



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**COMER COMO MIGRANTE.
MIGRACIONES INTERNACIONALES Y ALIMENTACIÓN**

**EATING AS A MIGRANT. INTERNATIONAL MIGRATION
AND FOOD**

**COMER COMO UM MIGRANTE. MIGRAÇÃO INTERNACIONAL
E ALIMENTAÇÃO**

LISBONA GUILLÉN, M.
CIMSUR/ENES-Mérida
Universidad Nacional Autónoma de México
México
mlisbona@unam.mx
<https://orcid.org/0000-0002-5700-741X>

CONDE-CABALLERO, D.
Universidad de Extremadura
– ICAF España/Portugal
dcondecab@unex.es
<https://orcid.org/0000-0002-5967-4371>

El Departamento de Asuntos Económicos y Sociales (DESA) de las Naciones Unidas consideró que en el año 2024 el número de migrantes internacionales era de 304 millones, cifra que representa el 3,6% de la población del planeta. Este hecho, convertido en problema para muchos Estados nacionales en función de la defensa de la soberanía territorial establecida por sus fronteras, ha propiciado que las migraciones internacionales hayan emergido, en las últimas décadas, como un recurrente tema en las investigaciones sociales. Ratificación del vivir en una era de movimiento (Sheller y Urry, 2006; Urry, 2007), de esa “vida [...] cada vez más migratoria” donde la cotidianidad pone en duda la ciudadanía estacionaria (Nail, 2021: XVIII-XX). Esa “residencia-en-viaje” de la que habló James Clifford (1999) para alejar la idea de una cultura estacionada en territorios para investigarla a través del movimiento, del desplazamiento de las personas.

De esta manera, al estudio de los entornos y contextos políticos y económicos de las migraciones internacionales se ha unido el interés por diversas temáticas preocupadas por la vida de los migrantes en sus nuevos destinos o sus vínculos con sus regiones y países de origen, así como por todos aquellos aspectos relacionados con las causas y consecuencias de este fenómeno planetario y en la que la cultura y la identidad se han convertido en referenciales. Entre las múltiples temáticas vinculadas con el fenómeno migratorio internacional han irrumpido aquellas donde la alimentación de los migrantes, con sus continuidades y transformaciones, surge como testimonio del vivir cotidiana y las experiencias subjetivas y grupales.

A la existencia de clásicos trabajos sobre la producción de alimentos y las formas de comer en la historia (Goody, 1995; Fischler, 1995; Mintz, 1996), y junto a los debates teóricos establecidos por los intereses académicos de la sociología y antropología de la alimentación (Douglas, 1991; Harris, 1993; Sahlins, 2018; Poulain, 2019), han surgido elementos vinculados con la globalización, la mundialización o conceptos similares que describen fenómenos donde la movilidad física y virtual se acercan a la relación de los seres humanos con la alimentación.

No es de extrañar que lo que Ulf Hannerz (1998) llamó conexiones transnacionales, o las múltiples definiciones sobre el transnacionalismo se hayan convertido en referenciales para estudiar las migraciones internacionales y las formas de comer en el planeta asociadas con el desplazamiento de personas. Conexiones transnacionales nada ajenas a la historia de la humanidad (Gabaccia, 2012), como se demuestra en los procesos de criollización y en la construcción de cocinas regionales y nacionales a través de productos y

guisos propios de otras regiones, pero que en la actualidad se han incrementado gracias a la movilidad de personas, alimentos y la diversificación gastronómica a nivel planetario. Procesos contemporáneos de esa transculturación de la que habló el antropólogo cubano, Fernando Ortiz (1940a y 1940b), y que son conceptualizados de diversa forma a través de ideas como son el mestizaje o la hibridación.

Sin ser un hecho novedoso, como se demostró en el clásico trabajo de principios del siglo XX con migrantes polacos en Estados Unidos (Thomas y Znaniecki, 2006), las relaciones personales y emotivas entre los migrantes y sus lugares de origen se han incrementado gracias a las facilidades de movilidad física y las Nuevas Tecnologías de la Comunicación (TICs). Un hecho que ha convertido al transnacionalismo en un concepto primordial para hablar de las migraciones y de los nexos entre las sociedades de origen y destino (Basch, Glick-Schiller y Blanc-Szanton (1994). Un transnacionalismo que destaca el papel mismo de los migrantes, por encima de instituciones, para hablar de una “globalización desde abajo” (Portes, Guarnizo y Landolt, 2003). Un hecho contrapuesto, si hablamos de comida y gastronomía, al concepto de gastrodiplo-macia como práctica de gobiernos para promocionar las marcas nacionales y aumentar sus beneficios económicos y políticos a través de la comida (Rockower, 2012; Lipscomb, 2019).

Innovadoras visiones para analizar las realidades contemporáneas y que sobrepasan la perspectiva que primaba la asimilación de los migrantes a las nuevas sociedades de residencia, aunque ello no impide reconocer que dentro de los aspectos alimentarios los migrantes pueden mostrar tanto continuidades culturales como transformaciones de sus *habitus* alimenticios. Por necesidad, o como parte de los intercambios culturales propios de las interacciones sociales, la suma de productos y formas de cocinar de los lugares de residencia no son incompatibles con el resguardo de platillos y alimentos propios, aquellos diferenciadores con la sociedad de acogida y convertidos en símbolos de identidad. La permanencia de la comida como una referente identitario, signo de la imaginada comunidad de procedencia, representa la existencia de los productos necesarios. De hecho, los procesos globales y el transnacionalismo han facilitado la creación de establecimientos tanto para la venta de mercancías como para la elaboración de comidas destinadas a los migrantes y a diversos usuarios en todos los continentes. Prolongación cultural lejos de sus lugares de nacimiento o conformación de nuevos platos como exposición de un diálogo intercultural, pero, a la vez, posibilidad para estereotipar las diferencias a través de símbolos fosilizados. Marcadores positivos o negativos de la otredad, como resistencia contra la discriminación o

afirmación identitaria, donde los sentidos y las emociones se han establecido como hechos de estudio, al mismo tiempo que tienen continuidad otros más clásicos ligados a la comensalidad. De ahí que conceptos como el de nostalgia y los consumos nostálgicos, relacionados con la solicitud de productos y servicios alimenticios por parte de los migrantes (Mendoza y Santamaría, 2008; Hirai, 2009; Medina, 2014), se hayan integrado a las investigaciones sobre la alimentación para imaginar ese estar en casa que la comida provoca en la memoria de los migrantes.

Otros muchos temas, como pueden ser la relación de la alimentación de los migrantes con la salud o las diferencias generacionales, por solo citar dos de ellos, son abordados para destacar la presencia de la comida en las investigaciones sociales relacionadas con las migraciones internacionales. Un campo, relativamente novedoso, pero que, dada la producción académica de los últimos años, promete ampliar las perspectivas para su descripción y análisis.

Los artículos reunidos en este número de la revista son, precisamente, una muestra de esa vitalidad investigadora que caracteriza la antropología de la alimentación en sus múltiples dimensiones. Desde perspectivas diversas - metodológicas, históricas, etnográficas y patrimoniales-, los textos aquí presentados comparten una preocupación común: comprender la comida no como mero sustento biológico, sino como hecho social total, cargado de significados, disputas simbólicas y potencial transformador. Algo, que también, puede y debe aplicarse al caso de las migraciones.

El trabajo de **Steffan Igor Ayora Díaz** abre el volumen con una reflexión teórica de largo alcance: propone que la antropología sociocultural preste mayor atención a las tecnologías culinarias y a su relación con el gusto, entendido este último no solo en su dimensión sensorial, sino también cultural y simbólica. Ayora Díaz argumenta que las tecnologías involucradas en la producción, transformación, consumo y desecho de los alimentos suelen pasar desapercibidas, tanto para los comensales como para los propios investigadores, y que esta invisibilidad es en sí misma un dato antropológicamente relevante. Su propuesta de atender la multisensorialidad gastronómica como un campo de inscripción de valores de signo recuerda que lo que comemos - y cómo lo preparamos y lo sentimos- está atravesado por jerarquías y significaciones que la disciplina no puede seguir soslayando.

Si Ayora Díaz propone una nueva mirada sobre los objetos y procesos culinarios, **Gustavo Laborde** lleva esa atención hacia uno de los rituales gastronómicos más cargados de identidad en el Cono Sur: el asado uruguayo. En

su artículo, Laborde rastrea el itinerario histórico de esta práctica desde sus primeras descripciones en el siglo XVIII hasta su vigencia contemporánea, mostrando cómo la figura del gaucho -resignificada en el siglo XIX por las élites criollas- sirvió de sustento simbólico a una narrativa nacional de identidad rural idealizada. Pero el asado moderno, subraya el autor, es un producto de la urbanización y de la división contemporánea del tiempo: su función última es la instauración del tiempo festivo frente a la semana laboral, experiencia completamente ajena al mundo del gaucho histórico. Más aún, el asado funciona como acto performativo de identidad de género, articulando distinciones entre lo masculino y lo festivo frente a lo femenino y lo cotidiano, e invirtiendo la dicotomía decimonónica de civilización y barbarie para transfigurar lo rural como fuente de virtud y autenticidad. La dimensión corporal del ritual -su carácter encarnado, discursivo y performativo- conecta directamente con la preocupación de Ayora Díaz por los significados que los cuerpos y las prácticas inscriben en los alimentos.

La construcción histórica de identidades alimentarias nacionales también está en el centro del trabajo de **Luis Ozmar Pedroza Ortega**, que analiza el Sistema CONASUPO-COPLAMAR en México entre 1977 y 1983. A diferencia del carácter simbólico y ritual de los análisis precedentes, Pedroza Ortega aporta una dimensión política e institucional: la de cómo el Estado mexicano diseñó e implementó una política pública de abasto alimentario orientada a combatir el hambre y la desnutrición en zonas marginadas, en respuesta tanto a las alertas de la FAO sobre los niveles globales de hambre como a las propias necesidades nacionales. A través del análisis de prensa y documentos oficiales, el autor reconstruye los lineamientos institucionales del sistema, sus impactos territoriales y la distancia que frecuentemente media entre el discurso oficial del acceso equitativo a una dieta saludable y la realidad administrativa del hambre en los territorios indígenas y campesinos. Este trabajo pone de relieve que la alimentación es también un campo de disputas políticas y de poder: el Estado no solo gestiona recursos, sino que administra el hambre y define quiénes comen, qué comen y en qué condiciones.

Del territorio administrado por el Estado se pasa, con el texto de **María Manuela Valagão**, al territorio vivido como paisaje y como biodiversidad. La autora aborda las relaciones entre alimentación, naturaleza y paisaje en los ecosistemas mediterráneos del sur de Portugal -Algarve, Alentejo e Idanha-a-Nova-, poniendo en el centro de su reflexión las plantas silvestres alimentarias como constituyentes fundamentales de la biodiversidad y de las tradiciones alimentarias locales. Valagão defiende que la gastronomía, las tradiciones alimentarias y la identidad local conforman un patrimonio cultural vivo,

profundamente ligado al territorio y al paisaje, que solo puede comprenderse en su relación con las prácticas sociales y agrícolas que lo sustentan. En un momento en que los cambios climáticos amenazan la biodiversidad y la continuidad de los ecosistemas, su llamada a un retorno crítico a la naturaleza —para conocer y conservar las especies silvestres alimentarias— adquiere una dimensión tanto epistemológica como urgentemente política. La mirada de Valagão convoca, así, los debates sobre patrimonio y territorio que Laborde y Pedroza Ortega abrieron desde otros flancos, y los proyecta hacia la pregunta por la sostenibilidad de los modos de vida y alimentación locales.

El cierre del bloque de artículos lo pone **Josu Ozaita** con una propuesta metodológica que desafía las fronteras convencionales entre investigación académica y transformación social. Su texto presenta un caso de etnografía viva aplicada a la cultura pastoril de Berastegi (País Vasco-España), donde la investigación etnográfica no se limita a documentar una identidad agroalimentaria, sino que la activa y la recrea. A través de técnicas participativas, co-diseño con actores locales y la creación de estructuras organizativas -como la mesa de pastores o el festival BEI-, la etnografía deviene herramienta de transformación comunitaria. El concepto central del trabajo -la incorporación de la alimentación- describe el proceso por el que los productos agroalimentarios locales, y especialmente el queso artesanal, incorporan simbólica, sensorial y emocionalmente la historia, el paisaje y la identidad comunitaria en los cuerpos de productores y consumidores. Este planteamiento, que conecta con las reflexiones de Ayora Díaz sobre la multisensorialidad culinaria y con la atención de Valagão al paisaje como soporte de la identidad alimentaria, reivindica además una antropología humilde, reflexiva y comprometida, que acompaña más que explica, y que concibe la etnografía como proceso y como forma de imaginar futuros sostenibles desde la experiencia compartida.

El número se completa con una reseña que, lejos de ser un apéndice, resulta reveladora del momento que atraviesa el campo. **María Garcés** reseña el volumen colectivo *Food Studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación*, editado por Yanet Acosta y Rebecca Ingram, una obra que aspira a consolidar los food studies como disciplina académica en el ámbito hispano. Garcés subraya que, pese a la presencia habitual de la gastronomía en los medios de comunicación populares, los estudios universitarios rigurosos sobre alimentación en el mundo de habla hispana han sido hasta fechas recientes escasos, circunscritos a las excepciones de rigor y a la labor pionera de investigadoras como Mabel Gracia Arnaiz y Jesús Contreras Hernández en la tradición antropológica. El volumen reseñado busca precisamente llenar ese vacío mediante la confluencia interdisciplinar: historia del

arte, antropología, historia, comunicación y periodismo gastronómico dialogan en sus páginas para mostrar que la comida es un objeto de estudio capaz de iluminar hegemonías culturales, identidades de género, patrimonios intangibles, dinámicas coloniales y resistencias cotidianas. La reflexión de Garcés sobre la metodología de análisis de recetarios, la reivindicación del trabajo culinario femenino, la herencia morisca en la cocina peninsular o el uso de metáforas alimentarias para abordar el racismo y la pertenencia en España establecen puentes inevitables con los debates que recorren los artículos de este número: la tecnología y el gusto de Ayora Díaz, el ritual identitario de Laborde, las políticas públicas de Pedroza Ortega, el patrimonio biocultural de Valagão y la etnografía comprometida de Ozaita encuentran en los food studies un marco teórico que los acoge y potencia. Que el volumen reseñado esté disponible en acceso abierto no es un detalle menor: es, como apuntan sus propias editoras, un gesto de hospitalidad intelectual que aspira a ampliar la conversación más allá de las fronteras académicas, del mismo modo en que la alimentación siempre ha trascendido los límites de lo útil para convertirse en lenguaje, en memoria y en forma de estar en el mundo.

Eating as a migrant. International migration and food

The United Nations Department of Economic and Social Affairs (DESA) estimated that in 2024 the number of international migrants was 304 million, a figure representing 3.6% of the world's population. This fact, which has become a problem for many nation-states in terms of defending territorial sovereignty established by their borders, has led international migration to emerge, in recent decades, as a recurring topic in social research. It confirms that we live in an era of movement (Sheller and Urry, 2006; Urry, 2007), of a "life [...] increasingly migratory," where everyday life calls stationary citizenship into question (Nail, 2021: XVIII–XX). This "residence-in-travel" that James Clifford (1999) referred to moves away from the idea of culture as fixed in territories and instead studies it through movement and people's displacement.

In this way, alongside the study of the political and economic environments and contexts of international migration, interest has grown in various themes concerned with migrants' lives in their new destinations or their ties with their regions and countries of origin, as well as all those aspects related to the causes and consequences of this planetary phenomenon, in which culture and identity have become key references. Among the many topics linked to international migration, those concerning migrants' food practices have emerged, with their continuities and transformations, as testimony to everyday life and subjective and collective experiences.

Alongside classical studies on food production and ways of eating throughout history (Goody, 1995; Fischler, 1995; Mintz, 1996), and together with theoretical debates established within the academic fields of sociology and anthropology of food (Douglas, 1991; Harris, 1993; Sahlin, 2018; Poulain, 2019), elements linked to globalization and similar concepts have emerged, describing phenomena in which physical and virtual mobility reshape the relationship between human beings and food.

It is therefore not surprising that what Ulf Hannerz (1998) called transnational connections, or the multiple definitions of transnationalism, have become key references for studying international migrations and the ways of eating across the planet associated with human displacement. These transnational connections are nothing new in human history (Gabaccia, 2012), as shown in processes of creolization and in the construction of regional and national cuisines through products and dishes originating in other regions. However, they have intensified today due to the mobility of people, food, and

gastronomic diversification on a global scale. These contemporary processes reflect the transculturation described by the Cuban anthropologist Fernando Ortiz (1940a and 1940b), conceptualized in various ways through ideas such as *mestizaje* or hybridization.

Although not a new phenomenon, as demonstrated in the classic early twentieth-century study of Polish migrants in the United States (Thomas and Znaniecki, 2006), personal and emotional relationships between migrants and their places of origin have increased thanks to improved physical mobility and new communication technologies (ICTs). This has turned transnationalism into a key concept for discussing migration and the links between societies of origin and destination (Basch, Glick-Schiller, and Blanc-Szanton, 1994). This transnationalism highlights the role of migrants themselves, above institutions, in what has been called “globalization from below” (Portes, Guarnizo, and Landolt, 2003). In the field of food and gastronomy, this contrasts with the concept of *gastrodiplomacy* as a governmental practice to promote national brands and increase economic and political benefits through food (Rockower, 2012; Lipscomb, 2019).

These innovative perspectives for analyzing contemporary realities go beyond earlier approaches that emphasized migrants’ assimilation into host societies, although this does not prevent recognizing that in food-related aspects migrants may display both cultural continuities and transformations in their dietary habits. Whether out of necessity or as part of cultural exchanges inherent in social interaction, the combination of foods and cooking practices from host societies does not exclude the preservation of one’s own dishes and food traditions—those that distinguish migrants from the host society and become symbols of identity. The persistence of food as an identity marker, a sign of the imagined community of origin, reflects the availability of necessary products. In fact, global processes and transnationalism have facilitated the creation of establishments for both selling goods and preparing meals aimed at migrants and various consumers across all continents. This cultural extension far from places of origin, or the creation of new dishes as expressions of intercultural dialogue, also enables the stereotyping of differences through fossilized symbols. These are positive or negative markers of otherness, serving as resistance to discrimination or as identity affirmation, where senses and emotions have become objects of study alongside more classical concerns linked to commensality. Hence, concepts such as nostalgia and nostalgic consumption, related to migrants’ demand for food products and services (Mendoza and Santamaría, 2008; Hirai, 2009; Medina, 2014), have been integrated into food studies as a way of imagining the sense of

“being at home” that food evokes in migrants’ memory.

Many other topics, such as the relationship between migrants’ diets and health or generational differences, to mention just two, are also addressed to highlight the presence of food in social research on international migration. This is a relatively new field which, given recent academic production, promises to expand perspectives for its description and analysis.

The articles collected in this issue of the journal are precisely a reflection of the research vitality that characterizes the anthropology of food in its multiple dimensions. From diverse perspectives—methodological, historical, ethnographic, and patrimonial—the texts share a common concern: to understand food not as mere biological sustenance, but as a total social fact, laden with meanings, symbolic disputes, and transformative potential. This approach can and should also be applied to migration.

The work of **Steffan Igor Ayora Díaz** opens the volume with a broad theoretical reflection: he proposes that sociocultural anthropology should pay greater attention to culinary technologies and their relationship with taste, understood not only in its sensory dimension but also in its cultural and symbolic one. Ayora Díaz argues that the technologies involved in the production, transformation, consumption, and disposal of food often go unnoticed by both diners and researchers, and that this invisibility is itself an anthropologically relevant fact. His proposal to address gastronomic multisensoriality as a field where values are inscribed reminds us that what we eat—and how we prepare and experience it—is shaped by hierarchies and meanings that the discipline can no longer ignore.

If Ayora Díaz proposes a new perspective on culinary objects and processes, **Gustavo Laborde** extends this attention to one of the most identity-laden gastronomic rituals in the Southern Cone: the Uruguayan barbecue (*asado*). In his article, Laborde traces the historical trajectory of this practice from its earliest descriptions in the eighteenth century to its contemporary relevance, showing how the figure of the gaucho—reinterpreted in the nineteenth century by Creole elites—served as symbolic support for a national narrative of idealized rural identity. However, modern barbecue, the author emphasizes, is a product of urbanization and contemporary time division: its ultimate function is the creation of festive time in contrast to the working week, an experience entirely foreign to the historical gaucho world. Moreover, barbecue functions as a performative act of identity and gender, articulating distinctions between the masculine and the festive versus the feminine and the everyday, and reversing the nineteenth-century dichotomy of

civilization and barbarism by transforming the rural into a source of virtue and authenticity. The bodily dimension of the ritual—its embodied, discursive, and performative character—connects directly with Ayora Díaz's concern for the meanings inscribed in food through bodies and practices.

The historical construction of national food identities is also central to the work of **Luis Ozmar Pedroza Ortega**, who analyzes the CONASUPO-COPLAMAR system in Mexico between 1977 and 1983. Unlike the symbolic and ritual focus of previous analyses, Pedroza Ortega introduces a political and institutional dimension: how the Mexican state designed and implemented a food supply policy aimed at combating hunger and malnutrition in marginalized areas, responding both to FAO warnings about global hunger and to national needs. Through press and official documents, the author reconstructs the institutional guidelines of the system, its territorial impacts, and the gap that often exists between the official discourse of equitable access to a healthy diet and the administrative reality of hunger in Indigenous and rural territories. This work highlights that food is also a field of political dispute and power: the state not only manages resources but also administers hunger and defines who eats, what they eat, and under what conditions.

From state-managed territory, **Maria Manuela Valagão's** text moves to lived territory as landscape and biodiversity. The author addresses the relationships between food, nature, and landscape in the Mediterranean ecosystems of southern Portugal—Algarve, Alentejo, and Idanha-a-Nova—focusing on wild edible plants as fundamental components of biodiversity and local food traditions. Valagão argues that gastronomy, food traditions, and local identity constitute a living cultural heritage deeply linked to territory and landscape, which can only be understood in relation to the social and agricultural practices that sustain it. At a time when climate change threatens biodiversity and ecosystem continuity, her call for a critical return to nature—to understand and preserve wild edible species—takes on both epistemological and urgent political significance. Valagão's perspective thus engages with debates on heritage and territory raised from other angles by Laborde and Pedroza Ortega, projecting them toward questions of sustainability in local ways of life and food systems.

The block of articles concludes with **Josu Ozaita's** methodological proposal, which challenges conventional boundaries between academic research and social transformation. His text presents a case of living ethnography applied to pastoral culture in Berastegi (Basque Country, Spain), where ethnographic research not only documents an agro-food identity but actively

engages in its reactivation and recreation. Through participatory techniques, co-design with local actors, and the creation of organizational structures—such as the shepherds' assembly and the BE! festival—ethnography becomes a tool for community transformation. The central concept of the work—the corporatization of food—describes the process by which local agri-food products, especially artisanal cheese, symbolically, sensorially, and emotionally incorporate the history, landscape, and community identity into the bodies of producers and consumers. This approach connects with Ayora Díaz's reflections on culinary multisensoriality and Valagão's attention to landscape as a foundation of food identity, while also advocating for a humble, reflexive, and engaged anthropology that accompanies rather than merely explains, and that conceives ethnography as both process and as a way of imagining sustainable futures through shared experience.

The issue is completed by a review that, far from being an appendix, is revealing of the current state of the field. **María Garcés** reviews the collective volume **Food Studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación**, edited by Yanet Acosta and Rebecca Ingram, a work that seeks to consolidate food studies as an academic discipline in the Spanish-speaking world. Garcés notes that, despite the frequent presence of gastronomy in popular media, rigorous academic studies on food in the Spanish-speaking context have until recently been scarce, with exceptions such as the pioneering work of Mabel Gracia Arnaiz and Jesús Contreras Hernández in anthropological tradition. The reviewed volume seeks to fill this gap through interdisciplinary dialogue: art history, anthropology, history, communication, and food journalism converge to show that food is an object capable of illuminating cultural hegemonies, gender identities, intangible heritage, colonial dynamics, and everyday forms of resistance. Garcés' reflection on cookbook analysis methodologies, the recognition of women's culinary labor, the Moorish heritage in Iberian cuisine, and the use of food metaphors to address racism and belonging in Spain build bridges with the debates running through this issue's articles. That the volume is open access is not a minor detail: it is, as its editors note, a gesture of intellectual hospitality aimed at expanding the conversation beyond academic borders, just as food has always transcended the limits of utility to become language, memory, and a way of being in the world.

Comer como um migrante. Migração internacional e alimentação

O Departamento de Assuntos Econômicos e Sociais das Nações Unidas (DESA) estimou que, em 2024, o número de migrantes internacionais era de 304 milhões, uma cifra que representa 3,6% da população mundial. Esse facto, que se tornou um problema para muitos Estados-nação em termos da defesa da soberania territorial estabelecida pelas suas fronteiras, levou a que a migração internacional emergisse, nas últimas décadas, como um tema recorrente na investigação social. Confirma que vivemos numa era de movimento (Sheller e Urry, 2006; Urry, 2007), de uma “vida [...] cada vez mais migratória”, na qual a vida quotidiana põe em questão a cidadania sedentária (Nail, 2021: XVIII–XX). Esta “residência-em-viagem” a que James Clifford (1999) se referia afasta-se da ideia de cultura como algo fixo em territórios e passa a estudá-la através do movimento e do deslocamento das pessoas.

Desta forma, juntamente com o estudo dos ambientes e contextos políticos e económicos da migração internacional, cresceu o interesse por diversas temáticas relacionadas com a vida dos migrantes nos seus novos destinos ou com os seus vínculos com as regiões e países de origem, bem como por todos aqueles aspetos ligados às causas e consequências deste fenómeno planetário, no qual cultura e identidade se tornaram referências fundamentais. Entre os muitos temas associados à migração internacional, destacam-se aqueles relacionados com as práticas alimentares dos migrantes, com as suas continuidades e transformações, enquanto testemunho da vida quotidiana e das experiências subjetivas e coletivas.

Paralelamente aos estudos clássicos sobre a produção alimentar e os modos de alimentação ao longo da história (Goody, 1995; Fischler, 1995; Mintz, 1996), e juntamente com os debates teóricos desenvolvidos nos campos académicos da sociologia e antropologia da alimentação (Douglas, 1991; Harris, 1993; Sahlins, 2018; Poulain, 2019), surgiram elementos ligados à globalização e a conceitos semelhantes, que descrevem fenómenos nos quais a mobilidade física e virtual reconfigura a relação entre os seres humanos e os alimentos.

Não é, portanto, surpreendente que aquilo a que Ulf Hannerz (1998) chamou conexões transnacionais, ou as múltiplas definições de transnacionalismo, se tenham tornado referências centrais para o estudo das migrações internacionais e das formas de alimentação no planeta associadas ao deslocamento humano. Estas conexões transnacionais não são novas na história da humanidade (Gabaccia, 2012), como mostram os processos de crioulização e

a construção de cozinhas regionais e nacionais através de produtos e pratos provenientes de outras regiões. No entanto, hoje elas intensificaram-se devido à mobilidade das pessoas, dos alimentos e à diversificação gastronómica à escala global. Estes processos contemporâneos refletem a transculturação descrita pelo antropólogo cubano Fernando Ortiz (1940a e 1940b), conceptualizada de diferentes formas através de ideias como mestiçagem ou hibridação.

Embora não seja um fenómeno novo, como demonstra o estudo clássico do início do século XX sobre migrantes polacos nos Estados Unidos (Thomas e Znaniecki, 2006), as relações pessoais e emocionais entre migrantes e os seus locais de origem aumentaram graças à melhoria da mobilidade física e às novas tecnologias de comunicação (TICs). Isto transformou o transnacionalismo num conceito-chave para discutir a migração e as ligações entre sociedades de origem e de destino (Basch, Glick-Schiller e Blanc-Szanton, 1994). Este transnacionalismo destaca o papel dos próprios migrantes, acima das instituições, no que tem sido chamado de “globalização a partir de baixo” (Portes, Guarnizo e Landolt, 2003). No campo da alimentação e gastronomia, isto contrasta com o conceito de gastrodiploacia como prática governamental para promover marcas nacionais e aumentar benefícios económicos e políticos através da comida (Rockower, 2012; Lipscomb, 2019).

Estas perspetivas inovadoras para a análise das realidades contemporâneas vão além de abordagens anteriores que enfatizavam a assimilação dos migrantes nas sociedades de acolhimento, embora isso não impeça o reconhecimento de que, no domínio alimentar, os migrantes podem apresentar tanto continuidades culturais como transformações nos seus hábitos alimentares. Seja por necessidade ou como parte das trocas culturais inerentes à interação social, a combinação de alimentos e práticas culinárias das sociedades de acolhimento não exclui a preservação dos próprios pratos e tradições alimentares — aqueles que distinguem os migrantes da sociedade de acolhimento e se tornam símbolos de identidade. A persistência da comida como marcador identitário, sinal da comunidade imaginada de origem, reflete a disponibilidade de produtos necessários. De facto, os processos globais e o transnacionalismo têm facilitado a criação de estabelecimentos de venda de produtos e de preparação de refeições destinados a migrantes e a diversos consumidores em todos os continentes. Esta extensão cultural longe dos locais de origem, ou a criação de novos pratos como expressões de diálogo intercultural, também permite a estereotipação das diferenças através de símbolos fossilizados. Estes são marcadores positivos ou negativos da alteridade, funcionando como resistência à discriminação ou como afirmação identitária,

onde sentidos e emoções se tornaram objetos de estudo juntamente com preocupações mais clássicas ligadas à comensalidade. Daí que conceitos como nostalgia e consumo nostálgico, relacionados com a procura de produtos e serviços alimentares por migrantes (Mendoza e Santamaría, 2008; Hirai, 2009; Medina, 2014), tenham sido integrados nos estudos da alimentação como forma de imaginar o sentido de “estar em casa” que a comida evoca na memória dos migrantes.

Muitos outros temas, como a relação entre dieta dos migrantes e saúde ou as diferenças geracionais, para citar apenas dois, também são abordados para destacar a presença da alimentação na investigação social sobre migração internacional. Trata-se de um campo relativamente recente que, dada a produção académica mais recente, promete expandir as perspectivas para a sua descrição e análise.

Os artigos reunidos neste número da revista são precisamente um reflexo da vitalidade da investigação que caracteriza a antropologia da alimentação nas suas múltiplas dimensões. A partir de perspectivas diversas — metodológicas, históricas, etnográficas e patrimoniais —, os textos partilham uma preocupação comum: compreender a alimentação não como mera sustentação biológica, mas como um facto social total, carregado de significados, disputas simbólicas e potencial transformador. Esta abordagem pode e deve também ser aplicada à migração.

O trabalho de **Steffan Igor Ayora Díaz** abre o volume com uma ampla reflexão teórica: propõe que a antropologia sociocultural preste maior atenção às tecnologias culinárias e à sua relação com o gosto, entendido não apenas na sua dimensão sensorial, mas também cultural e simbólica. Ayora Díaz argumenta que as tecnologias envolvidas na produção, transformação, consumo e eliminação dos alimentos frequentemente passam despercebidas tanto aos comensais como aos investigadores, e que essa invisibilidade é, por si só, um facto antropológicamente relevante. A sua proposta de abordar a multisensorialidade gastronómica como um campo onde se inscrevem valores lembra-nos que aquilo que comemos — e como o preparamos e experienciamos — é moldado por hierarquias e significados que a disciplina já não pode ignorar.

Se Ayora Díaz propõe uma nova perspectiva sobre os objetos e processos culinários, **Gustavo Laborde** amplia essa atenção para um dos rituais gastronómicos mais identitários do Cone Sul: o churrasco uruguaio (asado). No seu artigo, Laborde traça a trajetória histórica desta prática desde as primeiras descrições no século XVIII até à sua relevância contemporânea, mostrando

como a figura do gaúcho — reinterpretada no século XIX pelas elites crioulas — serviu de suporte simbólico para uma narrativa nacional de identidade rural idealizada. No entanto, o churrasco moderno, enfatiza o autor, é produto da urbanização e da divisão contemporânea do tempo: a sua função última é a criação de um tempo festivo em contraste com a semana de trabalho, uma experiência totalmente estranha ao mundo histórico do gaúcho. Além disso, o churrasco funciona como um ato performativo de identidade e género, articulando distinções entre o masculino e o festivo versus o feminino e o quotidiano, e invertendo a dicotomia oitocentista entre civilização e barbárie ao transformar o rural numa fonte de virtude e autenticidade. A dimensão corporal do ritual — o seu carácter incorporado, discursivo e performativo — liga-se diretamente à preocupação de Ayora Díaz com os significados inscritos na comida através dos corpos e das práticas.

A construção histórica das identidades alimentares nacionais também é central no trabalho de **Luis Ozmar Pedroza Ortega**, que analisa o sistema CO-NASUPO-COPLAMAR no México entre 1977 e 1983. Ao contrário do foco simbólico e ritual das análises anteriores, Pedroza Ortega introduz uma dimensão política e institucional: como o Estado mexicano concebeu e implementou uma política de abastecimento alimentar destinada a combater a fome e a desnutrição em áreas marginalizadas, respondendo tanto às advertências da FAO sobre a fome global como às necessidades nacionais. Através de imprensa e documentos oficiais, o autor reconstrói as diretrizes institucionais do sistema, os seus impactos territoriais e o fosso que frequentemente existe entre o discurso oficial de acesso equitativo a uma alimentação saudável e a realidade administrativa da fome em territórios indígenas e rurais. Este trabalho evidencia que a alimentação é também um campo de disputa política e de poder: o Estado não apenas gere recursos, mas também administra a fome e define quem come, o que come e em que condições.

Do território gerido pelo Estado, o texto de **Maria Manuela Valagão** desloca-se para o território vivido como paisagem e biodiversidade. A autora aborda as relações entre alimentação, natureza e paisagem nos ecossistemas mediterrânicos do sul de Portugal — Algarve, Alentejo e Idanha-a-Nova — centrando-se nas plantas silvestres comestíveis como componentes fundamentais da biodiversidade e das tradições alimentares locais. Valagão defende que a gastronomia, as tradições alimentares e a identidade local constituem um património cultural vivo profundamente ligado ao território e à paisagem, que só pode ser compreendido em relação às práticas sociais e agrícolas que o sustentam. Num momento em que as alterações climáticas ameaçam a biodiversidade e a continuidade dos ecossistemas, o seu apelo a

um retorno crítico à natureza — para compreender e preservar espécies silvestres comestíveis — assume uma importância simultaneamente epistemológica e política urgente. A perspectiva de Valagão dialoga assim com debates sobre património e território abordados noutras análises deste número, projetando-os para questões de sustentabilidade dos modos de vida e dos sistemas alimentares locais.

O conjunto de artigos conclui-se com a proposta metodológica de **Josu Ozaita**, que desafia as fronteiras convencionais entre investigação académica e transformação social. O seu texto apresenta um caso de etnografia viva aplicada à cultura pastoril em Berastegi (País Basco, Espanha), onde a investigação etnográfica não apenas documenta uma identidade agroalimentar, mas envolve-se ativamente na sua reativação e recriação. Através de técnicas participativas, co-design com atores locais e criação de estruturas organizativas — como a assembleia de pastores e o festival BE! —, a etnografia torna-se uma ferramenta de transformação comunitária. O conceito central do trabalho — a corporização da alimentação — descreve o processo pelo qual produtos agroalimentares locais, especialmente o queijo artesanal, incorporam simbolicamente, sensorialmente e emocionalmente a história, a paisagem e a identidade comunitária nos corpos de produtores e consumidores. Esta abordagem conecta-se com as reflexões de Ayora Díaz sobre a multisensorialidade culinária e com a atenção de Valagão à paisagem como fundamento da identidade alimentar, ao mesmo tempo que defende uma antropologia humilde, reflexiva e comprometida, que acompanha em vez de apenas explicar, e que concebe a etnografia como processo e como forma de imaginar futuros sustentáveis através da experiência partilhada.

O número é completado por uma resensão que, longe de ser um apêndice, revela o estado atual do campo. **María Garcés** analisa o volume coletivo *Food Studies* em espanhol. *Investigación actual en gastronomía y comunicación*, editado por Yanet Acosta e Rebecca Ingram, uma obra que procura consolidar os estudos da alimentação como disciplina académica no mundo hispânico. Garcés observa que, apesar da presença frequente da gastronomia nos meios de comunicação populares, os estudos académicos rigorosos sobre alimentação em língua espanhola têm sido até recentemente escassos, com exceções como o trabalho pioneiro de Mabel Gracia Arnaiz e Jesús Contreras Hernández na tradição antropológica. O volume analisado procura colmatar essa lacuna através do diálogo interdisciplinar: história da arte, antropologia, história, comunicação e jornalismo gastronómico convergem para mostrar que a alimentação é um objeto capaz de iluminar hegemonias culturais, identidades de género, património imaterial, dinâmicas coloniais e formas

quotidianas de resistência. A reflexão de Garcés sobre metodologias de análise de livros de culinária, o reconhecimento do trabalho culinário feminino, o legado mourisco na gastronomia ibérica e o uso de metáforas alimentares para abordar racismo e pertença em Espanha constrói pontes com os debates presentes nos artigos deste número. O facto de o volume ser de acesso aberto não é um detalhe menor: trata-se, como afirmam as editoras, de um gesto de hospitalidade intelectual destinado a ampliar a conversa para além das fronteiras académicas, tal como a alimentação sempre ultrapassou os limites da utilidade para se tornar linguagem, memória e forma de estar no mundo.

Referencias bibliográficas
Bibliographical references
Referências bibliográficas

- Basch, L.; Glick Schiller, N. y Szanton Blanc, C. (1994). *Nations unbound. Transnational projects, postcolonial predicaments and deterritorialized nation-states*. Langhorne: Gordon and Breach Science Publishers.
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Clifford, J. (1999). *Itinerarios transculturales*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Douglas, M. (1991). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Editorial Siglo XXI.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Gabaccia, D.R. (2012). *Food, Mobility, And World History*. En *The Oxford Handbook of Food History*. J. M. Pilcher (Ed.) Oxford: Oxford University Press.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Hannerz, U. (1998). *Conexiones transnacionales. Cultura, gente, lugares*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Harris, M. (1993). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hirai, S. (2009). *Economía política de la nostalgia: un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos*. Ciudad de México: Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa/Juan Pablo Editores.
- Levitt, P. y Glick Schiller, N. (2004). *Perspectivas internacionales sobre migración: conceptualizar la simultaneidad*. *Migración y Desarrollo*, 3: 60-91. <https://doi.org/10.35533/myd.0203.pl.ngs>
- Lipscomb, A. (2019). *Culinary Relations: Gastrodiplomacy in Thailand, South Korea, and Taiwan*. *The Yale Review of International Studies*: 17-39. <https://yris.yira.org/essays/taste-of-asia-gastrodiplomacy-in-thailand-south-korea-and-taiwan/>
- Medina, F. Xavier (Ed.) (2004). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Editorial UOC.
- Mendoza, J. y Santamaría, A. (2008). *El consumo de la nostalgia: los inmigrantes Latinoamericanos y la creación del mercado hispano en los Estados Unidos*. Culiacán: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Mintz, S.W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Madrid: Editorial Siglo XXI.
- Nail, T. (2021). *Ser y Movimiento*. Bogotá: Universidad de los Andes/Universidad Nacional de Colombia.

- Ortiz, F. (1940a). Los factores humanos de la cubanidad. *Revista Bimestre Cubana*, 45(2): 161-186.
- Ortiz, F. (1940b). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana: Jesús Montero.
- Portes, A., Guarnizo, L. y Landolt, P. (Coords.). (2003). *La globalización desde abajo: transnacionalismo inmigrante y desarrollo: la experiencia de Estados Unidos y América Latina*. Ciudad de México: FLACSO/Miguel Ángel Porrúa.
- Poulain, J.P. (2019). *Sociologías de la Alimentación: los comensales y el espacio social alimentario*. Barcelona: Editorial UOC.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploamacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8: 235-246. DOI: 10.1057/pb.2012.17
- Sahlins, M. (2018). *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Sheller, M. y Urry, J. (2006). The new mobilities paradigm. *Environment and Planning A: Economy and Space*, 38: 207-226. DOI:10.1068/a37268
- Thomas, W. I. y Znaniecki, F. (2006). *El campesinado polaco en Europa y en América*. Madrid: CIS/BOE.
- Urry, J. (2007). *Mobilities*. Cambridge: Polity.