

ARCHIVES ON FOOD, CULTURE AND NUTRITION

Vol. II Nº1- 2024

INTERNATIONAL
COMMISSION ON THE
ANTHROPOLOGY OF
FOOD AND NUTRITION



ICAF

Servicio de Publicaciones
UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA





International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

INTERNATIONAL COMMISSION ON THE ANTHROPOLOGY OF FOOD AND NUTRITION

Archives on Food, Culture and Nutrition is a multilingual online journal devoted to food from social and cultural perspectives. Archives on Food, Culture and Nutrition is an international journal open to multidisciplinary-interdisciplinary reflection on food, where researchers from different social and cultural fields can express their points of view about food as an essential element of human life.

This journal is a peer reviewed open access published twice a year. It is supported by the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), an international network of academic researchers with a common interest in food from a social and cultural perspective.

Archives on Food, Culture and Nutrition es una revista multilingüe en línea dedicada a la alimentación desde perspectivas sociales y culturales. Archives on Food, Culture and Nutrition es una revista internacional abierta a la reflexión multidisciplinar interdisciplinar sobre la alimentación, donde investigadores de diferentes ámbitos sociales y culturales pueden expresar sus puntos de vista sobre la alimentación como elemento esencial de la vida humana.

Se trata de una revista de acceso abierto revisada por pares que se publica dos veces al año. Cuenta con el apoyo de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación y la Nutrición (ICAF), una red internacional de investigadores académicos con un interés común en la alimentación desde una perspectiva social y cultural.

Dirección

David Conde (University of Extremadura-Spain)

Secretaria

Borja Rivero (University of Santiago de Compostela-Spain)



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Consejo editorial

Juanjo Cáceres (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
David Conde (University of Extremadura-Spain)
Lorenzo Mariano (University of Extremadura-Spain)
F. Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Mariluz Rodrigo (University of Zaragoza-Spain)
Elena Freire (University of Santiago de Compostela-Spain)
Cecilia Predet Massanet (National University of Distance Education- Spain)
Joana Lucas (NOVA University of Lisbon, Portugal)

Comite científico

Alícia Aguilar (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Sarah Bak-Geller (Universidad Nacional Autónoma de México-México)
Miriam Bertran (Universidad autónoma metropolitana/UAM-Xochimilco-Mexico)
Juanjo Cáceres (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Luís Cantarero (University of Zaragoza-Spain)
Janine Collaço (Universidade Federal de Goiás-Brasil)
Paul Collinson (Oxford Brookes University-UK)
Daría Deraga (Instituto Nacional de Antropología e Historia-México)
Frédéric Duhart. (Université Sigmund Freud-France)
Elena Espeitx (University of Zaragoza-Spain)
Mabel Gracia (Universitat Rovira i Virgili-Spain)
Julián López (National University of Distance Education- Spain)
Helen Macbeth (Oxford Brookes University-UK)
Lorenzo Mariano (University of Extremadura-Spain)
Borja Rivero (University of Santiago de Compostela-Spain)
F. Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Renata Menasche (Universidade Federal de Pelotas-Brasil)
Mariluz Rodrigo (University of Zaragoza-Spain)
José A. Vázquez (University of Occidente/UR Mazatlan-México)
Úrsula P. Verthein (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Carmen Soares (Universidade da Coimbra-Portugal)



**International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition**

EDITA

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura.
Plaza de Caldereros, 2. 10071 Cáceres.
Teléf. 927 257 041. Fax 927 257 046.
E-mail: publicac@unex.es
<https://publicauex.unex.es/>
Edición on-line

PRESENCIA EN BASES DE DATOS BIBLIOGRÁFICAS, EN DIRECTORIOS Y PORTALES SOBRE INDICADORES DE CALIDAD:

Dialnet, Dehesa (Repositorio Institucional de la UEx)

LOCALIZACIÓN DE LA REVISTA EN INTERNET

<https://revista-afocun.unex.es/index.php/afocun/index>
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=28470>

AUTORIZACIÓN DE REPRODUCCIONES



© Universidad de Extremadura La licencia con la que se publican todos los contenidos de International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition, es Atribución 4.0 Internacional (CC BY 4.0) de Creative Commons, a la que debes añadir estas condiciones. Para conocer el texto completo de esta licencia, visita <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/dee.d.es> envía una carta a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California 94105, USA.

ISSN: 3020-8734

e-ISSN: 3020-3635

DEPÓSITO LEGAL: CC-241-2023 (edición impresa, no venal, para difusión y protocolo.

Tirada de 50 ejemplares para este primer número)

FOTOCOMPOSICIÓN E IMPRESIÓN: Editorial Sindéresis / oscar@editorialsinderesis.com



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN)

E-ISSN: 3020-3635
Volumen 2, Número 1

EDITORIAL

Desde la periferia: publicar antropología de la
alimentación sin perecer 7-23

Mariano-Juárez, L.; Conde-Caballero, D.

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

Comidas complejas: una aproximación a la
sostenibilidad cultural alimentaria 25-46

López García, J.

Taspuyujun, un pan de maíz de la costa totonaca
de Veracruz (México) 47-64

Méndez Martínez, E. M.

Nomads of the 21st century: survival and food system
among the Ati people of the Philippines 65-86

Jose Rene M. Sansait.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

¿Puede un pescado cambiar de estatus? La (corta)
historia de la gourmetización de la caballa en Portugal,
procesos y protagonistas

89-108

Lucas, J.

Productos alimentarios “patrimonializados”: ¿alternativa
a la agroindustria y la producción alimentaria industrial?

109-130

Espeitx Bernat. E.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**DESDE LA PERIFERIA: PUBLICAR ANTROPOLOGÍA DE LA
ALIMENTACIÓN SIN PERECER**

**FROM THE PERIPHERY: PUBLISHING AN ANTHROPOLOGY
OF FOOD WITHOUT PERISHING**

**DA PERIFERIA: PUBLICAR UMA ANTROPOLOGIA DA
ALIMENTAÇÃO SEM PERECER**

MARIANO-JUÁREZ, L.
Universidad de Extremadura
Responsable ICAF Iberoamérica
lorenmariano@unex.es
Orcid: 0000-0001-8483-7200

CONDE-CABALLERO, D.
Universidad de Extremadura
Presidente ICAF España-Portugal
dcondecab@unex.es
Orcid: 0000-0002-5967-4371

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN) fue auspiciada desde la *International Commission on Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF) con la apuesta decidida de una pequeña universidad española -la Universidad de Extremadura- en lo que puede verse como una afirmación de su espíritu contracorriente. Nace de alguna manera en la subalternidad, ubicada en la periferia de los grandes centros de difusión de conocimiento, ajena a los flujos de intercambio de amplio capital académico. Y lo hizo, también, con el objetivo de clarificar la categoría de *Open Access* (OA), ofreciendo a los investigadores un espacio donde difundir sus hallazgos de manera gratuita y sin restricción de ningún tipo.

El imaginario alrededor del concepto abierto habría estado alineado con este tipo de enfoque desde que en 1665 se lanzaron los primeros números del *Journal des Sçavans* y las *Philosophical Transactions of the Royal Society of London*, en Francia e Inglaterra respectivamente. En ese momento se establecieron los principios de prioridad científica y la revisión de pares. La comunicación científica se transformó de manera radical, lo que supuso el fin de la correspondencia a través de cartas, que se había “convertido en demasiado para un solo hombre” (de Solla, 1963). Junto con los encuentros de las sociedades científicas, se abría la nueva generación de conocimiento registrado y accesible de manera sistemática (Zuckerman y Merton, 1971). En los últimos quince años hemos asistido a una serie de procesos que han configurado la publicación académica como una industria, un proceso de cambio quizás tan impactante como fue aquel y con unas consecuencias aún en proceso de interpretación. Desde la década de 2010, más de la mitad de todos los artículos de revistas revisadas por pares han sido publicados por unas pocas empresas con ánimo de lucro que controlan la mayoría de las publicaciones académicas y contribuyen a una estructura de mercado oligopolística (Larivière, Haustein, & Mongeon, 2015). La *Budapest Open Access Initiative* (BOAI, 2002), en una de las definiciones más conocidas, la describe como la literatura científica que está disponible de manera pública online, sin restricciones, libre de cargos y de la mayoría de las restricciones de derechos de autor y licencias, y disponible para su reutilización. En la actualidad existen docenas de modelos para este tipo de publicación abierta (Willinsky, 2006) y es común que los investigadores escojan entre modelos *Golden*, *Green* o híbridos (Eve, 2014) a los que se ha sumado recientemente el *Bronze*. Una forma particular de publicación *Golden* la constituyen las revistas que ofrecen publicar sin costes de publicación (APC) -*Diamond*- para los autores, pero que son costeadas por organizaciones como universidades, agencias nacionales de financiación o sociedades científicas (Bosman et al, 2021).

No es una industria cualquiera. Piwowar et al. (2018) calcularon que entre el 3,2% y el 14,3% de los artículos académicos publicados entre 2009 y 2015 se publicaron en revistas Golden, y la tendencia es alcista desde entonces. En su análisis de los cinco grandes editores comerciales (Elsevier, Sage, Springer Nature, Taylor & Francis y Wiley) entre 2015 y 2018, estimaron que los autores pagaron 1.060 millones de dólares en tarifas de publicación en esos años. El paradigma del OA parece construir los discursos hegemónicos contemporáneos pero no parece ser del todo libre. La publicación científica ha aupado toda una industria -la del *publish or perish*- que hace públicos balances de resultados como los de la editorial Elsevier, que en 2022 tuvo un margen de beneficios del 37.8%, cifras imposibles para la mayor parte de empresas. Los científicos han normalizado formas de explotación escondidas tras los procesos de evaluación que tanto impacto tienen para sus carreras: pagar por publicar, pagar por leer el trabajo publicado por otros colegas, trabajar en los procesos de *peer review* de manera gratuita. La experiencia cercana y las narrativas de investigadores jóvenes incluyen relatos de salarios insuficientes que son destinados a costear unos cada vez más exorbitados costes de publicación, que en ocasiones superan los 3000 euros/dolares. Aunque son mucho más infrecuentes en el contexto de los programas de antropología, muchos doctorandos son instruidos al inicio de su proyecto investigador con la necesidad de conseguir fondos para la publicación o, en su defecto, ponerlos de su bolsillo.

Archives on Food, Culture and Nutrition es una revista *Open Access* completamente gratuita que depende de esfuerzos colaborativos para asegurar la sostenibilidad del proyecto. Esto incluye a investigadores de reconocido prestigio que se avienen a enviar trabajos a una revista aún fuera de los índices de impacto. Pero también el objetivo de construir un espacio para el debate científico en el que participen investigadores más jóvenes, que encuentran un espacio para publicar trabajos de calidad que puedan ser mejorados con revisiones realizadas por investigadores más seniors y con mayor experiencia.

La necesaria evaluación de la producción científica de los investigadores ha abocado a un proceso catastrófico en el que los números fueron escogidos para construir el relato, un hecho hoy contestado y en revisión. Los investigadores se preocupan por publicar su trabajo en la revista mejor posicionada en unos rankings que muchos de ellos no comprenden y en los que esta revista hoy no se encuentra. La subalternidad y la posición contracorriente también es un acto político de afirmación en favor de la calidad del trabajo y no tanto donde se encuentra publicado, posición que defiende esta revista y todo su comité editorial. Los debates en antropología sobre el

Open Access incluyen la propia discusión del alcance de lo que es abierto, de sus ventajas e inconvenientes y cómo hacerlo sostenible. La antropología ha abrazado la idea que las propuestas abiertas deben encuadrarse en las prácticas colaborativas de escritura y conversación propias de la disciplina, con aportaciones que han subrayado los alcances éticos de estas elecciones.

Desde ICAF, tanto en las propuestas de sus reuniones científicas como las que guían la *ethos* de publicación de esta revista, se ha apostado por lo pequeño y lo subalterno -reuniones de 40-45 investigadores en localidades muchas veces rurales y alejadas de los núcleos urbanos más poblados- pero sin renunciar a la calidad que emerge de debates pausados. La disciplina -y desde luego esta revista- debe contribuir a un proceso de circulación de objetos de conocimiento que sea real en su condición de abierto. Pequeño y subalterno no son antónimos, no está de más subrayar, de la calidad y lo necesario. Tal y cómo afirmaba Michael Carrithers (2005: 434), la antropología se ha visto impulsada por la ineluctable sensación de que "cualquiera podría haber sido otro", un discurso y una forma de conocimiento que está formada "desde la raíz por el modo subjuntivo". Desde este punto de vista, la revista nació con la idea de dar cabida a ensayos que abrieran nuevos debates epistemológicos y renovados análisis de prácticas y representaciones alimentarias. La revista está también abierta a formas de representación etnográfica alternativas. La apuesta por una diversidad lingüística puede que no sea la mejor para progresar en los índices de impacto, pero para el comité editorial es una forma de asumir el valor de lo publicado más allá de la hegemonía del inglés. Publicar en castellano o en portugués también contribuye a facilitar que voces desde la periferia puedan ser leídas y citadas, sin ahondar en gastos de traducción. La investigación reciente (Amano et al, 2023) ha mostrado cómo el rechazo de artículos científicos por fallos relacionados con el idioma es 2,6 veces más alto en los no angloparlantes o que una persona cuyo idioma materno no es el inglés emplea hasta un 94% más de tiempo en la preparación de los trabajos de difusión, con el coste para las carreras de estos investigadores, pero también para la ciencia en términos de trabajo invisibilizado. Los investigadores del denominado *Global South* encuentran de esta manera un espacio facilitado y ajeno a esos gastos de publicación, en la línea de los costes de inscripción de los congresos de ICAF: gratuitos para los socios y una cuota simbólica para los no socios.

La asunción de la subalternidad como *ethos* político también se refiere a la delimitación de los objetos de estudio que pueden ser abordados en esta publicación. En primer lugar, por una apuesta decidida por la interdisciplinariedad -trabajos conjuntos de antropólogos con otros científicos

sociales pero también con otro perfil investigador como el de los ingenieros del software o arquitectos, por citar algunos de los trabajos recibidos en estos meses-. La revista está abierta a publicaciones que encaran el hecho alimentario desde perspectivas diversas. Pero también por la apuesta decidida a ofrecer un espacio para los contextos de subalternidad que no han sido abordados con la atención debida. En este sentido, los análisis sobre representaciones alimentarias, de la capacidad de la comida y las prácticas alimentarias para crear procesos identitarios, los procesos de patrimonialización de los alimentos o las relaciones entre comida y turismo son objetos contemporáneos cotidianos en la antropología de la alimentación. El análisis emocional de los objetos o análisis actualizados de la comida en los procesos rituales requieren también su espacio, pero debemos prestar atención también a las formas de distinción que operan en los contextos alimentarios a partir de la visibilización de la desigualdad o las formas de explotación, como las que aparecen en las cocinas de muchos restaurantes. Conocemos mucho sobre el impacto de las reseñas online en los hábitos de consumo y no tanto sobre las condiciones laborales de la industria de la restauración. Prestar atención a lo simbólico, a lo discursivo y a la representación no puede estar reñido con abordar los contextos políticos y económicos en los que opera. La revista pretende dar cabida a etnografías de contextos que han sido tradicionalmente olvidados, como las formas de alimentación en contextos rurales de soledad.

En este número se atiende en buena medida a todos estos *ethos* fundacionales de la publicación con los que pretende labrarse un camino. Conjuga investigaciones de autores de reconocido prestigio en el ámbito académico y cultural con autores incipientes; atiende a diferentes idiomas, como el inglés y el español, al tiempo que abre sus puertas a investigadores europeos, pero también asiáticos y americanos. Pero, ante todo, este segundo número de AFOCUN propicia un espacio para la expresión y reflexión multidisciplinar sobre la comida y la alimentación, abordando temas clásicos como son las maneras de comer indígenas con otros más novedosos como es la reflexión en torno a la “sostenibilidad cultural” de los sistemas alimentarios. Así, es un honor para esta revista comenzar el número con un texto del catedrático en antropología **Julián López García**, que es precisamente quien se propone ampliar el concepto de sostenibilidad alimentaria. El autor afirma que las definiciones actuales de sostenibilidad se basan en ideas sobre equilibrios ecológicos y corporales medibles, pero no tienen en cuenta la variable cultural. Lo que propone en este texto es precisamente una original exégesis en este sentido, la cual permita delinear algunas bases tentativas de lo que podríamos llamar “sostenibilidad cultural” de los sistemas alimentarios.

Nuestro viaje continuará en tierras mexicanas. Allí, **Erika María Méndez** nos acerca al consumo familiar que se sigue realizando de Taspuyujun, un pan de maíz nixtamalizado de orígenes ancestrales. A través del trabajo de campo etnográfico, la autora nos muestra como dicho “platillo” se encuentra alejado de los circuitos turísticos de la zona, para permanecer en la intimidad de los hogares, elaborado aún por mujeres cuyos conocimientos perviven en una oralidad usada como forma de resistencia de su propia identidad.

Desde tierras mexicanas este número de AFOCUN nos transporta a Filipinas, donde **José René Sansait** nos aproxima a los usos y costumbres alimentarias de los Ati, un grupo indígena de la provincia de Guimaras. El autor describe las estrategias de obtención de alimentos que se muestran, como ocurría en el caso anterior, como una forma de lucha por su propia identidad cultural. Un mecanismo integrado de resiliencia a través del cual son capaces de transmitir y reforzar la tradición y la cultura aprendidas. En el trasfondo, el autor utiliza los modos y formas de alimentación Ati para denunciar hasta qué punto se están descuidando los derechos indígenas, así como para subrayar la necesidad de políticas públicas de protección de su identidad cultural tradicional.

De vuelta a Europa, **Joana Lucas** nos propone un trabajo entorno a la gourmetización culinaria. Tomando como base el caso de estudio de la caballa en Portugal, se analiza el proceso de revitalización y resignificación de la misma, inicialmente puesto en práctica por renombrados chefs portugueses. No obstante, aunque el mismo tuvo un crecimiento incipiente en el contexto de la crisis económica vivida por Portugal en los primeros años de este siglo, la autora acabará demostrando como este fue un fenómeno de carácter meramente transitorio.

Por último, de vuelta a España, **Elena Espeitx** aborda los discursos contemporáneos sobre producción y distribución alimentaria, centrándose en las estrategias de patrimonialización de ciertos productos. La autora se pregunta hasta qué punto este tipo de alimentos pueden suponer una alternativa a la producción industrial y agroindustria. Las conclusiones, poco halagüeñas, apuntan a que en realidad no son tal alternativa en la alimentación cotidiana, no solo por ocupar un nicho demasiado pequeño de mercado, sino por la baja competitividad en cuanto a precios y distribución que presentan, destinados demasiado a menudo en exclusiva a circuitos turísticos y turistificados.

From the periphery: publishing an anthropology of food without perishing

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN) was sponsored by the *International Commission on Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF) with the firm commitment of a small Spanish university – the University of Extremadura – to what can be seen as an affirmation of its counter-current spirit. It is born in some way in the subalternity, located on the periphery of the great centers of knowledge dissemination, alien to the flows of exchange of broad academic capital. And it also did so with the aim of clarifying the category of *Open Access* (OA), offering researchers a space to disseminate their findings free of charge and without restriction of any kind.

The imaginary around the open concept would have been aligned with this type of approach since the first issues of the *Journal des Sçavans* and the *Philosophical Transactions of the Royal Society of London* were launched in 1665, in France and England respectively. At that time, the principles of scientific priority and peer review were established. Scientific communication was radically transformed, which meant the end of correspondence through letters, which had "become too much for one man" (de Solla, 1963). Together with the meetings of scientific societies, the new generation of recorded and systematically accessible knowledge was opened up (Zuckerman & Merton, 1971). In the last fifteen years we have witnessed a series of processes that have shaped academic publishing as an industry, a process of change perhaps as impactful as that one was and with consequences that are still in the process of being interpreted. Since the 2010s, more than half of all peer-reviewed journal articles have been published by a few for-profit companies that control the majority of academic publications and contribute to an oligopolistic market structure (Larivière, Haustein, & Mongeon, 2015). The *Budapest Open Access Initiative* (BOAI, 2002), in one of the most well-known definitions, describes it as the scientific literature that is publicly available online, without restrictions, free of charge and most copyright and license restrictions, and available for reuse. There are currently dozens of models for this type of open publication (Willinsky, 2006) and it is common for researchers to choose between *Golden*, *Green* or hybrid models (Ève, 2014) to which Bronze has recently been added. A particular form of Golden publication is journals that offer to publish without publication costs (APC) - *Diamond*- for authors, but which are paid for by organizations such as universities, national funding agencies or scientific societies (Bosman et al, 2021).

It is not just any industry. Piowar et al. (2018) calculated that between 3.2% and 14.3% of academic articles published between 2009 and 2015 were published in Golden journals, and the trend has been upward since then. In their analysis of the big five commercial publishers (Elsevier, Sage, Springer Nature, Taylor & Francis and Wiley) between 2015 and 2018, they estimated that authors paid \$1.06 billion in publishing fees in those years. The OA paradigm seems to construct contemporary hegemonic discourses but does not seem to be entirely free. Scientific publishing has boosted an entire industry - that of *publish or perish* - that publishes balance sheets such as those of the publisher Elsevier, which in 2022 had a profit margin of 37.8%, impossible figures for most companies. Scientists have normalized forms of exploitation hidden behind the evaluation processes that have such an impact on their careers: paying to publish, paying to read the work published by other colleagues, working in *peer review* processes for free. The close experience and narratives of young researchers include stories of insufficient salaries that are destined to pay for increasingly exorbitant publication costs, which sometimes exceed 3000 euros/dollars. Although they are much rarer in the context of anthropology programs, many doctoral students are instructed at the beginning of their research project with the need to obtain funds for publication or, failing that, to put them out of their own pocket.

Archives on Food, Culture and Nutrition is a completely free *Open Access* journal that relies on collaborative efforts to ensure the sustainability of the project. This includes researchers of recognized prestige who agree to submit papers to a journal even outside the impact indexes. But also the objective of building a space for scientific debate in which younger researchers participate, who find a space to publish quality works that can be improved with reviews carried out by more senior and more experienced researchers.

The necessary evaluation of the scientific production of the researchers has led to a catastrophic process in which the numbers were chosen to construct the story, a fact that is now contested and under review. Researchers are concerned with publishing their work in the journal with the highest position in rankings that many of them do not understand and in which this journal is not found today. Subalternity and the countercurrent position is also a political act of affirmation in favor of the quality of the work and not so much where it is published, a position defended by this journal and its entire editorial committee. Debates in anthropology about *Open Access* include the discussion of the scope of what is open, its advantages and disadvantages, and how to make it sustainable. Anthropology has embraced the idea that open proposals should be framed within the collaborative

practices of writing and conversation typical of the discipline, with contributions that have underlined the ethical scope of these choices.

ICAF, both in the proposals of its scientific meetings and those that guide the *publication ethos* of this journal, has opted for the small and the subaltern – meetings of 40-45 researchers in locations that are often rural and far from the most populated urban centers – but without renouncing the quality that emerges from leisurely debates. The discipline – and of course this journal – must contribute to a process of circulation of objects of knowledge that is real in its open condition. Small and subaltern are not antonyms, it is worth emphasizing, of the quality and the necessary. As Michael Carrithers (2005: 434) stated, anthropology has been driven by the ineluctable feeling that "anyone could have been another", a discourse and a form of knowledge that is formed "from the root by the subjunctive mood". From this point of view, the journal was born with the idea of accommodating essays that would open new epistemological debates and renewed analyses of food practices and representations. The journal is also open to alternative forms of ethnographic representation. The commitment to linguistic diversity may not be the best way to progress in impact indexes, but for the editorial committee it is a way of assuming the value of what is published beyond the hegemony of English. Publishing in Spanish or Portuguese also helps to make it easier for voices from the periphery to be read and quoted, without incurring translation costs. Recent research (Amano et al, 2023) has shown that the rejection of scientific articles due to language-related failures is 2.6 times higher in non-English speakers or that a person whose native language is not English spends up to 94% more time preparing dissemination papers, with the cost to the careers of these researchers, but also to science in terms of invisible work. In this way, researchers from the so-called *Global South* find a space that is facilitated and unrelated to these publication costs, in line with the registration costs of ICAF congresses: free for members and a symbolic fee for non-members.

The assumption of subalternity as a political *ethos* also refers to the delimitation of the objects of study that can be addressed in this publication. Firstly, because of a firm commitment to interdisciplinarity – joint work by anthropologists with other social scientists but also with another research profile such as software engineers or architects, to name a few of the works received in these months. The journal is open to publications that address the food issue from different perspectives. But also because of the firm commitment to offer a space for contexts of subalternity that have not been addressed with due attention. In this sense, analyses of food representations,

the capacity of food and food practices to create identity processes, the processes of patrimonialization of food or the relationships between food and tourism are contemporary everyday objects in the anthropology of food. The emotional analysis of objects or updated analysis of food in ritual processes also require space, but we must also pay attention to the forms of distinction that operate in food contexts based on the visibility of inequality or forms of exploitation, such as those that appear in the kitchens of many restaurants. We know a lot about the impact of online reviews on consumer habits and not so much about the working conditions of the restaurant industry. Paying attention to the symbolic, the discursive and the representation cannot be at odds with addressing the political and economic contexts in which it operates. The journal aims to accommodate ethnographies of contexts that have been traditionally forgotten, such as forms of food in rural contexts of solitude.

This issue largely addresses all these foundational *ethos* of the publication with which it intends to carve out a path. It combines research by authors of recognized prestige in the academic and cultural fields with incipient authors; It caters to different languages, such as English and Spanish, while opening its doors to European, but also Asian and American researchers. But, above all, this second issue of AFOCUN provides a space for multidisciplinary expression and reflection on food and nutrition, addressing classic topics such as indigenous ways of eating with other more innovative ones such as reflection on the "cultural sustainability" of food systems. Thus, it is an honour for this journal to begin the issue with a text by the professor of anthropology **Julián López García**, who is precisely the one who proposes to expand the concept of food sustainability. The author states that current definitions of sustainability are based on ideas about measurable ecological and body balances, but do not take into account the cultural variable. What he proposes in this text is precisely an original exegesis in this sense, which allows us to outline some tentative bases of what we could call the "cultural sustainability" of food systems.

Our journey will continue in Mexican lands. There, **Erika María Méndez** brings us closer to the family consumption that continues to be made of Taspuyujun, a nixtamalized cornbread of ancestral origins. Through ethnographic fieldwork, the author shows us how this "dish" is far from the tourist circuits of the area, to remain in the intimacy of homes, still made by women whose knowledge survives in an orality used as a form of resistance to their own identity.

From Mexican lands, this issue of AFOCUN takes us to the Philippines, where **José René Sansait** brings us closer to the uses and food customs of the Ati, an indigenous group from the province of Guimaras. The author describes the strategies for obtaining food that are shown, as in the previous case, as a form of struggle for their own cultural identity. An integrated resilience mechanism through which they are able to transmit and reinforce the tradition and culture learned. In the background, the author uses the Ati ways and forms of food to denounce the extent to which indigenous rights are being neglected, as well as to underline the need for public policies to protect their traditional cultural identity.

Back in Europe, **Joana Lucas** proposes a work around culinary gourmetization. Based on the case study of mackerel in Portugal, the process of revitalization and resignification of the mackerel, initially put into practice by renowned Portuguese chefs, is analyzed. However, although it had an incipient growth in the context of the economic crisis experienced by Portugal in the early years of this century, the author will end up demonstrating how this was a phenomenon of a merely transitory nature.

Finally, back in Spain, **Elena Espeitx** addresses contemporary discourses on food production and distribution, focusing on the strategies for the patrimonialization of certain products. The author wonders to what extent this type of food can be an alternative to industrial production and agribusiness. The conclusions, which are not very promising, suggest that in reality they are not such an alternative in everyday food, not only because they occupy too small a niche in the market, but also because of the low competitiveness in terms of prices and distribution that they present, too often destined exclusively to tourist and touristy circuits.

Da periferia: publicar uma antropologia da alimentação sem perecer

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN) foi patrocinado pela *Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação e Nutrição* (ICAF) com o firme compromisso de uma pequena universidade espanhola – a Universidade da Extremadura – para o que pode ser visto como uma afirmação do seu espírito contra-corrente. Nasce de alguma forma na subalternidade, localizada na periferia dos grandes centros de difusão do conhecimento, alheia aos fluxos de troca de amplo capital acadêmico. E fê-lo também com o objetivo de clarificar a categoria de *Acesso Aberto* (AO), oferecendo aos investigadores um espaço para divulgarem as suas descobertas de forma gratuita e sem qualquer tipo de restrição.

O imaginário em torno do conceito aberto teria sido alinhado com esse tipo de abordagem desde que os primeiros números do *Journal des Sçavans* e das *Philosophical Transactions of the Royal Society of London* foram lançados em 1665, na França e na Inglaterra, respectivamente. Nessa altura, foram estabelecidos os princípios da prioridade científica e da revisão pelos pares. A comunicação científica foi radicalmente transformada, o que significou o fim da correspondência através das cartas, que "se tornaram demais para um só homem" (de Solla, 1963). Juntamente com as reuniões das sociedades científicas, abriu-se a nova geração de conhecimento registrado e sistematicamente acessível (Zuckerman & Merton, 1971). Nos últimos quinze anos assistimos a uma série de processos que moldaram a publicação acadêmica como indústria, um processo de mudança talvez tão impactante como aquele que foi e com consequências que ainda estão em processo de interpretação. Desde a década de 2010, mais da metade de todos os artigos de revistas revisadas por pares foram publicados por algumas empresas com fins lucrativos que controlam a maioria das publicações acadêmicas e contribuem para uma estrutura de mercado oligopolista (Larivière, Haustein, & Mongeon, 2015). A *Budapest Open Access Initiative* (BOAI, 2002), numa das definições mais conhecidas, descreve-a como a literatura científica que está disponível publicamente em linha, sem restrições, gratuitamente e com a maioria das restrições de direitos de autor e licenças, e disponível para reutilização. Existem atualmente dezenas de modelos para este tipo de publicação aberta (Willinsky, 2006) e é comum que os investigadores escolham entre modelos *Golden*, *Green* ou híbridos (Eve, 2014) aos quais o Bronze foi recentemente adicionado. Uma forma particular de publicação dourada são as revistas que oferecem a publicação sem custos de publicação (APC) - *Diamante* - para

autores, mas que são pagas por organizações como universidades, agências nacionais de financiamento ou sociedades científicas (Bosman et al, 2021).

Não é uma indústria qualquer. (2018) calcularam que entre 3,2% e 14,3% dos artigos acadêmicos publicados entre 2009 e 2015 foram publicados em revistas Golden e a tendência tem sido de alta desde então. Em sua análise das cinco grandes editoras comerciais (Elsevier, Sage, Springer Nature, Taylor e Francis e Wiley) entre 2015 e 2018, eles estimaram que os autores pagaram US\$ 1,06 bilhão em taxas de publicação nesses anos. O paradigma da OA parece construir discursos hegemônicos contemporâneos, mas não parece ser inteiramente livre. A publicação científica impulsionou toda uma indústria - a de *publicar ou perecer* - que publica balanços como os da editora Elsevier, que em 2022 teve uma margem de lucro de 37,8%, números impossíveis para a maioria das empresas. Os cientistas normalizaram formas de exploração escondidas por detrás dos processos de avaliação que têm tanto impacto nas suas carreiras: pagar para publicar, pagar para ler o trabalho publicado por outros colegas, trabalhar em processos de *revisão por pares* gratuitamente. A experiência próxima e as narrativas de jovens investigadores incluem histórias de salários insuficientes que estão destinados a pagar custos de publicação cada vez mais exorbitantes, que por vezes ultrapassam os 3000 euros/dólares. Embora sejam muito mais raros no contexto dos programas de antropologia, muitos doutorandos são instruídos no início de seu projeto de pesquisa com a necessidade de obter fundos para publicação ou, na falta disso, colocá-los do próprio bolso.

Archives on Food, Culture and Nutrition é uma revista de *acesso aberto* totalmente gratuita que conta com esforços colaborativos para garantir a sustentabilidade do projeto. Isso inclui pesquisadores de reconhecido prestígio que concordam em submeter artigos a uma revista mesmo fora dos índices de impacto. Mas também o objetivo de construir um espaço de debate científico em que participem investigadores mais jovens, que encontrem um espaço para publicar trabalhos de qualidade que possam ser melhorados com revisões realizadas por investigadores mais seniores e mais experientes.

A necessária avaliação da produção científica dos pesquisadores levou a um processo catastrófico em que os números foram escolhidos para construir a história, fato que agora é contestado e está sob revisão. Os investigadores preocupam-se em publicar o seu trabalho na revista com a posição mais elevada em rankings que muitos deles não compreendem e nos quais esta revista não se encontra hoje. A subalternidade e a posição contracorrente é também um ato político de afirmação a favor da qualidade do trabalho e não tanto do local

onde é publicado, posição defendida por esta revista e por toda a sua comissão editorial. Os debates em antropologia sobre *Acesso Aberto* incluem a discussão sobre o alcance do que é aberto, suas vantagens e desvantagens, e como torná-lo sustentável. A antropologia abraçou a ideia de que as propostas abertas devem ser enquadradas dentro das práticas colaborativas de escrita e conversação típicas da disciplina, com contribuições que têm sublinhado o alcance ético dessas escolhas.

O ICAF, tanto nas propostas dos seus encontros científicos como naqueles que orientam o *ethos de publicação* desta revista, tem optado pelo pequeno e pelo subalterno – encontros de 40-45 investigadores em locais muitas vezes rurais e afastados dos centros urbanos mais populosos – mas sem renunciar à qualidade que emerge dos debates descontraídos. A disciplina – e, claro, esta revista – deve contribuir para um processo de circulação de objetos de conhecimento que seja real em sua condição aberta. Pequenos e subalternos não são antônimos, vale ressaltar, da qualidade e do necessário. Como afirmou Michael Carrithers (2005: 434), a antropologia tem sido impulsionada pelo sentimento inelutável de que "qualquer um poderia ter sido outro", um discurso e uma forma de conhecimento que se forma "desde a raiz pelo humor subjuntivo". Deste ponto de vista, a revista nasceu com a ideia de acomodar ensaios que abrissem novos debates epistemológicos e análises renovadas das práticas e representações alimentares. A revista também está aberta a formas alternativas de representação etnográfica. O compromisso com a diversidade linguística pode não ser a melhor forma de progredir nos índices de impacto, mas para o comitê editorial é uma forma de assumir o valor do que é publicado para além da hegemonia do inglês. A publicação em espanhol ou português também ajuda a facilitar a leitura e a citação de vozes da periferia, sem incorrer em custos de tradução. Pesquisas recentes (Amano et al, 2023) mostraram que a rejeição de artigos científicos devido a falhas relacionadas à língua é 2,6 vezes maior em falantes não ingleses ou que uma pessoa cuja língua nativa não é o inglês gasta até 94% mais tempo preparando artigos de divulgação, com o custo para as carreiras destes investigadores, mas também para a ciência em termos de trabalho invisível. Desta forma, os investigadores do chamado *Sul Global* encontram um espaço facilitado e alheio a estes custos de publicação, em linha com os custos de inscrição nos congressos do ICAF: gratuito para membros e uma taxa simbólica para não membros.

A assunção da subalternidade como *ethos* político remete também para a delimitação dos objetos de estudo que podem ser abordados nesta publicação. Em primeiro lugar, por um firme compromisso com a interdisciplinaridade – trabalho conjunto de antropólogos com outros

cientistas sociais, mas também com outro perfil de investigação, como engenheiros de software ou arquitetos, para citar alguns dos trabalhos recebidos nestes meses. A revista está aberta a publicações que abordem a questão alimentar a partir de diferentes perspectivas. Mas também pelo firme compromisso de oferecer um espaço para contextos de subalternidade que não têm sido abordados com a devida atenção. Nesse sentido, as análises das representações alimentares, da capacidade da alimentação e das práticas alimentares de criar processos identitários, dos processos de patrimonialização da comida ou das relações entre alimentação e turismo são objetos cotidianos contemporâneos na antropologia da alimentação. A análise emocional dos objetos ou a análise atualizada dos alimentos em processos rituais também requerem espaço, mas também devemos prestar atenção às formas de distinção que operam em contextos alimentares baseadas na visibilidade da desigualdade ou de formas de exploração, como as que aparecem nas cozinhas de muitos restaurantes. Sabemos muito sobre o impacto das avaliações online nos hábitos dos consumidores e não tanto sobre as condições de trabalho da indústria da restauração. Prestar atenção ao simbólico, ao discursivo e à representação não pode estar em desacordo com a abordagem dos contextos políticos e econômicos em que opera. A revista pretende acomodar etnografias de contextos tradicionalmente esquecidos, como as formas de alimentação em contextos rurais de solidão.

Este número aborda em grande parte todos estes *ethos* fundacionais da publicação com a qual pretende traçar um caminho. Combina pesquisas de autores de reconhecido prestígio no campo acadêmico e cultural com autores incipientes; Atende a diferentes idiomas, como inglês e espanhol, ao mesmo tempo em que abre suas portas para pesquisadores europeus, mas também asiáticos e americanos. Mas, acima de tudo, este segundo número da AFOCUN proporciona um espaço de expressão multidisciplinar e reflexão sobre alimentação e nutrição, abordando temas clássicos como as formas indígenas de comer com outros mais inovadores, como a reflexão sobre a "sustentabilidade cultural" dos sistemas alimentares. Assim, é uma honra para esta revista iniciar o número com um texto do professor de antropologia **Julián López García**, que é precisamente quem propõe expandir o conceito de sustentabilidade alimentar. O autor afirma que as definições atuais de sustentabilidade são baseadas em ideias sobre equilíbrios ecológicos e corporais mensuráveis, mas não levam em conta a variável cultural. O que ele propõe neste texto é precisamente uma exegese original nesse sentido, que nos permite esboçar algumas bases provisórias do que poderíamos chamar de "sustentabilidade cultural" dos sistemas alimentares.

Nossa jornada continuará em terras mexicanas. Aí, **Erika María Méndez** aproxima-nos do consumo familiar que continua a ser feito de Taspuyujun, um pão de milho nixtamalizado de origens ancestrais. Através de um trabalho de campo etnográfico, a autora mostra-nos como este "prato" está longe dos circuitos turísticos da zona, para permanecer na intimidade dos lares, ainda feitos por mulheres cujos saberes sobrevivem numa oralidade utilizada como forma de resistência à sua própria identidade.

De terras mexicanas, esta edição da AFOCUN leva-nos às Filipinas, onde **José René Sansait** nos aproxima dos usos e costumes alimentares dos Ati, um grupo indígena da província de Guimarães. A autora descreve as estratégias de obtenção de alimentos que se mostram, como no caso anterior, como uma forma de luta pela própria identidade cultural. Um mecanismo integrado de resiliência através do qual são capazes de transmitir e reforçar a tradição e a cultura aprendidas. No pano de fundo, o autor utiliza os modos e formas de alimentação Ati para denunciar o quanto os direitos indígenas estão sendo negligenciados, bem como para sublinhar a necessidade de políticas públicas para proteger sua identidade cultural tradicional.

De regresso à Europa, **Joana Lucas** propõe um trabalho em torno da gourmetização culinária. Com base no estudo de caso da cavala em Portugal, analisa-se o processo de revitalização e ressignificação da cavala, inicialmente posto em prática por conceituados chefs portugueses. No entanto, embora tenha tido um crescimento incipiente no contexto da crise económica vivida por Portugal nos primeiros anos deste século, o autor acabará por demonstrar como se tratou de um fenómeno de natureza meramente transitória.

Finalmente, de volta à Espanha, **Elena Espeitx** aborda discursos contemporâneos sobre produção e distribuição de alimentos, enfocando as estratégias para a patrimonialização de certos produtos. O autor questiona em que medida esse tipo de alimento pode ser uma alternativa à produção industrial e ao agronegócio. As conclusões, pouco promissoras, sugerem que, na realidade, não são uma alternativa na alimentação quotidiana, não só por ocuparem um nicho de mercado demasiado pequeno, mas também pela baixa competitividade em termos de preços e distribuição que apresentam, muitas vezes exclusivamente destinados a circuitos turísticos e turísticos.

Referencias bibliográficas / Bibliographical references / Referências bibliográficas

- Amano T, Ramírez-Castañeda V, Berdejo-Espinola V, Borokini I, Chowdhury S, Golivets M, et al. (2023) The manifold costs of being a non-native English speaker in science. *PLoS Biol* 21(7): e3002184.
<https://doi.org/10.1371/journal.pbio.3002184>
- BOAI. (2002). *Read the open access initiative*.
<https://www.budapestopenaccessinitiative.org/read>
- de Solla Price DJ. *Little Science, Big Science*. New York: Columbia University Press; 1963.
- Bosman, J., Frantsvåg, J. E., Kramer, B., Langlais, P.-C., & Proudman, V. (2021). OA diamond journals study. Part 1: Findings. Zenodo.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.4558704>
- Carrithers, Michael. (2005). "Anthropology as a Moral Science of Possibilities." *Current Anthropology* 46, no. 3: 433–56.
- Eve, M. P. (2014). *Open access and the humanities: Contexts, controversies and the future*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9781316161012>
- Larivière V, Haustein S, Mongeon P (2015) The Oligopoly of Academic Publishers in the Digital Era. *PLoS ONE* 10(6): e0127502.
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0127502>
- Piwowar H, Priem J, Larivière V, Alperin JP, Matthias L, Norlander B, Farley A, West J, Haustein S. 2018. The state of OA: a large-scale analysis of the prevalence and impact of Open Access articles. *PeerJ* 6:e4375 <https://doi.org/10.7717/peerj.4375>
- Willinsky, J. (2006). *The access principle: The case for open access to research and scholarship*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Zuckerman, H., & Merton, R. K. (1971). "Patterns of evaluation in science: Institutionalisation, structure and functions of the referee system". *Minerva*, 9(1), 66-100,



COMIDAS COMPLEJAS: UNA APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD CULTURAL ALIMENTARIA

COMPLEX MEALS: AN APPROACH TO CULTURAL FOOD SUSTAINABILITY

REFEIÇÕES COMPLEXAS: UMA ABORDAGEM À SUSTENTABILIDADE ALIMENTAR CULTURAL

LÓPEZ GARCÍA, J.
Universidad Nacional de Educación a Distancia
jlopezg@fsod.uned.es
Orcid: 0000-0002-0534-6655

Recibido: 16/08/2024

Aceptado: 22/08/2024

RESUMEN

Este artículo tiene el objetivo de ampliar el concepto de sostenibilidad alimentaria. Las definiciones actuales se basan en ideas sobre equilibrios ecológicos y corporales medibles, que permiten objetivar la salud del planeta tierra o del cuerpo humano, universalmente considerado. Pero no tienen en cuenta la variable cultural. Y puesto que la cultura, en esencia arbitraria, tiene mucho que ver en los procesos de producción, elaboración y consumo de comidas, es necesario tomarla en cuenta para una conceptualización integral de sostenibilidad alimentaria. Así, habrá que atender a cuestiones que pueden hacer insostenibles culturalmente los sistemas alimentarios como la cercanía de los procesos, el imperativo de la comensalidad y la necesidad de compartir, la capacidad de para marcar diferencias o la necesidad de apoyo en relatos míticos, políticos, alegóricos, pedagógicos o humorísticos.

Palabras clave: Sostenibilidad alimentaria, cultura, comida, comensalidad, invitación.

ABSTRACT

This article aims to expand the concept of food sustainability. Current definitions are based on ideas about measurable ecological and bodily balances, which allow for the objectification of the health of the planet Earth or the human body, universally considered. However, they do not take into account the cultural variable. Since culture, being essentially arbitrary, plays a significant role in the processes of production, preparation, and consumption of food, it is necessary to consider it for a comprehensive conceptualization of food sustainability. Therefore, it is important to address issues that can make food systems culturally unsustainable, such as the proximity of processes, the imperative of communal eating and the need to share, the ability to mark differences, or the need for support in mythical, political, allegorical, pedagogical, or humorous narratives.

Keywords: Food sustainability, culture, food, foodiness, invitation.

SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA BIOLÓGICA Y CONTRAPUNTO CULTURAL

Cualquier definición del concepto de sostenibilidad alimentaria lleva a un consenso casi dogmático que bien reproduce la síntesis de síntesis generada por la inteligencia artificial: “La sostenibilidad alimentaria se refiere a la capacidad de los sistemas alimentarios para proporcionar alimentos seguros y nutritivos para todos de manera equitativa, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus necesidades. En un mundo donde la población sigue creciendo y los recursos naturales son finitos, la sostenibilidad alimentaria se ha convertido en un tema crucial para garantizar la seguridad alimentaria y la salud del planeta”¹.

En efecto, los conceptos fuertes en la definición son “seguridad alimentaria”, “bondad nutritiva”, “equidad distributiva” y “salud planetaria”. La insostenibilidad alimentaria bien puede entenderse en la siguiente reflexión de José Esquinas en cuyo reciente libro afirma que “El actual sistema agroalimentario mundial, que emite a la atmósfera más del 28% de los gases de efecto invernadero responsables del cambio climático, produce un 60% más de lo que la humanidad necesita para alimentarse, pero al mismo tiempo 800 millones de personas pasan hambre y unas 35.000 mueren cada día como consecuencia del hambre y la malnutrición” (2023: 26).

El concepto de sostenibilidad alimentaria, si bien se centra en el actor productor de alimentos, el planeta tierra, está lógicamente vinculado al ente receptor de los alimentos que es el cuerpo humano. De alguna manera planeta tierra como productor y cuerpo humano como receptor deben gravitar de manera equilibrada y mantener la armonía interna. En la formulación de la sostenibilidad alimentaria se adivina una lógica racional de relación equilibrada: una producción que permita que el planeta no se caliente, no se seque, no emita gases, no reciba plásticos, no integre tóxicos... y que al mismo tiempo permita que los cuerpos humanos, todos, obtengan la necesaria dosis de vitaminas, minerales, proteína, grasas, carbohidratos y agua en función de su sexo, su edad, su peso y otros factores físicos personales; sin que les pueda faltar ninguno de esos componentes, pero sin que sobren y se generen desperdicios que no se puedan reintegrar al sistema. Con el cuerpo humano la racionalidad médica ha ido sofisticando las mediciones que determinan si los niveles de esos nutrientes esenciales son normales o muestran algún desequilibrio. La misma metodología empleada para evaluar la salud y el equilibrio del cuerpo humano se emplea para medir la salud del planeta tierra, y así

¹ Respuesta de Chat GPT a la pregunta ¿qué es la sostenibilidad alimentaria? El 25 de mayo de 2024.

sabemos el máximo de toneladas de gases que se pueden emitir a la atmósfera o el máximo de determinados químicos que se pueden emplear por hectárea en una plantación o las décimas de grados de calentamiento global que son tolerables. Aunque las ideas de equilibrio, centrales en la formalización del concepto de sostenibilidad, tienen desarrollos teóricos recientes, lo cierto es que vienen apoyadas en teorías antiguas de equilibrio; por ejemplo, la teoría hipocrática en torno a los humores corporales, las teorías sobre los cuatro elementos (tierra, aire, agua y fuego) cuya presencia en la tierra y el equilibrio entre ellos permite la vida; o las teorías orientales sobre el ying y el yang. Y no solo teorizaciones antiguas: sin demasiada exégesis podemos encontrar un claro aire de familia en la hipótesis Gaia (Lovelock, 2024).

El equilibrio, del cuerpo y del planeta, y desde ese equilibrio la sostenibilidad alimentaria, ha implicado también fundamentar ideas en torno a los sistemas alimentarios: los movimientos de los productos y las sobras en el planeta -o en los pequeños territorios productivos-, igual que los movimientos de la comida en el cuerpo, deben ser circulares. Solo la circularidad evita el desperdicio, las sobras; solo la circularidad sistémica permite sostenibilidad y equilibrio. Quizá no hay mejor imagen de desequilibrio que visualizar montañas de residuos en el planeta o imaginar toneladas de gases de efecto invernadero en la atmósfera o los miles de millones de partículas tóxicas filtradas en el interior de la tierra creciendo de manera exponencial; o, en fin, el incremento significativo del color amarillo en mapas temáticos que reflejan la creciente desertificación del planeta. Las imágenes del desequilibrio corporal bien pueden ser metonimia del desequilibrio planetario: cuerpos gordos con decenas de kilos de más señalados y estigmatizados, cuerpos amputados consecuencia de exceso de azúcar, cuerpos extremadamente delgados como evidencia de carencias. En el fondo, las tesis sobre el equilibrio del planeta y del cuerpo son imputaciones a la idea de cambio: circularidad e inalterabilidad van lógicamente asociadas.

La conexión entre desequilibrio e insostenibilidad es evidente, de ahí que la noción y las ideologías relacionadas con la seguridad alimentaria tengan mucho que ver con estos principios de equilibrio. En fin, seguridad alimentaria, salud planetaria y salud corporal se han entendido como correlativas.

Sin embargo, la lógica que aguanta los conceptos de sostenibilidad alimentaria, equilibrio corporal, circularidad alimentaria, y otros afines, que se fija en ideas de cuerpo y planeta como materia, no tiene en cuenta un elemento perturbador que entra a formar parte de la ecuación. Ese elemento es la cultura. La alimentación humana tiene un punto de irracionalidad o, mejor

aún, de racionalidad emotiva de fondo cultural. Y la razón cultural no tiene que coincidir siempre y necesariamente con la razón biológica.

La antropóloga Ruth Benedict (1971) ha referido cómo las culturas eligen ciertos valores que se convierten en normas dentro de su contexto social. También eligen ciertas cosas, como alimentos, dentro de una gama más o menos amplia. Según Benedict, cada cultura tiene sus propias "imperativos" que guían el comportamiento de sus miembros y determinan lo que se considera aceptable o deseable. La elección es imperativa porque solo eligiendo es posible construir diferencias y, por tanto, identidades. La constitución de ese grupo que podemos llamar "nosotros" se basa, evidentemente, en elecciones diferentes a las de los otros. Y las elecciones no siguen la lógica de la búsqueda del equilibrio biológico; otra lógica, la lógica cultural, se impone o negocia con aquella.

Y además la situación se hace más compleja porque el dinamismo cultural lleva a que las elecciones de un momento dado no van a ser seguidas eternamente. La imagen del equilibrio y la sostenibilidad que, como he comentado, se aprecia en la circularidad ecológica y biológica universal, choca con la imagen de los sistemas locales culturales: estos son lineales, sin retorno; por más que toda cultura tenga apoyaturas congruentes en el pasado, siempre se proyecta hacia un futuro diferente. Es precisamente el imperativo de elección el que contraría la circularidad. Esta oposición básica entre los sistemas biológicos y ecológicos circulares frente a los sistemas culturales lineales resulta central para entender las dificultades de introducir la disrupción y la incertidumbre en un esquema general de sostenibilidad. Difícil porque implica dar sentido al oxímoron de la sostenibilidad de la incertidumbre.

Por eso resultan tan chocantes para el racionalismo biológico o médico experiencias culturales narradas por la etnografía que no caben en esos planteamientos. Veamos unos someros ejemplos con el único objeto de poner énfasis en la realidad de la discordancia entre racionalidades universales y locales.

Los pueblos lele y bushong estudiados por Mary Douglas (1987) son vecinos. Habitan en nichos ecológicos similares y tienen un pasado común, la lengua es común en un 80%; sin embargo, han desarrollado pautas económicas, productivas y alimentarias radicalmente diferentes. Los lele producen solo para la subsistencia, mientras que los bushong lo hacen para generar excedentes e intervenir en el comercio; la tecnología lele para la caza y la pesca es muy rudimentaria y en cambio la de los bushong es más compleja; los bushong emplearían mucho tiempo en la agricultura, mientras los lele lo

hacen a tiempo tasado... La dieta es tan diferente que parece mentira que sean vecinos y, digamos, parientes:

“La dieta busong contiene una alta cantidad de proteínas, comen una gran cantidad de carne y pescado. Los lele por su parte dan la impresión de estar siempre hambrientos, siempre soñando con comida, acostándose muchas veces en ayunas porque se les revuelve el estómago ante la idea de una cena de vegetales. Hablan mucho sobre el hambre y la ihiobe, una palabra intraducible aplicada a la falta de carne o pesado. Los bushong cultivan una mayor variedad de frutos y también cítricos y piñas, papayas, mangos, caña de azúcar y bananas, que son artículos raros o completamente ausentes en la economía lele”.

A pesar de esas carencias los lele están encantados con ser lele y no muestran ningún deseo de imitar o convertirse en bushong; por el contrario, se muestran orgullosos de su cultura y valoran un hecho diferencial cuantificable: ellos solo trabajan entre los 30 y los 55 años, mientras que los bushong lo hacen entre los 20 y los 60.

Cambiamos de escenario. Como es sabido, el potlach kwakiutl ha sido profusamente estudiado por la antropología. La organización política que sostiene el potlach está formada por diferentes jefes tribales establecidos en competencia a lo largo de su territorio. Una de las manifestaciones del abigarrado ritual consiste en que jefes de algunas demarcaciones invitan a otros a unas celebraciones con tal cantidad de comidas que conlleva diferentes formas de dispendio: vomitar para poder seguir comiendo o incluso, con frecuencia, destruir abundante comida porque ya no es posible comer más ni regalar más. Es cierto que se han dado explicaciones finalmente racionales de estos ritos, en el sentido de que funcionan como termostatos autorreguladores de pobreza riqueza entre pobladores y de abundancia y escasez entre territorios (por ejemplo, Harris, 2004). Sin desdeñar estas explicaciones, hay otras igualmente sugerentes y plausibles: el gusto de enorgullecerse de lo propio y avergonzar al vecino o el gusto estético en la exageración y el dispendio, como ha destacado Taussig analizando la obra de Bataille *La parte maldita, La noción de gasto*, cuyo epígrafe inicial es la frase de William Blake “la exuberancia es belleza” (Taussig: 2021, 327).

La exubernacia de la belleza de los jóvenes masa de Camerún ha sido estudiada por Igor de Garine (2010). Uno de los rituales centrales de la cultura de los masa es el llamado guru, en que sistemáticamente se engorda a algunos jóvenes que se convierten en expresión envidiable de la belleza masa. Lo llamativo para el racionalismo nutricional es que ese engorde especial en ese ritual se produce en los momentos de mayor escasez del ciclo anual, y es

entonces cuando el exceso de comidas que reciben unos implica necesariamente privar de recursos a la mayoría. Igor de Garine (2010) considera que esa supuesta irracionalidad adquiere sentido, puesto que aporta optimismo y felicidad en momentos de la vida susceptibles de pesimismo y tristeza ¿nutre comunitariamente la belleza y la felicidad? La encuesta etnográfica parece decir que sí.

Y, en fin, por aportar alguna práctica de los ahora llamados pueblos originarios, desconcertarte porque parece atender contra la salud global del planeta racionalmente considerada: los dowayos de Camerún “cada año provocan grandes incendios en el matorral para acelerar el crecimiento de hierba nueva. Estas conflagraciones tienen como consecuencia la muerte de numerosos animales jóvenes y un considerable riesgo para la vida humana” (Barley, 123). Entre los imperativos de selección de los que también hay alternativas que pueden fijar la preocupación en la globalidad de la tierra llamada así o nombrada como pacha mama o como se quiera, pero hay otros que optan por preocuparse por lo inmediatamente cercano. Es reduccionista y no se ajusta a la realidad afirmar que todos los llamados pueblos originarios tienen un pensamiento orientado a cuidar y respetar la tierra globalmente considerada... evidentemente según nociones occidentales y actuales de cuidado y respeto.

Cuando hace algunos años investigaba sobre los llamados “años del hambre” de posguerra en Ciudad Real (España), pregunté a un señor mayor que vivió siendo niño aquella situación. Me comentó que hubo un momento en el que su familia, pobre y sin recursos, no tenía nada para comer, no estaban en disposición de comprar alimentos y los productos silvestres que en otras ocasiones habían ayudado en la subsistencia en ese tiempo no estaban disponibles: no había verduras comestibles del campo, ni alimentos susceptibles de ser rebuscados; no se encontraban conejos, ni liebres, tampoco tórtolas ni palomas, ni perdices... la desolación era completa “¿no había nada para comer?”, insistí; “nada”, zanjó... Pero todavía quise hacer una pregunta más ¿y cigüeñas, no había cigüeñas?... “hombre sí, sí había cigüeñas, pero ¿quién se va a comer ese animal?”. Su respuesta fue la antesala de otros animales que desde cualquier aproximación racionalista eran buenos y necesarios para comer en momentos de necesidad absoluta, pero que el arbitrario cultural de aquel tiempo y de aquel lugar separaba del patrón de la verdadera comida. Así salieron otros pájaros que tampoco se comieron por su vínculo sagrado como la golondrina; por el contrario, razones inversas colocaban fuera del universo de lo comestible otras aves como la abubilla o la lechuza. El equilibrio y salud del cuerpo, el orden del cuerpo podríamos decir, implicaban

desequilibrio y desórdenes de tipo moral... y por eso no se comían... su consumo suponía cierta muerte cultural.

Son precisamente narrativas locales sobre las hambrunas, en las que hemos trabajado mucho en los últimos años, las que de manera mayormente contundente nos ponen frente a esa fuerza y preeminencia del arbitrario cultural en relación con la comida; frente a la razón de la sostenibilidad alimentaria entendida esta desde aproximaciones biológicas, la cultura alimentaria responde con elecciones que podrían ser vistas como lejanas a la sostenibilidad. Por referir un caso más de nuestra experiencia etnográfica. Cuando trabajábamos sobre la llamada hambruna de 2001 en el oriente de Guatemala, comprobamos que hubo proyectos de ayuda contra el hambre que llevaron paquetes de comida para combatir las carencias. Eran bolsas con contenido casi universal para combatir cualquier hambruna: algunos de los productos de esas bolsas generaron no solo rechazo sino malestar porque bajo el prisma cultural ch'orti' eran comida de animales. Meses después, cuando se determinó que la crisis alimentaria no era coyuntural sino estructural, se experimentó con producciones vegetales y animales que podrían llevar la seguridad alimentaria. Todos los datos objetivos que abogaban por la conveniencia de producir okra, o conejos o pelibueyes chocaron con inconveniencias instaladas en la cultura y que hablaban de sabores, formas, sonidos o imágenes desafectivas; también de moralidad inadecuada. El fracaso de muchas de esas experiencias pone el acento en que no hay una buena comida universal porque las mentes de las gentes que tienen hambre no ha construido el marco de la verdadera comida con los mismo ingredientes, de manera que las respuestas monocordes de occidente, independientemente del lugar, para acabar con el hambre, no son plenamente efectivas. La experiencia demuestra que la idea de que los cuerpos hambrientos son absolutamente iguales en todos los contextos y de que la comida saciadora del hambre es universal, está fuera de lugar. El cuerpo es materia y símbolo y la comida, igualmente, es para las sociedades humanas, materia y símbolo. La objetividad universal de la materia cuerpo y la materia comida debe negociar con la subjetividad de los símbolos si queremos fundamentar algo así como la sostenibilidad plena. Solamente se conseguiría este si se suman a los marcadores objetivos ("valor proteico x", "x calorías", etc.) otras adjetivaciones producto de la arbitrariedad y la subjetividad cultural ("recuerda la comida de la abuela", "está en los cuentos de mi pueblo", "me anima en la declaración amorosa", "sabe a fiesta" ...).

Por dibujar el panorama completo, hay que decir que la consideración del valor de la cultura en las elecciones y rechazos de alimentos se tuvo

presente en las formalizaciones del concepto de soberanía alimentaria que rebasaba el de seguridad alimentaria. El concepto surgió a finales del s. XX impulsado por Vía Campesina y destacó la autonomía de los pueblos, su derecho también a definir e implementar sus políticas agrícolas y alimentarias, favoreciendo producciones locales. De ahí que se asocie el concepto de soberanía alimentaria con siembras y ganaderías pequeñas y sostenibles, con agricultura familiar y con intercambios circulares y mercados locales. En su definición más avanzada, producida en la llamada Declaración de Nyéléni, se dice que “la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo”². Efectivamente, el hecho de que entre en la definición la idea de “culturalmente adecuados” la hace mayormente abarcativa, pero no hay manera de entrar en el asunto más complejo: la resolución de conflictos entre sostenibilidad ecológica y el valor nutritivo con la adecuación cultural.

El deseo de dar pasos para intentar desentrañar esa complejidad anima el fondo de este artículo: delinear algunas bases de lo que podríamos llamar sostenibilidad cultural de los sistemas alimentarios. Sabemos bien que esa sostenibilidad es necesaria frente a las formas mayormente presentes y fuertes de colonización y globalización culinaria. La globalización culinaria con frecuencia se promueve desde la desalmada acción capitalista, pero a veces también se hace posible desde los parámetros bienintencionados de la salud y el equilibrio global de cuerpo y planeta. Por eso puede ser útil que pongamos a dialogar y que entren en convergencia los delineadores de la sostenibilidad alimentaria tal como los conocemos, con las bases que sugiero precisen ser contemplados para la sostenibilidad cultural alimentaria. La base es clara: una alimentación alejada de la emotividad no puede ser sostenible.

ALGUNAS CONSIDERACIONES PARA LA SOSTENIBILIDAD DE LAS CULTURAS ALIMENTARIAS

Aunque habrá que hacer una sistematización mayormente detallada y sofisticada, las páginas siguientes pretenden poner énfasis en algunos principios a tener en cuenta para la sostenibilidad cultural de los sistemas alimentarios. He sugerido en otro lugar un listado amplio de criterios³, pero aquí

² <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-es.pdf>

³ La lista de criterios se presentó en la conferencia “Más allá de la seguridad y la soberanía alimentaria: cultura y emociones en la cocina y la comida” (Cursos de verano UNED 2024: Hacia la sostenibilidad alimentaria. Diez años de la cátedra UNESCO UNED-TRIPTOLEMO. 24 de junio de

me voy a referir a dos de esos principios en los que el diálogo entre la formulación genérica de sostenibilidad alimentaria y la sostenibilidad cultural es más fácil: la necesaria cercanía topográfica y simbólica de los sistemas alimentarios -lo que implica el conocimiento de los actores y la necesaria orientación de los sistemas alimentarios en favor de la convergencia- y la integración comunitaria.

La cercanía y el conocimiento de los actores implicados en los procesos alimentarios

El feliz acrónimo de OCNI (Objeto Comestible No Identificado), inventado por Fischler (1995), nos presenta una fotografía fija que hace referencia, de una manera general, a lo que estamos comiendo y la manera de comer en la modernidad occidental, especialmente entre los más jóvenes: productos y procesos culinarios no identificados y no identificables. Como estableció Goody (1995), el sistema alimentario se compone de cinco elementos: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación. En el lapso de apenas 200 años hemos perdido en occidente (y el problema se extiende a otras latitudes) el conocimiento y control de esos procesos, hasta el punto de que la globalidad culinaria contribuye al adelgazamiento cultural y, por ende, a la pérdida de identidad.

En la siguiente tabla resumo el proceso de alienación en relación con los procesos culinarios en occidente en ese intervalo de en torno a 200 años. Refiero de manera impresionista⁴ la lejanía o cercanía a alimentos, comidas y sobras en los procesos de producción, distribución, preparación, consumo y eliminación en cuatro momentos que llamo sociedades preindustriales (anteriores al s. XIX), sociedades generadas por la primera industrialización (a partir de la segunda mitad del siglo XIX), sociedades generadas por la segunda industrialización (a partir del primer tercio del s. XX) y sociedades de la era de internet (las sociedades que viven cotidianamente con esa tecnología desde comienzos del s. XXI)⁵, destacando si los agentes implicados en esos procesos son conocidos o desconocidos, lejanos o cercanos, al sujeto que come.

2024) donde refería que además de esos dos criterios fundamentales habría que considerar otros como: la necesidad de ser diferenciadores, la necesidad de que los sistemas alimentarios tengan relato en la tradición oral o en los relatos escritos (no solo recetarios sino también narrativas populares), la necesidad de que sea compatible con las ideologías morales o religiosas y, en fin, la conveniencia de que sea versátil para adaptarse a situaciones sociales o ecológicas cambiantes.

⁴ Para entrar en detalles sobre el cambio ver por ejemplo Gracia (1997) y Goody (1995).

⁵ Las marcas temporales que determino no pretendo ser precisas sino más bien orientar en el desarrollo de las ideas que acompañan esas delimitaciones.

	SOCIEDADES PREINDUSTRIALES	SOCIEDADES 1ª INDUSTRIALIZACIÓN	SOCIEDADES 2ª INDUSTRIALIZACIÓN	SOCIEDADES EN LA ERA DE INTERNET
PRODUCCIÓN	CONOCIDOS	DESCONOCIDOS	DESCONOCIDOS	DESCONOCIDOS
DISTRIBUCIÓN	CONOCIDOS	CONOCIDOS/ DES- CONOCIDOS	DESCONOCIDOS	DESCONOCIDOS
PREPARACIÓN	CONOCIDOS	CONOCIDOS	CONOCIDOS/ DES- CONOCIDOS	DESCONOCIDOS
CONSUMO	CONOCIDOS	CONOCIDOS	CONOCIDOS	CONOCIDOS/ DESCONOCIDOS
ELIMINACIÓN	CONOCIDOS	CONOCIDOS	MENOS CONOCIDOS	DESCONOCIDOS

Tabla. Elaboración y creación propia.

En el pasado más lejano de ese cuadro, en las sociedades preindustriales, los productores de alimentos eran conocidos, se sabían los nombres de los labradores y hortelanos que ponían vegetales a nuestra disposición, teníamos relatos de la vida social de las parcelas agrícolas de nuestro entorno; el conocimiento de los colores de la tierra era conocido igual que los humedales que la atravesaban y eso llevaba a fundamentar relatos expertos del valor diferencial de la tierra (“ese pedazo del Altozano, es el mejor”, “el olivar de Los Ardales da un aceite como no hay otro”...), conocíamos matices del dulzor de las frutas traídas de aquí o de allá, las carnes venían de nuestros corrales de modo que los territorios donde picoteaban nuestras gallinas estaban grabados en nuestra retina, o llegaban de granjas cercanas o de montes cercanos cuyos secretos eran sabidos; por saber, conocíamos lo que comían los animales que nos íbamos a comer. Podíamos llegar a conocer por nombre a las cabras o las ovejas o las vacas cuya leche y cuyo queso nos alimentaba.

Igualmente eran familiares los distribuidores, los tenderos o mayormente las tenderas a quien acudíamos a adquirir productos que no nos llegaban directamente del productor. Esas tenderas, como digo, eran familiares y recomendaban sobre bondades o fallas de productos que llegaban a la tienda (“ hoy no compres esto que no está como a tu familia le gusta... espérate que va a venir tal día” o “llévate estos tomates que son de la huerta de Fafano”).

Las tiendas eran más que tiendas casas (“vete a casa de Angelita a por media docena de huevos”) y eso, aunque había ejemplos contrarios a la norma, difuminaban la idea de negocio por encima de todo. La confianza que generaban la continuidad temporal de la tienda implicaba que el engaño debía descartarse en la transacción, pues estaba comprometido no solo el pequeño negocio sino también la comunidad.

Los que preparaban los alimentos que nos íbamos a llevar a la boca eran igualmente conocidos: manos familiares de la madre o de la abuela. La preparación no remitía entonces a un proceso técnico, sino emotivo. Podríamos decir que esos trabajos eran parte de lo que después la sociología ha llamado *emotion work* (Hochschild, 1979). No se trataba solo de nutrir a la unidad familiar, sino de generar con la comida convergencia y vínculos afectivos. Evidentemente, las recetas familiares no eran siempre del gusto de todos, las dueñas y controladoras del proceso conjugaban valores hedonistas particulares - que configuraban un léxico familiar como apunta Natalia Ginzburg en uno de sus ejemplos: “hoy comemos ipastel Gressoney!”, así llamado solo por el hecho de que Natalia lo aprendió a cocinar allí (2004: 46) -, con valores que la comunidad por consenso establecía como necesarios (“mañana lentejas porque tienen hierro y estáis creciendo”). Incluso si comíamos fuera de hogares conocidos, en algún restaurante o casa de comidas, el dueño del local era cercano, los platos solían ser afables porque no se trataba solo de un negocio, sino que era una pieza de la comunidad que no se debía lastimar... quienes no respondían a las formas recíprocas de ayuda y confianza solían acabar en soledad y vacío: la comunidad de manera no premeditada, pero lógica, llevaba al ostracismo a negocios que no eran conscientes de su sentido público. El vínculo emocional podía llegar al extremo de que meseros o camareros presentasen al cliente la bebida de su gusto antes de que éste pidiese o las tapas que sabía eran de su agrado.

Las formas de consumo habitual eran en familia, entorno a una mesa y en tiempos prefigurados de convergencia: el desayuno, la comida y la cena. Raramente se comía en soledad. Y raramente en poco tiempo. La llamada “¡Ya está la comida en la mesa!” conminaba de tal forma que había que dejar cualquier cosa que se estuviese haciendo para atenderla. La atribución del valor a la comida caliente, afectando a su constitución de valor óptimo, encierra también un imperativo: es obligatorio que nos juntemos al mismo tiempo porque de otro modo la comida “pierde propiedades”. Nos juntábamos y comíamos con conocidos y era en torno a la mesa donde más aprendíamos los unos de los otros y todos en conjunto de nuestra comunidad.

Y por fin los antiguos procesos de eliminación. Nuestros desechos corporales o domésticos iban a alimentar ámbitos cercanos en forma de abono de tierra o de comida de animales. Incluso los desechos de incipientes manufacturas alimentarias no iban muy lejos: las latas de conserva acababan siendo comederos o bebederos de animales, las cajas de madera quizá se convertían en ponederos o, en todo caso, astillas para el fuego. Era difícil perder el rastro de nuestros rastros. El verbo tirar y desperdiciar se conjugó poco hasta la segunda mitad del siglo XX.

Con el paso del tiempo esa cercanía se irá diluyendo, los referentes biográficos o topográficos irán desapareciendo tal como vemos en el cuadro, afectando de manera creciente a cada uno de los procesos. Los cambios que trajo la industria alimentaria (consecuencia del radical desplazamiento del campo a la ciudad, del incremento demográfico y de las mejoras higiénico-sanitarias) llevaron a una clara alienación, al distanciamiento entre productores, distribuidores, preparadores de comida y consumidores, a la génesis de la gastro-anomia (en terminología del propio Fischer -1979) frente a la gastronomía que representaba el orden anterior. Un distanciamiento no sólo geográfico, sino también sentimental.

Los nuevos productos alimenticios que comienzan a llegar desde las fábricas o desde desconocidos campos de cultivo y granjas provocan sentimientos encontrados: sin duda algunos positivos como los que tienen que ver con la idea de modernidad –con las connotaciones de salubridad, asepsia y durabilidad asociada- o el gusto por la experimentación y la novedad (la tradición tiene muchas veces un poso de aburrimento y la industria trajo novedades culinarias atractivas: nuevos sabores, nuevas texturas, nuevos procesos de cocinado y de consumo)... pero también otros negativos que se asociaban con la incertidumbre y el recelo no solo en torno al acto concreto de comer, sino sobre las consecuencias negativas para la comunidad de estos actos y decisiones individuales. Una todavía minoría de productores modernos y un número cada vez más alto de consumidores se hacen varias preguntas básicas que condicionan su acceso a nuevos productos que llegan de la industria: ¿cómo se han producido? ¿qué cosas y qué manos desconocidas han tocado los alimentos que vamos a consumir? Y aquí entran desde la fealdad simbólica de manos emotivamente insensibles en cadenas de producción, hasta los agroquímicos, los pesticidas y los aditivos en los procesos industriales de producción y elaboración. Y, por otro lado, ¿qué manos han guisado, envasado, transportado los alimentos que llegan a nuestra mesa? ¿qué ingredientes “no naturales” en el sentido de no cercanos, acompañan las nuevas recetas? ¿qué componentes desnaturalizan su color, su textura, su sabor, su durabilidad?

Las manos artesanas dan valor añadido al producto; llevan firma y condensan una serie de valores que difícilmente logra el plato anónimo.

Más arriba indiqué que una característica de los procesos culturales es su linealidad, su dinamismo frente a procesos biológicos y ecológicos circulares. Evidentemente los momentos señalados para el cambio en los últimos 200 años es una clara muestra, pero lo que trato de indicar es que no todos los cambios tienen el mismo efecto en las sociedades y en las culturas que las definen. Un cambio alimentario que supone la rápida pérdida de vínculos emotivos con el entorno, sin tiempo ni forma de dar sentido a las transformaciones, es un cambio que lleva a esto que estoy llamando insostenibilidad cultural, pues aboca a la desestructuración. El cambio culinario forma parte del inevitable (y deseable) cambio cultural, pero una radical modificación sin asideros, sin memoria, lleva al culturicidio⁶.

Por otro lado, esta llamada de atención a la necesidad de que los sistemas culinarios mantengan asideros técnicos y sentimentales con el pasado para evitar la insostenibilidad y el colapso de esos sistemas no debe implicar fetichizar el pasado. Podemos reconocer que el panorama presentado de esas sociedades preindustriales tiene un punto de exotización romántica... no pretendo generar esa imagen, entiéndase como una estrategia retórica para allanar el camino del argumento general, pero evidentemente la sostenibilidad cultural precisa del cambio, pero sin hacer volar por los aires el vínculo emotivo con el tiempo pasado y con la tierra cercana. Tanto es así, que el pasado y la cercanía se puede usar también para construir anomia culinaria, de modo que podemos ver cómo en el lapso de pocos lustros se presentan (y triunfan) en occidente productos que van nombrados con prefijo o sufijos como -plus, vita- (o vital-), mega-, nutri-, sani-, natur-, comple-, pur-; en ocasiones compuestos como Nutriplus®, Complevita®, etcétera. A veces no son prefijos, sino adjetivos como local, orgánico, artesanal los que cargados de magia fetichizante quieren ser metonimia del paraíso perdido, de la vuelta a la madre. Quien bautiza la mermelada que va a introducir en el mercado como “Mermelada artesanal la vieja fábrica®” es posible que sepa mucho de mermeladas, pero sin duda sabe mucho también de sociología. No es extraño, en ese contexto, las nuevas apariciones de cervezas “artesanales”, o todo el

⁶ El término culturicidio no está incluido en la R.A.E., pero sí, por ejemplo, en el diccionario abierto español de Danilo Norella, que lo define así: “Es el proceso de aculturación o eliminación de una cultura. Etimológicamente quiere decir matar o eliminar una cultura. Por lo general es una consecuencia de la penetración de otras culturas más fuertes o masivas. Ocurre con las pequeñas etnias que van perdiendo sus raíces, creencias, tradiciones y hasta su idioma” (<https://www.significadode.org/ebook/47978-22.htm>).

arsenal de denominaciones “de origen”, “comida casera”, “Las comidas y sabores de la abuela”, los enlatados “al estilo de la abuela”. ¿Por si solas esas denominaciones crean vínculos emocionales? Ciertamente no, pero el enganche emotivo con el pasado es de tal naturaleza que, aunque sepamos del engaño, nos dejamos persuadir, como en el anuncio publicitario de la fabada Litoral® en el que la viejecita asturiana prepara una, o como en el ejemplo de los chorizos “de pueblo” en la imaginación de los turistas urbanos, a partir de un relato recopilado por Luis Díaz Viana: “en Madrid no te comes tú estos chorizos. Y le dices al camarero ¿a que este chorizo es de matanza? Pues casi, responde, porque a punto estuvo de matarse en la curva el de camión de Campofrío®” (2003: 63).

Por eso, prácticas o representaciones artificiales del pasado acaban siendo tan anómicas y globalizadoras como las que presenta al mercado la ultramodernidad de los ultraprocesados.

La acción culinaria para la convergencia comunitaria

La sostenibilidad cultural de los procesos culinarios seguirá siendo posible si se asegura el mantenimiento de formas que favorecen el compartir alimentos y se abortan tendencias individualistas, por más que sean formalmente racionales y parezcan inapelablemente adaptativas.

Es de sobra conocido el famoso cuarto aforismo del gastrónomo francés Brillat de Savarin: “Dime lo que comes y te diré quién eres”, pero de mayor calado, aunque menos popular, es el segundo aforismo: “Los animales se alimentan, el hombre come; solo el hombre espiritual verdaderamente sabe comer”. Frente al alimentarse de los animales, llenar el estómago cuando se tiene hambre, los seres humanos comen para alimentar también el espíritu, o como queramos llamar al componente no material de la persona. El comer humano tiene dos derivadas: se come lo que en cada tiempo y en cada lugar se dice que es verdadera comida frente a la alimentación animal, que es invariable a lo largo del tiempo y del espacio; y, en segundo lugar, el comer significativo es colectivo frente al alimentarse animal que es individual. El alimentarse hace referencia a un estómago individual, la comida humana es común y hace referencia a un estómago colectivo. La importancia del comer humano se puede medir en función del tamaño de los que lo hacen conjuntamente.

El sociólogo y filósofo George Simmel lo resumió de una manera palmaria: la manera humana de comer implica “la superación del naturalismo de alimentarse” (1998). Vale decir la superación del instintivismo y el egoísmo:

“Cuando el hombre come solo, prima en él la índole animal de su ser... Esos ojos perdidos del cliente solitario en la mesa de un restaurante buscando un mundo de sustitución... El comensal solitario es un caso en que, incluso cuando conserve externamente las buenas formas, ha perdido el momento de socialización... El proceso físico del comer muestra entonces toda su fealdad. La comida solitaria se limita a una función biológica, mientras que la comida compartida entre varios es una conducta más espiritual y social. La alimentación sólo recibe la plenitud de su sentido humano en el compartir... el comer en compañía es el fenómeno por el que el hombre trasciende de hecho o realmente su animalidad, su necesidad biológica de comer no se satisface de manera puramente biológica” (349-351).

Esa “superación” de la animalidad se aprecia en el hecho de comer juntos y ordenar maneras y fines de esa comensalidad. Para lograrlo es preciso imponer algunas reglas. Regular el modo de comer es marcar social y culturalmente un acto que, en principio, es individual y natural/instintivo. Si alimentarnos nos hace seres vivos, el comer humano nos hace seres radicalmente distintos a otros seres vivos.

La sostenibilidad de los sistemas alimentarios pasa por preservar esa idea de estómago colectivo, por mantener ese fondo, aunque cambien las formas y tipologías del comer colectivo. Pero evidentemente ese gran logro cultural, esa superación del naturalismo al que se refería Simmel, se ve amenazado por la razón biológica-egoísta. Contra esto la cultura ha inventado estrategias que permiten domesticar los impulsos instintivos del estómago individual y seguir dando energía al estómago social. Algunas de esas estrategias son comunes a todas las sociedades y otras son particulares.

Una estrategia común especialmente reconocida ha sido la invención de horarios a lo largo de las jornadas diarias que nos invitan a la reunión, e igualmente calendarios con el objeto de obligarnos a fijar interacciones con mayor o menor presencia de otros, pero significativas en todo caso. Frente al horario corporal y fisiológico que está regido por el hambre, se impone un horario social, de manera que el bien social gana a la apetencia apremiante individual. Algún ser humano puede sentir una punzada de hambre y desear ingerir algo, pero la norma dice que debe esperar hasta “la hora” de comer; un animal nunca haría eso. Domesticar el estómago implica un sacrificio individual, pero la recompensa social que se obtiene es grande y cada cultura sabe cómo premiarlo. Frente al fomento del individualismo que implica dejarse llevar por el estómago particular, forzar un consenso, inventarse una especie de estómago social -que deglute al mismo tiempo y digiere corporativamente-, tiene la virtud de favorecer la convergencia, la vinculación y la socialización e, incluso,

si se hace bien, también la armonía. Imponer un horario de comidas nos obliga a comer juntos, implica someter el yo al nosotros, reconocer que “lo que pide el cuerpo” particular debe atemperarse en función de otras demandas más importantes de carácter grupal, es decir, adaptarse al cuerpo social. En definitiva, la invención de horarios significa la conversión más potente y más efectiva, pues transforma lo radicalmente instintivo en algo socialmente trascendente.

Igual pasa con la invención del calendario anual que ha implicado la marca de días singulares, días especialmente connotados; días de fiesta en los que se hacen cosas diferentes: se viste de otra manera, el tiempo se usa de otro modo y, sobre todo, se come diferente. Lo interesante es que las dietas que elegimos como modelo de “comer mejor” o “comer festivo” no tengan nada o poco que ver con las virtudes energéticas o vitamínicas, sino con otras relacionadas con atribuciones sensibles y emocionales.

Los días de fiesta o los días marcados en el calendario propician la reunión y el compartir experiencias y deseos, y son la base de la sedimentación comunitaria. Cuanta más gente coma en soledad, tanto más amenazada está la sostenibilidad culinaria desde la perspectiva cultural. Podríamos decir que se trataría de una reversión en el sentido inverso a la lógica planteada por Lévi-Strauss de la naturaleza a la cultura (1982), pues sería una transición de la cultura a la naturaleza.

Hay una segunda regla importante que se impone, y es la de la necesidad de compartir comidas. Esto supone otra potentísima domesticación del estómago individual porque implica anular la inmediatez del deseo por supuestas ventajas de futuro, más o menos interiorizar la proposición “si yo doy a otros que ahora no tienen, otros me darán a mi cuando yo no tenga”; es decir, supone superar la potencia asocial que tiene la comida y que puede mover a la insolidaridad y a la ruindad; asumir que en el acto social de compartir y regalar comida está una de las bases de la alianza social y de la seguridad integral. Esa superación, sin embargo, no es fácil, porque como decimos precisa reconducir la energía instintiva que es individualista. Podemos encontrar diversas estrategias para conseguirlo; algunas mítico-simbólicas son, por ejemplo: sacralizar la comida, construir en torno a ella valores estéticos, sanitarios o morales: crear un modelo de regalo culinario cuyas características sensibles impiden la acumulación particular y obligan al reparto (tal como he estudiado con respecto al ritual ch'orti' del recubal (López García, 2001)), marcar una propiedad sobrenatural (“el pan es de Dios”, “el maíz es alimento de los Dioses”), crear narrativas que aluden por un lado a la desafección ante

el comensal solitario y al estigma negativo ante el mísero, egoísta y cicatero con la comida, establecer asociaciones simbólicas, como sucede en algunas sociedades, entre un tipo de obesidad y la mezquindad, generalizar cuentos en los que aparecen tipos (reales e imaginarios) de quienes se dice que roban grasa (como los sacamantecas o los karisiris), o sangre (vampiro) a quienes se teme por el efecto de disolución corporal y comunitaria que provocan.

Formalmente no hay nada más insostenible que la invitación. Pero, según ha determinado la reflexión antropológica, la invitación, el regalo, construye vínculos sociales fuertes y de alguna manera acaba afectando a todos, pues, como determinó Marcel Mauss, el proceso de regalar implica también la devolución. Podríamos decir, utilizando el concepto de la economía propuesto por la antropología, que desde un punto de vista sustantivista la invitación es una inversión de primer orden. A pesar de ser el regalo otro gran invento de la humanidad está sometido a tensiones que se reflejan en la mezquindad que lógicamente aparece como eco del pasado. La sostenibilidad implica marcar y evitar que crezcan ese tipo de parásitos que son los mezquinos. Los que comen en soledad y aquellos que nunca invitan son amenazas a la sostenibilidad cultural de los sistemas alimentarios.

Otras estrategias simbólicas pueden ser, por ejemplo, bendecir los alimentos, poner en práctica pequeños rituales en los que se enseñan las bondades que están detrás de la obligación de compartir comida sin que parezca que es un acto de generosidad, pues no conviene tampoco hacer creer a quien regala comida que es superior a otros, y así se consigue quitar toda marca de propiedad privada. El ejemplo frecuentemente citado es el del antropólogo Richard Lee, que había comprado un suculento y hermoso buey para regalar a sus anfitriones ikung, y que fue recibido con desdén y con muestras de desconsideración acerca de su valor nutritivo... con el tiempo supo que ensalzar en demasía un regalo es para los ikung una evidencia de sumisión al otro que no debe consentirse. El regalo, y especialmente el regalo de comida, debe llevar a la igualdad y no a la divergencia.

La idea de propiedad privada respecto al alimento es bastante moderna, pues de alguna manera refleja en este punto cierto retorno a la animalidad, ya que supone actuar en divergencia con el bien social de la alianza que se fundamenta en la reciprocidad en el intercambio de bienes, de un modo destacado las comidas. Señala Lévi-Strauss en las Estructuras elementales del parentesco que, entre los svanetes del Caúcaso:

“Si alguna familia se decide a matar un buey, una vaca, o a inmolar algunas decenas de ovejas, los vecinos llegan de todas partes... Así repletos, ayunarán durante semanas enteras, contentándose con tragar un poco de harina diluida en agua. Luego sobreviene un nuevo festín... Es normal que, en medio de esta incertidumbre radical que podría ilustrarse con ejemplos tomados del mundo entero, el pensamiento primitivo no pueda considerar el alimento "como una cosa que el mismo individuo produce, posee y consume" (1985: 69).

El que mata el animal sabe que debe compartir ese bien, y también sabe que podrá acudir sin ningún temor a otra casa cuando en ella se de el festín. La que podríamos llamar “animalidad culinaria”, por tanto, remite al individualismo, a la soledad y a la necesidad de no marcar radicalmente la diferencia entre personas, apostando más bien por eso que el propio Lévi-Strauss, en otro lugar, ha llamado “el óptimo de diversidad” (1979). No sólo comer solo, sino también hacerlo en cualquier momento y de cualquier manera (sin jerarquías ni modales). Por el contrario, en la comida comunitaria está implícito el establecimiento de consensos sociales que afectan a los modos de comer: un orden en el servicio de las comidas y una escala de valoración en las mismas. Además, la regularización de modales de mesa, que tienen que ver con particulares normas y principios higiénicos, estéticos y éticos; es decir, que, aunque las normas de mesa sean universales en cada cultura, se expresan de un modo no sólo diferente sino opuesto a otras formas.

SUGERENCIAS FINALES

Desde hace más de una década la US News & World Report publica su ranking de mejores dietas para la salud, a partir de un panel de expertos que evalúa más de 30 que tienen continuidad temporal, dejando al margen aquellas que son producto de modas pasajeras. En 2024, por séptimo año consecutivo, la dieta mediterránea ha sido la ganadora. Las dietas evaluadas son de muy distinta clase y condición, las más valoradas, a continuación de la mediterránea, han sido la DASH, la MIND, la de dieta de la Clínica Mayo, la flexitariana, la de los Weight Watchers (o controladores del peso), la volumétrica, la antiinflamatoria del Dr. Weil, la TLC y la vegetariana. Las peores del ranking son las dietas cetogénica, la Atkins, la SlimFast, la Dukan, la Herbalife y la Raw Food (o dieta de los alimentos crudos).

Todas las dietas evaluadas tienen el objetivo de ser un plan saludable para toda la vida, considerando separadamente ítems como: mejores dietas para bajar de peso, las mejores dietas para bajar de peso rápidamente, las

mejores dietas para la diabetes, las mejores dietas para la salud de los huesos y las articulaciones, las mejores dietas para una alimentación saludable, los mejores programas dietéticos, las mejores dietas para familias, las mejores dietas saludables para el corazón, las mejores dietas a base de plantas y las dietas más fáciles de seguir. Finalmente, habría una calificación de “mejor dieta en general”. La dieta mediterránea gana en esta síntesis general, y también en algunos particulares.

No voy a entrar en el fondo y la forma de la evaluación, pero sí en un detalle que me parece importante. A la hora de explicar la consistencia y la constancia de la bondad de la dieta mediterránea se habla de que es, frente a las otras, una dieta “de estilo de vida”, y eso la hace más sostenible y saludable. Sin mucha explicación podemos vincular “estilo de vida” con cultura. La dieta mediterránea solo puede ser sostenible si está anclada en un estilo de vida, en una cultura y, por tanto, si incluye otros parámetros que no están comprendidos entre los criterios de salud contemplados por el panel de expertos: vínculos con la calle y la comensalidad, fiesta, relatos de comidas en leyendas, cuentos y refranes...

Grete Schueller, editora en jefe de salud de U.S. News explica que las bondades de la dieta mediterránea y afirma: “que si bien los orígenes de esta dieta se centran en los patrones alimentarios de los países del Mediterráneo, sus principios básicos pueden adaptarse a la cocina de cualquier país o a las preferencias dietéticas de cualquier persona. Se podría hacer una versión japonesa, colombiana o vegana de esta dieta ...”. Sin embargo, eso no es tan fácil, porque implicaría la exportación de un estilo de vida; porque, en definitiva, la variable independiente es la cultura, de la que derivan, entre otras muchas cosas, las dietas.

BIBLIOGRAFÍA

- Benedict, R. (1971(1934)). *El hombre y la cultura. Investigación sobre los orígenes de la civilización contemporánea*. Barcelona: Edhasa.
- Díaz G. Viana, L. (2003). *El regreso de los lobos. La respuesta de las culturas populares a la era de la globalización*. Madrid: CSIC.
- Douglas, M. (1981). “Los lele: resistencia al cambio” [1962], en Llobera, J.R., *Antropología Económica. Estudios Etnográficos*. Barcelona: Anagrama.
- Esquinas, J. (2023). *Rumbo al ecocidio. Cómo frenar la amenaza a nuestra supervivencia*. Madrid: Editorial Planeta.
- Fischler, D. (1979). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama

- Garine, I. (2010) "L'Anthropologie de l'alimentation comme outil de connaissance. En Cousin F. y Pelras C. (eds.) *Matières, manières et sociétés. Hommage à Hélène Balfet*. Aix-en-Provence: Université de Provence , pp. 195-206
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia, M. (1997). "Aproximaciones para explicar el cambio alimentario", *Agricultura y Sociedad*, Nº 82, pp. 153-181.
- Harris, M. (2004). *Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura*, Madrid: Alianza Editorial.
- Hochschild, A. R. (1979). "Emotion Work, Feeling Rules, and Social Structure". *American Journal of Sociology*, Vol. 85, No. 3, pp. 551-575.
- Lévi-Strauss, C. (1979). *Antropología Estructural*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1982). *Mitológicas 1. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1985). *Las estructuras elementales del parentesco*. Barcelona: Paneta-Agostini.
- López García, J. (2001). "Dar comida obligando a repartirla". Un modelo de don maya-ch'orti' en proceso de transformación. *Disparidades. Revista De Antropología*, 56(2), 75–98.
- Lovelock, J. (2024(1969)). *Pertenecemos a Gaia*. Barcelona, GG Editorial.
- Taussig, M. (2021). *El diablo y el fetichismo de la mercancía en sudamérica*. Madrid. Traficantes de sueños.



TASPUYUJUN, UN PAN DE MAÍZ DE LA COSTA TOTONACA DE VERACRUZ (MÉXICO)

TASPUYUJUN, A CORN BREAD FROM THE TOTONACA COAST OF VERACRUZ (MEXICO)

TASPUYUJUN, UM PÃO DE MILHO DA COSTA TOTONACA DE VERACRUZ (MÉXICO)

MÉNDEZ MARTÍNEZ, E. M.
Universidad Nacional Autónoma de México
erikazoom@yahoo.com.mx
Orcid: 0009-0001-8642-7974

Recibido: 04/02/2024

Aceptado: 24/04/2024

RESUMEN

En México, el maíz es el principal ingrediente para elaborar diversos platillos, bebidas, postres y golosinas. En algunos pueblos de tradición mesoamericana se consumen también panes de maíz preparados con elote o con maíz nixtamalizado, sin embargo, ha sido poco documentado. Con base en lo anterior, el objetivo del presente artículo es mostrar a través del análisis etnográfico y testimonios la vigencia de la preparación y el consumo del *Taspuyujun*, un pan de maíz nixtamalizado que se consume de manera cotidiana entre los totonacos de la costa de Veracruz. El trabajo de campo se llevó a cabo en diferentes periodos (entre el 2020 y el 2022), se privilegió el registro etnográfico (observación participante, entrevistas semiestructuradas presenciales y diario de campo), se realizaron cuestionarios a través de aplicaciones de mensajería instantánea, entrevistas por medio de videollamadas y se revisaron recetarios de la cocina totonaca.

Palabras clave: *Taspuyujun*, pan de maíz, recetas, totonacos, Veracruz, México.

ABSTRACT

In Mexico, corn is the main ingredient used to make various dishes, drinks, desserts and sweets. In some peoples of Mesoamerican tradition, corn breads prepared with corn or nixtamalized corn are also consumed, however, it has been little documented. Based on the above, the objective of this article is to show, through ethnographic analysis and testimonies, the validity of the preparation and consumption of *Taspuyujun*, a nixtamalized corn bread that is consumed daily among the Totonac people of the coast of Veracruz. Fieldwork was conducted in different periods (between 2019 and 2022), privileging ethnographic recording (participant observation, and semi-structured interviews and field diary), questionnaires were carried out through instant messaging applications, interviews through video calls and as well as reviews of printed recipe books of Totonaca cuisine.

Keywords: *Taspuyujun*, corn bread, recipes, Totonac people, Veracruz, México.

INTRODUCCIÓN

En México, el maíz es la base de la alimentación de diversos pueblos de tradición mesoamericana, y ello es una característica de sus cocinas. Sin embargo, la “cocina de indios” fue percibida como un obstáculo para la creación de una nueva nación, progresista y civilizada, así que, durante el siglo XIX, esta comida, relacionada principalmente al maíz como los tamales, enchiladas y quesadillas -e incluso el mole-, quedó excluida de los repertorios de recetas. No obstante, si bien en el discurso de las cocinas nacionalistas del siglo XIX el indio contemporáneo era representado como la antítesis de lo nacional (Bak-Geller, 2009), en la cocina patrimonial del siglo XXI tiene un lugar protagónico, al mismo tiempo que se reconoce el proceso de mestizaje de las diversas tradiciones.

Entonces, si bien es cierto que la impresión de recetarios de cocina en México y su estudio como fuente histórica no es reciente (Novo, 1993; Corcuera de Mancera, 1990; León García, 2002; Long, 2003; Bak-Geller, 2009), la publicación y el estudio de recetarios indígenas sí lo es. Para el caso que se explicará en este texto, se identificó que los recetarios sobre la cocina totonaca son recientes, es decir, comenzaron a publicarse a finales del siglo XX y principios del XXI.¹

Debido a ello, se advirtió que muchas preparaciones con maíz, por ejemplo, el *Taspuyujun*, del que se hablará en este texto, no se encuentra en los recetarios. De este modo, una forma de conocer acerca de este pan de maíz ha sido a través del trabajo de campo, durante el cual se obtuvieron datos etnográficos sobre su preparación y consumo entre los totonacos contemporáneos de Veracruz. Con base en lo anterior, el objetivo de este texto es mostrar a través del análisis etnográfico y testimonios la vigencia de la preparación y el consumo del *Taspuyujun*, un pan de maíz nixtamalizado que se consume de manera cotidiana entre los totonacos de la costa.

Para alcanzar el objetivo en este texto, propongo, en primer lugar, explicar los diversos panes de maíz que se preparan en México. En segundo, enlisto las diversas galletas y totopos de maíz que se elaboran en la costa totonaca de Veracruz, cuyas preparaciones se documentan en tres recetarios de la cocina totonaca publicados entre los siglos XX-XXI. En tercero, expongo los datos etnográficos sobre la elaboración del *Taspuyujun*, garapacho o pan de maíz, así como algunos testimonios sobre su elaboración y consumo

¹ En los recetarios regionales de Josefina Velázquez de León, las cocinas indígenas no aparecen. En *Cocina veracruzana* (1988), uno de los primeros recetarios de la región de Veracruz (y cuya primera edición es de 1952), no están representadas las diferentes cocinas como la totonaca, la nahua, la teenek, entre otras.

cotidiano; finamente, presento algunas reflexiones sobre la vigencia del *Taspuyujun* entre los totonacos de la localidad de El Tajín. Previo a ello, describiré brevemente la metodología utilizada y el área de estudio

METODOLOGÍA

Los datos etnográficos presentados en este trabajo formaron parte de una investigación que derivó en una tesis doctoral acerca de las resistencias y apropiaciones locales ante el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias en la costa totonaca de Veracruz, México (Méndez Martínez, 2023). El trabajo de campo se realizó en diferentes estancias entre el 2020 y el 2022, en el municipio de Papantla y la localidad de El Tajín.

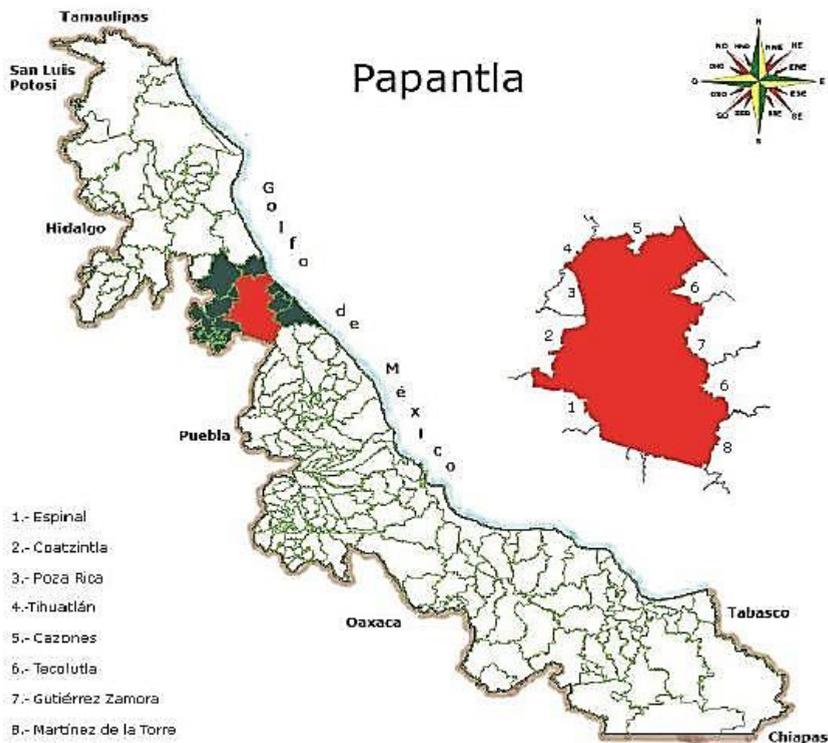
Durante estas temporadas se privilegió el registro etnográfico, la observación participante, el uso del diario de campo y las entrevistas semiestructuradas a cocineras, restauranteras y gestores culturales. También se revisaron recetarios de la cocina totonaca (siglos XX-XXI) y se realizaron recorridos por mercados y calles de la ciudad de Papantla, de esta forma se identificó la venta de galletas y totopos de maíz. Debido a la pandemia por la COVID-19, lo anterior se complementó con cuestionarios a través de mensajería *-Messengery WhatsApp-* y con entrevistas realizadas por medio de videollamadas *-Zoom-*, entre el 2021 y el 2022.²

A través de las entrevistas realizadas por videollamada, se pudo conocer la existencia del *Taspuyujun* o pan de maíz, en la localidad de El Tajín, y con base en ello, se continuó la investigación y se estableció comunicación con interlocutores que elaboraban (o que algún familiar elaboraba) este pan. Fue así que se identificó que el *Taspuyujun*, sigue vigente entre los totonacos de la costa, quienes lo consumen de manera cotidiana.

Área de estudio: la costa totonaca de Veracruz

La región del Totonacapan se ubica en México, se encuentra conformado por cuatro zonas: Sierra Norte de Puebla, Llanura Costera, Sierra de Papantla y Tierras bajas del Norte de Puebla (Velázquez, 1995). En este trabajo me refiero a los pueblos que se localizan en la costa, particularmente a la localidad de El Tajín que se ubica en el municipio de Papantla.

² Todas las personas entrevistadas consintieron participar en la investigación y revisaron la transcripción de las mismas.



Mapa 1. Papantla, Veracruz y estados colindantes.

Fuente: Cuadernillos municipales de Papantla (2020, p. 2)

El municipio de Papantla está conformado por 452 localidades de las cuales cinco son urbanas y 447 son rurales; cuenta con una población de 159, 910 habitantes (SIEGVER, 2020, p. 3; INEGI, 2020). Papantla de Olarte, la cabecera municipal, registra un total de 53, 546 habitantes (INEGI, 2020). El Tajín que es una de estas 452 localidades, tiene una población de 1419 habitantes y alberga una de las zonas arqueológicas más visitadas por turistas nacionales y extranjeros: la Zona Arqueológica de El Tajín (ZAET).³

Otro espacio muy visitado es el *Parque Temático Takilhsukut*, ubicado justo enfrente de la ZAET (a un kilómetro aproximadamente), porque ahí se lleva a cabo, desde 1999 (INAH, 2019a), el Festival Cumbre Tajín que año con

³ Tan solo en el 2019, de las 95,197 visitas nacionales y extranjeras que recibieron los museos y zonas arqueológicas de Veracruz, 85.66% había visitado la ZAET (INAH, 2019b).

año atrae a miles de turistas nacionales y extranjeros.⁴ Por su parte, Papantla de Olarte recibió en el 2006 la declaratoria de *Pueblo Mágico*, es decir, que cuenta con elementos culturales y naturales que son objeto de atracción y parte del mercado turístico.⁵ En este contexto turístico y patrimonial es que sigue vigente la elaboración y consumo cotidiano del *Taspuyujun* o pan de maíz.

PANES DE MAÍZ EN MÉXICO

En varias regiones de México se le llama pan o panque de elote a aquel elaborado con elotes tiernos y cuya cocción se realiza en horno, este pan no debe confundirse con el pan de maíz. De acuerdo con algunas recetas, los ingredientes básicos para preparar el pan de elote son: elotes tiernos, leche, harina de trigo, polvo para hornear, canela y yemas de huevo (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 82). En el *Recetario del maíz* se encuentran diversas recetas de panes de maíz, cuyas preparaciones pueden realizarse con harina de nixtamal o harina de maíz, azúcar, sal, agua. Algunas versiones incluyen también harina de trigo, sal, mantequilla o manteca, queso rallado y crema agria (y cajeta o cáscara de naranja para decorar). Todas las recetas indican que debe hornearse (Echeverría y Arroyo, 2000, pp. 402-404).

Otro pan de maíz es el *Tlaxcal* y entre los nahuas de la Sierra de Zongolica, Veracruz, se elaboraba para consumo familiar con elote desgranado y molido,⁶ “se forman las rueditas gordas, se cuecen al comal y terminan cociendo sus lados al rescoldo de las cenizas”⁷ (Raquel Torres, comunicación personal,

⁴ Agradezco la generosidad de la señora Martha Soledad Gómez Atzin del colectivo las Mujeres de Humo, y del señor Humberto García García, Director del Centro de las Artes Indígenas, por permitirme conocer el espacio de trabajo del colectivo, el cual, durante el Festival Cumbre Tajín, comparte sus conocimientos para elaborar diversos platillos y bebidas de la región.

⁵ El Totonacapan veracruzano es la región con más reconocimientos que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ha otorgado en México, la primera distinción fue para la Zona Arqueológica de El Tajín (ZAET), declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1992; le siguieron la ceremonia ritual de los Voladores de Papantla (1998) y el Centro de las Artes Indígenas (2012) (Pérez Gil, 2017).

⁶ De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, *tlaxcal* de *tlaxcalli*, refería a la tortilla de maíz, “en la actualidad se aplica a una gordita triangular, cocida al comal y hecha a base de maíz tierno o de *camagua*” (Montemayor, 2007, p. 123), es decir, que el maíz se encuentra en un estado intermedio, entre el elote (tierno) y el grano ya maduro.

⁷ También se le conoce como *elotlaxcatl*, porque se usa el maíz que no está tierno ni recio (Valdés y Hernández, 2000, p. 130).

4 de julio de 2022).⁸ El comal tenía que calentarse con fuego muy suave e incluso, para evitar que se pegaran, los cocían sobre hojas de totomoxtle (hojas secas de la mazorca de maíz). En cambio, ahora, los *Tlaxcales* que elaboran para venta en tianguis o mercados “los preparan con Maseca,⁹ manteca y sal, algunos usan bicarbonato y los hornean en charolas [y los cuecen] ya sea con gas o con leña” (Raquel Torres, comunicación personal, 4 de julio de 2022); es decir, ya no usan elotes frescos.

En algunos recetarios se menciona que los *Tlaxcales* se pueden elaborar con maíz recio, con elotes semiduros o con elotes tiernos. En el recetario *Hijos del maíz. Cultivo de antaño, herencia cultural*, se incluyó una receta de *Tlaxcales* que enlista elotes tiernos, mantequilla, crema, azúcar y carbonato. Una vez desgranados los elotes, los granos se muelen en molino (de mano), se le agregan los otros ingredientes y con la masa que se obtiene, se van tomando pequeñas porciones a las que se les da una forma triangular delgada y se cuecen en el comal (Contreras, s/f, p. 111). Las formas de los *Tlaxcales* cambian según la región, pueden ser triangulares, circulares, cuadrangulares, y pueden ser gruesos o delgados, pero siempre pequeños.



Figura 1. *Tlaxcales*, Ciudad de México (fotografía de la autora, 2023).

⁸ La antropóloga Raquel Torres Cerdán ha publicado los libros *Recetario afromestizo de Veracruz* (2003), *Las flores en la cocina mexicana* (2003) y *Recetario de hongos de Veracruz* (2004). En el 2015 fundó el Taller de Cocina Tradicional *Acuyo*, en Xalapa, Veracruz (México).

⁹ Maseca es una marca mexicana de harina de maíz deshidratada.

En el *Recetario del maíz* se explica que los *Tlaxcales* en Morelos se preparan con elotes duros, huevo, queso añejo, azúcar, canela molida, polvo para hornear (leche sólo si la masa queda seca). Una vez que se integran todos los ingredientes, con la masa que se obtuvo, se forman gorditas triangulares y se cuecen en un comal de barro a fuego bajo. Otra versión incluye guayabas maduras y harina de trigo (sólo en caso de que la masa quede aguada) (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 79).

En Tlaxcala se preparan los *Tlaxcales* también llamados *Memenshas*, los ingredientes son maíz fresco, crema, anís molido, canela molida, azúcar, bicarbonato y leche. El maíz se muele en seco y la harina que se obtiene se revuelve con todos los ingredientes. Una vez que se obtiene la masa se forman pequeñas tortillas de medio centímetro de grueso, aproximadamente: “Se prepara un comal bien caliente, sobre él se ponen piedritas de hormiguero. Cuando está bien caliente se cuecen sobre las piedritas las tortillas, de un lado y del otro; se dejan enfriar y se limpian de las piedras frotándose una con otra” (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 393).

Otras preparaciones con maíz son las galletas, entre ellas pueden enlistarse los pemoles que se elaboran con maíz nixtamalizado. Primero se obtiene una harina y después se revuelve con piloncillo y agua (si se prefieren salados se sustituye el piloncillo por sal). La mezcla se amasa sobre una superficie engrasada con manteca, se extiende y se cortan en cuadros, círculos o triángulos, se cuecen sobre el comal (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 394). Otras versiones de pemoles incluyen manteca de cerdo, manteca de res, queso añejo, huevo, café molido o café soluble y en lugar de maíz nixtamalizado, harina de maíz. Esta preparación indica que los pemoles pueden tener forma de cuadro, rueda o rosca y se hornean (Echeverría y Arroyo, 2000, pp. 401-402).

TINTINES, PEMOLES Y TOTOPOS DE MAÍZ EN LOS RECETARIOS DE COCINA TOTONACA (SIGLOS XX-XXI)

En la costa totonaca de Veracruz se elaboran diversos platillos, bebidas y galletas cuya base es el maíz, casi siempre nixtamalizado, algunos son más conocidos que otros, pues a través de la turistificación y la patrimonialización de diversos elementos culturales, entre ellos la gastronomía, se han dado a conocer comidas como las que elabora el colectivo de las Mujeres de Humo en el marco del Festival Cumbre Tajín (Méndez Martínez, 2023). Algunas de estas recetas se encuentran en su libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (2018), siendo las más conocidas: bocoles,

enchiladas, frijoles con orejas de pipián, tamales (pintos, púlacles, bollos, capitas y los tamales de cuchara), atole agrio, tintines, pemoles y los dulces de camote y calabaza.

Otras comidas y bebidas de la cocina totonaca han sido registradas en dos recetarios más que fueron publicados entre finales del siglo XX y principios del XXI: *Auténtica cocina totonaca* (1992) y *Recetario totonaco de la costa de Veracruz* (2000). En ellos se enlistan recetas de mujeres que recordaban preparaciones de principios del siglo XX y por esta razón se les conoce como “recetas antiguas”. Cabe destacar que estas recetas antiguas estaban elaboradas con pocos condimentos, la mayoría de ellas sin grasas, sin lácteos y sin huevo (Bernabé de García Pando, 1992).

En los tres recetarios referidos hay recetas de las galletas y los totopos de maíz, y de estos registros se dará cuenta a continuación. En primer lugar, cabe precisar que los tintines, los pemoles, los totopos y el *Taspuyujun* se elaboran con maíz nixtamalizado. La nixtamalización se refiere a la cocción alcalina de los granos de maíz, después de eso, se dejan reposar, se escurren y se enjuagan. “El proceso de nixtamalización incrementa la calidad nutricional del grano al aumentar la disponibilidad de proteínas y calcio” (González Amaro, 2013, párr. 1). Este proceso permite –a través de la molienda en metate o en molino- obtener una masa de maíz nixtamalizado con la que se preparan los alimentos primarios en México como las tortillas y los tamales, por mencionar algunos ejemplos.

Describiré a continuación los tintines, los pemoles y los totopos. Los ingredientes de los tintines son maíz molido y puesto a secar al sol, anís y piloncillo. Esta mezcla se aplana con las hojas de totemoxtle en forma de rueda de dos a tres centímetros de grosor, se cuecen en el comal a fuego lento, procurando que queden dorados de ambos lados (Aguilera, 2000, pp. 170-171; Calleja, 2018, p. 254).

Los pemoles se preparan con masa de maíz, miel de caña de azúcar y piloncillo. Se amasan todos los ingredientes y se extiende la masa cortando en forma de cuadros de un centímetro de espesor, se cuecen sobre el comal a fuego lento y en la primera volteada se corta de nuevo, en forma de rombo, deben quedar tostaditos. Otra versión dice que se pueden cocer en horno, para ello se usan charolas de lámina engrasadas previamente y se colocan los pemoles ya cortados en rombo (Aguilera, 2000, p. 165). Otra versión de pemoles sugiere hornearlos en horno de barro o en horno de estufa a fuego medio (Calleja, 2018, p. 255).

Los totopos se preparan con maíz, una vez molido, la masa se pone a secar, después se le agrega piloncillo, anís molido y manteca de cerdo (es opcional añadir canela).¹⁰ La elaboración es complicada, una vez que se incorporan todos los ingredientes se debe extender sobre un metate de piedra y se va alisando hasta dejar una capa muy delgada, se le da forma de cuadro con un cuchillo, de unos 15 a 10 centímetros, luego se retira con la ayuda de una varita de tarro (una especie de bambú) previamente cortado en forma de cuchillo. Se cuecen en un comal de barro caliente, pero con fuego suave, deben quedar doraditos de ambos lados (Aguilera, 2000, p. 164, Bernabé de García Pando, 1992).



Figura 2. Totopos de maíz, Papantla, Veracruz (fotografía de la autora, 2024).

¹⁰ De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, totopo de *totopochtli*, significa tostado (Montemayor, 2007, p. 126). Los totopos de maíz que se mencionan en este texto, no deben ser confundidos con los totopos fritos u horneados que tienen una forma triangular y que se usan para acompañar un guacamole, frijoles refritos o bien, los nachos. Tampoco deben confundirse con los totopos de maíz que se hacen en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca; estos se caracterizan por tener una forma circular, parecida a una tostada y tiene unos orificios al centro, son cocidos en hornos bajo tierra. Entre los *ikoots* de San Mateo del Mar, Oaxaca se les llama tortillas secas (Cuturi, 2009, p. 23).

Otra versión son los totopos de masa seca con panela raspada, que se refiere en el recetario *Auténtica cocina totonaca*, la preparación es similar a la de los totopos, pero “cuando se empieza a cocer se levanta del comal se le pone encima panela raspada y con la regla de tarro se levanta el totopo y se mueve a la orilla del comal para que se termine de cocer” (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

En la actualidad, los tintines, pemoles y totopos, son elaborados principalmente para venta, es decir, pueden concebirse como un alimento de consumo cotidiano que puede adquirirse todos los días en los puestos de las tineras¹¹ en el centro de Papantla, Veracruz. Estas galletas y totopos de maíz, los consumen mayoritariamente las personas de la localidad (totonacos y mestizos). El caso del *Taspuyujun* es diferente porque es un pan que no está a la venta, se elabora únicamente para consumo familiar. Los testimonios acerca de la preparación de este pan de maíz se expondrán en el siguiente apartado.



¹¹ Las tineras son mujeres (mayoritariamente totonacas) que venden productos de la milpa y de los solares en las calles o afuera del mercado Lic. Benito Juárez, ubicado en el centro del municipio de Papantla (Méndez Martínez, 2023, pp. 256-257).



Figuras 3 y 4. Venta de tintines, pemoles y totopos en los puestos de las tineras, Papantla, Veracruz (fotografías de la autora, 2024).

EL *TASPUYUJUNO* GARAPACHO, UN PAN DE MAÍZ DE LA COSTA TOTONACA

En la localidad totonaca de El Tajín, tanto en contextos cotidianos como rituales y festivos (como la fiesta patronal y Día de Muertos), todavía se preparan diversas bebidas y platillos cuya base es el maíz. Entre estas preparaciones culinarias cotidianas destaca el *Taspuyujun* también conocido como garapacho o pan de maíz (Méndez Martínez, 2023, p. 204).

El garapacho es descrito como “unas rosquitas con consistencia de galleta hechas con masa, sal y manteca que van igualmente horneadas” (Barros y Buenrostro, 2005, párr. 3), que elaboran en Antiguo Morelos, población de Tamaulipas.¹² En el *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía*

¹² Aquí cabe hacer una reflexión sobre la etimología de la palabra garapacho o carapacho. De acuerdo con el *Diccionario de la lengua española* (2001), la palabra refiere a un caparazón

Mexicana, se describe al garapacho como una “tortilla de maíz martajado con manteca de cerdo y sal o azúcar” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1), que preparan en San Luis Potosí y Tamaulipas; también se menciona que se le llama así a un “tipo de galletita o rosquita horneada elaborada con harina de maíz, manteca de cerdo, azúcar, huevo, leche y polvo para hornear” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1), que se prepara en Tamaulipas.

Para el caso de los pueblos totonacos de la costa veracruzana, se dice que el *Taspuyujun* o garapacho se comía en Cuyuxquihui, una localidad que se localiza a unos 22 kilómetros de El Tajín; los habitantes lo recuerdan como “una galleta salada de maíz que muchos comían con café de maíz”¹³ (Paradowska, 2013, p. 228). Hoy día, en la localidad de Poza Larga, ubicada a unos 19 kilómetros de El Tajín, se prepara el *Tasbúyujun* o “tortilla regada”, se elabora con maíz nixtamalizado seco, sal o azúcar, se cuece en el comal y su consistencia es tostada y crujiente (Folleto Papantla, 2022, 1m08s).



Figura 5. *Tasbúyujun* o “tortilla regada”, Poza Larga, Papantla.
Fuente: Folleto Papantla (2022).

de tortuga, cangrejo y otros animales, es decir, que refleja la dureza, al igual que el garapacho o pan de maíz, esa galleta o rosquita de consistencia dura, que preparan en Tamaulipas, San Luis Potosí o Cuyuxquihui, Veracruz.

¹³ En la costa totonaca de Veracruz se acostumbra beber el café de maíz. Al respecto, la señora Martha Soledad Gómez Atzin, comenta que para hacerlo, primero lavan el maíz, lo dejan secar, lo ponen a tostar en el comal (casi quemado) y lo dejan enfriar. Después muelen el maíz, hasta que queda martajado; luego muelen la pimienta, la canela y el clavo y se lo agregan al maíz; con esta mezcla hacen el café de maíz (Comunicación personal, 6 de febrero de 2021).

Al respecto, cabe precisar que no debe confundirse la galleta o la rosquita de maíz que tiene una consistencia dura y que se prepara en Tamaulipas y en San Luis Potosí, ni la galleta salada que se elaboraba en Cuyuxquihui, ni la tortilla crujiente de Poza Larga con el *Taspuyujun*, garapacho o pan de maíz de El Tajín.

Una primera referencia sobre la consistencia del *Taspuyujun*, se encuentra en el trabajo de los antropólogos Isabel Kelly y Angel Palerm, quienes, hacia mediados del siglo XX, registraron en El Tajín, la preparación del *Taspuyujun* o cernosas, e indicaron que se molía el nixtamal y se agregaba sal y manteca; la masa se mezclaba con las manos; se cocía en el comal; el resultado era una especie de pastel ligero, algo esponjoso, sin ningún endulzante (1952, p.155).

Entre los testimonios más recientes se encuentra el de Irene, originaria de El Tajín; ella es cocinera y tiene un restaurante en la Zona Arqueológica de El Tajín. Recuerda que su mamá hacía el *Taspuyujun*, pero “en la actualidad ya casi nadie lo prepara”. Para hacer este pan, explica, se necesita que el maíz esté nixtamalizado, “debe estar bien seco para poder hacerlo”, dice que, para extender la masa, “utilizaban como rodillo el bolote”¹⁴ y cocían los panes en el comal (Irene García Pérez, entrevista, 20 de junio de 2022):

“Recuerdo que mi mamá preparaba el nixtamal bien lavado, sin pellejo lo molíamos en molino de mano, sin agua. [El maíz] se dejaba secar un poco y con la mano se pulverizaba, en un comal mi mamá tomaba un puño y lo extendía en comal con una flama suave y con un bolote lo extendía hasta quedar casi cuadrado y sin quedar [sin dejar] algún espacio (Irene García Pérez, entrevista, 26 de junio de 2022)”.

Otro testimonio reciente es el de Humberto, quien nació y vive en la localidad de El Tajín, y cuenta que en su familia todavía se prepara este pan de maíz llamado *Taspuyujun*:

“Hay un pan que es de los totonacos, se llama *taspuyujun* o garapacho. Es de masa nixtamalizada, de maíz puesto de un día para otro, seco, reciente, fresco, se muele con poca sal. Tiene la forma de una tortilla gorda. Se acostumbra consumirla con café. Para hacer un buen *taspuyujun* hace falta don, sazón, comal, lumbre, maíz-nixtamal-masa (Humberto García García, entrevista, 1 de junio de 2022)”.

En palabras de Humberto García, el *Taspuyujun* no es una galleta sino algo parecido a una tortilla gorda y que tiene la consistencia de un “hot cake”,

¹⁴ En El Tajín llaman al olote de la mazorca “bolote”. De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, el olote es la “barra cilíndrica central de la mazorca de maíz, de la que se desprenden los granos. De *ólotl*, olote” (Montemayor, 2007, p. 90).

es decir, es suave y ligero. Y aunque cada vez se prepara y consume con menor frecuencia en El Tajín, en la actualidad, hay mujeres que continúan elaborando este pan de maíz blanco con panela,¹⁵ exclusivamente para consumo familiar.

Los testimonios de Irene y Humberto, coinciden con lo descrito por los antropólogos Isabel Kelly y Angel Palerm, quienes hacia mediados del siglo XX realizaron sus investigaciones en la localidad de El Tajín, y registraron que el *Taspuyujun* o cernosas tenía una consistencia de pastel ligero y algo esponjoso. Contrario a lo que se refiere como *Taspuyujun*, en la localidad de Cuyuxquihui, que es recordada como una galleta salada. De igual forma, el *Tasbúyujun*, que se elabora en la actualidad en Poza Larga, se refiere más bien a una especie de tortilla tostada y crujiente. Por lo que se puede sugerir que se trata de preparaciones diferentes y a su vez vigentes entre los totonacos de la costa de Veracruz.

REFLEXIONES FINALES

El objetivo del presente artículo ha sido mostrar a través del análisis etnográfico y de testimonios, la vigencia de la preparación y el consumo del *Taspuyujun*, un pan de maíz nixtamalizado que se consume de manera cotidiana entre los totonacos contemporáneos de El Tajín, una localidad ubicada en la costa de Veracruz.

Lo anterior no resultaría relevante si no fuera porque dicha localidad forma parte de una región turística en la que se localiza la Zona Arqueológica de El Tajín, una de las más visitadas en México, por turistas nacionales y extranjeros; además, año con año se realiza el Festival Cumbre Tajín, evento que atrae también a miles de turistas nacionales (principalmente) y extranjeros. En la última edición que se llevó a cabo en marzo de 2024, el festival duró seis días y de acuerdo con la Secretaría de Turismo (SECTUR), la afluencia fue de 988 mil 400 visitantes (SECTUR, 2024).

Por lo anterior, si bien es cierto que en dicho evento se exponen elementos de la cultura totonaca, entre ellos la gastronomía, también es cierto que no todas las manifestaciones culinarias están expuestas en el festival (ni en

¹⁵ En los municipios de la costa y sierra totonaca de Veracruz, la panela se usa para endulzar atoles, calabaza, camote, yuca e incluso el mole, “es un edulcorante elaborado a base de caña de azúcar, en algunas regiones de México también se le conoce como piloncillo, lo que caracteriza a la panela en la zona totonaca es su forma de cono truncado” (Méndez Martínez, 2017, p. 80).

los recetarios). Hoy día, diversos platillos solo se consumen al interior de las familias, y son elaborados por mujeres que conocen las recetas y la forma de preparación, un ejemplo es el *Taspuyujun*.

A través del trabajo de campo, identifiqué que el *Taspuyujun* o garapacho o pan de maíz, sólo lo preparan en El Tajín y su consistencia es diferente al garapacho que se hace en Tamaulipas, San Luis Potosí o en Poza Larga, Veracruz. La suavidad del pan de maíz de esta localidad es un aspecto que destaca frente a los otros.

Este pan de maíz que elaboran algunas mujeres totonacas de El Tajín no es destinado para venta, ni tampoco se ofrece en los restaurantes a los turistas, es un pan de consumo exclusivamente familiar, cuya preparación se ha transmitido de generación en generación. Si bien, a lo largo de los años pasaron de prepararlo solamente con maíz nixtamalizado y sal, a añadirle manteca y un endulzante como la panela, su forma de cocción (en el comal) y la comensalidad siguen siendo las mismas.

Además, el uso del maíz nixtamalizado no es un dato menor. Realizar la nixtamalización del maíz, dejar que se sequen los granos, molerlos, preparar los totopos en el metate y cocerlos en el comal, no son tareas fáciles ni rápidas de realizar, sin embargo, la preparación del *Taspuyujun*, al ser para consumo familiar, las mujeres le dedican tiempo y fuerza, porque este pan de maíz no será vendido, sino que lo comerá la familia. Todo lo contrario, sucede con la elaboración de alimentos destinados a la venta, es el caso de los *Tlaxcales* o totopos que se venden y para los cuales se usa ahora una harina de maíz no nixtamalizada.

Pese a todos los escenarios turísticos, entre los totonacos de la costa, los alimentos preparados con maíz siguen siendo importantes y se consumen diariamente como el atole agrio de maíz blanco o morado, los tamales (bollitos, capitas, pintos, púlacles o tamales de cuchara), las tortillas, los bocoles, las enchiladas y los pemoles, tintines y totopos. En esta lista tiene su importancia el *Taspuyujun* o pan de maíz, cuya preparación y consumo sigue vigente, y es considerado “un pan que es de los totonacos”, como lo refiere el señor Humberto García de El Tajín.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera Madero, R. (2000). *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*. Cocina Indígena y Popular (núm. 44). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Bak-Geller Corona, S. (2009), “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México”.

- Anthropology of food*, T6. <https://doi.org/10.4000/aof.6464>
- Barros, C. y Buenrostro M. (11 de octubre de 2005). Garapachos y chochas. *La Jornada*. <https://www.jornada.com.mx/2005/10/11/index.php?section=opinion&article=a06o1cul>
- Bernabé de García Pando, J. (1992). *Auténtica cocina totonaca*. Cuernavaca: Grupo Ta Pax Quil Tajin, A.C.
- Calleja Macedo, E. (ed.). (2018). *Mujeres de humo: recetario de la cocina espiritual Totonaca*. México: Secretaría de Cultura, Centro de las Artes Indígenas.
- Contreras, R. (coord.) (s/f). *Hijos del maíz. Cultivo de antaño, herencia cultural*. México: Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, Seres Humanos, Igualdad y Equidad de Género A.C.
- Corcuera de Mancera, S. (1990). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Cuturi, F. G. (2009). *Comida ikoots de San Mateo del Mar. Conocimientos y preparación*. México: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas.
- Echeverría, M. E. y Arroyo, L. E. (coords.) (2000). *Recetario del maíz*. Cocina Indígena y Popular (núm. 10). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Folleto Papantla (28 de octubre de 2022). *Preparado ancestral Tasbúyujun (Tortilla Regada)* [Archivo de video]. <https://fb.watch/grXpcGU-SQ/>
- González Amaro, R. M. (2013). "Nixtamal: tradición y nutrición". Instituto de Ecología, A.C. (Inecol). <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/2013-06-05-10-34-10/17-ciencia-hoy/1203-nixtamal-tradicion-y-nutricion>
- INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia) (21 de marzo de 2019a). *Boletín No. 70, El INAH se una e la celebración de los 20 años de la Cumbre Tajín*. <https://inah.gob.mx/boletines/8010-el-inah-se-une-a-la-celebracion-de-los-20-anos-de-la-cumbre-tajin>
- INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia) (2019b). *Sistema Institucional Estadística de Visitantes, INAH*. <https://www.estadisticas.inah.gob.mx/>
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2020), <https://www.inegi.org.mx/>
- Kelly, I. y Palerm A. (1952). *The Tajin Totonac*. Washington, D.C.: United States Government Printing Office.
- León García, M. C. (2002). *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*. México: CIESAS, Miguel Ángel Porrúa.
- Long, J. (coord.) (2003). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- Méndez Martínez, E. M. (2023). *Entre cocinas y rituales. Apropiaciones locales ante el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias en la costa totonaca de Veracruz* (tesis de doctorado). Facultad de Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. <http://132.248.9.195/ptd2023/mayo/0839903/Index.html>
- Méndez Martínez, E. M. (2017). *La alimentación mesoamericana: la comida ritual en el pueblo totonaco de Coxquihui, Veracruz* (tesis de maestría). Facultad de

- Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. <http://132.248.9.195/ptd2017/octubre/0766049/Index.html>
- Montemayor, C. (coord.) (2007). *Diccionario del náhuatl en el español de México*. México: UNAM, Gobierno del Distrito Federal.
- Muñoz Zurita, R. (2012). Garapacho. En el *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. <https://laroussecocina.mx/>
- Novo, S. (1993). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Pórtico de la Ciudad de México. Estudio Salvador Novo, A. C.
- Paradowska, K. B. (2013). *Diálogo de saberes para el replanteamiento teórico de la restauración ecológica con enfoque biocultural* (tesis de doctorado). México. Centro de Investigaciones Tropicales, Universidad Veracruzana.
- Pérez Gil, V. Y. 2017, "Papantla, Veracruz. El regreso y la disputa de lo mágico". En L. López Levi, C. Valverde Valverde, y M. E. Figueroa Díaz (coords.), *Pueblos mágicos. Una visión interdisciplinaria*. Vol. III, (pp. 375-398). México. UAM, Facultad de Arquitectura-UNAM.
- Real Academia Española (2001). Carapacho, Garapacho. En el *Diccionario de la Lengua Española*. <https://www.rae.es/drae2001/>
- SECTUR (Secretaría de Turismo) (25 de marzo de 2024). *Cumbre Tajín resurge, casi un millón de visitantes avalan su retorno: SECTUR*. <https://www.veracruz.gob.mx/2024/03/25/cumbre-tajin-resurge-casi-un-millon-de-visitantes-avalan-su-retorno-triunfal-sectur/>
- SIEGVER (Sistema de Información Estadística y Geografía del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave) (2020). *Cuadernillos Municipales 2020, Papantla*.
- Torres Cerdán, R. (2004). *Recetario de hongos de Veracruz*. Colección Cocina Indígena y Popular (núm. 35). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Torres Cerdán, R. (2003). *Las flores en la cocina mexicana*. Colección Cocina Indígena y Popular (núm. 22). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Torres Cerdán, R. (2003). *Recetario afro mestizo de Veracruz*. Colección Cocina Indígena y Popular (núm. 13). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Valdés García, A. y Hernández Ruiz, H. (comps.) (2000). *Recetario nahua de Zongolica, Veracruz*. Cocina Indígena y Popular (núm. 31). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Velázquez de León, J. (1988). *Cocina veracruzana*. México: Editorial Universo.



NOMADS OF THE 21ST CENTURY: SURVIVAL AND FOOD SYSTEM AMONG THE ATI PEOPLE OF THE PHILIPPINES

NÓMADAS DEL SIGLO XXI: SUPERVIVENCIA Y SISTEMA ALIMENTARIO ENTRE LOS ATI DE FILIPINAS

NÓMADAS DO SÉCULO XXI: SOBREVIVÊNCIA E SISTEMA ALIMENTAR ENTRE O POVO ATI DAS FILIPINAS

JOSE RENE M. SANSAIT
University of the Philippines Visayas
jmsansait@up.edu.ph
Orcid: 0000-0002-9563-1619

Recibido: 16/04/2024

Aceptado: 22/05/2024

ABSTRACT

This paper¹ describes the selected food-getting strategies by one of the marginal indigenous groups in the Philippines, the Ati people in Guimaras province. As a nomadic group in transition, it is of interest to identify their traditional way of collecting food in order to find ways how to offer meaningful intervention to them as people rightful to their own cultural identity. By assessing the viability of their basic support mechanisms to their food-getting activity, it becomes apparent the importance of land, access to rivers and streams, along the necessary legal recognitions and provisions to their lifeways.

Keywords: Indigenous peoples; traditional knowledge; food gathering behavior; right to ancestral domain; Ati people.

¹ The author would like to thank the National Commission for Culture and the Arts of the Philippines (NCCA 2009) for the initial funding and the permit to use some texts here regarding Ati food-seeking behavior.



RESUMEN

Este artículo describe las estrategias de obtención de alimentos llevadas a cabo por uno de los grupos indígenas marginales de Filipinas, el pueblo Ati de la provincia de Guimaras. Como grupo nómada en transición, es interesante identificar su forma tradicional de recolectar alimentos para encontrar la forma de ofrecerles una intervención significativa como personas con derecho a su propia identidad cultural. Al evaluar la viabilidad de sus mecanismos básicos de apoyo a su actividad de obtención de alimentos se pone de manifiesto la importancia de la tierra, el acceso a ríos y arroyos, junto con los reconocimientos y disposiciones legales necesarios para su modo de vida.

Palabras clave: Pueblos indígenas, conocimientos tradicionales, recolección de alimentos, derecho al dominio ancestral, pueblo Ati.

INTRODUCTION

Food is foundation to life, and access to it is undeniably important (Mintz & Du Bois, 2002; Super, 2002; National Geographic, 2024a). Compared to other animals, humans being with higher consciousness, have demonstrated their capacity to have a diversity in food gathering strategies all over the world based on each group's history, tradition, geography, and opportunity (Lee, 1992; Gutierrez, 2023). But the persistence of hunting and gathering is a confounding reality that in spite of the prevalence of material progress in this age, many still preferred their millennia-old lifestyle (IFAD, 2022). This behavioral pattern however is not universally the same, for each group likewise has shown their degree of adaptation and capacity to select among innovations or technologies according to whatever benefit them as a group (Kuhnlein, 2013). However, the capacity to select is simply overrated, for many indigenous peoples have been observed to be easily overwhelmed by the power of more sophisticated societies to which their communities are located, to dictate or if not to impose changes many of which subtle in their lives (FAO, 2024).

History and persistence of hunting and gathering

Before the agricultural revolution that started at various areas of the world, like at the Fertile Crescent, the general community life was associated with hunting and gathering lifestyles (Zeder, 2024). This nomadic associated type of behavior of band societies was the successful adaptation to different regions of the globe by humans wherever they may be, at the desert, at the arctic, or at the tropical forests (Phillips, 2006; Rumney, 2011; National Geographic, 2024b). With agriculture, permanent settlements grew into cities and states reinforced by expanding economy based on land production and regularly dotted by large-scale warfare and genocide (Barkan, 2003). Exploration and colonization further accelerated human expansion, exploitation, subjugation of peripheral communities, that now we began to feel the global impact of this new mode of life that define the modern world and culture that is impacting not only the flora and fauna diversity but also conceived to expedite climate change (Hiller & Carlson, 2018; Brooke, 2014).

Meanwhile, at some states indigenous peoples gained precarious recognition of their rights and land but in many others, they easily succumbed to their dominant neighbor's greed and control (Survival International, 2010 & 2020; Heraclides, & Dialla, 2015). In other words, the perceived serene, contented, and joyful lives of the indigenous peoples are not symmetrical across the globe (Ember, 2020). The world over, literature abounds with

research and testimonies of the lives of indigenous peoples threatened, if not traumatized by dispossession, poverty, illiteracy, unemployment, discrimination, and state neglect (UNESCO, 2023). Their obstinacy to carry on their traditional habits, which are looked upon as archaic and a burden to society, puts them outside any government projects and programs (HRD Memorial, 2024). But since most of these people are in resource-rich lands, they are often the target of harassment, bribery, militarization, and abuse, if not victims of genocide (Espina, 2020; Delina, 2020; Amnesty International, 2020).

The hunting and gathering communities in the Philippines

When the Spaniards arrived in the Philippines, there were already economically thriving communities across the region through maritime trade connections (Peterson, n. d.). This, however, does not negate the fact that at this early stage of cultural and societal evolution, there are still marked differences in food-seeking behavior in the country (Larena et al., 2021a and 2021b). First, there are agricultural producers in the north and south of the Philippines, like the Muslim-influenced tribes in Mindanao and the Ifugao people of Luzon, whose traditions allowed them to gain food and time surpluses that enabled them to develop literature, complex art and music, potteries, and other trade goods (Headland, 2010). Second, there are the horticultural communities that engaged in patch (swidden) gardening, which is not complex enough to produce surplus. However, they are open to the possibility of switching to farming at any time, given a certain amount of motivation or impetus (Peterson, n.d.). Lastly, there are the hunters and gatherers, who live in small bands with regular but limited contacts with the lowlanders, preferring their own age-old practice of exploiting the rich forest, rivers, and plains of the country (Eder, 1987).

Through the Spaniards' constant and persistent efforts to dominate the natives, they managed to persuade those farming and horticultural communities to come to terms with colonization through divide and conquer, intimidation, and reward systems (Constantino and Constantino, 2008). After more than 333 years of Spanish colonization, besides the Japanese interlude and the American political and economic overhaul, various traditional types of communities persisted, among which were the farming communities of the north and south of the country and the nomadic Ati people (Reid, 1994). One reason for the survival of these farming communities is that, because of their surplus and complex culture, they are able to keep armies of their own capable of resisting intrusion, enhancing further their pride and identity (Thompson, 2015; Harris,

1959). The Ati, on the other hand, lived materially, without anything to help them resist the colonizers. However, they managed to survive by evading the colonizers, demonstrating their resilience through flight, and maintaining relative autonomy in whatever plains they had settled in.

The Americans subsequently pacified the belligerent farming groups in the north and south of the Philippines through threats and massacres, while the hunting and gathering groups maintained their autonomous identity in small, dispersed bands across many islands of the country (Constantino and Constantino, 2008). Probably because they had nothing economically profitable among these latter groups except their contribution to exotic food and as academic objects of curiosity, the Americans simply allowed them to remain almost incognito (Campomanes, 2008). However, the succeeding post-colonial governments, in their zeal to create a homogenous population, replicated the colonizers' failure by neglecting to acknowledge and safeguard the inherent cultural differences of these small-scale cultural groups (Bodley, 2015). Eventually, the delay and constriction in their ancestral domain claim or recognition make assimilation no longer an option for them (Cultural Survival, 2010).

In summary, the three main broad food-gathering systems before colonization, which in part determined the current socio-political sphere of the country, are extensive farming (agriculturalist), semi-farming (horticulturalist), and hunting and gathering practices (nomadic). Given their intimate relationship to a life based on farming production, both extensive and semi-extensive farming groups have generally been able to survive well on the social transformations over time, while the majority of those involved in hunting and gathering now find themselves on the periphery of Philippine social and political life. So, as of today, the Ati people are, in a sense, survivors of colonial control but, at the same time, casualties of economic expansion based on land ownership.

OBJECTIVES AND METHODOLOGY

This paper aims to shed light on the vulnerability of the Ati people's existence by examining the viability of their food gathering techniques. This set of behaviors in procuring food is maintained here to go beyond their bodily needs, as each act is a product of their tradition, which is crucial in preserving their identity and culture. In this regard, each of their food gathering techniques is described and later evaluated based on its apparent viability as circumscribed by their current social condition as determined by their non-Ati neighbors.

To obtain data, regular visits have been done during weekends or at least twice a month starting in 2007, which allowed the performance of limited participant observation along with individual and group interviews, especially with the elders and key skilled members of the group. The long engagement with this group allowed the researcher to eventually fine-tune his data and understanding of Ati cultural life. Thus, after enumerating and describing the different food gathering techniques of the Ati below, the analysis is facilitated by evaluating the viability of each behavior based on access to land and its resources, as well as to different facets of educational, cultural, and legal support needs.

RESULTS

The setting and their social-cultural atmosphere

Guimaras is an island province found between Panay and Negros islands in the western part of the Visayas region of the Philippines. It is bounded mainly by the Sulu Sea on its western side and Iloilo Strait, Guimaras Trait, and Panay Gulf on its north and east sides (see coordinates: 10034'N, 122035'E) (PhilAtlas, 2023). It has a land area of 611.87 square kilometers and a total population of 187,842 as of 2020. With around 300 people per square kilometer, it is still considered the least populated province in Region VI, but with an annual population growth rate of 1.33 percent, the province's density is expected to bloom in the decades to come. As a province, it has five municipalities: Jordan, Buenavista, San Lorenzo, Nueva Valencia, and Sibunag.

As to the Ati people's cultural visibility, they are lucky enough to be included in the web page of the province, section 17 under the Social Services Category, just ahead over the last topic about poverty (Guimaras profile, 2018). This might be unintentional, but this shows the real position of the Ati people on the island: their less than 300 recorded households are minimal and declining. Given that their economic contribution is almost negative, this may put them as a liability to the province and so their integration and relation to the general populace are generally expressed in a passive modality. In other words, they are just around, probably something of an anomaly to the province's desired goals and wishes. In contrast however, there must be something in their existence that while they do not reap proportionate economic and social benefits, the province's put them in that webpage at the center stage, appearing gleeful and celebrating.

However, the texts narrated in the province’s web page is in contrast with the mood espoused in the print. The meager ten sentences devoted to the Ati probably is more than enough to appease the people who are supposed to live in resettlement areas. Nonetheless, the web page’s honesty must be recognized about the people who are still "in private lands, which they cannot call their own" (Guimaras profile, 2018). This idea of a resettlement is a problem in and of itself since, before the founding of the republic and of the province, they have been already existing in the region or in this wider archipelago. In this context, most likely what is happening to them today, is just an extended version of colonization in the local setting. Thus, at this age, it is always a mark of a prudent and humane society to keep its laws and rationality attuned to advance the dignity of all, which includes acceptance and tolerance of differences. This also reminds everyone that there is so much happiness that awaits everyone given the willingness of those in power to work out a society towards a healthy coexistence across history and cultural life.

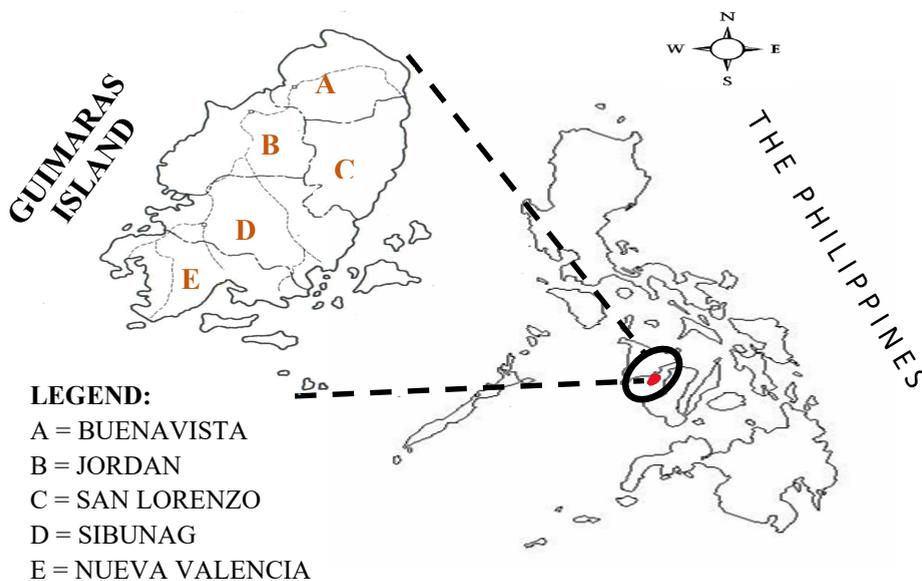


Figure 1. Map of Guimaras Island, Philippines

Probably without the inspiration and mechanism to accommodate the land question, the prevalent idea is to admit that the province has not identified any ancestral domain land for their remaining surviving indigenous people. However, in a separate government report, it is claimed that as much as 95 percent of the land area in Guimaras is alienable and disposable. The reluctance therefore to allow

the Ati to prevail in their autonomous claim of ancestral land is that much of these lands are reserved to private claimants, who, though they might have all the privilege of owning legal proofs yet have not tilled any piece of land in Guimaras.

This inability to resolve the land problem of the Ati people reflects the fate of almost all indigenous peoples of the world in as much as doing good to a displaced minority group may upset the general populace, who are in the mainstream of socioeconomic and political life of the country. This latter populace too had a share of suffering, poverty, and unemployment, and so the urgency could not just be raised with an indigenous group in respect to providing fair services to all. These concerns, however, should not be an obstacle but rather an opportunity to reconsider various options that could open a host of positive actions for the benefit of everyone.

The description further notes that besides poverty, there is among the Ati community a prevalence of school dropouts and malnutrition, as well as a lack of farming tools, a potable water supply, and personal hygiene. With all these, without any intervention, it is likely that these people, especially the children, will be locked in a cycle of discrimination, if not bullying. Further, the last paragraph devoted to the Ati reads, "Interventions for persons with disability and senior citizen are also given priority in the province" (Guimaras profile, 2018). Probably, this is an adjunct with the noble intention that there is an earnest effort to address the problems of the province, but with a mark of distinction by associating the problems of the Ati people close to a disability, and so intervention is required.

Looking at the common folks' experiences living outside the Ati resettlement area, the apparent ordinary habits of the rest do not merit any special treatment as a separate constituent of the province. In a sense, everyone around has a fair share of poverty, landlessness, and unemployment, and so it would be inconsistent that the Ati be given priority over those who are active in the socio-economic and political life of the province. The same goes within the minds of local leaders given their limited resources: they could not accommodate everyone. So, the best way forward is to keep the traditional connections and conventions of governance intact, which would keep the patronage of the electorate to preserve one's political life, being the source of income and family security. The most apparent question would likely then be: Why would not the Ati people strive like the rest of the community, given that all their grievances are similarly experienced by the rest? Why would they not discipline and educate themselves to become competitive individuals in the modern world, where they would likely be welcomed as victors?

These questions, besides assuming too much about economic comparative advantage, connote pitting the Ati against the rest and are so divisive. Besides, they too glossed over the continued historical and cultural trauma these once-foraging people are experiencing and so downplays their unique heritage and potential to determine their lives without antagonizing the larger society. There is actually no need to look any further to find a workable alternative for a meaningful development that accommodates the province's indigenous people's aspirations than to reread and reflect upon various United Nations principles and doctrines expressed in its Social Development Goals, the WHO Comprehensive Mental Health Action Plan 2013–2030, the Sustainable Development Goals, the 2007 United Nations Declaration on the Rights of Indigenous Peoples, and the International Labor Organization Convention No. 169, among others (UN DESA, 2015, 2023a & 2023b; WHO, 2021; ILO, 1989; UNDRIP, 2007).

Food-getting strategies viability

For city dwellers, when one becomes hungry, one simply has to go to the grocery store or to open one's refrigerator, or to order for a food delivery using a mobile app. This can be done too by a handful of Ati people but as to their traditional mode of life and kept alive by many in their semi-autonomous dispersed communities, certain food-getting behavior are still observed that have intrinsic link to their self-identified lifestyle (Sansait, 2009). Below, they will be enumerated as well as to be given assessment in a tabulated form in order to identify the viability of the material and cultural bases that support each food-getting strategy. By doing this, it will directly highlight the needs of the Ati community and so specific interventions may be identified.

The main framework of this viability assessment is drawn from the idea that indigenous peoples like the Ati of Guimaras are among the groups of people experiencing various levels of risks to livelihood, culture, and identity which do not only need support but likewise appropriate information how such intervention could be carried out. Given that the Ati people are located in space and in time, or in other words, living under the hegemony of the Philippine government as well as partly determined by the historical trajectory of the country, their capacity to carry out their traditional obligations or conventions need likewise to be appraised. This is to indirectly inform the sustainability of their culture given the material and cultural opportunities as bases of their continued meaningful life.

The importance of this endeavor would keep the interest of policy makers and everyone else about the indigenous people's wellness grounded on

indicators that could later on be validated or tested. In this way, sincere efforts of the government or policy makers can have specific basis and so focus their plans on a specific steps manner that is sensitive to the experiences of the Ati people. Further, having a definite point or frame to start with, much time and money could be allocated well since judgements are better informed than before.

The variables and scope in this initial attempt to discuss the viability of the food-getting activity of the Ati people are far from complete and perfect, but their practical value in defining or describing conditions can fill in the academic and political knowledge gaps. In this sense, the analysis could help in explaining the risks, problems, and challenges that are faced by the Ati people through the described constrains they have in procuring their food. If at the end of the discussion a particular need could be well established or elicit interest that may influence or widen understanding and urgency to implement necessary actions or programs to these people, then the task has already made a good start.

Selected food-getting practices and analysis

Below, each identified food-getting activity of the Ati people will be briefly described, and then in the next sub-topic, a table will be presented bearing these techniques along with the broad requirements in it to aid the analysis. This enumeration, categorization, and analysis of food-getting behavior can provide a comprehensive picture, potentially guiding future policies and highlighting the urgency of addressing the plight of the Ati people on Guimaras Island. These are neither discreet nor perfect categories; rather, they reflect the relevant concepts that are useful in assessing the viability or sustainability of the Ati food-getting system.

Pang-ranso

This is a generic form of finding food, for it involves families moving out in a new temporary location to hunt, to gather food, or at present, to look for temporary employment that could be supplemented by selling of their herbal/medicinal kits or by begging. *Pang-ranso* is an essential tradition to the Ati identity and history, for through it they have successfully survived up to the present. This behavior allowed them to disperse in a particular region, which in part mitigated any environmental stress to the surrounding area of their occupied territory through over-consumption and exploitation of resources. Likewise, this enabled them to open up new frontiers for their group to explore as well as create opportunities to gain new experiences and knowledge about their subsequent surroundings.

Pang-ngayam

This is a well-specified food gathering behavior that aims mainly at obtaining protein by hunting or trapping animals in the wild. Since this involves a long walk and being away for at least three days, males (who are traditionally associated, although not exclusively, with this task) generally do have to make good judgment when to go as well as negotiate for each other's availability since many are now employed among the Uta (their dominant non-Ati neighbors). Although they do not have any preference as to the kind of species caught, they nonetheless are keen to hunt only those animals that are not perceived to be pregnant or still juvenile. Recently, however, they noticed that they become less selective with their kind of catch to compensate the length of the trek they have to do and the limited space available for them to exploit.

Pang-limos

Commonly, begging is frowned upon as it indicates an unproductive state of life. As one puts himself in the position of being the object of embarrassment, disdain, or pity, it is seen as a social aberration. From the Uta's perspective, there is nothing unusual for Ati to beg, having defined and accepted that such behavior is corollary to their values and lifestyle. However, this behavior could be better appraised in the context of Ati history and practices rather than to appraise them as victims of economic disparity. This means that traditionally, their visits to their relatives to ask for food or their desire to establish exchange relations with the Uta are perfectly part of their traditional strategy of not only redistributing goods but also reinforcing social ties.

Pamunit

This is their term for fishing in general and it involves the use of a hook and line attached to a long pole. Although many now use nylon string and iron hooks available in the market, however, in cases when these are not brought along, many are still capable of using any tree or plant fiber as their lines and a shaped and sharpened branch or bamboo as their hook. This activity is not discreet but rather it always includes other modes of obtaining sea or river products like the installation, the inspection and the collection a catch from bamboo traps, small seine, and bagnets.

Panulo

Is their term for fishing at night using their improvised harpoons (iron-tipped poles) to catch fish that became visually disoriented due to the light coming from their powerful torchlights. While, recently, they claimed to have used illegal chemicals that stun fish, but nonetheless they are quick to maintain

that the Uta (the dominant lowlanders) were the ones who introduced these substances to them.

Pang-nginhas

This is a purposive collection of shells, snails, and crabs at the tidal zone (*sisí, bagungon, arikumo, talaba, suso, and kalampay*). Usually, this is done when they are close to or happen to visit the shore in conjunction with *pamunit*, or it may even supplant fishing in cases when their catch is few that day.

Pang-ngali

Although associated with diverse and abundant forest vegetation (which Guimaras is now losing), digging root crops is seen as truly a major means of acquiring starch or carbohydrates. On a given day, they would initially scour an area and look for the familiar vines indicative of root crops they consider edible. Then they would estimate the maturity and even the size of the tuber hidden beneath the soil by inspecting the size, length, and color of the vines and leaves relative to the soil type where the vine is found. The tuber is either "*rabo*" (ripe for cooking) or "*ganas*" (less starchy), and only the root crop that is *rabo* is pulled out and taken home while the rest are left for another week.

Pang-kaingin

This is a set of activities common among horticulturalists involve the preparation of the field and the planting of crops on it. It would usually happen during the dry season ("*tag-irinit*") that after having chosen a field due to the perceived fertility of the soil, shrubs and juvenile trees are felled ("*tapson ang gagmay nga kahoy*"). Then, after the debris has been collected ("*tumpukon*") and left for at least a week to dry further, it will be burned ("*tutdan*"). Once the leaves and branches have been burned, planting ("*panggas*") would start with the use of a digging stick. Species recalled as being planted include rice, corn, beans, potatoes, and cassava.

Pang-uling

Charcoal making entails the existence of a strong demand for its production and is thus generally associated with the Uta community, who are predisposed to cook a host of menus and delicacies. This task, therefore, for the Ati partially defines his venture into an economic relationship, for it involves a payment by the Uta for the labor he had invested. On their own, the Ati have no inclination to get into the charcoal-making enterprise except when commissioned (or "*kung suguon lang*") by the Uta. The Ati, out of the task assigned or contracted to him, will receive two-thirds of the earnings ("*tersya ang parte*").

Pang-buhat Habon-habon

This category is purely an economic enterprise, for they are now tied to a contract to produce a native purse handicraft. After having been provided with initial training by a religious organization (in Kati-kati) and having been given capital by sales agents who have contact with them, they are now made to respond to the market demand for their produce. For many, in order to have food on their table or kerosene on their lamp, they have to obtain credit from their neighbor, who expects a payment upon the next visit of a sales agent, who would grant them additional capital to stimulate further production.

Pang-trabaho o Pang-nguma sa Bisaya

Being paid laborers in a household or on the farm of their Uta neighbors is held as another means to obtain food, though indirectly. This is not only plain work for a pay since the contact usually results in the Ati learning the values and expectations of their masters. Oftentimes, they would receive, uncalled for prejudicial remarks as “itum,” “baho,” or “tamad” (black, smelly, or lazy) by their neighbor, but over time they were able to live by or ignore them and so able to move ahead with their life.

Viability assessment of food-getting behavior

Table 1 summarizes important key issues and requirements so that the Ati food-getting behavior can be sustainably meaningful in their lives. The first section focuses on the material requirements, which are essential to the food-gathering activity. Without them, no activity can function or become sustainable. The next group of variables addresses the availability of support necessary for the successful execution of the food-gathering activity. Meanwhile, the final grouping highlights the challenges policymakers and future researchers may face in providing effective intervention mechanisms. This means that given certain attention to land, to training, to legal, cultural, and educational supports as well as to their need for self-governing autonomous organization, they would likely be empowered enough to celebrate their existence in the country. Likewise, all these could not happen without sufficient information dissemination to their neighboring communities the specific life and needs of their indigenous neighbor.

In the Table, the cells are color-coded so as to efficiently convey whether a particular need in a column is to what extent significant to a particular food-getting behavior listed in rows. The green color signifies the high demand that could be land, access to water, to legal provisions, or to some other

requirements for a particular food-getting activity. The blue one is for moderate demand, which means that it would be good that interventions can be provided but not as critically needed as those in green ones. Meanwhile the gray ones are for those activities that because they have no specific connections with a particular support need, thus, they are simply not required.

As nostalgic and as desired, pang-ranso basically needs an available land where they could keep their age-old cultural pattern, which in part could explain their dispersal and their held memories of some places their elders held. Such land is not anything that is simply provided by anyone else, for their ecological and cultural knowledge likewise play an important role as criteria in the selection. In the current land ownership pattern in the Philippines, the difficulty of finding available land for them to explore is outright none since the lowlanders or their Uta (non-Ati agriculture-based) neighbors have almost acquired legal claims to most of the lands.

What is required in carrying out this task is a core of 1 to 3 families that, after some time, once one has scouted a favorable site, would simply inform the rest of their plans ahead and later on move to the site. Positive reasons include a sense of excitement about a new site and the economic opportunities found, while negative reasons include the desire to split from an already emotionally, ecologically, and economically constrained community. With this orientation, while land may not be available yet, many are still willing and want a newer location to venture out.

Culturally, or on their readiness to carry out this moving out, is identified as being limited given that only a few had previous experience with it, and the negative reasons have become more prevalent than positive ones. Likewise, as to the interest of each to participate, it would be seasonal since, little by little, the Ati are involved in many contractual labors or employment with the Uta that often constrained them to carry out their own community traditional needs. Thus, the issues or challenges posited are the legal framework, cultural education, group organization, and information dissemination.

As regards the legal framework, the state still has to demonstrate its seriousness in dealing with the rights of the indigenous peoples who are living in a precarious situation, which requires a different approach than what the larger community values or prefers. In this regard, a legislated policy would be a welcome reality that would allow the Ati people to identify a larger zone where they could continually practice their traditional lifestyle. Second is the need to provide a wider and more meaningful education to the Ati people, for, given the current context, they need to be empowered by being able to

reinforce and articulate their identities through the experiences of other indigenous peoples in the country and in other regions of the world.

Table 1. Food-getting behavior and list of requirements

List of Requirements								
	Material support			Performance support		Non-material support		
Type of Food-getting Activities	Enjoyment to land	Access to rivers and creeks	Access to coastal zones	Training	Industry Tools	Legal, Cultural, and Educational Supports	Self-organization	Information Dissemination
<i>Pang-ranso</i>	Highly	Highly	Highly	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-</i>	Highly	Highly	Highly	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-limos</i>	Not	Not	Not	Not	Not	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-</i>	Not	Highly	Highly	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-</i>	Not	Highly	Highly	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-</i>	Not	Highly	Highly	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-ngali</i>	Highly	Not	Not	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-</i>	Highly	Not	Not	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-uling</i>	Highly	Not	Not	Mode	Mode	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-buhat</i>	Not	Not	Not	Highly	Highly	Highly	Highly	Highly
<i>Pang-panarbaho</i>	Highly require	Not requir	Not requir	Highly requir	Mode rately	Highly required	Highly required	Highly required

Group organization support means they must be assisted in organizing themselves at least within their own level and capacity in order to have proper representation in the wider world as well as make efficient the flow of

information and responsibilities in their communities. This group organizing might take so long and may require a series of workshops, but they are necessary as part of their structural reorientation in order to have legal and cultural representation across the region and states. Lastly, information dissemination involves the integration of knowledge and appreciation of the Ati people across the non-Ati people, who, though distinct and vulnerable, have the full potential to contribute to the cultural and historical make-up of the country.

So far in their own situation, the only agency that is most familiar to them is the National Commission on the Indigenous Peoples (NCIP), which is under the Office of the President. This agency has the mandate to work out for the needs of the indigenous peoples of the region which from an ordinary Ati person, it is seen more of as a bureaucratic office constrained by the whim of the President. It would be more meaningful, if the Ati themselves be allowed to form their own community grown associations free from the interference of any agency so that on their own they may be able to increase their autonomy especially in decision making. This can only happen if funding as well be provided and to be assisted by non-government organizations with trustworthy records among the Ati. This creation of a people's organization by and for the Ati people, even how crucial it is, still remains a profound challenge to the group.

In pang-ngayam, the most basic need is the availability of land, and given the diversity of the flora and fauna, the favored animals hunted will always be available. Although there are no more mammals to pursue, like the forest pigs and deer, the act of going out, exploring, and observing nature reconnects them to their traditional values and allows them to regain some form of satisfaction and confidence in life. As of the moment, the zones available for them to exploit are getting limited since most of the land is now privately owned.

While there are people excited to go with the group, as often as not, it is limited given that only a few times a year or a month, they deem that these hunted animals are available. Similar to pang-ranso, pang-ngayam necessitates a sustainable legal framework, cultural education, group organization, and effective information dissemination.

For pang-limos, since this term sounds derogatory as it connotes outright begging, it is often substituted with another term such as to trade, to visit the city, or to just find luck somewhere. Finding luck or even a little kindness is all they need in times of drought, but still, they see to it that they have something

to offer in the form of traditional products they might bring along. The material elements they bring along may be limited given their limited capacity to carry them, the number of materials their neighbors could entrust to them, and the lack of reliable contacts or resources that they are going to meet or find. As regards the human and cultural requirements, it is undoubtedly understood that while many are available, it is still seasonal and that it is limited to experience as well. But as regards their willingness to connect with the kindness of the general populace, they have learned how to manage trust, distance, and kindness when soliciting food, money, or selling a few home products they have.

The legal framework of this might conflict with the anti-mendicancy law of the local government, yet certain provisions could be established, such as allowing them to have a clean, fully maintained, respectable place to sell their products and at the same time introduce their lives. Along with this, cultural education is important so that they may become more aware of their role and contribution to the diversity of life in other parts of the province, which could be ensured if they have developed an autonomous organization.

This self-organization is quite difficult to attain since, most often, their organization is dependent on their sponsors, such that their practice of self-determination is always weak. In this scenario, they truly need intervention so that they could have some degree of political voice reflective of their own interests and not from the dictate of any officials coming from the government office. Lastly, information dissemination is likewise identified as important, with the same end that both the Ati and the non-Ati will form a respectable and informed interaction.

As regards pamunit, rivers and creeks are not only getting less accessible since much of the paths leading to them are fenced off. Likewise, due to the expansion of local populations along their infrastructure projects, rivers and creeks are observed to have some altered microsystems due to leaching of chemicals and sedimentation. Still, the negative effects of climate change cannot be discounted either.

It is seasonal work, and since the act itself is satisfying, people will always be willing to go, given their availability. Given their unique tradition, a legal framework suitable to their lives could be accommodated, but this becomes irrelevant if they have no guaranteed land to use. Similarly, noting that their lives are closely tied to nature, additional cultural and ecological education would be of help, which could be sustained if they have a locally governed self-organization. Lastly, information dissemination will certainly lessen prejudice

and allow other locals to understand the importance of an ecologically sustainable lifestyle, as exemplified by the Ati.

Panulo is a more aggressive way of hunting fish and reptiles at night, for they make use of torchlights or lanterns with high- lights, yet since this is seasonal, the intensity of its effect on the targeted species would be minimal. The legal framework and cultural and ecological education would be relevant, along with the formation of an autonomous organization and extending education to their neighbors.

Panginhas is different from pamunit and panulo since this activity happens in an aquatic environment, yet each task requires a different time frame or group of people, which means they cannot be done simultaneously. Access to this area is now becoming difficult since much of the pathways are blocked by fences. Similar to other food challenges, this too requires a legal framework along with their cultural and ecological education, which could be sustained by reinforcing their identity through group organization and information dissemination to their neighbors.

Since carbohydrates are important in any diet, pang-ngali is almost part of their daily imagination every time they feel hungry. Since not all could be dug out in the same place and at the same time, this simply requires a secondary forest or a patch of land where some tubers and vines could grow to maturity. Likewise, as in previous food-getting behaviors, the issues or challenges they face are the lack of legal structures, cultural and educational interventions, group organization, and information dissemination that could ensure the sustainability of this activity.

Pang-kaingin is a very important food-gathering strategy with a long-term goal, which is to make the land available for their horticultural or semi-farming activities. It is not to destroy the forest but to make other edible fruits and plants available to the community, which could even potentially add to forest diversification. To this end, land availability is important, along with legal support, and cultural and ecological education that are fit to them, to be further sustained by group organization and information dissemination.

Pang-uling, on the other hand, could be said to be a recent activity but is still considered part of their food-getting activity. The charcoal, as the output of their labor, could be exchanged for money or food. This arduous and hazardous activity could easily be associated with them since they are more familiar with the trees and the terrain. If there is any legal framework, it certainly must work along cultural and ecological lines, given that the cutting of trees may be associated with suppression of forest regrowth and that the

burning could produce unnecessary carbon in the atmosphere. Nonetheless, group organization could be of help since it could help them find wider support to do other fulfilling work. Similarly, continued information dissemination could enable the local population to maintain greater appreciation and support for their endeavor.

Although this might refer to a form of handicraft, it nonetheless could represent the Ati's desire to participate in the wider market. In a closer look, these people have a deep knowledge of working with native products, from construction to their daily lives, which makes them feel at ease preparing the materials and weaving handicrafts. It is a miniscule cottage industry, for it is simply not even a family affair but just open to anybody with interest and time, given the demand advanced on them. Males, too, were observed to do wood carvings. On the whole, they simply need support in the form of training, tools, and capital, besides ensuring that they have an organized group of their own and access to a wider market.

Lastly, as regards labor, or through pang-panarabaho o pang-nguma, they are all eager bodies willing to contribute for pay. However, as regards quality, performance, and reliance, there are some issues given that they are used to their traditional lifestyle, where community life rather than personal interest prevails. This creates less demand for them given that they are not used to the competitive and hourly job. While it is cited here that provisions of tools could be of help, it is still preferred that they be given the privilege of being free from the dictates of the capitalist settled society, which could happen only if they are given recognition for their ancestral domain claim. This claim could not happen without first organizing them, and on their own, they may increase their awareness and confidence to articulate and negotiate their interests. On the education side, their plight could be a good topic for how people could become sensitive to differences in lifestyles and not make ignorance an excuse to harbor prejudice toward the Ati people.

SUMMARY AND CONCLUSION

This paper presented a number of food-getting behavior of the Ati people of Guimaras province, Philippines which reflect their long tradition as a nomadic group and now in transition to a settled community. The diversity shows their built-in mechanism to become resilient through which by adhering to these activities they are able to transmit and to reinforce such their learned tradition and culture. While these are inherently associated with their nomadic lifestyle, yet it is prejudicial to say that these are ancient or incongruent to the

current world for humanity's survival does not rest on singular mode of living but on diversity. Their current affirmation of these food-getting lifestyle shows that everything is well given their autonomy and access to land which through favorable legislation and subsequent education dissemination could be realized. Their current condition today however, being settled in a parceled small piece of land, without their full prior informed consent coming from their autonomous decision reveal how much is being neglected among the indigenous rights and cultural welfare of the country. While change may be inevitable, it is hoped that it is not due to restriction or imposition of one's culture over another, but through mutual respect and accommodation as guaranteed by the constitution and the world recognized laws on indigenous peoples. Thus, it is raised here that specific laws need to be provided to them that support and protect their dignity and traditional cultural expression which could be sustained by recognizing their intimacy to land. These efforts in practice could be realized through ensuring the integrity of their own organized association or group, provide educational support, and information dissemination to their neighboring communities.

LIMITATIONS OF THE STUDY

In this study the community might be seen as an isolated and singular entity, as this is a chosen point of view in order to have a focused discussion, yet it should be understood that in reality their life and experiences are dynamically linked with the bigger societies and with the other Ati communities in other provinces of the region. Second, there might be other food-getting categories that are not enumerated or identified, but nonetheless, it is hoped that the ones presented here are comprehensive enough to warrant seriousness about the need of the Ati people to keep their traditional cultural habit be recognized and enhanced. Third, it might appear that the data are not the recent ones, and criticism like this should be welcomed as a challenge to future researchers, although as to experiences of the Ati people, the regularity of their life has almost been imperceptibly the same for some decades now. Fourth, the lack of sufficient funding that may allow for a comprehensive empirical detail has kept the data at a minimum, yet as this study would show, whatever data obtained, they still led to a fruitful analysis. Meanwhile, the review or feedback of the informants obtained was limited to the verification of the raw data obtained only and has not been extended to the analysis. Lastly, the analysis here is to be held from the researchers' point of view, and so it is hoped that future researchers may fill this need.

REFERENCES

- Amnesty international (2020). Filipinas: La ONU debe intensificar la presión para acabar con homicidios impunes.
<https://www.amnesty.org/es/latest/news/2020/09/philippines-un-pressure-end-killings-2>
- Barkan, E. (2003). Genocides of Indigenous Peoples: Rhetoric of Human Rights. In R. Gellately & B. Kiernan (Eds.), *The Specter of Genocide: Mass Murder in Historical Perspective* (pp. 117–140). chapter, Cambridge: Cambridge University Press.
- Bodley, J. H. (2015). *Victims of progress* (Sixth). Rowman & Littlefield.
- Brooke, J. L. (2014). Agricultural Revolutions. In *Climate Change and the Course of Global History: A Rough Journey* (pp. 121–164). chapter, Cambridge: Cambridge University Press.
- Campomanes, O. V. (2008). Special Topic: Comparative Racialization. (The Modern Language Association of America) PMLA, Oct., 2008, Vol. 123, No. 5, (Oct., 2008), pp. 1692-1699
- Constantino, R., & Constantino, L. R. (2008). *A History of the Philippines: From the Spanish Colonization to the Second World War*. NYU Press.
<http://www.jstor.org/stable/j.ctv12pnqbf>
- Delina, L. L. (2020). Indigenous environmental defenders and the legacy of Macli-ing Dulag: Anti-dam dissent, assassinations, and protests in the making of Philippine energyscape. *Energy Research & Social Science*, 65.
<https://doi.org/10.1016/j.erss.2020.101463>
- Eder, J. F. (1987). *On the Road to Tribal Extinction: Depopulation, Deculturation, and Adaptive Well-being among the Batak of the Philippines*. Berkeley: University of California Press
- Ember, C. R. (2020). *Hunter-Gatherers (Foragers)*.
<https://hrf.yale.edu/ehc/summaries/hunter-gatherers>
- Espina, M. P. (2020). 9 red-tagged IPs killed, 17 others nabbed in police ops on Panay Island.
<https://www.rappler.com/nation/tumandok-killed-nabbed-police-panay-island/>
- FAO. 2024. Indigenous peoples, Food and Agricultural Organization of the UN.
<https://www.fao.org/indigenous-peoples/our-pillars/food-systems/en/>
- Guimaras profile. (2018). <https://guimaras.gov.ph/profile/>
- Guimaras. (2023). <https://www.philatlas.com/visayas/r06/guimaras.html>
- Gutierrez BV, Kaloostian D, Redvers N. (2023). Elements of Successful Food Sovereignty Interventions within Indigenous Communities in the United States and Canada: a Systematic Review. *Curr Dev Nutr*. 2023 Jul 18;7(9):101973. doi: 10.1016/j.cdnut.2023.101973. PMID: 37635710; PMCID: PMC10450844.
- Harris, M. (1959). The Economy Has No Surplus. *American Anthropologist*, 61(2), 185–199. <http://www.jstor.org/stable/665092>
- Headland, T. (2010). *Agta Negritos of the Philippines. Hunters and Gatherers: The Search for Survival*. Cultural Survival.
<https://www.culturalsurvival.org/publications/cultural-survival-quarterly/agta-negritos-philippines>

- Heraclides, A., & Dialla, A. (2015). Eurocentrism, 'civilization' and the 'barbarians.' In *Humanitarian Intervention in the Long Nineteenth Century: Setting the Precedent* (pp. 31–56). Manchester University Press.
<https://doi.org/10.2307/j.ctt1mf71b8.7>
- Hiller, C., & Carlson, E. (2018). THESE ARE INDIGENOUS LANDS: Foregrounding Settler Colonialism and Indigenous Sovereignty as Primary Contexts for Canadian Environmental Social Work. *Canadian Social Work Review / Revue Canadienne de Service Social*, 35(1), 45–70.
<https://www.jstor.org/stable/26593191>
- HRD Memorial. (2024). Celebrando aqueles/as que foram mortos defendendo direitos humanos (Roy Giganto). <https://hrdmemorial.org/pt/hrdrecord/roy-giganto/>
- IFAD. (2022). Sustainable and resilient indigenous peoples' food systems for improved nutrition. International Fund for Agricultural Development.
<https://www.ifad.org/digital-toolbox/indigenous-peoples-food-systems/assets/files/Indigenous-Peoplesfoodsyste.ms.pdf>
- Kuhnlein, H. (2013). Indigenous Peoples' Food Systems & Well-being: Interventions & policies for healthy communities.
- Larena et al. (2021a). Multiple migrations to the Philippines during the last 50,000 years. Article in *Proceedings of the National Academy of Sciences*, April 2021.
<https://doi.org/10.1073/pnas.2026132118>
- Larena et al., (2021b). Philippine Aytas possess the highest level of Denisovan ancestry in the world. *Current Biology* (2021). <https://doi.org/10.1016/j.cub.2021.07.022>
- Lee, R. B. (1992). Art, Science, or Politics? The Crisis in Hunter-Gatherer Studies. *American Anthropologist*, 94(1), 31–54. <http://www.jstor.org/stable/680036>
- Mintz, S. W., & Christine M. Du Bois. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119.
<http://www.jstor.org/stable/4132873>
- National Geographic Society. 2024a. Food. <https://education.nationalgeographic.org/resource/food/>
- National Geographic. 2024b. The Development of Agriculture.
<https://education.nationalgeographic.org/resource/development-agriculture/>
- Peterson, J. T. (n.d.). Hunter-Gatherer/Farmer Exchange. *American Anthropologist*
- Phillips, L. (2006). Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology*, 35, 37–57. <http://www.jstor.org/stable/25064913>
- Reid, L. A. (1994). Possible Non-Austronesian Lexical Elements in Philippine Negrito Languages. *Oceanic Linguistics*, vol. 33, No. 1.
- Rumney, T. A. (2011). Food and Drink: Geographical Studies. *Material Culture*, 43(1), 61–103. <http://www.jstor.org/stable/23145800>
- Sansait, J. R. M. (2009). *Ati of Guimaras*. National Commission for Culture and the Arts. Manila. ISBN 978-971-814-165-6
- Super, J. C. (2002). Food and History. *Journal of Social History*, 36(1), 165–178.
<http://www.jstor.org/stable/3790571>
- Survival International (2010). 8-3 Hunters and Gatherers: The Search for Survival - An

- Introduction. <https://www.culturalsurvival.org/publications/cultural-survival-quarterly/hunters-and-gatherers-search-survival-introduction>
- Survival International. (2020). Survival International calls for protection of Indigenous territories as “a matter of life and death.”
<https://www.survivalinternational.org/news/12371>
- Thompson, W. (2015). The Neolithic Transformation and its Consequences: Settlement, Wealth and Social Differentiation. In *Work, Sex and Power: The Forces that Shaped Our History* (pp. 27–34). Pluto Press.
<https://doi.org/10.2307/j.ctt183p6q8.8>
- UNESCO. (2023). Indigenous peoples: Vulnerable, yet resilient.
<https://www.unesco.org/en/articles/indigenous-peoples-vulnerable-yet-resilient-0>
- Zeder, M.A. (2024). Out of the Shadows: Reestablishing the Eastern Fertile Crescent as a Center of Agricultural Origins: Part 1. *J Archaeol Res.*
<https://doi.org/10.1007/s10814-024-09195-5>



**¿PUEDE UN PESCADO CAMBIAR DE ESTATUS? LA (CORTA) HISTORIA
DE LA GOURMETIZACIÓN DE LA CABALLA EN PORTUGAL,
PROCESOS Y PROTAGONISTAS**

**CAN A FISH CHANGE ITS STATUS? THE (SHORT) HISTORY OF THE
GOURMETISATION OF MACKEREL IN PORTUGAL,
PROCESSES AND PROTAGONISTS**

**PODE UM PEIXE MUDAR DE ESTATUTO? A (CURTA) HISTÓRIA
DA GOURMETIZAÇÃO DA CAVALA EM PORTUGAL,
PROCESSOS E PROTAGONISTAS**

LUCAS, J.
CRIA – NOVA FCSH, I2PAST
joana.i.lucas@gmail.com
Orcid: 0000-0002-2096-2587

Recibido: 03/11/2023

Aceptado: 25/07/2024

RESUMEN

Este artículo tratará de discutir la inversión de un estereotipo asociado a un producto alimenticio - la caballa (*Scomber colias*) - un pescado cuyo consumo estaba connotado con contextos populares y de pobreza, y la revitalización que ha tenido lugar sobre todo desde 2011, concomitante con el agravamiento de una crisis económica en Portugal. Este proceso de revitalización y resignificación, inicialmente puesto en práctica por renombrados chefs portugueses, entró también en el léxico y las prácticas de nutricionistas que intentan promover la idea de una "alimentación saludable". Paralelamente a la crisis económica, otro factor contribuyó a la revitalización de la



caballa en Portugal: la imposición de cuotas de pesca a la sardina, pescado reconocido como un símbolo de las prácticas alimentarias nacionales, asociadas al verano y sus festividades. Este breve análisis nos muestra cómo se llevó a cabo el proceso de gourmetización de la caballa en un contexto muy específico - una crisis económica en Portugal - un proceso que, como intentaremos demostrar, no perduró en el tiempo.

Palabras clave: Portugal, caballa, crisis económica, chefs, gourmetización.

ABSTRACT

This article will try to discuss the inversion of a stereotype associated with a food product - mackerel (*Scomber colias*) - a fish whose consumption was connoted with popular and poverty contexts, and its revitalization that has taken place especially since 2011, concomitant with the worsening of the economic crisis in Portugal. This process of revitalization and resignification, initially put into practice by renowned Portuguese chefs, also entered the lexicon and practices of nutritionists who try to promote the idea of "healthy eating". Parallel to the economic crisis, another factor contributed to the revitalization of mackerel in Portugal: the imposition of fishing quotas on sardines, a fish recognized as a symbol of national food practices, associated with summer and its festivities. This brief analysis shows us how the process of gourmetisation of mackerel took place in a very specific context - an economic crisis in Portugal - a process that, as we will try to demonstrate, did not last over time.

Keywords: Portugal, mackerel, economic crisis, chefs, gourmetisation.

INTRODUCCIÓN

Con 800 kilómetros de costa frente al Océano Atlántico¹, la pesca ha sido históricamente una de las principales actividades económicas en Portugal, de norte a sur del país. Además de estar fuertemente vinculada a una idea de identidad nacional², la pesca fue el motor de la creación de diversos pueblos y ciudades de pescadores en todo el país y, en la segunda mitad del siglo XIX, la materia prima de uno de los procesos de industrialización nacional de mayor éxito: la industria conservera³. La importancia y centralidad de la pesca en Portugal también ha sido objeto de numerosas monografías antropológicas dedicadas a los contextos pesqueros y sus particularidades, incluyendo Brogger (1992), Cole (1994) y Nunes (2004).

Evidentemente, la importancia de la pesca como actividad económica tiene un impacto directo en las prácticas alimentarias nacionales, que se traduce en un consumo de pescado de 56,8 kilos per cápita al año, datos de 2019 (FAO, 2021), lo que convierte a Portugal en el tercer país que más pescado consume en todo el mundo, solo por detrás de Japón e Islandia, siendo que en el contexto de la unión europea es el mayor consumidor de pescado, más del doble de la media (24 kilos per cápita). Según datos de 2019, las especies más consumidas son la sardina, el jurel, el atún y el pulpo, por citar solo las capturadas en aguas portuguesas, sin incluir el bacalao.

A pesar de ser una de las especies más abundantes en la costa portuguesa, la caballa ha estado históricamente descalificada para el consumo humano y ha tenido históricamente poco valor económico. Además de ser a menudo "descartada", es decir, devuelta al mar por los pescadores tras su captura, la caballa arrastraba una serie de prejuicios dietéticos que la categorizaban como "pez gato" o "pescado de pescadores". Hasta hace muy poco, la caballa era un pescado que no formaba parte de los hábitos alimentarios de la grande

¹ Considerando sólo el Portugal continental. Si contamos las islas - Azores y Madeira - el litoral portugués tiene una dimensión de 2.830 kilómetros.

² A lo largo de este texto no nos centraremos en la pesca y el consumo de bacalao, a pesar de su importancia no sólo en términos de la construcción de una identidad alimentaria nacional, sino también de su impacto en la construcción de una narrativa identitaria basada en la glorificación de las "épicas" campañas de pesca de bacalao que movilizaron a parte de la nación, especialmente durante el período del Estado Novo (1933-1974). Sobre la pesca del bacalao, véase Garrido (2004, 2011). Sobre la construcción de una identidad alimentaria basada en el consumo de bacalao véase Sobral y Rodrigues (2013); Sobral (2019). A lo largo de este texto sólo nos referiremos a la pesca en aguas nacionales portuguesas, lo que evidentemente no es el caso del bacalao.

³ La industria conservera en Portugal, cuya materia prima más abundante era la sardina, también incluía otras variedades de pescado en sus productos comerciales, entre ellas la caballa. Sobre la industria conservera en Portugal, véase Barbosa (1941); Valente (1981); Henriques (2022).

mayoría de los portugueses, sino que se utilizaba como cebo para la captura del pulpo y para algunas pescas con caña, o como alimento del atún en las almadrabas del Algarve y Andalucía (Gonçalves et al., 2015).

Buscando en libros de cocina portugueses, y tomando su consulta como fuente histórica relevante (Appadurai, 1988), no encontramos registros de recetas que incluyeran el uso de la caballa como principal ingrediente culinario. Aunque la caballa es comúnmente utilizada en conservas de pescado, su consumo fresco era, hasta hace muy poco tiempo, poco común en las prácticas alimentarias portuguesas y, como ya se ha mencionado, asociado al consumo de los sectores más populares de la población, en particular entre las familias de pescadores, o en contextos de pobreza y escasez alimentaria.

Es especialmente a partir de 2011 que esta realidad comienza a cambiar, y esta transformación se basa en dos hechos distintos, de los que daremos cuenta: 1) una profunda crisis económica que da lugar a la intervención del FMI, el Banco Mundial y el Banco Central Europeo (conocida como la *troika*); 2) la amenaza que se cierne sobre una de las especies más consumidas y codiciadas en las costas portuguesas, la sardina, cuya sostenibilidad se vio comprometida, y sobre la que se introdujeron medidas restrictivas de pesca a partir de 2012 (Plan de Gestión de la pesca de la sardina 2012-2015)⁴.

Según la plataforma PORDATA, que proporciona datos específicos sobre las especies capturadas en Portugal a partir de 2002, ese año se capturaron 5 613 toneladas de caballa, frente a 63 732 toneladas de sardinas. En 2015, se capturaron 46.430 toneladas de caballa, frente a 13.729 toneladas de sardinas, y la cifra de pesca de sardinas alcanzó un mínimo histórico en 2018 (9.694 toneladas). En 2019, la caballa fue el pescado más capturado en Portugal, especialmente en los puertos del área metropolitana de Lisboa. Las cifras más recientes, para 2022, apuntan a 21.144 toneladas de caballa capturadas, frente a 24.311 toneladas de sardinas (PORDATA). La escasez de sardinas en los últimos años, debido a las restricciones impuestas a su captura, ha aumentado el valor de este pescado en los mercados, y es la segunda especie, después del pulpo, en términos de ingresos en las subastas en Portugal.

Este texto pretende contextualizar los intentos de revalorización del consumo de la caballa en Portugal, marcados por los acontecimientos mencionados anteriormente, cuya concomitancia ha contribuido, sin duda, a la producción de una nueva narrativa sobre el consumo de la caballa, encontrando en

⁴ Plan resultante de la orden publicada en el Diário da República (Nº1520/2012) por la que se fija un límite máximo de pesca y descarga de sardinas en los puertos portugueses. <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/despacho/1520-2012-3175233> (consultado el 12 de Julio de 2023).

ella virtudes que hasta entonces habían sido ampliamente ignoradas por chefs y nutricionistas, y que ha dado lugar a un tímido y breve proceso de gourmetización.

Esta investigación incluyó una pesquisa en línea en periódicos y revistas nacionales, sitios web de restaurantes y sitios web de nutricionistas. Se trata esencialmente de un análisis de fuentes escritas sobre un periodo circunscrito de la historia portuguesa (principalmente entre 2010 y 2015) y la transformación del discurso y las narrativas alimentarias que tuvo lugar durante este periodo específico. Más recientemente, también se realizaron algunas entrevistas semiestructuradas a consumidores domésticos sobre prácticas alimentarias que incluyen el consumo de caballa por consejo de nutricionistas.

SER O NO SER UN ALIMENTO GOURMET: LA CABALLA EN EL ESPEJO

Según la organización francesa "Ethic Ocean", que publica anualmente su "Guide des espèces à l'usage des professionnels", Marruecos es el principal país de pesca de caballa del mundo, con cerca de 186.000 toneladas en 2020⁵.

La abundante presencia de caballa puede verse en las calles de la medina de Rabat, la capital de Marruecos. Durante un trabajo de campo que realicé en la ciudad⁶, en una calurosa mañana de junio, es el pescado que se encuentra con más facilidad y también el más barato. En la calle Bouqroune, principal arteria de venta de alimentos en la medina de Rabat, son los hombres quienes venden el pescado, y también lo filetean, en el caso de las sardinas. Durante mi estancia en la ciudad, la caballa era un pescado omnipresente. En la calle Bouqroune, además de venderse en grandes cajas de madera, o en un plástico directamente en el suelo, también vi bandejas de caballa cubiertas de sal, listas para entrar en un horno de pan comunal, o en el corto trayecto en barco a Salé al final del día, hombres con cubos llenos de caballa, camino de casa.

A diferencia de Marruecos, en Portugal la inmensa mayoría de los locales de venta de pescado están regentados por mujeres. Aquí son ellas las que venden, muelen y filetean el pescado, desde los mercados municipales hasta los grandes supermercados. No es fácil, sin embargo, encontrar caballa a la venta en estos lugares.

⁵ <https://www.guidedesespecies.org/fr> (consultado el 19 de Julio de 2023).

⁶ Se trata de un trabajo de campo realizado durante el mes de junio de 2023 sobre la comida callejera y los cambios en el paisaje alimentario de Rabat.

Mientras que, en la capital de Marruecos, y en un contexto popular, su medina, la caballa es un producto significativo para el consumo alimentario de sus poblaciones, en Lisboa, en 2023, el consumo de caballa parece irrelevante.

El motto de este texto surge de esta inquietud: ¿qué ha sido de la caballa, o más bien de su consumo, entre 2011 y 2023? Aquí trataremos de esbozar la biografía más reciente de este pescado, un ejercicio en el que, a través de la identificación de diversos fenómenos - en primer lugar, el prejuicio alimentario asociado a ella, pero también su proceso de resignificación, inicialmente llevado a cabo por los chefs - trataremos de calibrar la adhesión a su consumo y entender cómo se le ha promocionado.

Este texto tratará igualmente de discutir cómo los alimentos tradicionalmente de estatus inferior se convierten en gourmet. El término "gourmetización" se refiere al proceso por el cual un alimento, un plato o toda una cocina que tradicionalmente se ha considerado de bajo estatus se eleva a la categoría de cocina sofisticada de alto estatus. La gourmetización es un fenómeno múltiple que se entrecruza con diversas dimensiones socioculturales. A partir de los conceptos de Pierre Bourdieu de distinción social y capital cultural (1979), y de la investigación de David E. Sutton (2001) alrededor de la comida y la memoria, podemos entender cómo la gourmetización configura y es configurada por las identidades sociales, los intercambios culturales y las dinámicas políticas.

Más recientemente, la gourmetización de alimentos humildes o de bajo estatus está presente en las tendencias culinarias y las transformaciones de la cultura alimentaria. Pero la transformación de la comida cotidiana en versiones sofisticadas no puede ser considerada como una mera tendencia culinaria, sino un complejo fenómeno social y cultural. Se entrelaza con cuestiones de identidad, estratificación social, capital cultural, globalización y autenticidad. Algunos ejemplos de cómo determinados alimentos o cocinas consiguen aumentar su estatus y ascender en la jerarquía culinaria local o nacional se pueden encontrar, entre otros autores, en los trabajos de Fukutomi (2014), Johnston y Baumann (2015), Singer (2014) y Caldwell (2014), norma general resignificándolos como alimentos tradicionales, auténticos, sanos o símbolos de un pasado que se desea restaurar (Thurnell-Read, 2018).

La obra fundamental de Bourdieu, "Distinción: Una crítica social del juicio del gusto" (1979), proporciona un marco crucial para entender la gourmetización. Bourdieu sostiene que el gusto por la comida (entre otras cosas) es una manifestación de la clase social y el capital cultural. La gourmetización puede

considerarse un proceso mediante el cual los individuos y los grupos se distinguen socialmente demostrando gustos refinados y conocimientos sobre alimentos de alta calidad, artesanales o exóticos.

En la misma línea, existe toda una producción académica en torno a la cuestión del gusto desde el ámbito de la alimentación, donde autores como Korsmeyer (1999) y Ferguson (2004) discuten cómo se forman los gustos, en particular en lo que se refiere al gusto alimentario, y cómo se constituye el buen gusto o el gusto exquisito, una formulación que también se inspira en la idea de distinción de Bourdieu.

La cuestión del gusto, y de cómo se forma y persiste, es especialmente interesante cuando pensamos en un pescado como la caballa, y quizá ésta sea parte de la razón por la que su proceso de gourmetización no ha persistido en el tiempo. En efecto, cuando pensamos en Bourdieu y su propuesta sobre la distinción y la dimensión incorporada de principios de clasificación, principios de visión y división y gustos diferentes, estableciendo las diferencias entre lo bueno y lo malo, entre lo distintivo y lo vulgar, podemos plantearnos si el gusto asociado al consumo de caballa no está ya social y culturalmente fundamentado y arraigado como un "gusto vulgar".

Por otra parte, Sutton (2001) explora cómo la comida está profundamente entrelazada con la memoria y la identidad. La gourmetización afecta a esta relación al recontextualizar los alimentos tradicionales de maneras que pueden reforzar o diluir las identidades culturales. Las versiones gourmet de los alimentos tradicionales evocan a menudo un sentimiento de nostalgia y conectan a las personas con su patrimonio alimentario. Sin embargo, la resignificación de estos alimentos también puede generar tensiones sobre la autenticidad y la preservación cultural. En el caso de la caballa, y en el contexto portugués, no se trata exactamente de un alimento tradicional, sino de un alimento cuyo consumo está fuertemente marcado por la pertenencia de clase y que, como veremos más adelante, es difícil disociar de esa misma pertenencia.

De este modo, el texto tratará de discutir cómo se intentó construir un nuevo estatus para la caballa que, a partir de discursos que asumen el estereotipo a ella asociado, la promocionan como un alimento a la vez "sano" y "económico". Asistimos aquí no sólo a un proceso de gourmetización, sino también a la creación de una narrativa sobre un producto alimenticio que le atribuye cualidades y virtudes que podrían convertirlo en una elección indiscutible en términos de nutrición y de gestión del presupuesto familiar.

LAS SARDINAS, LA CABALLA Y SUS VALORES

En Portugal, el consumo de sardinas se asocia al verano y a las fiestas regionales que tienen lugar durante este periodo, como Santo António en Lisboa (el 13 de junio) y São João en Oporto (el 24 de junio), así como a otras festividades menores. Así pues, la sardina está vinculada transversalmente a una idea de tradición alimentaria estival en todo el país.

Dada no sólo su abundancia en las costas portuguesas (Amorim, 2020), sino también su importancia en las prácticas alimentarias y de consumo portuguesas, la sardina fue una de las principales especies capturadas en aguas portuguesas durante varias décadas. Además de consumirse frescas, las sardinas también son muy utilizadas por la industria conservera portuguesa, que, a pesar de no tener ya el mismo tamaño que en su época de apogeo -entre finales del siglo XIX y principios de la Segunda Guerra Mundial, con cerca de 400 fábricas de norte a sur del país- representa actualmente una industria importante en términos de exportación e impacto en términos de consumo turístico. Como tal, su pesca ha sido una de las más significativas en términos de desembarques de la flota pesquera portuguesa, alcanzando un máximo en 2008 con 65.330 toneladas y un mínimo en 2018 con 9.694 toneladas (POR-DATA).

En 2012, tras una década de pesca abundante que osciló entre las 48 y las 65 toneladas de capturas anuales de sardina (2002-2011), se introdujeron medidas restrictivas para la pesca de la sardina, teniendo en cuenta que la biomasa estaba disminuyendo (Plan de Gestión de la Pesca de la Sardina, 2012-2015), lo que supondría un riesgo para su sostenibilidad. Se recomendó entonces una "(...) drástica reducción del esfuerzo pesquero" (ídem), para garantizar "(...) una recuperación rápida y sostenible del stock" (ídem ibidem). Ese año se produjo un notable descenso de las capturas de sardina (31.344 toneladas), cifra que se mantuvo entre 9 y 14 toneladas entre 2014 y 2020. En 2021, las cifras se aproximan a las obtenidas en 2012 y 2013, con una media de 25.500 toneladas anuales.

Este breve ejercicio de contabilidad solo es relevante si lo comparamos con el volumen de caballa capturado en el mismo periodo. Al hacerlo, podemos concluir que la pesca de caballa, que era casi insignificante en 2002 (5.630 toneladas), comenzó a crecer en relación inversa a la sardina, representando 46.430 toneladas en su punto máximo en 2015 (y una cifra aproximada de 46.314 toneladas en 2019).

Analizando la evolución de las capturas de caballa, se constató que la caballa es la especie más desembarcada en Portugal continental y en el

Algarve desde 2012, lo que constituye una novedad desde que existen registros oficiales de desembarques en Portugal (FAO, 2021). Mientras que la caballa solía ser una especie esencialmente descartada en el mar y solo utilizada de forma secundaria para el consumo humano y como cebo en diversas artes de pesca, en los últimos años parece haber un movimiento hacia un mayor consumo, no solo para el consumo humano, sino también para la alimentación del atún en las almadrabas portuguesas y españolas. Las mayores capturas de caballa y la mayor atención prestada a esta especie están directamente relacionadas con el hecho de que la oferta de sardinas ha disminuido, hasta el punto de que se han intercambiado los primeros puestos en las tablas de desembarques en Portugal.

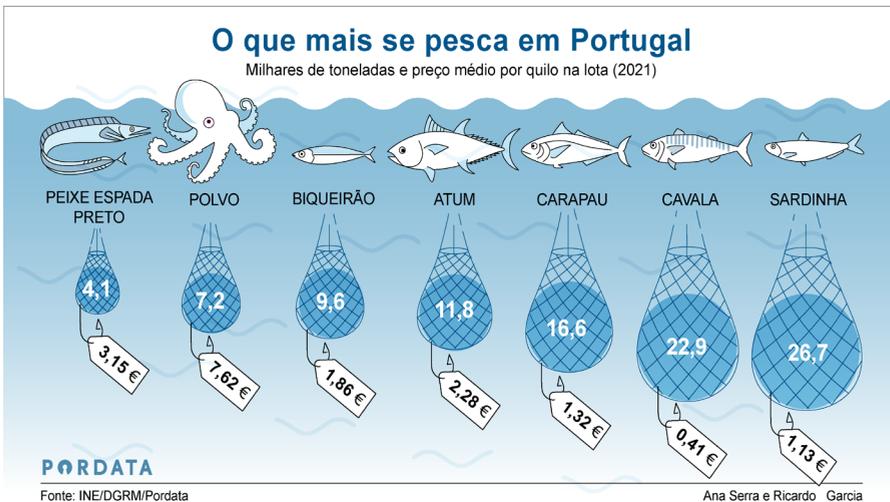


Imagen 1. Capturas de pescado en Portugal en 2021 (PORDATA).

A pesar de su aumento en términos de capturas, no podemos decir que la caballa haya sustituido efectivamente a la sardina en términos de consumo y prácticas alimentarias en Portugal, y en los dos últimos años (2020 y 2021) ambas especies presentan cifras equilibradas en términos de sus capturas por las flotas nacionales.

LA RECALIFICACIÓN DE LA CABALLA EN TIEMPOS DE CRISIS

El papel de los chefs

En 2012, poco después del inicio de la intervención en Portugal por parte del Banco Central Europeo (BCE), el Fondo Monetario Internacional (FMI) y la Comisión Europea, conocida como la troika, que "entró" en el país en abril de 2011, aparecieron algunas noticias en medios de comunicación nacionales sobre la caballa, presentándola como "el pescado de los tiempos de crisis"⁷. La noticia en cuestión afirma que, a pesar de ser una de las especies más pescadas en aguas portuguesas, la caballa nacional acabaría en España, donde se destinaría a alimentar al atún de piscifactoría. Esto ocurriría porque el pescado en Portugal tendría la categoría de "pobre" y traería a la memoria épocas de penuria y hambre. El mismo informe afirma también que, dado su contenido nutricional y su atractivo precio⁸, éste sería el pescado ideal para tiempos de crisis económica y austeridad.

El mismo medio también menciona que la caballa no ingresaba hasta entonces en los menús de los restaurantes en Portugal porque tampoco llegaba a los mercados, y da voz a un aclamado chef portugués, José Avillez⁹, que dice que aunque la caballa no es un pescado "chic", él no prescinde de ella en los menús de sus restaurantes: "Como la caballa suele ser despreciada en los hogares portugueses, José Avillez tuvo que ser cuidadoso con sus proveedores antes de incluir en el menú una receta de este pescado, que siempre debe cocinarse muy fresco"¹⁰.

Tras haber estrenado un programa de televisión en 2012, titulado "JA ao Lume" (José Avillez al fuego) que se emitió durante tres series (entre septiembre de 2012 y abril de 2013), es en este programa donde, por primera vez, aparecen recetas que pretenden reivindicar la caballa en las mesas nacionales. El repertorio de José Avillez incluye varias recetas de caballa como "Caballa marinada sobre tostada, guiso de pasta de aceitunas y tomate", "Filetes de caballa sobre escabeche de verduras", "Media caballa salteada con salsa de soja y jengibre", todas ellas emitidas en televisión entre diciembre de 2012 y enero de 2013. Otras recetas presentadas por el mismo chef incluyen

⁷ <https://www.tsf.pt/vida/cavala-o-peixe-dos-tempos-de-cri-se-2291849.html> (consultado el 19 de Julio de 2023).

⁸ La noticia, de 2012, informaba de que la caballa se vendería en subasta a 0,23 euros el kilo.

⁹ José Avillez (1979) es un conocido chef portugués que ha protagonizado varios programas de televisión y posee actualmente siete restaurantes en Portugal (Lisboa, Cascais y Oporto), uno en Dubai y otro en Macao.

¹⁰ <https://www.tsf.pt/vida/cavala-um-peixe-com-baixo-custo-e-alto-valor-nutritivo-2291757.html> (consultado el 19 de Julio de 2023).

"Gazpacho de cerezas con caballa braseada" y "Caballa estofada con salsa de frambuesas" como parte del evento "Peixe em Lisboa"¹¹ en 2011¹².

De hecho, la crisis económica y su posterior contexto de austeridad en Portugal fueron el pretexto para una serie de iniciativas sobre cómo afrontar la crisis, muchas de ellas centradas en las prácticas y el consumo alimentarios. Un ejemplo del papel activo de los medios de comunicación nacionales en la promoción de un discurso acorde con la idea de austeridad fue el hecho de que la cadena de televisión portuguesa -TVI- lanzara un reto a cinco chefs portugueses para que prepararan "recetas anticrisis". Uno de ellos, dirigido por José Avillez, propuso "caballa marinada", el 27 de febrero de 2012¹³.

La introducción de la caballa en los menús de los restaurantes de José Avillez es calificada en diversos medios de comunicación nacionales como una especie de "revolución". En las páginas del diario Expresso, en un artículo sobre José Avillez y sus restaurantes, leemos: "La investigación, el deseo de "abrir camino" y dar visibilidad a productos diferentes ayudaron a alcanzar la excelencia mundial de esta cocina. José llevó a la alta cocina, por ejemplo, la caballa, que él curaba o marinaba, y que hasta entonces se vendía en España como cebo." (Expresso, 11 de mayo de 2023)¹⁴. El mismo tipo de discurso aparece en una entrevista con Avillez en la página "Mesa Marcada" en 2021: "Cuando empecé a utilizar la caballa en Tavares [el histórico restaurante lisboeta que dirigió antes de Belcanto y donde ganó su primera estrella Michelin]¹⁵, estaba extremadamente infravalorada, se vendía a 20 céntimos el kilo.

¹¹ "Peixe em Lisboa" es un evento gastronómico organizado por la Asociación de Turismo de Lisboa (ATL) desde 2007. El evento invita a chefs "de renombre", da a conocer los platos de pescado de los "mejores" restaurantes y organiza un mercado gourmet. La edición de 2011 tuvo lugar entre el 7 y el 17 de abril, cuando la palabra "austeridad" ya había entrado en el léxico de la población portuguesa.

¹² Abril de 2011, fecha del evento "Peixe em Lisboa", coincide con la entrada de la "troika" en Portugal. Aunque este acontecimiento oficializó el periodo de austeridad del país, desde 2010 se venía hablando de crisis económica en Portugal y de la necesidad de "hacer sacrificios". De hecho, la crisis financiera en Portugal tiene su origen en la crisis financiera mundial de 2007-2008, y 2010 marca el inicio del periodo de austeridad.

¹³ <https://tvi.iol.pt/noticias/sociedade/videos/cinco-receitas-anti-crise-cavala-marinada> (consultado el 19 de Julio de 2023.)

¹⁴ <https://expresso.pt/boa-cama-boa-mesa/iniciativas-e-productos/50-anos-50-restaurantes/2023-05-11-2014-Belcanto-ganha-duas-estrelas-Michelin-e-Jose-Avillez-conquista-distincao-inedita-em-Portugal-413815c7> (consultado el 20 de Julio de 2023).

¹⁵ José Avillez ha ganado varias estrellas Michelin, y varios de los restaurantes de su propiedad han obtenido este honor: Restaurante Belcanto (dos estrellas Michelin, 2012, 2014), Restaurante Encanto (una estrella Michelin, 2022). Sobre la historia de la concesión de estrellas Michelin a restaurantes en Portugal, véase Câmara (2023).

Luego, cuando los chefs de los mejores restaurantes lo incluyeron en sus menús, cuando hubo diversas campañas de promoción, el precio aumentó hasta el punto de que los pescadores pensaron que merecía la pena pescarlo" (Mesa Marcada, 17 de mayo de 2021)¹⁶.

Pero, a pesar de ser promocionada por Avillez desde 2011, 2012 fue efectivamente el año de la glorificación de la caballa, con varios medios de comunicación destacando este pescado y sus propiedades versátiles en la cocina, así como sus propiedades nutricionales. Véase también el artículo publicado en el periódico "Mundo Português" el 12 de octubre de 2012, titulado "Una experiencia gastronómica inolvidable con la caballa", en el que se entrevista a los chefs José Avillez y Justa Nobre¹⁷ y en el que se lee: "A pesar de ser casi desconocida en la gastronomía portuguesa, la caballa tiene calidad suficiente para estar en cualquier tipo de mesa, constituyendo el plato más sofisticado" (Mundo Português, 12 de octubre de 2012:17).

En la entrevista, Justa Nobre afirma: "(...) la reentrada de la caballa en los menús también tiene que ver con la búsqueda constante de calidad y precio. La caballa vuelve a estar de moda hoy en día y la gente gasta más. Es una buena alternativa porque pescados como la dorada, el mero o la lubina son tan caros que se están convirtiendo en muy problemáticos para la mesa, así que hay que empezar a buscar alternativas" (ídem). En el mismo informe, José Avillez también afirma que "(...) la caballa ha sido injustamente ignorada. La caballa está realmente despreciada, pero sin ninguna razón porque tiene inmensas cualidades, tanto gastronómicas como para la salud. Mucho sabor, bajo precio" (ídem ibidem).

El mismo artículo continúa diciendo que "(...) José Avillez, admirador confeso de la caballa, dice que a veces aparece en muy buena compañía y no se avergüenza de ella "en restaurantes de alta cocina aparece incluso junto a la langosta". José Avillez dice también que la "mala fama" que a veces tiene la caballa se debe a que "algunas (caballas) tienen un sabor muy intenso y característico que, aunque no es malo, sólo se da en una minoría". (ídem, ibidem). El mismo artículo recoge también información de Docapesca, que menciona un incremento del 38,5% en el valor de la caballa vendida en subasta hasta el 31 de agosto de 2012, si se compara con el mismo periodo del año anterior.

¹⁶ <https://mesamarcada.com/2021/05/17/jose-avillez-entra-na-onda-vegetal-com-novo-encanto/> (consultado el 20 de Julio de 2023).

¹⁷ Justa Nobre (1957) es una reputada chef portuguesa, propietaria del Restaurante Nobre (Lisboa) y autora de varios libros de cocina.

También en 2012, José Avillez, en una entrevista a la cadena de radio nacional TSF, decía de la caballa: "En la cocina, como en otras artes, las modas también pueden dictar las elecciones de los cocineros. La caballa no se ve como un pescado noble, ha adquirido una connotación de que no es 'chic' llevarla a la mesa. No ocupa el lugar que merece en términos gastronómicos. Tampoco tiene cabida en las ventas cotidianas. No siempre es fácil de conseguir. A menudo ni siquiera figura en el circuito comercial. Como se vende tan poco, siempre tenemos que pedirlo con antelación y decir: "A partir de ahora, durante los próximos dos meses, vamos a querer trabajar con caballa de forma regular", para tener continuidad de producto, porque de lo contrario a veces es incierto si podremos conseguirla o no. Creo que depende de nosotros, los chefs, pero no solo los chefs, devolverla a nuestras mesas, devolverle su dignidad" (TSF, 8 de febrero de 2012).

Pero si 2012 fue el año de lo intento de resignificación de la caballa, un proceso que, como acabamos de ver, supuso en gran medida la introducción de este pescado en los menús y el léxico de renombrados chefs nacionales, lo que se necesitaba en un plan más transversal del punto de vista social, era un enfoque menos centrado en las posibilidades de gourmetizar la caballa y más centrado en el consumo cotidiano de este pescado. Es decir, una campaña de valorización de la caballa que llegara a otros sectores de la población.

En 2015, se publicó un estudio sobre la caballa titulado "Valorización de los recursos pesqueros", con los objetivos principales de "(...) aumentar el conocimiento sobre el perfil nutricional de esta especie" y también "(...) implicar a todas las partes interesadas, desde los pescadores hasta los consumidores, en la promoción de su consumo" (Gonçalves et al., 2015: iii). Como parte del proyecto "Caballa del Algarve", se llevó a cabo un estudio para conocer mejor el ciclo reproductivo de la caballa en el Algarve occidental, y esta publicación se dedica en gran medida a promover el consumo de caballa a través de "(...) una serie de eventos mediáticos de gran repercusión (internet, televisión, radio, prensa, libro) destinados a dar a conocer recetas tradicionales e innovadoras con caballa" (Gonçalves et al., 2015: iv).

Durante 2014, las organizaciones implicadas en este proceso llevaron a cabo una promoción masiva del consumo de caballa en el Algarve, donde abunda. Esta promoción incluyó diez demostraciones de cocina, seguidas de degustaciones, en ciudades como Albufeira, Lagos, Monchique, Portimão y Silves, así como en las principales fiestas de la región. También se celebró la "Semana de la Caballa" entre el 25 y el 31 de octubre de 2014, con la participación de 39 restaurantes del Algarve y la creación de "(...) más de 80 recetas

elaboradas con caballa" (Gonçalves et al., 2015: iv). Además de estas iniciativas, el proyecto "Caballa del Algarve" también incluyó la producción de folletos para dar a conocer la caballa.

El discurso de las ciencias de la nutrición

En cocina, como en tantos otros ámbitos, las cualidades - buenas o malas - de los alimentos no son estáticas e inmutables. Se reconfiguran, sujetas a modas y tendencias alimentarias, que a veces surgen de la investigación científica, pero no siempre es así. Tomemos como ejemplo el salmón, glorificado en su día como fuente privilegiada de omega-3, pero demonizado ahora por ser portador de toxinas y metales pesados (Foran et al., 2005).

Al igual que otros alimentos, la caballa también ha sido objeto de una campaña para resaltar su valor nutricional, con especial énfasis desde 2012. En la misma publicación de 2015 (Gonçalves et al.), que pretende "revelar" la caballa en el Algarve, para que su consumo sea más generalizado, se afirma:

"(...) se observa que la caballa tiene altos contenidos en grasa de mayo a diciembre, con máximos de agosto a octubre, que es la época en la que la caballa está más sabrosa, y también cuando tiene mayor contenido en ácidos grasos esenciales, por lo que es la más recomendable para consumir fresca. Los resultados del perfil nutricional mostraron que los valores nutricionales de la caballa son elevados porque tienen contenidos de ácidos grasos esenciales (OMEGA3 - EPA+DHA) superiores a 500 mg/150 g y uno de los más elevados de toda la gama de alimentos (...) tienen proporciones equilibradas de OMEGA3/OMEGA6 (...) y dentro de los valores recomendados, y niveles bajos de colesterol (...) dentro de los límites diarios recomendados" (Gonçalves et al., 2015: 48).

Buscando en el espacio virtual, podemos identificar rápidamente decenas de sitios web y páginas de nutricionistas que, entre 2014 y 2023, nos hablan de los innumerables beneficios del consumo de caballa¹⁸. Destacamos el texto de 2014 de la nutricionista Ana Ni Ribeiro¹⁹, en el que aboga por el consumo de caballa, invitando al chef José Avillez a escribir una receta elaborada con este pescado. En su texto se puede leer: "La caballa es una especie por excelencia de la costa portuguesa y es buena para la salud. Es una especie barata, pero con un alto valor nutritivo, por lo que es una excelente elección para

¹⁸ Por ejemplo: <https://www.vidaativa.pt/cavala/>; <https://www.clube-fitness.com/artigo/beneficios-da-cavala>.

¹⁹ <https://anitricionista.blogs.sapo.pt/600912.html> (consultado el 10 de septiembre de 2023).

estos tiempos de austeridad. (...) La caballa tira del carro de tu salud²⁰. Buen provecho" (A Nutricionista, 24 de febrero de 2014).

Este discurso, de valorización nutricional de la caballa, es ampliamente replicado en internet en diversas páginas, webs y blogs vinculados a la ciencia de la nutrición. Si en 2014 se hablaba de austeridad, en 2023 se sigue presentando la caballa con todos sus beneficios para la salud, a los que recientemente se ha añadido, una vez más, su bajo coste, importante en tiempos de crisis económica. En la página web de la Ordem dos Nutricionistas²¹ podemos encontrar, en una publicación del 3 de abril de 2023, una propuesta de menú semanal "saludable" por menos de 7 euros al día, que incluye una sencilla receta de caballa: "caballa asada al horno con tomate y arroz"²².

En entrevistas realizadas recientemente sobre el consumo de caballa²³, Carla (46) dijo haber consultado recientemente a un nutricionista sobre la ingesta alimentaria de su hijo de 7 años. Durante la consulta, la nutricionista le recomendó comer caballa, haciendo hincapié en sus beneficios para la salud. Como nunca había cocinado caballa, Carla le pidió sugerencias sobre cómo prepararla. Para su asombro, la nutricionista le sugirió que comprara caballa en conserva en lugar de fresca, y así fue como Carla introdujo la caballa en la dieta de su hijo. Desde entonces, Carla ha introducido la caballa en conserva en la dieta de su hijo, a quien le encanta este pescado, pero nunca lo habían comido fresco hasta que, durante unas vacaciones en Olhão, ciudad de gran tradición pesquera del sur del país, encontraron caballa fresca en el menú de un restaurante. Maravillados por la posibilidad de comer caballa fresca, pidieron este pescado para almorzar, tras lo cual el camarero del restaurante sugirió comer otro pescado más suave para el niño.

La historia de Carla ilustra bien varias dimensiones asociadas a las diversas resignificaciones de que ha sido objeto la caballa en los últimos años. Por un lado, la forma en que es valorada desde el punto de vista nutricional por los profesionales de la salud y la alimentación, que no siempre están en sintonía con la realidad del mercado alimentario nacional, entre otras cosas porque fomentan el consumo de pescado en conserva. Por otro, la forma en que

²⁰ En el original, en portugués "A cavala puxa a carroça da sua saúde". "Peixe não puxa carroça" que puede traducirse como "El pescado no tira del carro" es una expresión popular muy utilizada en Portugal, que transmite la idea de que comer pescado no proporciona la energía necesaria para realizar trabajos de mayor exigencia física.

²¹ <https://www.ordemdosnutricionistas.pt>

²² <https://www.ordemdosnutricionistas.pt/noticia.php?id=1428> (consultado el 11 de septiembre de 2023).

²³ Entrevista realizada el 11 noviembre de 2023.

se sigue percibiendo la caballa en la cultura alimentaria popular: un pescado que no es para todos, especialmente para los niños, por su sabor intenso.

CONSIDERACIONES FINALES

La gourmetización de los alimentos de bajo estatus es un proceso complejo y polifacético que, como acabamos de ver, refleja dinámicas sociales, culturales y económicas más amplias. Autores como Johnston y Baumann (2015) y Ferguson (2004) proporcionan valiosos marcos teóricos para comprender estas transformaciones. Los estudios etnográficos, como los de Arellano (2021), Solt (2014) Williams-Forson (2006) y Laudan (2013), ofrecen descripciones detalladas de cómo alimentos específicos como los tacos, el ramen, los macarrones con queso y la pizza son resignificados y elevados dentro de diferentes contextos culturales. Estos estudios ponen de relieve la interacción entre tradición e innovación, el papel de las narrativas culturales y las repercusiones de la globalización en la cultura alimentaria, pero también las cuestiones de estatus y gusto asociadas al consumo de alimentos.

Una de las posibles reflexiones a partir de este texto nos lleva a una lectura muy circunstancial del proceso de gourmetización de la caballa en el contexto portugués. El análisis que acabamos de realizar muestra que hubo dos momentos prácticamente concurrentes que, en cierto modo, desencadenaron un micro-proceso de gourmetización - la crisis económica y las restricciones a la pesca de la sardina- pero que, a pesar de los esfuerzos de algunos chefs de alta cocina y de su valorización en el ámbito del discurso de la nutrición, no perduró en el tiempo.

Después de la crisis económica de 2010-2014, período en el que proliferó el discurso político de la austeridad y el llamamiento a la moderación de consumos alimentarios y otros, dando lugar, entre otras prácticas, a la promoción moralizante de un estilo de vida estricto y de un uso riguroso de los recursos - época en la que asistimos, en la misma línea, al movimiento de valorización y recalificación de la caballa - la crisis económica que vivimos ahora en Portugal no parece estar provocando el mismo tipo de narrativas, ni motivando el mismo tipo de consumos alimentarios.

Mientras que el consumo de caballa fue promovido inicialmente por los grandes chefs, cuyo discurso encontró eco en los medios de comunicación deseosos de "enseñar" a los portugueses cómo hacer frente a la crisis económica, hoy este ejercicio parece lejano y fuera de tiempo.

Las restricciones a la pesca de la sardina parecen haberse suavizado,

aunque siguen haciéndose sentir²⁴, pero todo ha subido de precio y la sardina es un producto más entre muchos otros. Hoy no es fácil encontrar caballa a la venta en una ciudad como Lisboa, ni en los mercados más tradicionales ni en los grandes supermercados, y si se busca bien, tampoco se encuentra caballa en los menús de los restaurantes del chef Avillez en la actualidad. En 2023, la caballa desapareció de los menús de los restaurantes del chef Avillez: ya no es gourmet, ni sostenible, ni un pescado bueno para otros “tiempos de crisis”.

A pesar de haber sido objeto de un proceso de gourmetización, del que se han hecho eco diversos medios de comunicación, la caballa parece haber tenido una corta vida en términos de consumo y prácticas alimentarias en Portugal en el circuito gourmet. Al fin y al cabo, no es tan fácil recalificar un producto alimenticio, y aquí, a diferencia de otros ejemplos (Jordan, 2008; Caballero et al., 2023) la caballa parece haber estado asociada a un período de crisis económica muy específico en Portugal, y a la consiguiente intervención de la troika, lo que puede haber acentuado el ya ancestral prejuicio asociado a ella, y que algunos chefs han intentado deconstruir.

Aquí, no parece haber habido lugar para la mimetización de prácticas alimentarias llevadas a cabo por una élite cultural y económica que, en el momento de la crisis de 2010-2014, había mantenido su acceso a restaurantes caros, para ser replicadas por otros sectores de la población. Al fin y al cabo, los procesos de distinción, tal y como los describe Bourdieu (1979), no siempre sigue los mismos caminos de forma inequívoca y, en lo que respecta al consumo de caballa, su resignificación sólo se ha realizado parcialmente.

Esta breve contextualización que hemos intentado aquí hacer trata de mostrar cómo un pescado que históricamente fue percibido como un alimento de "segunda categoría", poco aceptado por la gran mayoría de la población portuguesa y tradicionalmente asociado a un consumo alimentario más popular, fue circunstancialmente apropiado por algunos cocineros que intentaron darle nuevos valores y significados.

El papel de estos cocineros, y centrándonos en José Avillez, principal impulsor de la caballa partió de la conciencia de la existencia de un prejuicio social contra la caballa y, asumiéndolo, trató de deconstruirlo. El contexto económico y la crisis financiera de 2010-2014 ayudaron -o fueron la propia palanca- a legitimar el discurso de promoción de la caballa. Un pescado lleno

²⁴ En 2023, se fijó un límite de 37.742 toneladas para el desembarque de sardinas en los puertos nacionales portugueses.

de cualidades, de bajo coste e históricamente menospreciado.

¿Por qué no se ha puesto de moda o no se lo han apropiado los foodies, o por qué su vida gourmet ha durado tan poco? A diferencia de algunos alimentos que de alguna manera forman parte de un imaginario colectivo como platos nacionales o regionales, como el ramen del que habla Solt (2014) o las pizzas trazadas por Laudan (2013), la caballa no forma parte ni encaja en ningún imaginario vinculado a la tradición, la autenticidad o incluso la nostalgia.

Quizá por todo ello, por no implicar ninguna dimensión emocional ni nostalgia, salvo en contextos sociales y geográficos muy concretos, la caballa no se ha consolidado, ni siquiera bajo nuevas presentaciones, como atractiva desde el punto de vista de un consumo alimentario que busque distinguirse de alguna manera. A pesar de todos los esfuerzos, no se ha librado de los prejuicios asociados a ella, y ni siquiera el discurso de la nutrición parece haber dar sentido al consumo de caballa.

BIBLIOGRAFÍA

- Amorim, Inês (2020) “The Social Dilemmas of the Portuguese Sardine: overfishing, scientific knowledge, and local communities in the late nineteenth century” in Álvaro Garrido and David J. Starkey, *Too Valuable to be Lost. Overfishing in the North Atlantic since 1880*, De Gruyter, Oldenbourg, pp. 29-47.
- Appadurai, Arjun (1988) How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30, 3-24.
- Arellano, Gustavo. (2021). *Taco USA: How Mexican Food Conquered America*. New York: Scribner
- Barbosa, António Manuel Pinto (1941) *Sobre a Indústria de conservas em Portugal*. Lisboa: Editorial Império.
- Bourdieu, Pierre (1979) *La Distinction: Critique Sociale du Jugement*, Paris: Les Éditions de Minuit.
- Brogger, Jan (1991) *Nazaré. Women and Men in a Prebureaucratic Portuguese Fishing Village*. Houghton Mifflin Harcourt School.
- Caldwell, Mark (2014) “The Rise of the Gourmet Hamburger.” *Contexts* 13 (3):72–4.
- Câmara, Fortunato da (2023) “As estrelas Michelin em Portugal”, in Isabel Drumond Braga (coord.) *História Global da Alimentação Portuguesa*, Lisboa: Temas e Debates, pp.433-438.
- Cole, Sally (1994) *Mulheres da Praia. O trabalho e a vida numa comunidade costeira portuguesa*. Lisboa: Edições Dom Quixote.
- Conde-Caballero, D., Rivero-Jimenez, B., Mariano-Juarez, L. (2023) Tradition, upward social mobility, and sophistication: an ethnographic appraisal of the patatera. *International Journal of Gastronomy and Food Sciences* ,31.

- FAO (Food and Agriculture Organization) (2021) Fishery and Aquaculture Statistics and Information Service of the Fisheries and Aquaculture Department, FAO Yearbook. FAO Fisheries and Aquaculture Department, Rome.
- Ferguson, Priscilla Parkhurst. (2004). *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Foran, Jeffrey; David H. Good, David O. Carpenter, M. Coreen Hamilton, Barbara A. Knuth, Steven J. Schwager (2005) Quantitative Analysis of the Benefits and Risks of Consuming Farmed and Wild Salmon, *The Journal of Nutrition*, Volume 135, Issue 11, 2005, Pages 2639-2643.
- Fukutomi, Satomi (2014) "Bottom-up Food: Making Ramen a Gourmet Food in Tokyo." *Food and Foodways* 22 (1-2):65–89.
- Garrido, Álvaro (2004) *O Estado Novo e Campanha do Bacalhau*, Rio de Mouro: Círculo de Leitores.
- Garrido, Álvaro (2011) *A Epopeia do Bacalhau*, Lisboa: Edições CTT.
- Gonçalves, Jorge M.S; et al. (2015) Valorização de recursos pesqueiros: Cavala VRP. Centro de Estudos do Mar (CCMAR), Universidade do Algarve.
- Henriques, Francisco Maia Pereira Bruno (2022) *Indústria, comércio externo e intervenção pública. As conservas de peixe no Estado Novo (1927-1972)*. Tese de Doutoramento em História, Universidade de Lisboa, Instituto Universitário de Lisboa, Universidade Católica Portuguesa e Universidade de Évora.
- Johnston, Josée; Baumann, Shyon (2015) *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge.
- Jordan, Jennifer A (2008) "Elevating the Lowly Dumpling: From Peasant Kitchens to Press Conferences." *Ethnology* 47 (2) :109–21.
- Korsmeyer, Carolyn. (1999). *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Laudan, Rachel. (2013). *Cuisine and Empire: Cooking in World History*. Berkeley: University of California Press.
- Nunes, Francisco Oneto (2004) A Arte Xávega na Praia da Vieira. História e imagens – documentos fotográficos de Dora Landau, Vergílio Guerra Pedrosa e outros. Vieira de Leiria. Junta de Freguesia de Vieira de Leiria.
- Singer, Amy (2014) "The Tension between Gourmet and Everyday: Communicating Value While Promoting Consumption." In *Food and Everyday Life*, edited by Thomas M. Conroy, Lanham, MD: Lexington Books, pp. 131-145.
- Sobral, José Manuel; Rodrigues, Patrícia (2013) O "fiel amigo": o bacalhau e a identidade portuguesa. *Etnográfica*, 17(3). <http://etnografica.revues.org/3252>.
- Sobral, José Manuel (2019) "Salt Cod in the Making of a Portuguese National Cuisine", in Atsuko Ichijo, Venetia Johannes y Ronald Ranta (eds.) *The Emergence of National Food*, London and New York: Bloomsbury, pp.17 – 27.
- Solt, George. (2014). *The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*. Berkeley: University of California Press.
- Sutton, David E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg Publishers.

Thurnell-Read, Thomas (2018) “The Embourgeoisement of Beer: Changing Practices of ‘Real Ale’ Consumption.” *Journal of Consumer Culture* 18 (4):539–57. doi: 10.1177/1469540516684189.

Valente, Vasco Pulido (1981) “Os Conserveiros de Setúbal 1887–1901.” *Análise Social*, XVII, Lisboa, pp: 626–629.

Williams-Forsson, Psyche A. (2006). *Building Houses out of Chicken Legs: Black Women, Food, and Power*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.

PÁGINAS WEB CONSULTADAS:

<https://www.pordata.pt/>

<https://www.joseavillez.pt/pt/>.



PRODUCTOS ALIMENTARIOS “PATRIMONIALIZADOS”: ¿ALTERNATIVA A LA AGROINDUSTRIA Y LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA INDUSTRIAL?

“HERITAGE” FOOD PRODUCTS: AN ALTERNATIVE TO AGRO-INDUSTRY AND INDUSTRIAL FOOD PRODUCTION?

PRODUTOS ALIMENTARES “PATRIMONIAIS”: UMA ALTERNATIVA À AGROINDÚSTRIA E À PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS?

ESPEITX BERNAT. E.
Universidad de Zaragoza
eespeitx@unizar.es
Orcid: 0000-0001-7780-4312

Recibido: 29/04/2024

Aceptado: 20/05/2024

RESUMEN

En la actualidad proliferan los discursos sobre la alimentación en general y sobre la producción y distribución alimentaria en particular. Una buena parte de ellos giran alrededor de la agroindustria y la industria alimentaria, de sus beneficios y de sus potencialidades y de sus efectos indeseados, incluso perversos. Se movilizan una amplia diversidad de argumentos, defendidos y refutados por proponentes y oponentes, desde perspectivas a menudo polarizadas.

En la primera parte del presente artículo se presentan algunos de estos discursos, así como los argumentos empleados, los actores que los profieren, sus objetivos y sus estrategias. Resumiremos los discursos críticos con las actuales formas de producción alimentaria y sus propuestas de cambio, que se concretan en una serie de alternativas, considerablemente diversas. Dentro del amplio espectro de propuestas



de cambio, que se distribuyen en un continuo que va desde la transformación radical de las formas de producción alimentaria hasta la ocupación de pequeños nichos complementarios, se encuentran las estrategias de patrimonialización de los productos alimentarios. La segunda parte se focaliza en este proceso de patrimonialización, los discursos que moviliza, los agentes que intervienen y las estrategias que se utilizan. La tercera parte se centra en el papel de los ciudadanos y consumidores y en los sentidos que adoptan para éstos los productos alimentarios patrimonializados, así como los usos que se les dan y el lugar que ocupan en los patrones alimentarios.

Palabras clave: Patrimonio, comida, consumidores, productos locales.

ABSTRACT

Nowadays, discourses about food and about food production and distribution in particular proliferate. A good part of them revolves around agribusiness and the food industry, its benefits and potential and its unwanted, even perverse, effects. A wide diversity of arguments are mobilized, defended and refuted by proponents and opponents, from often polarized perspectives.

In the first part of this article, some of these discourses are presented, as well as the arguments used, the actors who utter them, their objectives, and their strategies. We will briefly summarize the discourses critical of the current forms of food production and their proposals for change, which take the form of a series of alternatives, considerably different from each other. Within the broad spectrum of proposals for change, which are distributed on a continuum that goes from the radical transformation of the forms of food production to the occupation of small niches complementary to it, are the strategies for the patrimonialization of food products. The second part focuses on this heritage process, the discourses it mobilizes, the agents that intervene and the strategies that are used. The third part focuses on the role of citizens and consumers in this patrimonialization, and on the meanings that patrimonialized food products adopt for them, as well as the uses to which they are given and the place they occupy in dietary patterns.

Keywords: Heritage, food, consumers, local products.

MANERAS DE PENSAR LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN LA ACTUALIDAD: ¿DOS BANDOS ENFRENTADOS?

En cualquier sociedad la obtención de alimentos es objeto de máximo interés, atención y preocupación, y no resulta sorprendente que así sea, puesto que lo que está en juego es la satisfacción de una necesidad básica. Por ello, se han multiplicado discursos al respecto, a lo largo del tiempo y a lo ancho de las diferentes sociedades. Ahora bien, quizás nunca antes se habían producido tantos, tan diversos, tan contrapuestos, tan multidimensionales, tan militantes y tan polarizados, como en la actualidad. La de la alimentación es una arena en la que se han librado siempre múltiples batallas, tanto físicas como simbólicas, pero actualmente se observa un amplio despliegue de discursos contrapuestos. Por supuesto, las batallas de siempre, las luchas de poder para obtener o acaparar recursos siguen tan vigentes como siempre. La dimensión geoestratégica de los alimentos no ha desaparecido, más bien todo lo contrario, como es de esperar en un mundo cada vez más estrechamente interconectado e interdependiente. Los usos políticos del acceso a los recursos alimentarios, y sus nefastas consecuencias, como las hambrunas provocadas, tienen una larga historia. La preocupación esencial por la seguridad alimentaria, tanto en el sentido de acceso a los alimentos como en el sentido de que éstos no sean dañinos o tóxicos sigue siendo un eje alrededor del cual giran nuestras representaciones sobre la obtención de alimentos, como lo ha sido en otras épocas y lugares. La utilización de lo que se come como marcador de estatus y como elemento clave de la identidad grupal no es nada nuevo, todo lo contrario. Sin olvidar la permanente centralidad de la comida y de la bebida en rituales, celebraciones, pactos y negociaciones, es decir, en prácticamente todos los momentos destacados de la vida social. Pero han aparecido nuevos frentes y nuevos bandos. El papel de la alimentación como vehículo de posicionamientos políticos e ideológicos, como manifestación de maneras de estar en el mundo y de pensarlo, está adquiriendo un peso creciente. Las cosas del comer nunca han sido una cuestión banal, pero quizás nunca antes habían generado tantos discursos, tan diversos, tan multidimensionales, tan militantes y tan polarizados como en la actualidad.

Un factor clave en este despliegue argumental es el de la profunda transformación que ha experimentado la producción y la distribución alimentaria a lo largo del último siglo y medio. La irrupción de la agroindustria, de la industria alimentaria –con sus múltiples y potentes innovaciones tecnológicas– y el protagonismo de los grandes actores de la distribución que los ponen a nuestro alcance, han traído consigo la actualmente muy arraigada distinción entre alimentos “industriales”, por un lado, y por el otro aquellos que son percibidos

como “no industriales”. Que uno de los términos se defina por la negación del otro es un primer hecho a destacar. No es que no exista ningún término que pretenda delimitar las fronteras de lo “no industrial”, es que hay demasiados, y no son sinónimos. Ni siquiera aproximadamente equivalentes. Es sabido que conceptos como alimentos “naturales” son tremendamente polisémicos, y utilizarlos para establecer una categoría opuesta a la de alimentos “industriales” resulta de escasa utilidad. Es de sobras conocida la tendencia de la publicidad de presentar como “naturales” o “caseros” los productos de la industria alimentaria. Por su parte, los consumidores interpretan estos términos de formas sumamente diversas, por lo que no resultan eficaces como identificadores de una categoría claramente identificable, más o menos bien delimitada (Espeitx y Cáceres, 2019). Existe un amplio abanico de términos, como alimentos “de la tierra” artesanos, caseros, típicos, locales, tradicionales, ecológicos, bio, sostenibles, autóctonos, etc., que, aunque en cierta medida todos coincidan en evocar alimentos “no industriales”, se refieren a cosas distintas, movilizan argumentos diferentes, propuestos por agentes distintos, que tienen objetivos también diversos, y que pretenden alcanzarlos mediante estrategias igualmente diferentes. Se puede utilizar el término de “formas de producción alternativas”, pero éstas, además de presentar una notable diversidad, tanto en sus propuestas como en su grado de radicalidad (Rivera-Ferre, Constance, Renard y Friedland, 2017), tampoco abarcan todo el amplio espectro de lo que se percibe como alimentos que no proceden de la industria agroalimentaria. Para los proponentes de cambios radicales en las formas de producción agroalimentaria, la venta en pastelerías locales de dulces artesanos supuestamente tradicionales dista mucho de ser una alternativa a los problemas que éstos denuncian. Pero, desde otras perspectivas, este tipo de productos si son considerados como algo distinto de lo que ofrece la industria alimentaria. Pueden, por tanto, ser considerados alternativos y proponerse como una respuesta a deficiencias percibidas en las formas actuales de producción alimentaria, como por ejemplo la homogeneización de los sabores y la reducción de la diversidad cultural. Lo que se quiere destacar es que, más allá de su multiplicidad, todas las propuestas se construyen a partir de la oposición a la producción alimentaria industrial. Es decir, a las formas de producción actualmente hegemónicas.

En efecto, la mayor parte de nosotros, la mayor parte del tiempo, nos alimentamos de productos que resultan de la agroindustria y de la industria alimentaria, a través de los grandes canales de distribución, igualmente dominantes. Decimos que se construyen en oposición ya que todos estos discursos comparten la consideración de que las actuales formas de producción y distribución de alimentos plantean toda una serie de problemas. Problemas

que son de diferente orden, calibre y calado, y que interpelan con diferente intensidad a los agentes implicados, incluidos a los ciudadanos y consumidores. Consumidores, no solo porque consumimos los alimentos, literalmente los ingerimos, sino, y, sobre todo, porque para la mayor parte de nosotros, y la mayor parte del tiempo, las elecciones alimentarias son actos de compra, de adquisición en el mercado, con todo lo que esto comporta. Ciudadanos, porque nuestras decisiones alimentarias puede ser también actos políticos, muy en particular cuando se eligen deliberadamente opciones que se erigen como críticas con la producción industrial (Gómez-Benito y Lozano, 2014; Novo Vázquez, 2017)

Como se ha señalado antes, algunas de las alternativas que se proponen se caracterizan por su decidido cariz ideológico. Se trata de propuestas militantes, orientadas por una robusta voluntad de transformación que va mucho más allá de la producción de alimentos. Conviene señalar que las formas predominantes de producción alimentaria son encarnaciones del sistema económico, político y tecnológico en el que estamos inmersos, y oponerse a estas formas de producción puede ser una expresión de desaprobación global de este sistema. Es una batalla más en un frente más amplio. Otras alternativas, en cambio, pretenden ser complementarias a las formas de producción hegemónicas, proponiendo ocupar los nichos que éstas dejan desocupados, al tiempo que reducen algunas de sus deficiencias o suplen algunas de sus limitaciones. Se trata, a veces, de respuestas concretas a problemas muy específicos, en territorios determinados, otras tienen un carácter más general y globalizador. Se puede poner el énfasis en unos problemas u otros, movilizar un tipo de argumentos más que otros. Así, en algunos casos el eje central son las cuestiones medioambientales, mientras que en otros se pone el foco en problemáticas socioeconómicas. Algunas tienen un cariz más universalista, otras tienen un carácter más nacionalista e identitario.

En términos generales se piensa esta división en términos de dicotomías, como la que se establece entre grandes explotaciones e industrias multinacionales y pequeñas explotaciones y empresas familiares, o entre industrial y artesano. Desde algunas perspectivas, se trata de capitalismo y de anticapitalismo, de destrucción del medio ambiente o de su conservación, de ser capaces de alimentar a una población en constante crecimiento o de no ser capaces de hacerlo, de alcanzar la soberanía alimentaria o de estar sujeto a una peligrosa dependencia del comercio internacional.

En definitiva, a través de las reflexiones y de las propuestas sobre qué alimentos producir, y cómo producirlos, se sustancian y se enfrentan formas

distintas de ver el mundo. Pero conviene evitar una excesiva simplificación, en el sentido de presentar dos visiones nítidamente delimitadas e inequívocamente contrapuestas, en blanco y negro. El panorama es bastante más complejo. Lo es por qué porque son numerosos y variados los argumentos que se ponen sobre la mesa, por qué son múltiples y diversos los agentes implicados en el debate, como variados son sus objetivos y sus intereses. Por lo que serán distintas también las estrategias propuestas, las soluciones pensadas para resolver problemas diferentes, y las respuestas a preguntas focalizadas en aspectos distintos de la cuestión. Entendiendo que la cuestión de fondo sería, en todos los casos, cómo producir alimentos y cómo hacer que éstos estén disponibles y sean accesibles para quienes aspiran a consumirlos.

LOS ARGUMENTOS MOVILIZADOS

Así pues, a lo largo de las últimas décadas han proliferado las críticas a las formas de producción alimentaria industriales, y se han puesto sobre la mesa un número considerable de argumentos para sustentarlas. Es posible organizar estos argumentos, con el riesgo de simplificar excesivamente, en cinco grandes categorías: a) impactos medioambientales, b) impactos socioeconómicos, c) impactos culturales, d) impactos sobre la salud y e) impactos éticos. Se presentan a continuación, de manera muy resumida.

Dentro de los impactos medioambientales se han señalado la pérdida de biodiversidad causada por la expansión masiva de unas pocas variedades comerciales, la pérdida de suelos fértiles causada por el uso intensivo de insumos químicos y la mecanización, la contaminación de los suelos y del agua por el uso de fertilizantes y pesticidas, la erosión, la desertización, el incremento de los incendios, la huella de carbono de la producción alimentaria, su ingente uso de agua o la sobrexplotación pesquera. También se destaca la contaminación que resulta del transporte de alimentos a largas distancias.

Por lo que respecta a los impactos socioeconómicos, se ha señalado la marginalización productiva de poblaciones enteras, la dependencia de los agricultores de las grandes multinacionales de semillas e insumos, la proletarianización de los agricultores, la pérdida de competitividad provocada por el comercio internacional, la despoblación de amplios territorios y el envejecimiento de su población y la pérdida de soberanía alimentaria. Sobre todo, se denuncia las dificultades a las que se enfrenta la agricultura familiar y el peligro de que ésta acabe desapareciendo, con toda una serie de efectos negativos en cadena.

En relación a los impactos culturales, se ha destacado la pérdida de diversidad cultural, la pérdida de tradiciones festivas y de costumbres cotidianas, de saberes y conocimientos prácticos, el abandono de técnicas de cultivo menos agresivas con los suelos, la desaparición de formas de conservación o de recetas, la desposesión de saberes indígenas, la homogeneización de los sabores, el imperialismo del gusto, la pérdida de cualidades organolépticas, la pérdida de identidades locales y la pérdida de paisajes antropizados, modelados por la agricultura tradicional y la ganadería extensiva.

Los proponentes de alternativas a la producción agroindustrial también destacan los impactos negativos para la salud de ésta, movilizandopreocupaciones presentes en el conjunto de la sociedad. El énfasis se ponía unos años atrás en la agricultura industrial y actualmente parece haberse desplazado hacia la industria alimentaria. Los potenciales perjuicios de ingerir los restos de fertilizantes y pesticidas en la producción vegetal y de antibióticos o de hormonas de crecimiento en la producción ganadera fueron durante bastante tiempo las preocupaciones predominantes, mientras que más recientemente el énfasis se ha puesto en los riesgos para la salud del consumo elevado de alimentos ultra procesados, destacándose su papel en la obesidad, en la diabetes u otros trastornos relacionados con la alimentación. Durante un tiempo la irrupción de las nuevas biotecnologías aplicadas a la producción alimentaria despertó una considerable controversia (ejemplificada en los llamados alimentos transgénicos), pero su impacto parece haberse ido difuminando con el tiempo. Los conservantes y aditivos parecen seguir generando suspicacias entre los consumidores, en una tendencia que se mantiene a lo largo de los años, por lo que destacar su no utilización sigue siendo un argumento eficaz para valorizar un producto. Otra importante dimensión es la del riesgo del uso de insumos químicos para para la salud de los agricultores, aunque su eficacia para interpelar a los consumidores es menor y, por lo tanto, se moviliza en menor medida. Una cuestión clave, cuando de alimentos y salud se trata, es la de la seguridad alimentaria, en el sentido de que éstos sean inocuos. En este sentido parece darse una cierta ambivalencia entre los consumidores, y mientras que para algunos los productos de la industria alimentaria son completamente seguros, y no lo serían tanto los productos artesanos, para otros sería a la inversa. Quienes más han recurrido a los efectos negativos sobre la salud de la producción agroindustrial son los defensores de la agricultura ecológica, pero también los elaboradores de productos artesanos, como quesos y embutidos.

El último bloque de argumentos tiene que ver con consideraciones éticas. El maltrato animal, -y la cosificación de los animales- ocupa un lugar muy

destacado en estas consideraciones, pero también las hay sobre la justa retribución de los agricultores o las malas condiciones de trabajo de éstos. En menor medida se pone el énfasis en cuestiones de género, aunque pueden aparecer. Asimismo, se pueden incluir en este apartado las cuestiones relativas al empoderamiento de los consumidores, a su derecho de elegir o a su responsabilidad de apoyar opciones de consumo alternativas a las propuestas por la gran distribución. Éstas pueden ir unidas, o no, a consideraciones sobre la sostenibilidad de la producción alimentaria que ponen el foco en la solidaridad, por ejemplo, mediante la reducción del consumo individual de carne para que el consumo de todos sea más sostenible o menos insostenible. Desde esta perspectiva, al consumidor, en su vertiente de ciudadano, se le atribuye una gran relevancia como actor activo.

Es importante destacar que esta separación en bloques distintos puede ser útil a efectos analíticos, pero no refleja en absoluto como se presentan los argumentos en la práctica. Ninguna propuesta se centra única y exclusivamente en la conservación de la biodiversidad agrícola o en la justa retribución de los agricultores. Comercio Justo, por ejemplo, además del pago justo a los productores incluye como objetivos a alcanzar el respeto de los derechos humanos en la producción agrícola y la protección del medio ambiente. En todos los discursos se integran elementos de los diferentes bloques, y se presentan como estrechamente imbricados. Así, el hecho de que sólo cuatro cultivos, el maíz, el aceite de palma, la soja y el azúcar –destinado al consumo humano, animal y a otros usos industriales-, haya mostrado un tremendo crecimiento estas dos últimas décadas puede presentarse como un grave problema, por múltiples razones. Se puede denunciar la hegemonía, en estos cultivos, de un número limitado de poderosas transnacionales, que acaparan enormes cantidades de tierra que ya no se destinan a usos alimentarios. Acaparamiento que se hace en detrimento de los pequeños agricultores locales. Se puede denunciar las malas condiciones de trabajo, el trabajo a destajo y mal pagado en este tipo de explotaciones, ubicadas a menudo en los llamados países emergentes. Se puede poner el énfasis en el elevado uso de insumos químicos generadores de rendimientos decrecientes y de contaminación y denunciar la enorme concentración –en manos de un reducido número de grandes industrias- de la producción de semillas comerciales. Esta concentración puede verse como altamente problemática tanto desde perspectiva socioeconómica como desde la perspectiva de la pérdida de diversidad genética y de la biodiversidad agrícola. Desde un punto de vista ético, se señala que se ha despojado a los agricultores de sus semillas: en algún momento las donaron, y ya no tienen acceso a éstas. Se puede considerar un efecto perverso

del desarrollo de una agroindustria enormemente capitalizada y dominada por grandes corporaciones el hecho de que la demanda de otros países – por ejemplo, la demanda de consumidores europeos de aguacates- tenga severos impactos negativos en los países productores, a causa del uso indiscriminado de insumos y de la sobreexplotación del agua, poniendo además en peligro la supervivencia misma de comunidades locales. Los problemas relativos a la degradación medioambiental se presentan simultáneamente con los impactos socioeconómicos, éticos o culturales. Se destaca que la producción alimentaria debería ser más sostenible, y esta sostenibilidad incluye dimensiones económicas, medioambientales y socioculturales.

En definitiva, se asocia la producción alimentaria industrial con toda una serie de problemas, y cada uno de estos problemas percibidos cuenta con una serie de argumentos. Argumentos sobre las causas últimas de estos problemas, y argumentos sobre sus potenciales efectos. Argumentos para sustanciar el problema y argumentos sobre posibles soluciones o respuestas a éstos. Los argumentos se agrupan en paquetes (que incluyen cuestiones ambientales, éticas, socioeconómicas y relativas a la salud, presentadas como enlazadas, bien integradas en un todo coherente) que se presentan como soluciones globales, como respuestas a todas las dimensiones de los múltiples problemas. Este sería el caso de movimientos como Vía Campesina o de las propuestas de la agroecología. Pero también de movimientos como el de *Slow Food*, estrategias institucionales en forma sellos de calidad –como la D.O. o la I.G.P.-, la promoción de comercio local o de km 0, las cooperativas o asociaciones de consumidores, el reconocimiento por la UNESCO como patrimonio inmaterial, las ferias y mercados de productos tradicionales, las ferias y mercados de productos artesanos, la oferta gastronómica patrimonial, las rutas de productores, las visitas guiadas a productores artesanos, el llamado Comercio Justo, los microcréditos a productoras locales, etc., que se presentan, en mayor o menor medida, como soluciones a todo un abanico de problemas medioambientales, socioeconómicos, culturales y éticos relacionados con las formas predominantes de producción alimentaria

Una ojeada rápida a esta enumeración ya nos indica que se trata de propuestas y de estrategias muy diferentes, puestas en marcha por agentes distintos y con objetivos también muy diversos. Puede confundir el hecho de que reencontremos, muy a menudo, los mismos argumentos en las diferentes propuestas, incluso que se presenten unidos, en una cohabitación improbable, argumentos esencialmente contradictorios. Pero una mirada más atenta pone en evidencia que cada propuesta tiene un objetivo central, y el resto de argumentos enarbolados no son más que guindas en el pastel, para que éste

parezca más apetecible, o resulte convincente para un mayor número de personas.

Los objetivos centrales, dependen –y no sorprende– de los agentes que los establecen y de sus intereses prioritarios. En el caso de la producción alimentaria estos agentes son en primer lugar los agricultores, ganaderos y transformadores (vinateros, queseros, elaboradores de embutidos, etc.), como es de esperar considerando su implicación directa en el asunto. Pero no son los únicos. Son también agentes muy destacados la administración y los representantes políticos (en todos sus niveles, desde el local hasta el supranacional) y otros agentes económicos locales. En menor medida, pero contribuyendo también en la construcción de los discursos y en su difusión, activistas, técnicos de diferentes disciplinas, académicos, investigadores, periodistas y asociaciones de consumidores. Si sólo nos centramos en el principal grupo de agentes, los agricultores y ganaderos, lo primero que observamos es que no es posible hablar de un agente, en singular, sino de agentes, en plural. Bajo esta etiqueta se esconden situaciones muy distintas, en función del territorio, del tipo de explotación, del tipo de cultivos, de su valor en el mercado, etc. No se puede poner en un mismo saco a agricultores bolivianos emigrados a Argentina que tratan de sacar adelante sus explotaciones en zonas periurbanas mediante producción ecológica con mayor valor añadido que la convencional, que neorrurales que se plantean su dedicación a la agricultura como una forma de vida alternativa, en zonas de montaña de Francia, España o Italia, por poner sólo algún ejemplo. Unos y otros tienen problemas y motivaciones (Cantarero, 2002) distintas. Lo que se quiere señalar es que la pluralidad de agentes asegura la existencia de una pluralidad de objetivos y de intereses. Puede que sea una obviedad, pero no está de más recordarlo: las propuestas alternativas a la agroindustria distan mucho de representar un bloque homogéneo.

LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS “PATRIMONIALIZADOS”: ¿QUÉ SON?

En el contexto que se acaba de presentar se sitúan los llamados productos alimentarios patrimonializados. La existencia de lo que se ha denominado cultura alimentaria es fenómeno universal: todas las sociedades humanas producen alimentos, los piensan, los distribuyen y los consumen culturalmente, es decir, gracias a toda la experiencia previa y los saberes colectivamente generados y transmitidos, dentro de una organización social específica, que dicta quién come qué, cuánto, cómo, dónde, con quién y con qué significado (Contreras, 1993). Pero las culturas alimentarias se declinan en plural, dada la

enorme diversidad de respuestas al reto alimentario que se han dado a lo largo del tiempo y a lo ancho de las diferentes sociedades, entendidas cada una de ellas como manifestación única, contingente y específica, surgida en un determinado momento histórico, en un territorio determinado.

Pero ¿Qué es el patrimonio alimentario?, y, sobre todo ¿Es el patrimonio sinónimo de cultura alimentaria? Si la respuesta a la primera pregunta puede ser opinable, matizable o discutible –el término es polisémico, como mínimo en sus interpretaciones-, la respuesta a la segunda es un rotundo no. Patrimonio y cultura alimentarios no son lo mismo. Tampoco el patrimonio es un subconjunto, una porción más o menos grande o más o menos representativa de la cultura alimentaria de una sociedad. El patrimonio es otra cosa. El patrimonio es aquello que se ha patrimonializado, en función de determinados objetivos y a partir de determinados criterios. Es una selección, idealización y congelación de algunos elementos aislados –en el sentido de separados de cuajo de su contexto- de una cultura alimentaria de un lugar, en un momento dado de su historia. Selección, porque de todas las múltiples facetas de ésta, sólo se escogen unas pocas, en función de los criterios establecidos en un determinado momento, en función de determinados objetivos, desechando todas las demás. Al seleccionar estas facetas se las aísla del resto, de toda la densa red de significados y de prácticas en las que habían adquirido sentido y funciones. Idealización, porque productos y platos patrimonializados se convierten en prototipos, en los ejemplares que representan la “esencia” de una cultura alimentaria dada. En tanto que prototipos portadores de algún tipo de esencialidad, de destilados de la cultura local, dejan de ser simplemente comida y se convierten en símbolos. Lo que pueden simbolizar y a que esencias se refieren puede variar, dependiendo de los objetivos de la patrimonialización, como se verá más adelante. Congelación, ya que, en su calidad de ejemplares ideales, considerados a veces casi como miembros de una especie en peligro de extinción, deben conservarse, salvaguardarse en su forma prototípica, con los mínimos cambios posibles. Si la cultura alimentaria, por definición y por necesidad, es dinámica y en constante transformación –en tanto que respuesta a los cambios en el entorno físico y social que es- el patrimonio alimentario se concibe como estático y permanente. Conviene señalar que afirmar que el patrimonio alimentario se concibe como esencial y permanente no es óbice para constatar que, en realidad, es un objeto en permanente transformación, siempre adaptándose a los requerimientos, las circunstancias, la tecnología, los valores, preferencias y prioridades de la sociedad en la que es patrimonializado (Bessièrre, 2012; Bessièrre y Espeitx, 2018). Muy en particular, el producto o plato patrimonializado se transforma en función

de dos grandes grupos de agentes: los responsables de la puesta en valor y aquellos que lo van a consumir, los consumidores y/o ciudadanos. En cualquier caso, y esto es significativo, el objeto patrimonializado consigue mantener, a pesar de todos los cambios a los que se ve sometido, la ilusión de imagen congelada en el tiempo, representativa de un pasado recreado.

Patrimonio y cultura alimentaria, resultado la segunda de la necesidad fundamental de alimentarnos, respuesta el primero a otras necesidades. ¿Cuáles? Intentaremos abordar esta cuestión en el siguiente apartado.

¿QUIÉNES, POR QUÉ, PARA QUÉ Y CÓMO?

A continuación, intentaremos analizar cómo se integran los diferentes argumentos presentados anteriormente en los discursos relativos a los llamados productos alimentarios patrimoniales. En la medida en que el proceso de patrimonialización se pone en marcha en el mismo contexto de expansión de la agroindustria y de sus efectos que el resto de “alternativas” citadas anteriormente, no resulta sorprendente que se movilicen los mismos argumentos. Pero adaptados a necesidades y objetivos específicos, que son los de la patrimonialización, y que no tienen por qué coincidir con los de otros procesos paralelos. Paralelos, no forzosamente convergentes.

Decir que el patrimonio alimentario es una construcción social, -que por supuesto lo es (Bérard y Marchenay, 1996)- no nos lleva muy lejos ni contribuye demasiado a su comprensión. Todo lo humano es -en cierta medida- una construcción social, pero a partir de esta constatación ineludible, pero básica, las preguntas que se plantean son ¿Quiénes lo construyen?, ¿Con qué argumentos?, ¿Con qué objetivos?, ¿Por qué medios?, ¿Cuáles son las estrategias utilizadas? Nótese que se ha distinguido entre argumentos y objetivos, entre el por qué, que se explícita y el para qué, que suele subyacer, implícito. La pregunta clave es, como es obvio, quienes son los actores de la patrimonialización. Son los actores los que movilizan argumentos, los que tienen metas y expectativas y los que ponen en marcha unas determinadas estrategias. El primer punto que destacar del proceso de patrimonialización, es que, de nuevo, es preciso hablar en plural cuando hablamos de los agentes que lo impulsan. No hay un único actor, sino varios, y esto es crucial para entender las dinámicas que se ponen en marcha. Hablar de diferentes actores es hablar de diferentes expectativas, diferentes propósitos, diferentes vías para alcanzarlos; expectativas, propósitos y vías que pueden ser complementarios y sinérgicos, o poco coincidentes, por no decir abiertamente contradictorios y en conflicto. Entre los agentes de la patrimonialización que se han

identificado destacan los propios productores y elaboradores de alimentos locales, los agentes turísticos y del ámbito de la hostelería y la restauración, los gestores culturales, actores del ámbito de la protección medioambiental, representantes políticos y técnicos de la administración local, regional (o autonómica en el caso de España), estatal y supraestatal (la Unión Europea en el caso de Europa). Además de estos actores principales, contribuyen también en diferentes momentos del proceso de patrimonialización expertos de diferentes disciplinas científicas y académicas (biología, veterinaria, agronomía, sociología, antropología, historia...) y los eruditos locales (Barrionuevo, Espeitx y Velarde, 2019) ¿Por qué, en un determinado momento, los intereses de agentes tan diversos parecen confluír en una misma dirección? ¿Por qué estrategias propuestas desde ámbitos tan distintos se presentan como convergentes en un objetivo aparentemente común, la puesta en valor de los productos alimentarios locales?

En el caso de Europa, este proceso se pone en marcha más o menos al inicio de la década de los años noventa del siglo pasado –aunque algunas tendencias arrancan décadas antes-, a raíz de la confluencia de una serie de circunstancias económicas políticas y sociales que afectan a los países de la Unión Europea pero que están estrechamente conectadas con dinámicas comerciales y productivas internacionales (Bessièrre y Espeitx, 2018). Estas circunstancias ya han sido analizadas ampliamente (Bessièrre, 2001), y se ha identificado la elevada competitividad internacional y la caída de los precios de los productos agrícolas y ganaderos comerciales como uno de los factores clave que sitúa a los productos locales, con características distintivas y con una calidad diferenciada, -justificada por su enraizamiento a un territorio concreto y unos saberes específicos- como una posible alternativa para los productores locales (Caldentey y Gómez, 1996). De ahí surge el desarrollo y el apoyo institucional de las certificaciones de calidad, como las Denominaciones de Origen, que son un ejemplo paradigmático de la tensión permanente entre el supuesto mantenimiento de la tradición que encarnarían los productos patrimoniales y los procesos de innovación que pone en marcha el mismo proceso de patrimonialización (Allen-Perkins, 2023). Desde la perspectiva de los representantes políticos de los técnicos de la administración, apoyar y fomentar estas producciones alternativas aparece como un posible paliativo a los problemas que plantean la falta de competitividad de la producción agro-ganadera comercial, la consiguiente descapitalización del sector, el empobrecimiento de numerosas zonas rurales y la creciente despoblación de éstas, con todos los problemas de desequilibrio territorial que esto acarrea. La potenciación del turismo, muy en particular en territorios que han quedado

relativamente al margen de su primera gran expansión, como son los territorios rurales de interior o de montaña media, aparece, a ojos de los representantes políticos y de los agentes del desarrollo local, como una posible opción para la revitalización económica, en el marco del llamado “desarrollo sostenible” (Cáceres, 2023). Los agentes económicos del sector turístico comparten esta visión del patrimonio alimentario como un recurso con un gran poder de atracción de visitantes. Para los profesionales del ámbito de la restauración, desde los grandes chefs hasta los propietarios de pequeños restaurantes locales, los productos alimentarios patrimonializados se convierten en un atractivo de primer orden sobre el cual basar su oferta distintiva. Otros agentes económicos locales, como los propietarios de pequeños establecimientos comerciales que están perdiendo clientela a favor de los supermercados y grandes superficies, ven en los productos locales y artesanos una forma de atraer a una nueva clientela, vinculada también, en gran medida, al turismo. En algunos territorios, y por diferentes circunstancias históricas y políticas, por ejemplo en procesos de descolonización, en contextos intensamente multiculturales (Tibère, 2009), o de migración (Cáceres y Espeitx, 2005), el patrimonio cultural en general, y el alimentario en particular, sirven también a finalidades identitarias, de exaltación de una comunidad concreta, y de todo aquello que la hace única, es decir, distinta de las demás. La valoración del patrimonio contribuye asimismo al sentimiento de pertenencia de los miembros de una determinada comunidad (Cantarero, Espeitx, Gil-Lacruz y Martín, 2012) Aunque no son pocas las dificultades de delimitar de manera clara esta identidad alimentaria local (Medina y Solanilla, 2013).

Así pues, todos estos serían algunos de los “para qué” de la patrimonialización. No sorprende pues, dada la variedad de expectativas generadas en el proceso de patrimonialización, que ésta haya dado lugar a controversias, sobre todo en el ámbito académico (Cáceres, 2023).

Por lo que respecta a los “por qué”, a todos los discursos que aparecen justificando la patrimonialización, éstos son también múltiples. Así, coincidiendo en el tiempo con estas problemáticas politicoeconómicas de fondo, afloran otras tendencias que se van sumando a los discursos favorables a la patrimonialización. En Europa, una serie de “crisis alimentarias”, entre las cuales destaca la de la Encefalopatía Espongiforme Bovina, conocida como “crisis de las vacas locas” despierta las alarmas sobre la seguridad alimentaria, en su sentido de *safety*, mientras que en otros países de América del Centro y del Sur preocupa más la cuestión de la soberanía alimentaria y de la seguridad alimentaria, entendida como *security*. Desde ambas perspectivas de la seguridad alimentaria se presenta a las producciones locales tradicionales

como contrapuestas a las prácticas más problemáticas de la producción alimentaria industrial, lo que incluye también el uso excesivo de pesticidas y fertilizantes, o el abuso en los tratamientos aplicados a los animales para incrementar su productividad. Todo esto en un contexto en el que las preocupaciones por el deterioro medioambiental empiezan a tomar fuerza y a hacerse socialmente más visibles. Contexto en el que los productos “de la tierra” son entendidos como más respetuosos con el medio, al estar asociados a prácticas productivas menos agresivas y a ser locales, es decir, no sometidos a complejos procesos transformación, de conservación, y de transporte de largas distancias. El interés por la conservación del medio natural va de la mano de la preocupación por la pérdida rápida, exponencial, de biodiversidad, que se asocia, entre otras cosas, a la enorme expansión de los cultivos comerciales. De nuevo los productos locales se presentan como la panacea para la salvaguarda de esta biodiversidad. Por otro lado, el tremendo desarrollo de la agroindustria y de la industria de la distribución internacional se ha traducido en una creciente homogeneización de la oferta alimentaria, no sólo de los productos, sino también de los sabores, lo que confiere un nuevo atractivo a los productos tradicionales y artesanos. Todos estos serían, entre otros, algunos de los “por qué” de la patrimonialización, es decir, de los discursos que se movilizan para justificar el interés de ésta. Se propone, así, que la promoción de este tipo de producciones puede contribuir a dar respuesta a buena parte de las problemáticas citadas (Medina y Aguilar, 2022).

GRANDES OBJETIVOS... ¿COMUNES?

El patrimonio alimentario es presentado como respuesta a problemas económicos, medioambientales, de salud, identitarios, etc., y diferentes agentes, con diferentes objetivos, han sido, y siguen siendo, los actores de este proceso. Esta multiplicidad de actores no es banal, no es un dato al margen, sino que es central para entender las formas que han adoptado estas estrategias de puesta en valor de las producciones agrícolas locales, con sus puntos fuertes y sus éxitos, pero también con numerosas contradicciones y debilidades. Por ejemplo, el apoyo de los productos locales, de proximidad puede ser positivo desde el punto de vista medioambiental, y si en el caso de algunos de estos productos, como cereales, hortalizas o frutas, se trata de variedades locales bien adaptadas a las condiciones edafológicas y climáticas de un territorio, también lo puede ser desde el punto de vista del mantenimiento de la biodiversidad. Pero a menudo estos productos son demasiado “banales” desde el punto de vista patrimonial, no tienen las características

adecuadas para ser disparadores de identidad o para convertirse en productos estrella en los restaurantes y los comercios, por lo que no son entronizados a la categoría de patrimonio. No reciben entonces ni atención ni apoyo institucional -en forma de protecciones jurídicas, de aparición en catálogos, de financiación de ferias locales, etc.- ni tampoco financiero -en forma de subvenciones- Algunos platos y productos, en cambio poseen todos los ingredientes para convertirse en un “recuerdo de viaje” ideal, y para ocupar un lugar central en las cartas de los restaurantes, y consiguen rápidamente encabezar la lista de patrimonio prototípico, pero como quedan muy pocos productores en el territorio, o porque resulta más barato, se termina importando de otros lugares la materia prima. Se alcanza los objetivos de los agentes turísticos y de los profesionales de la restauración, pero en detrimento de los argumentos de protección de la producción local, de la sostenibilidad medioambiental o de la preservación de la biodiversidad. En algunos casos extremos, la patrimonialización de un determinado producto ha cosechado un gran éxito desde el punto de vista de promoción turística de un territorio, y al mismo tiempo ha supuesto la práctica desaparición del producto mismo, por ejemplo, por sobrexplotación o sobrepesca. Demasiado a menudo el producto patrimonial por excelencia de un determinado lugar es un producto de pastelería que sólo con muchísima imaginación podemos considerar tradicional, es decir, fruto de la acumulación de saberes y técnicas y por lo tanto exponente de la cultura local. Como imaginación no suele faltar, siempre se encuentra la manera de relacionar de alguna manera el producto en cuestión con alguna materia prima -almendras, miel- que, desde la mismísima noche de los tiempos, se ha producido en ese territorio. Es un excelente reclamo para la población visitante, para satisfacción de pasteleros y agentes turísticos, pero no aporta nada desde el punto de la sostenibilidad ambiental o la salvaguarda cultural. O el caso de exquisitos quesos artesanos, que cumplen con el criterio de enriquecer la oferta alimentaria, más allá de la uniformidad de la producción quesera industrial, pero que no utilizan especies animales locales para la producción de leche, por lo que se desatiende el criterio de mantenimiento de la biodiversidad. Que se desatienda la producción local y se importen equivalentes más baratos puede ser percibido como una flagrante contradicción con los discursos que legitiman la patrimonialización, así como los problemas de sobrexplotación de un recurso, hasta agotarlo, para satisfacer la demanda del turismo. No sucede lo mismo con los quesos artesanos o los dulces pretendidamente tradicionales. Éstos últimos no atentan contra los objetivos declarados de la patrimonialización, simplemente sólo cumplen con algunos de los objetivos, pero no con otros.

Conservar saberes tradicionales –técnicas de cultivo, recetas o técnicas de elaboración o conservación- aunque podría contribuir al mantenimiento de la biodiversidad, puede muy bien hacerse en detrimento de ésta. Este sería el caso de un postre elaborado con una variedad local de cereal, bien adaptado a un territorio y a unas condiciones climáticas y edáficas concretas, pero que prácticamente ya no se cultiva y está en vías de desaparición. Poner en valor esta receta que se promoció en los establecimientos comerciales y los restaurantes locales, que se explique en los museos etnográficos y de la que se editen vistosos folletos, -distribuidos en las oficinas de turismo o las webs de turismo local-, que ensalcen su tradicionalidad, podría servir al mantenimiento de este cereal, y, por tanto, contribuir al mantenimiento de la diversidad de especies comestibles. Pero si el énfasis se pone en la tradición local, en los saberes locales y, en última instancia, en el postre que se quiere vender y no en el cereal autóctono con el que se elabora, la tentación de sustituirlo por otro importado a un precio inferior es muy grande. Y se sustituye. Si el producto emblema de una determinada población de costa, muy turística, es un tipo de pescado en salazón, la explotación comercial de su imagen puede llevar a la sobreexplotación y finalmente al agotamiento del recurso.

Esto es lo que se quiere destacar: se ha propuesto el patrimonio alimentario como la panacea para resolver demasiados problemas, como la cura para demasiados males. Proporcionan buen ejemplo de esto las protecciones jurídicas, como las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas. En los pliegos de condiciones de este tipo de protecciones jurídicas se explicitan criterios que, en rigor, corresponden a productos que pueden considerarse legítimamente patrimonio de un territorio. En el lado positivo de la balanza se puede poner la unión y la organización de todos los productores que se acogen a esta protección, lo que facilita resolver problemas técnicos y de comercialización. En el negativo, la tendencia a una homogeneización del producto, a veces en detrimento de la propia calidad organoléptica. Si se trata de un producto que funciona, la protección jurídica puede ser una fortaleza para la comercialización, y muy en particular para la exportación. Pero una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida no puede resolver por sí misma ni todos los problemas técnicos de la producción, ni las dificultades en la comercialización, ni la competencia internacional, ni el desinterés de los consumidores.

CONSUMIDORES Y CIUDADANOS ANTE EL PATRIMONIO ALIMENTARIO

Todos los discursos y todas las argumentaciones en defensa de la puesta en valor del patrimonio alimentario se refieren, en un momento u otro, a los consumidores y a los ciudadanos, a sus expectativas y necesidades. Aunque la voz directa de éstos brilla por su ausencia, se supone que ésta se expresa en sus conductas de compra –en el sentido de adquirir- y de consumo –en el sentido de ingerir-. El caso es que no resulta para nada evidente lo que se puede inferir de las conductas de compra y de consumo de los consumidores y de los ciudadanos. Menos aún se puede presuponer que sus expectativas y necesidades se corresponden con las que los agentes de la patrimonialización les atribuyen (Espeitx, 1996).

Analizar en profundidad las creencias, conocimientos, actitudes y valores de los consumidores en estas primeras décadas del siglo XXI excedería ampliamente las pretensiones y las posibilidades de este apartado. Sólo se pretende apuntar algunas cuestiones relacionadas con lo que aquí se está tratando. Por un lado, las representaciones que los ciudadanos recrean sobre el patrimonio alimentario distan bastante de coincidir con los criterios que fijan los prescriptores de la patrimonialización. A la pregunta de qué se entiende por patrimonio alimentario, productos de la tierra o productos tradicionales se dan respuestas muy diversas e imprecisas (Guerrero et al., 2009; Guerrero et al. 2010). Por lo que respecta al reconocimiento y la valoración de las protecciones jurídicas (DOP, IGP), éste es, en general, escaso, salvo excepciones que cumplen unas determinadas condiciones, que van más allá de la protección. La cuestión del origen de los productos, de su enraizamiento en un paisaje y una sociedad determinada, está mayoritariamente ausente de las elecciones alimentarias (Espeitx y Cáceres, 2019), salvo en el contexto del turismo, en el que estas características de los productos son explícitamente realizadas por los agentes de la patrimonialización. La preocupación declarada de los ciudadanos por los problemas medioambientales suele ser bastante alta, pero en la práctica no se suelen establecer conexiones directas entre problemas medioambientales y elecciones alimentarias de los ciudadanos. Salvo en determinados sectores particularmente sensibilizados, pero que siguen siendo minoritarios, por lo que la influencia de estas actitudes medioambientalistas no se traduce, en general, en conductas de compra y consumo (Espeitx y Cáceres, 2019). Las cuestiones sobre equilibrio territorial o desarrollo sostenible son también grandes ausentes en las elecciones de los consumidores, y la valoración de la diversidad alimentaria frente a la uniformización de la agroindustria sólo aparece en los contextos de consumo extraordinario (ferias, mercados artesanos, fiestas monográficas, etc.) pero no en la alimentación

cotidiana. No es que esto sea sorprendente en sí mismo, sólo se pretende señalar que la puesta en valor del patrimonio alimentario no surge de las expectativas o necesidades de los consumidores y ciudadanos, o lo hace en menor medida que de las expectativas y necesidades de los agentes de la patrimonialización.

No se quiere decir con esto que los ciudadanos y consumidores no se sientan interpelados por las cuestiones ambientales, que no exista una cierta nostalgia por los sabores de antaño, o que no se valore positivamente la cocina tradicional. Por supuesto que sí. Lo que se pretende decir es que todos estos intereses y valoraciones compiten con otras necesidades e intereses, y a muy a menudo pierden ante esta competencia. Esto sucede porque en los comportamientos alimentarios inciden toda una serie de factores en interacción, genéticos y fisiológicos, pero también emocionales (Match, 2008), cognitivos, psicosociales, sociales y culturales (Belisille, 2009; Contreras, 1993; Köster, 2009; Rozin, 1986; Rozin, 2002) y las elecciones alimentarias se construyen mediante la interacción de todos estos factores.

Además, los discursos sobre patrimonio alimentario, aunque pueden estar muy presentes en determinados contextos –como en determinadas formas de turismo– compiten también con una tremenda cacofonía de discursos sobre alimentación, relativos a la imagen corporal y la salud en primer lugar, pero también relativos al envejecimiento, al rendimiento deportivo, al rendimiento cognitivo, al bienestar emocional...y, lo que es más importante, lleguen por muchas vías distintas simultáneamente, algunas con un tremendo poder de penetración y de difusión, como Internet y las redes sociales. El conocimiento científico se mezcla con todo tipo de creencias y de bulos, las recomendaciones van en todas direcciones y en ninguna. Es en este contexto en el que deben situarse los discursos sobre el patrimonio alimentario, y su limitada capacidad de hacerse oír y generar actitudes.

CONCLUSIONES Y MÁS PREGUNTAS

La respuesta a la pregunta inicial ¿Son los productos alimentarios “patrimonializados” una alternativa –en alguna medida– a la agroindustria y la producción industrial? es negativa. Parcialmente negativa como mínimo. No es una alternativa en el sentido de que tenga vocación de sustituir a la producción agroalimentaria hegemónica. Más bien se trata de ocupar un pequeño nicho aún disponible. La guinda, si se quiere. Una guinda más bien elitista, ya que su precio suele ser más elevado que el de los llamados alimentos industriales. Podemos alimentarnos la mayor parte del tiempo del queso industrial

que venden en el supermercado más cercano, y adquirir quesos artesanos de un pueblo de montaña cuando vamos a pasar allí un fin de semana. Cuando la patrimonialización se pone al servicio de la promoción turística, demasiado a menudo lo hace en detrimento de la conservación de la biodiversidad, de las consideraciones éticas antes expuestas o de la protección del medio ambiente. Demasiado a menudo también, de la conservación de ese amplio conjunto de saberes, técnicas, usos y prácticas al que llamamos “cultura alimentaria”. La agricultura en particular –y la producción alimentaria en general- se enfrenta actualmente a grandes retos. Sus principales actores, los agricultores, han mostrado recientemente su/s profundo/s malestar/es (no siempre por las mismas razones ni proponiendo las mismas soluciones). Pero su función sigue siendo esencial, como lo ha sido siempre: alimentarnos. Precisamente por la complejidad de estos retos –económicos, ambientales, geoestratégicos, sociales- y por la centralidad de su función, quizás sea conveniente identificar y consensuar objetivos prioritarios y abordar las vías para alcanzarlos. Y, sobre todo, no esconder bajo la alfombra la diversidad de intereses en juego, la enorme dificultad de armonizarlos, y las contradicciones profundas que esconden numerosas estrategias adoptadas, a menudo con apoyo institucional y con dinero público.

BIBLIOGRAFÍA

- Allen-Perkins, D. (2023). The social construction of « popular » foods : exploring the relationship between origin and product in the Ribera del Guadiana designation of origin. *Archives on Food, Culture and Nutrition*, Vol. I, 59-76
- Barrionuevo, C.; Espeitx, E. y Velarde, I. (2019). “We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local arid-food products in Argentina and Spain”. *British Food Journal*, Vol.21,12, 3168-3180,
- Bellisle, F. (2009). “How and why should we study ingestive behaviors in humans?” *Food Quality and Preference*, 20,539-544.
- Berard, L. y Marchenay, P. (1996). “La construcción social de los productos de la tierra”. *Agricultura y Sociedad*, vol. 80-81, p.31-56.
- Bessière, J. (2001). *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*. L'Harmattan.
- Bessière, J. (2012). *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*. Editions Quae
- Bessière, J. y Espeitx, E. (2018). “Patrimonio alimentario, turismo e innovación”. En *Agricultura Familiar en España, Anuario 2018*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, Madrid.
- Cáceres, J. (2023) La gastronomía “popular” en la era del gusto “global”. *Archives on Food, Culture and Nutrition*, Vol. I, 25-42

- Cáceres, J. y Espeitx, E. (2006). *Cuines en migració. Alimentació i salut d'equatorians, marrquins i senegalesos a Catalunya*. Fundació Jaume Bofill.
- Caldentey, P y Gómez, A.C. (1996) "Productos típicos, territorio y competitividad". *Agricultura y sociedad*. vol. 80-81, 58-82.
- Cantarero, L.: "Preferencias alimentarias y valores de los "neorrurales". Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense". A: GRACIA, M.: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002, p. 151-178.
- Cantarero, L.; Espeitx, E.; Gil-Lacruz, M. y Martín, P. (2012). Human food preferences and cultural identity: The case of Aragon (Spain). *Internacional Journal of Psychology*, 1-10
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Eudema Universidad.
- Espeitx, E. (1996). « Los nuevos consumidores o las relaciones campo ciudad a través de los productos « de la tierra » en *Agricultura y Sociedad*, vol. 80-81, 83-116.
- Espeitx, E. (2004). « Patrimonio alimentario y turismo : una relación singular » en *Pasos*, vol.2, (2),193.213.
- Espeitx Bernat, E. y Cáceres Nevot, J. (2019). Manera de clasificar los alimentos y elecciones alimentarias. *Revista de Antropología Iberoamericana*, 24 (1), 145-168.
- Gómez Benito, C. y Lozano, C. (2014), "Constructing Food Citizenship: Theoretical Premises and Social Practices, Italian Sociological Review, Vol.14 (2),135-156.
- Guerrero, L.; Guardia, M.D.; Xicola, J.; Verbeke, W.; Vanhonacker, F.; Zakowska-Biemans, S.; Sajdakowska, M.; SImont-Rossé, C.; Issanchou, S.; Contel, M.; Scalvedi, M.L.; Granli, B.S. Y Herlesth, M. (2009). "Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study." *Appetite*,52:345-354.
- Guerrero, L.; Claret, A.; Verbeke, W.; Enderli, G.; Zarowska-Biemans, S.; Vanhonacker, F.; Issanchou, S.; Sajdakowska, M.; Granli, B. S.; Scalvedi, L.; Contel, Herleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six Europeans regions using free word association. *Food quality and preference*,21:225-233.
- Köster, E.P. (2009). "Diversity in the determinants of food choice: A psychological perspective". *Food Quality and Preference*,20,70–82.
- Macht, M. (2008). "How emotions affect eating: A five-way model", *Appetite*,50:1-11.
- Medina, F. X.; Solanilla, L. (2013). Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales. *ph investigación*, 1, 55-74
- Medina, F. X.; Aguilar, A. (2022). "¿Hacia sistemas alimentarios sostenibles en contextos culturalmente coherentes? Debates en torno a la cultura, la sostenibilidad y la dieta mediterránea. En: Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F. X. (Ed.) *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas (25-40)*. Icaria.
- Novo-Vázquez, A. (2014). Consumocracia. El consumo político como forma de participación de la ciudadanía. *Política y sociedad*, Vol. 51,1,121-146
- Rivera-Ferre, M.; Constance, D.; Renard, M.C.; Friedland, W.(2017). Discursos en torno a los movimientos agrolimentarios alternativos. En: Gómez-Benito, C. (Coord.) *Estudios de socio-antropología de la alimentación en España..*

Ministerio de Agricultura y Pesca.

Rozin, P. y Vollmecke, T.A. (1986). Food likes and dislikes. *Annual Review of Nutrition*,6:433–456.

Rozin, P. (2002). *Human food intake and choice: Biological, Psychosocial and Cultural Perspectives*. H. Anderson, J. Blundell y M. Chiva (Eds.), *Food Selection. From Genes to Culture*. Danone Institute.

Tibère, L. (2009). *L'alimentation dans le "vivre ensemble" multiculturel*. L'Harmattan.