cacao si continua a ridurre in pasta nel *metate*.



Fig. 2. Un *metate* di pietra basaltica inclinata, con il suo mattarello, l'erba *epazote* (*Che nopodium ambrosioides*) e peperoncino pronti per essere trasformati in purea (2005, foto dell'autrice)

La capacità di saper riprodurre con le parole la realtà in cui tutti possono riconoscere soggetti e oggetti, ma soprattutto un vissuto condiviso, oltre a far parte dell'orizzonte ideologico discorsivo comunicativo (Cuturi 2019), diventa in questo caso per chi parla in prima persona una garanzia del conoscere in dettaglio come raggiungere i risultati che ogni pietanza richiede per essere apprezzata a livello gustativo. Nel libro il ricorso all'uso della seconda persona è presente quando si riporta la descrizione di una ricetta mai realizzata dall'enunciatore, ma vista fare da altri (Cuturi 2009: 94). Il ricorso invece alla terza persona è stata una caratteristica del parlato maschile per descrivere la preparazione di una pietanza eseguita da una donna (*Ivi*: 89) o, di uno di quei piatti preparati (*Ivi*: 91) dai pescatori durante le loro battute di pesca lontano da casa.

Un tempo era molto marcata la distinzione tra lo spazio della cucina dove si muovono le donne, tabuizzato per gli uomini, così come lo era il mercato, e gli strumenti delle attività maschili legate alla pesca come ad esempio le reti, a loro volte proibite alle donne. E sebbene questo confine si sia nel tempo molto assottigliato, la preparazione dei cibi rimane pre-

rogativa delle attività delle donne in continuità e interdipendenza con la pesca degli uomini¹².

Il “destino” di una donna è dunque legato alla cucina senza problematicità? Perché Apolonia, come autorevole soggetto comunitario, non poteva ambire a un riconoscimento pubblico e in che modo questo avrebbe potuto rappresentare un “rischio” per la comunità e originare l’esercizio di un potere improprio? La rinuncia all’autoesposizione ha rappresentato per Apolonia un qualche tipo di problema?



Fig. 3. Il forno (*pow*) è il cuore della cucina ikoots, usato per la cottura degli alimenti principali a base di mais e delle pietanze soprattutto con pesce (1996; foto dell'autrice)

Apolonia e il suo (ad-)domesticamento in cucina

Nel gennaio di quest'anno, prima di tornare a parlare con Apolonia della raccolta di ricette che ci aveva legato ancor più nel corso degli anni, ripercorrevo con la memoria come fosse nata la nostra amicizia e come le tante ore passate insieme ruotassero attorno alle sue incessanti attività di

¹² Le attività di raccolta sono condivise tra uomini e donne, sebbene è più frequente che siano le donne a raccogliere ingredienti silvestri e legna per cucinare. Le attività legate alla crescita degli animali da cortile come degli orti casalinghi sono prerogativa (non esclusiva) femminile.

cuoca, sia per preparare da mangiare per la sua unità residenziale, sia per preparare pietanze da vendere al mercato, casa per casa o su richiesta di vicini o delle donne *mixiig* (Zapotече) di San Blas (Tehuantepec). Mi immaginavo la sua infanzia e adolescenza passata ad aiutare più o meno serenamente la sorella o la madre nella preparazione di cibi. E invece chiedendole di quegli anni così lontani, la storia della relazione con le sue abilità in cucina è risultata ben diversa. In questa occasione potrò solo dare una visione sintetica di quel periodo accennando a come la costruzione di una soggettività comunitaria, possa dipendere dall'uso dell'autorevolezza delle donne adulte per indirizzare il comportamento delle giovani. Tale autorevolezza può essere percepita come autoritaria e può incidere, tra contrasti e contraddizioni, sui comportamenti dei e delle giovani sempre che costoro "accettino" (grosso modo) di seguire i consigli ricevuti dai maggiori di età. Da quel momento in avanti la responsabilità dell'agire ricade tutta sui/le giovani che hanno accettato o rigettato i consigli ricevuti (Cuturi 1997).

L'infanzia di Apolonia, passata tra giochi e il concreto aiuto in casa, non ha avuto come centro della sua crescita l'apprendimento della preparazione delle pietanze; a queste pensava la sorella più grande Eustaquia che non aveva timore di infilare le mani e le braccia dentro il forno (*pou*, una giara sul cui fondo arde la brace) per cuocere al suo interno cibi del quotidiano e delle festività. In particolare, aveva timore proprio di cuocere le *tortillas*, facendole aderire alle pareti roventi del forno (si veda foto a seguire), che sono l'alimento imprescindibile della dieta di gran parte del mondo amerindiano!

Apolonia aveva paura dell'intenso calore del forno e quindi preferiva dedicarsi alla vendita al mercato o casa per casa, delle *tortillas* e di altre pietanze preparate da sua madre e da sua sorella. Vendere casa per casa, così come andare a raccogliere legna appena fuori del villaggio, o caricare acqua dai pozzi pubblici, per Apolonia erano occasione per gironzolare con le amiche bambine come lei, o per giocare tutte insieme sulle alte dune di sabbia... a chi rotolava giù più velocemente! Una vita piena di incarichi familiari ma tutto sommato allegra e giocosa. Per le bambine della sua generazione la scuola non faceva parte degli obblighi e quindi l'aveva frequentata per tre anni, incominciando a 9 o 10 anni, su pressione del parroco missionario oblato che dagli anni Sessanta risiedeva a San Mateo. Era stato lui, Padre Roberto a offrirle appena adolescente di affiancare sabato e domenica le suore della parrocchia a fare le pulizie della canonica, imparando a lavorare a servizio e a preparare qualche dolce. Apolonia ha incominciato



Fig. 4. *Nawaag peats* (*totopos*) mentre cuociono aderendo alle pareti del forno di Apolonia (2011; foto dell'autrice)

così a guadagnare piccole somme, anche se il compenso che il sacerdote le dava era ceduto per metà a sua madre (come fanno tutti i minori di età con i loro personali guadagni). Sono stati quei pochi risparmi, il desiderio di una certa autonomia dalla dipendenza e dall'autorità materna che resero Apolonia intrepida. Questa condizione ibrida, dentro e fuori casa forse le aveva fatto preferire i “consigli” complici che circolano tra ragazze¹³, che la condussero prima a recarsi a Città del Messico senza dire nulla a casa, e poi, dopo un rientro repentino a San Mateo, a cercare l'indipendenza frequentando un ragazzo studente come lei, contro l'opinione di sua madre. Lei le aveva sconsigliato di amareggiare con chi non sapeva ancora fare nulla e peggio ancora chi già era incline a bere.

La contrapposizione tra una vita “corretta” impostata secondo i consigli degli adulti e una vita invece impostata sulla volontà di una ragazza, si concretizzò in una brusca ingerenza del parroco nella sua acerba esperienza di vita, che le impose a 16 anni, di sposarsi e di andare a vivere stabilmente

¹³ Per definire lo scambio complice tra ragazze di chiacchiere, idee e progetti da attuare sostenendosi uno/a con l'altro/a ignorando i consigli degli adulti, ha utilizzato uno dei verbi *-wüywüy* del nutrito lessico etico-morale che definisce i comportamenti negativi alla cui base c'è adulazione e inganno.

presso l'unità residenziale (*nden*) del nonno del neo-marito. In questo caso si ci fu un'ingerenza autoritaria che non le diede possibilità di scelta e non è un caso che venne da un rappresentante di un mondo gerarchico fondato sull'obbedienza e sulla subalternità.

In cucina avvenne un rapido (e non pianificato) passaggio all'età adulta, pieno di responsabilità e di preoccupazioni, che mise in azione vari e paralleli processi di "domesticamento" della giovane Apolonia: l'affannoso apprendimento di pratiche e procedimenti gastronomici hanno plasmato i suoi movimenti, i suoi pensieri e la pianificazione della giornata; la sua idea del tempo ha dovuto adattarsi alle esigenze del sostentamento delle persone che da lei dipendevano, sincronizzate con i tempi di preparazione e cottura dei cibi. Ha sopportato critiche e comandi imperiosi che le hanno "insegnato" però a essere rigorosa nel cucinare e attenta ai gusti degli altri. Imparando l'arte del cucinare, ha incominciato a essere apprezzata come donna, grazie alle preparazioni vendute casa per casa o al mercato: in ciò sta la chiave di volta della sua presa di coscienza (*empowerment*) che l'avrebbe messa al riparo dalla dipendenza da un uomo, dai comandi delle altre donne e le avrebbe permesso di crescere i suoi figli.

A distanza di tanti anni, la mancata solidarietà della madre le provoca però ancora oggi molto dolore. Apolonia ricorda ancora perfettamente le parole di diniego di sua madre, quando le chiese di poterle affidare la sua prima figlia per crescerla in un contesto meno aggressivo, e in maniera tale che lei potesse lavorare anche fuori di San Mateo:

4.

xike tasajas ik miyamb nop nench nerang najiüt;
ike ngo miyar sandeak,
ike tekiüüb nop nench ngo ndom ombas arang najiüt.
Nganüy iiük. Sitel tambüig, iiük miün!
Nde mirwiün mesaj xik :
"xike sanajküy!" Indilil !

Io ti dissi di cercare un ragazzo che sa lavorare
 tu non hai accettato quello che ti ho detto,
 tu ti sei messa insieme a un ragazzo che non è capace di lavorare.
 ora resisti ! Se ti picchia, resisti !
 Non venirmi a dire:
 «sono arrabbiata!», torna a casa tua !

Apolonia non avendo “accettato” («*ngo miyar sandeak*» «non hai accettato quello che ti ho detto») di seguire i consigli materni, ha reso non ricevibile la sua richiesta di indipendenza. Oggi Apolonia dà ragione a sua madre: lei da ragazza aveva mal utilizzato lo spazio dato a tutti di fare scelte, ossia di seguire i propri desideri (*andiüm* “lei/lui vuole”) senza esperienza, o invece di “accettare” (*ayar* “lei/lui accetta”) i consigli della madre o degli adulti in genere. Insisto nel sottolineare che l’uso del verbo “accettare” (*-yar*) rimanda alle responsabilità individuali attive e non piuttosto a tecniche di assoggettamento o di obbedienza imposti mediante meccanismi disciplinari regolatori (Boni 2011: 31). Ma vorrei mettere in luce un altro verbo enunciato dalla madre di Apolonia: “resistere” (*-iük*). L’atto di resistenza in questo caso rimanda alla responsabilità individuali della scelta di non aver “accettato” i consigli e con ciò di aver disatteso le aspettative della collettività.

Il rimprovero della madre di Apolonia è stato comunque percepito dalla figlia come eccessivamente severo. Nonostante ciò, l’assenza di alternative spinse Apolonia ad assumersi la responsabilità delle sue decisioni, a mettere in moto le sue capacità di apprendimento, a costruire la propria identità di donna, e con il tempo a riconoscere i suoi debiti (ossia ciò che ha imparato dalle altre donne), e i suoi crediti (ciò che lei ha insegnato, e i torti che ha subito) nei confronti del sapere redistribuito. Apolonia era entrata a far parte nel mondo femminile adulto costruttore della domesticità, e sebbene in maniera a tratti forzati, a essere una voce rappresentativa dei saperi collettivi delle donne. Infatti oggi ritiene che chi l’ha maltrattata le abbia fatto il “piacere” di ottenere l’indipendenza:

«nejiw takiüjchuw xik narang najtaj ; pues xike lango nandüy teombas aljane»
 «loro (le donne della famiglia) mi hanno insegnato a fare la donna adulta; così io non ho più dipeso da nessuno».

Identità e potere: al di là della questione semantica

A San Mateo le identità delle persone si formano (come del resto in molte altre parti del mondo), attorno ai tanti modi di agire e di saper fare acquisiti nel corso del tempo secondo il genere e l’età, plasmando gesti, acquisendo capacità, ossia, secondo l’espressione ikoots, “abituando il proprio corpo” *asap ombas* (“afferra il corpo”), cioè la propria persona a situazioni e modi di fare. Più volte ho proposto ragionamenti su questo aspetto che

differenzia gli Ikoote dalle identità costruite attorno alle ideologie dell’“essere”, come quella nostra cultura europea, ad esempio. L’ombeayiüts (‘la nostra bocca’), la lingua degli Ikoote, è una di quelle lingue al mondo che non ha il verbo “essere” e dunque ciascun individuo è percepito e si rappresenta attraverso ciò che “fa”, *arang*, ed è capace di fare, *ndoj ombas marang*. La maniera in cui una persona fa e agisce la caratterizza e la diversifica dagli altri nelle tappe della sua vita e in termini di genere. In questo quadro sintetico, è molto significativo mettere in luce che il dominio lessicale legato a ciò che noi definiamo “potere” riguarda le capacità del fare (*ndoj ombas* ‘può il corpo’), e non l’uso della coercizione o del pressante convincimento, a cui non corrisponde alcun dominio semantico specifico: *comandare*, *imporre*, *convincere*, *obbedire* non hanno dei corrispondenti in ombeayiüts¹⁴. Gli Ikoote, immersi in una storia secolare di dominio coloniale portatore di ideologie basate invece sull’uso del potere coercitivo e la gerarchia, per fare riferimento a esso ricorrono all’uso dello spagnolo *mandar* (nel senso di ‘dire a un altro o altri le cosa da fare’), *creer* (nel senso di ‘obbedire’), incorporandoli nel lessico attraverso la radice *-taag* una sorta di filtro semantico¹⁵ che consente di indigenizzare all’interno del proprio panorama linguistico e concettuale nozioni ideologicamente aliene¹⁶. Ciò è particolarmente significativo, anche in relazione al su citato “lessico libertario”.

La nozione di “potere” in ombeayiüts è espressa dal verbo posizionale *ndo-m* (3S) ‘si può’, ma si riferisce all’idea di “portare a termine” o “essere in grado di eseguire un’azione”. La radice *-ndo-* non si coniuga, non è soggettivizzabile, è impersonale e ha solo suffissi temporali¹⁷. Infatti *-ndo-*

¹⁴ Ho presentato questo tema (27 maggio 2022 a Città del Messico) al congresso su “Repetición e innovación en Mesoamerica: imitación, adopción e innovación en Mesoamérica” della Rete GDRI-RITMO 2, dal titolo “Adopciones léxicas y conceptuales ‘innovadoras’ en el ombeayiüts de San Mateo del Mar (Oaxaca): respuestas a nuevas representaciones de poder y desigualdad”.

¹⁵ *Ataag*, non ha niente a che vedere con la radice verbale che sta per “sviscerare” che abbiamo trovato nei testi delle ricette. Secondo Gnerre (comunicazione personale) invece è la verbalizzazione di *at* ‘così’, ‘uguale’ (usato per la comparazione) e *aag* ‘questo’ che è un pronome e aggettivo determinativo. Può essere coniugato regolarmente.

¹⁶ L’uso di *a-taag mandar* (‘lui dice a un altro cosa fare’), ad esempio, è abbastanza circoscritto all’interno delle relazioni familiari e sociali, tra adulti e giovani; non appare nei discorsi politici enunciati pubblicamente dalle autorità e rivolti all’assemblea, espressione massima della comunità (Cuturi 2015).

¹⁷ La morfologia di *-ndo-* è quella dei verbi posizionali con i morfemi temporali come

insieme a *ombas* ('corpo') è utilizzata per rendere l'idea di "sapere" o di "essere capace" di fare qualcosa. Dunque tutto ciò rimanda al mondo delle pratiche di vita, alle abilità che il vivere richiede e pur coinvolgendo tutti e facendo entrare in azione le aspettative di genere e dell'età, insieme ai sistemi di valutazione pubblica e privata, non è soggettivabile. In genere ci si esprime in termini di *ndo-j xi-mbas marang*, letteralmente 'il mio corpo è capace di fare' o 'il mio corpo sa fare' relativamente alla responsabilità pratica di essere in grado (o di non aver appreso bene) di compiere delle azioni che hanno bisogno di un apprendistato, o di portare a termine un lavoro. La responsabilità dell'individuo, la sua *agency*, nei riguardi dei suoi saper fare, passa attraverso la sua volontà (anche) di "abituare" (*asap ombas*), come abbiamo appena detto, il proprio corpo, i propri arti a eseguire movimenti e portare a termine azioni, attività e lavori (Cuturi 2020). Il "fare" di ciascuno e le modalità di esecuzione in cui si realizzano i lavori, e i compiti affidati sono identificativi del comportamento di ciascuno e pertanto fonte di giudizio. Ciò vale per qualsiasi azione, tanto più quelle legate al cucinare: un mondo composito, costellato di conoscenze pratiche e cognitive complesse, fatto di decine di movimenti specifici, di valutazioni e scelte che solo l'esperienza può dare. Alcune azioni sono molto faticose come macinare nel *metate*. Altre azioni pericolose hanno bisogno di un continuo lavoro su come addestrare le parti del proprio corpo a resistere al calore e al fumo, come collocare le pietanze dentro un formo infuocato, ciò di cui Apolonia aveva tanto timore per cui da piccola si teneva lontana dalla cucina. Ogni società, anche quelle egualitarie, crea le sue "microfisiche", i propri "sociopoteri" (Boni 2011), ma questi vanno interpretati scavando nelle semantiche locali.

A differenza dei lessici del potere binari e polarizzati, con una evidente connessione tra verticalità e gerarchia, come ha messo in luce Boni (2021: 38) a partire da quello italiano, nel corpus semantico dell'ombeayüts non solo non ve n'è traccia, ma riscontro una pervicace orizzontalità in esso: anche le manifestazioni considerate fonti di autoritarismo, egocentrate e millantatrici, al più sono ritenute andare oltre i limiti convenzionali della correttezza e per questo definite *among-och wüx* ('passa-con intenzione

suffissi: atemporale, passato e participio passato. Viene utilizzato come connettore logico e argomentativo ('allora', 'dopo', 'al terminare di' o 'alla fine di' un'azione) all'interno di una sequenza di azioni come abbiamo visto nelle descrizioni della preparazione delle pietanze.



Fig. 5. Cefali nel forno mentre sono affumicati per la preparazione del *nepow küet* (2008; foto dell'autrice)

oltre'), prossimo a "esagerare" (da *ex-agger* 'fuori-argine'). Per questo ho usato con cautela verbi come "emergere", "sovraesporre", "primeggiare", o la nozione stessa di "egemone" e "subalterno": sono svianti per il contesto socio-relazionale ikoots.

La centralità della condivisione, del comunitarismo avvolge le dimensioni del vivere tanto più quelle del cucinare: imparare a cucinare ha bisogno di processi di omogenizzazione nelle procedure e in un certo senso anche nei risultati non per imposizione o controllo o timore di sanzioni, ma per intercettare le coordinate sensoriali di sapori, consistenze e senso di sazietà a chi è "abituato" a esse per prassi di vita. Tutto questo processo può avvenire solo grazie a costanti interazioni con altre persone, in questo caso donne. Secondo Arturo V., il termine per "abituarsi", *asap ombas*, (e il suo arcano significato letterale 'afferra il corpo') starebbe proprio a indicare l'azione da parte di chi sa fare, di guidare chi sta imparando, di 'prenderlo per mano'. Senza questo sostegno l'apprendimento fallirebbe: da soli non si impara nulla. Il ragionamento di *teat* Arturo era opposto al mio che d'istinto, prendendo alla lettera *asap ombas*, lo riconduceva a una microfisica coercitiva nei confronti dell'apprendimento legato alla costrizione di gesti e di comportamenti. Accettare, abituarsi, resistere, diventare capace di fare cose, è percepito

invece come un lavoro condiviso, e in senso lato, come un lavoro comunitario. Nella costruzione di un soggetto comunitario, questo aspetto è, dal punto di vista di chi cucina, fondamentale. Infatti Apolonia, in linea con l'interpretazione dell'amico Arturo, ha molto insistito sulla dimensione collettiva dell'apprendimento. Ricordando insieme a me quei giorni del 2009, Apolonia è ritornata a riflettere un po' in spagnolo e un po' in ombeayüts, sulla scelta di non apparire come co-autrice. Collegando ciò che ciascuna lingua offre in termini semantici e prospettici, ha impersonato le donne e i commenti che avrebbero potuto fare sulla sua partecipazione alla pubblicazione del libro:

5.

No quieren ver que estás progresando, que lo estás enseñando, que lo sabes.

Ajlüy nipilan ngo mind majaw ajküiyw nejiw.

Apapiüngüw que: «ike ilamlambüy wüx mirang aga tarangan nawüig»

Xike leaw ndoj ximbas narang meawan müm montaj

ndoj ombasüw marangüw leaw xike sarang.

Xike meawan ajlüyay sarang tinden üeteran

Nepants, najngow, nitiül, nepomüx...

Non vogliono vedere che stai progredendo, che lo stai insegnando e che sai [cucinare].

Ci sono persone che non vogliono vedere questo, si arrabbiano.

Diranno che: «chissà che cose esagerate dicevi di [saper] fare, quando facevate il libro»

Ciò che io sono capace di fare, tutte le donne sono capaci di farlo, [loro fanno] quello che io faccio.

Io ho sempre preparato di tutto da mangiare a casa

Fritti, brodi, *tamales*, stufati...

Ai potenziali meccanismi della dissuasione a millantare conoscenze infondate, Apolonia oppone la propria autorevolezza in un quadro di riferimento paritario, di saperi equamente condivisi. L'uso in spagnolo di *progresando* si richiama a latenti paradigmi "stranieri", tra i quali l'obiettivo personale di accrescere la propria stabilità economica attraverso intenti creativi non condivisi (ma non esclusivi della collettività). Il messaggio di fondo ci riporta nuovamente a Clastres: il "divieto alla disuguaglianza" che Apolonia ha incorporato: «tu non vali meno degli altri, tu non vali più di un altro». Un "pregiudizio antigerarchico" che completa le ragioni del diniego di Apolonia a cui è dedicato questo lavoro.

Apolonia è consapevole che un cammino non relazionale e senza interdipendenze è impossibile. L'assenza del suo nome come autrice sta infatti alla trasparenza del suo debito verso l'insegnamento delle altre donne, a partire da sua madre, da sua sorella Eustaquia e dalla nonna di suo marito:

6.

Xike sayaag kos nejiw tambeoliuw xik narang nüeteran leaw xike ngo ndom ximbas:

«xikona tanasajan wüx nüeteran y nganüy ngo mayak xikon tiül.

Nej ajüik axotüy wüx ngo mind majüikich mangiayaran.

At aton ngo mind majaw takiaacharon».

Io sento (riconosco) che loro mi aiutarono a preparare le pietanze che non sapevo fare:

«noi le abbiamo detto della preparazione dei cibi e ora non ci tiene in conto.

Si vede che lei nasconde ciò, che non vuole far vedere che ha appreso ascoltando.

Così non vuole mostrare che le abbiamo insegnato».

La commozione di Apolonia era sincera e solo in parte scaturita dal timore delle potenziali maldicenze e ritorsioni. La mia insistenza nel tentare di farle cambiare idea sulla coautorialità non solo era recepita come un atto coercitivo, ma rimetteva in discussione la sua storia di accettazione, costellata di atti di coraggiosa e progressiva incorporazione di un paradigma relazionale eterocentrato ed egualitario. Se oggi Apolonia è critica nei confronti del modo in cui sua madre non le ha lasciato alternative, non lo è nei confronti dei paradigmi comunitari. Lo dimostra il fatto che in seguito al disastroso terremoto del 2017, già vedova da molti anni, Apolonia ha realizzato il sogno di vivere in un appezzamento di terra un po' defilato rispetto a dove viveva anni fa con il marito, ossia nel "centro" del villaggio, di fronte al mercato. Inseguendo i ricordi di quando era bambina e a imitazione di sua madre, ha ricominciato dal nulla a costruire un nuovo spazio domestico più appartato (e precario se possibile), in riva alla laguna sud che costeggia il paese, con grandi spazi per coltivare piante, in una casa fatta di incannicciate e tetto in lamiera, all'ombra di alberi, esposta al vento e alle inondazioni stagionali. Una scelta che richiama i principi della «decrescita felice» o della «frugalità come arte del vivere» (Latouche 2007, 2020).



Fig. 6. San Mateo durante l'inondazione del 1981 (foto dell'autrice)

Un epilogo temporaneo

Oggi Apolonia dichiara di essere felice di cucinare, consapevole di compiere ogni volta un atto pieno di responsabilità e di rispetto verso gli altri:

7.

Irang at nej netam marangüch.

*Irang naxix nind müetiw mikwal, minoj, mikwalaats,
leaw ata xike nind nüet.*

«Taw maxix» asajüw xik, napak ximeaats

Fai uguale a ciò che è necessario che si faccia

Rendi saporito ciò che vuoi dare da mangiare ai tuoi figli, a tuo marito, al tuo parentado,

quello che anche io desidero mangiare.

«È venuto molto saporito» mi dicono, e il mio cuore è contento (sono molto contenta)

La scelta della seconda persona riguarda me, ma è come se riportasse le raccomandazioni rivolte a lei che ha ascoltato e fatte sue. Attraverso l'esperienza gustativa copartecipata si costruisce ogni volta il senso della convivenza domestica: essere contente dell'apprezzamento di una pietanza è parte della costruzione del nucleo domestico. Mi spiega di cosa ci sia bisogno per preparare una pietanza saporita e dunque apprezzata:

8.

Sandiüm nind narang nüeteran

Sandiüm nepants naxix

sayak leaw xike sandiüm... chipin, kants, piid, ajo, cebolla...

Axixay nüeteran ngwa ngwüy ngo maxix

Desidero metterci [buona] volontà nel fare da mangiare

[se] desidero fare un fritto saporito

metto quello che desidero (mi piace)... pomodori, peperoncino, *epazote*, aglio, cipolla...

[così viene] molto saporito, altrimenti non viene saporito

Perché un piatto sia saporito non bisogna lesinare su quegli ingredienti che rendono gustosa e desiderabile una pietanza. Anche quando si hanno poche risorse, queste devono essere investite in ciò che dà sapore. La dimensione sensoriale di una pietanza, al centro delle riflessioni di Abarca (2006), come discorso parte del *empowerment* delle donne messicane e chicane di classe media, qui rientra invece in una logica co-partecipativa ed eterocentrata. La capacità di rendere saporita una pietanza non è un “dono” come per le interlocutrici di Abarca (*Ivi*: 51), ma frutto dell’esperienza gustativa personale incorporata in un atteggiamento eterocentrato di «persona individuale radicalmente relazionale» (Strathern 1988, in Vereni 2021: 29). In questo eterocentrismo, proiettato verso la soddisfazione sensoriale degli altri, sono sintetizzati esperienza soggettiva, desideri personali condivisi, fondazione della convivenza in una cornice non gerarchica (cfr. Vereni 2021: 30). Di fatto non si commenta se una donna sa o non sa cucinare bene e saporito. La competizione su questo piano non sembra entrare tra i parametri comparativi tra donne: ciascuna mette in gioco la propria esperienza pratica (il saper fare) ma soprattutto il proprio “sentire” sedimentato nell’esperienza della relazionalità gustativa condivisa con chi mangia:

9.

Ngome alombojchay wüx marang üeteran müm montaj.

Meawan müm montaj arangüw nej ndoj ombasüw.

Cada nop nop ajiür ngineay marang maw naxix.

[Le donne] non vanno a autoincensarsi per come fanno da mangiare.

Tutte le donne fanno quello che sono capaci di fare.

Ciascuna di loro sa come fare perché una pietanza venga saporita

Dunque non c'è da stupirsi se Apolonia non sia stata al centro di qualche particolare attenzione dopo la presentazione e distribuzione del libro dedicato alle preparazioni dei cibi, avvenuta a San Mateo in un contesto molto formale, alla presenza di alcune autorità del municipio e dell'INALI, di maestri venuti da San Dionisio e molto pubblico. Non è diventata un punto di riferimento per il villaggio; nessuna ragazza o donna è andata a chiederle consigli culinari. Ma soprattutto, e ciò è positivo, nessuno ha parlato di lei nel bene e nel male. Apolonia dunque aveva ragione: senza il suo nome sul libro, la sua è stata la voce autorevole della collettività.

Apolonia e la sua storia ci restituiscono spaccati del vissuto delle comunità che si pongono traguardi egualitari e della loro lotta contro le potenziali derive autoritarie: non sono solo gli antropologi dunque ad «avere un pregiudizio antigerearchico» (Vereni 2021: 27), ma lo hanno anche (e soprattutto) le numerosissime collettività come quelle ikoots che continuano a coltivarlo pervicacemente.

L'aver tardato tanto nel saldare il mio debito nei confronti del diniego di Apolonia è stato forse determinato da un clima teorico non del tutto favorevole negli ultimi decenni ad affrontare riflessioni che chiamano in causa grandi scenari geo-storico-antropologici, i quali hanno bisogno di «ampie generalizzazioni teoretiche» (Graeber 2006: 123) ma anche di un'etnografia particolarmente micro come ho tentato di proporre. Sono d'accordo con Graeber quando sostiene che benché gli antropologi «siano seduti su un immenso archivio di esperienze umane, di esperimenti politici e sociali per lo più sconosciuti, questo patrimonio di etnografia comparata è visto come qualcosa di vergognoso [...] Viene considerato non tanto come un'eredità comune dell'umanità, bensì come un piccolo segreto da tenere nascosto. [...] Per molti aspetti l'antropologia sembra una disciplina spaventata dal proprio potenziale» (*Ivi*: 121-122).

Se questo lavoro aveva uno scopo restitutorio nei confronti di Apolonia come voce comunitaria inquieta di una società egualitaria, la forza di agire attraverso le parole, riflesso dei suoi vissuti, ha di gran lunga superato i miei obiettivi di partenza, anzi questi ne sono stati quasi sopraffatti, spingendomi a non tenere nel cassetto il patrimonio esperienziale che lei ancora una volta ha avuto la fiducia di affidarmi perché lo offrissi allo sguardo altrui, mostrandone il grande potenziale umano, euristico e analitico per la critica di chi si interroga oggi su potere ed eguaglianza, potere e dominio contro o fuori o dentro qualche tipo di stato e/o collettività... il debito continua.

Bibliografia

- Abarca, M.E. 2006. *Voices in the kitchen: Views of food and the world from working-class Mexican and Mexican American women*. College Station Texas: Texas A&M University Press
- Amborn, H. 2021. *Il diritto anarchico dei popoli senza stato*. Milano: Elèuthera.
- Anderson, B. 1991. *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. London, New York: Verso.
- Ayora-Díaz, S.I. 2012. *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. New York-Oxford: Berghahn Books.
- Avakian, A.V. & B. Haber (a cura di) 2005. *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*. Amherst: University of Massachusetts Press.
- Bak-Geller Corona, S. & R. Moreno (coords.) 2017. *Recetario coca de Mezcala, Jalisco. Cocina Indígena y Popular*, vol. 77. México: Secretaría de Culturas Populares, Indígenas y Urbana.
- Barclay, H. 2017. *Senza governo. Un'antropologia dell'anarchismo*. Milano: Meltemi.
- Bellantoni, I. 2010. *Lo chef è un dio*. Milano: Feltrinelli.
- Beneduce, R. 2021. Postfazione. Il fecondo raccolto delle eresie. Clastres, Viveiros de Castro e la “magia dello Stato”, in Viveiros de Castro, *L'intempestivo, ancora. Pierre Clastres di fronte allo Stato*, pp. 85-140. Verona: Ombre Corte.
- Boni, S. 2011. *Culture e poteri. Un approccio antropologico*. Milano: Elèuthera.
- Boni, S. 2021. *Orizzontale e verticale. Le figure del potere*. Milano: Elèuthera.
- Buitron, N. & H. Steinmüller, 2020. Les fins de l'egalitarisme, *L'Homme*, 236: 5-44.
- Clastres, P. 1974. *La Société contre l'État: recherche d'anthropologie politique*. Paris: Édition de Minuit.
- Clastres, P. 2013. *L'anarchia selvaggia. Le società senza stato, senza fede, senza legge, senza re*. Milano: Elèuthera.
- Codello, F. 2009. *Né obbedire, né comandare, lessico libertario*. Milano: Elèuthera.
- Counihan, C. 2008. Mexicanas' Public Food Sharing in Colorado's San Luis Valley, *Caderno Espaço Feminino* 19, 1: 31-54.
- Cuturi, F.G. 1997. “Proprio ora, qui ti dico cos'è importante che tu faccia”. Deissi e autorevolezza nei processi di socializzazione huave, *Etnosistemi*, 4, 4: 33-60.
- Cuturi, F.G. 2001. Fare la donna, fare l'uomo. Il genere nelle attività discorsive huave (Oaxaca, Messico), in *Identità di genere nella lingua, nella cultura, nella società*, a cura di F. Orletti, pp. 59-98. Roma: Armando.
- Cuturi, F.G. 2009. *Nüeteran ikoots naw San Mateo del Mar. Ngineay majaraw arangüch nüeteran / Comida ikoots de San Mateo del Mar. Conocimientos y preparación*, México, Instituto Nacional de Lenguas Indígenas.
- Cuturi, F.G. 2014. L'indigeno in cucina. L'ingrediente segreto del nazionalismo messicano, in *Raccontare di gusto. Arti del cibo e della memoria in America latina e Africa*, a cura di Z.A. Franceschi & V. Peveri, pp. 51- 92. Pisa: Edizioni ETS

- Cuturi, F.G. 2015. Unanimité et multivocité dans la prise de décisions ikoots (Huave; Oaxaca, Mexique), in *Documentation et revitalisation des « langues en danger » Épistémologie et praxis*, a cura di J.L. Léonard & K.J. Avilés González, pp. 162-190. Paris: Michel Houdiard Éditeur.
- Cuturi, F.G. 2017. *El mundo ikoots en el arte de tejer de Justina Oviedo. Jayats mitiiüüdmüm Justina*. Oaxaca: Carteles Editores.
- Cuturi, F.G. 2019. Qui a peur de l'objectivité? La question de l'arbitraire et de l'icodicité dans les pratiques discursive chez les Ikoots de San Mateo del Mar (Oaxaca, Mexique). *Illuminazioni*, 54: 75-136.
- Cuturi, F.G. 2020. Al di là della svolta botanica. Continuità tra pratiche di vita e di pensiero scientifici e nativi, in *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, a cura di F.G. Cuturi, pp. 203-270. Firenze: Editpress.
- Cuturi, F.G. & M. Gnerre, 2010. Figuras del paralelismo y “binómios léxicos” de movimiento y desplazamiento en *ombeayüüts* (huave de San Mateo del Mar), in *Figuras mayas de la diversidad*, a cura di A. Monod Becquelin, A. Breton & M.H. Ruz, pp. 157-194. Mérida: UNAM.
- Dalton, M. (ed.) 2000. *Recetario de la costa de Oaxaca*. Cocina Indígena y Popular, Vol. 16, México, CONACULTA.
- Dei, F. & C. Di Pasquale (a cura di) 2017. *Stato, violenza, libertà. La “critica del potere” e l'antropologia contemporanea*. Roma: Donzelli Editore.
- De la Cadena, M. 2010. Indigenous Cosmopolitics in the Andes: Conceptual Reflections Beyond 'Politics'. *Cultural Anthropology*, 25, 2: 334-370.
- Descola, P. 2005. *Par-delà nature et culture*. Paris: Editions Gallimard.
- DeVault, M.L. 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring As Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Favole, A. 2012. Cultura, creatività, potere. Un'introduzione al Manifesto di Losanna, in *Per un'antropologia non egemonica: il Manifesto di Losanna*, a cura di F. Saillant, M. Kilani & F. Graezer Bideau, pp. 7-19. Milano: Elèuthera.
- Favole, A. 2021. Sovranità. L'antropologia politica, le prospettive indigene, l'Europa d'Oltremare. *Rivista di Antropologia Contemporanea* 1: 35-61.
- Finnis, E. 2012. *Reimagining Marginalized Food: Global Processes, Local Places*. Tucson: University of Arizona Press.
- Flores Ulloa, J. 2012. ¡Mucho gusto! Gastronomía y turismo cultural en el Istmo de Tehuantepec. Oaxaca: Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Oaxaca.
- Gálvez, A. 2018. *Eating NAFTA Trade, Food Policies, and the Destruction of Mexico*. Berkeley: University of California Press.
- Graeber, D. 2001. *Toward an Anthropological Theory of Value. The False Coin of Our Own Dreams*. New York: Palgrave.
- Graeber, D. 2006. *Frammenti di antropologia anarchica*. Milano: Elèuthera.
- Gruzinski, S. 2018. *La macchina del tempo. Quando l'Europa ha iniziato a scrivere la storia del mondo*. Milano: Raffaele Cortina Editore.

- Iturriaga, I. 2010. Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la Unesco, in *Archipiélago*, pp. 57-59.
- Iturriaga, J.N. 2003. El trabajo de equipo en la colección de recetarios de cocina indígena y popular de México. https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/cuadernos/cuaderno7_3_4.php, [02/12/2022].
- Koensler, A. 2019. Produzione, politica, attivismo, in *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, a cura di A. Koensler & P. Meloni, pp. 95-176. Roma: Carocci.
- Juárez López, J.L. 2008. *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México: CONACULTA.
- Latouche, S. 2007. *La scommessa della decrescita*. Milano: Feltrinelli.
- Latouche, S. 2022. *L'abbondanza frugale come arte di vivere*. Torino: Bollati Borinighieri.
- Lucio López, C.F. 2016. *Conflictos socioambientales, derechos humanos y movimiento indígena en el Istmo de Tehuantepec*. Zacatecas: UAZ.
- Lucio López, C. 2019. El corredor Eólico del Istmo y los vientos de resistencia. Los casos de Unión Hidalgo y de San Dionisio del Mar, in *Despojo, conflictos socioambientales y alternativas en México*, a cura di D. Tetreault, C. McCulligh & C. Lucio, pp. 141-172. México: Universidad Autónoma de Zacatecas, Miguel Ángel Porrúa.
- Malighetti, R. & M. Tassan 2014. Cittadinanze ambientali, *AM*, 34-36: 53-55.
- Marchionatti, R. 2013. La riflessione sulla libertà selvaggia di Pierre Clastres, P. in Clastres *L'anarchia selvaggia. Le società senza stato, senza fede, senza legge, senza re*, pp. 7-24. Milano: Elèuthera.
- Martínez Luna, J. 2016. *Textos sobre el camino andado. Eso que llaman comunalidad y más. Tomo II*. Oaxaca: Carteles Editores.
- Mauriello, M. & G Cottino (eds.) 2022. Feeding Genders. Introduction. *Anthropology of Food*, pp. 1-10.
- Micarelli, G. 2018. Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología*, 54, 2: 119-142.
- Millán, S. 2007. *El cuerpo de la nube: Jerarquía y simbolismo ritual en la cosmovisión de un pueblo huave*. México D.F.: INAH.
- Montesi, L. 2022. *Almajier asukr*: diabetes, vulnerabilidades estructurales y modernidad mórbida entre los ikojts de San Dionisio del Mar, in *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*, a cura di F. Zanotelli & L. Montesi, pp. 209-226. Firenze-México: Editpress-INAH.
- Pagès, D. 2017. Figures du Chef Cuisinier Première partie: de la créativité culturelle à l'engagement sociétal et public, in *Quaderni: Communication, Technologies, Pouvoir*, 94: 75-90.
- Praz, R. 2022. En el cruce de los flujos. Territorialidad y corporeidad en San Francisco del Mar, in *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*, a cura di F. Zanotelli & L. Montesi, pp. 189-208. Firenze-México: Editpress-INAH.

- Sahlins, M. 2002. *Waiting for Foucault, Still*. Chicago: Prickly Paradigm Press.
- Staid, A. 2018. *Contro la gerarchia e il dominio. Potere, economia e debito nelle società senza stato*. Milano: Meltemi.
- Strathern, M. 1988. *The Gender of the Gift: Problems with Women and Problems with Society in Melanesia*. Berkeley: University of California Press.
- Suárez Navaz, R.A. & L.S. Hernández Castillo (a cura di) 2008. *Descolonizando el feminismo. Teorías y prácticas desde los márgenes*. Madrid: Cátedra.
- Tallè, C. 2019. *Tiül miüt, tiül mindek mixejchiüts. En la tierra y en las lagunas de nuestros antepasados. Atlas de los nombres de lugares de los ikoots de San Mateo del Mar (Oaxaca)*, Secretaría de Cultura, INALI, México
- Tallè, C. 2020. Le rivendicazioni territoriali dei nativi: diritti alle terre o diritti delle terre? Progetti per il futuro del Pianeta, in *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, a cura di F.G. Cuturi, pp. 289-318. Firenze: Editpress.
- Tallè, C. 2022. Convivir con una tierra de agua y viento, entre comunalidad, resistencia y enajenación in *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*, a cura di F. Zanotelli & L. Montesi, pp. 129-152. Firenze-México: Editpress-INAH.
- Terray, E. 1989. Une nouvelle anthropologie politique?, *L'Homme*, 29, 2: 5-29.
- Timoty, D.J. (ed.) 2016 *Heritage Cuisine, Traditions, Identities and Tourism*. New York: Routledge.
- Vereni, P. 2017. Catene d'amore, ovvero la statalità del male, in *Stato, violenza, libertà. La "critica del potere" e l'antropologia contemporanea*, a cura di F. Dei & C. Di Pasquale, pp. 175-190. Roma: Donzelli.
- Vereni, P. 2021. *Arcana imperii* e le semplificazioni radicali del reale. Una introduzione, *Rivista di Antropologia Contemporanea*, 2, 1: 9-33.
- Viveiros de Castro, E. 2016. *Os involontários da Patria*, n-1edicoes.org.
- Viveiros de Castro, E. 2021. *L'intempestivo, ancora. Pierre Clastres di fronte allo Stato*. Verona: Ombre Corte.
- Weismantel, M. 1998. Viñachina: hacer guaguas en Zumbagua, Ecuador, in *Gente de carne y hueso. Las tramas de parentesco en los Andes*, D. Arnold (ed.), pp. 83-96. La Paz: ILCA/CIASE.
- Zanotelli, F. 2014. Green Economy. *AM*, 34-36: 86-88.
- Zanotelli, F. 2016. Il vento (in)sostenibile: Energie rinnovabili, politica e ontologia nell'Istmo di Tehuantepec, Messico. *ANUAC*, 5, 2: 159-194.
- Zanotelli, F. & C. Tallè 2019. The Political Side of the Landscape: Environmental and Cosmological Conflicts from the Huave Point of View, in *Dwelling in Political Landscape: Contemporary Anthropological Perspectives*, a cura di A. Lounela, E. Berglund & T. Kallinen, pp. 110-133. Helsinki: Studia Fennica Anthropologica.
- Zanotelli, F. & L. Montesi (coords.) 2022. *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*. Firenze-México: Editpress-INAH.

Zárate Toledo, E. & J. Fraga 2016. La política eólica mexicana: Controversias sociales y ambientales debido a su implantación territorial. Estudios de caso en Oaxaca y Yucatán, *Trace CEMCA*, 69: 65-95.

Zárate Toledo, E., Patiño R. & J. Fraga 2019. Justice, social exclusion and indigenous opposition: A case study of wind energy development on the Isthmus of Tehuantepec, Mexico. *Energy Research & Social Science*, 54: 1-11.