

ARCHIVES ON FOOD, CULTURE AND NUTRITION

INTERNATIONAL
COMMISSION ON THE
ANTHROPOLOGY OF
FOOD AND NUTRITION

Servicio de Publicaciones
UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA



Vol. III Nº1- 2025





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.

Editor-in-Chief

David Conde (University of Extremadura-Spain)

Secretario

Borja Rivero (University of Santiago-Spain)



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Consejo editorial

Juanjo Cáceres (Universitat Oberta de Catalunya-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 Pedret 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)
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)
Renata Menasche (Universidade Federal de Pelotas-Brasil)
Ruth Kutalek (University of Vienna-Austria)
José A. Vázquez (University of Occidente/UR Mazatlan-México)
Úrsula P. Verthein (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Carmen Soares (Universidade da Coimbra-Portugal)
Stephen Wooten (University of Oregon-USA)



**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
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.eso> 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

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



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN)

E-ISSN: 3020-3635
Volumen 3, Número 1

EDITORIAL

La necesidad de perspectivas interdisciplinarias en los
estudios alimentarios. Reflexiones desde la
antropología de la alimentación 7-24
Medina, FX. - Conde-Caballero, D.

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

Crossing boundaries between academic disciplines:
ICAF celebrates half a century of biosocial cooperation 25-51
Macbeth, H.

Los valores ligados a la alimentación en las etnografías
españolas del siglo XXI 53-74
Moro Gutiérrez, L. - Lamarque, M. - Tomé Martín, P.

Mitos alimentarios del pasado y “mitos” alimentarios del
presente: de la garantía de la subsistencia a la
preocupación por la salud 75-97
Contreras, J.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Disonancias éticas y cognitivas del nutricionista.
El reto del veganismo en niños y adolescentes

99-110

Fornons Fontdevila, D.

¿Por qué comen nuestros muertos? Mesa de difuntos
en la costa de Ecuador

111-132

Álvarez Litben, S.



**LA NECESIDAD DE PERSPECTIVAS INTERDISCIPLINARIAS EN LOS
ESTUDIOS ALIMENTARIOS. REFLEXIONES DESDE LA
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**

**THE NEED FOR INTERDISCIPLINARY PERSPECTIVES IN FOOD STUDIES.
REFLECTIONS FROM THE ANTHROPOLOGY OF FOOD**

**A NECESSIDADE DE PERSPECTIVAS INTERDISCIPLINARES NOS ESTUDOS
DA ALIMENTAÇÃO. REFLEXÕES A PARTIR DA ANTROPOLOGIA DA
ALIMENTAÇÃO**

MEDINA, F.X.
Universitat Oberta de Catalunya
(UOC) – ICAF Internacional
fxmedina@uoc.edu
<https://orcid.org/0000-0002-8067-355X>

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

La trayectoria de los estudios sobre alimentación ha evolucionado ampliamente en los dos últimos siglos, hasta convertirse hoy en día en un área transversal (académicamente hablando, pero no solo), que integra las distintas reflexiones y avances que se han ido construyendo científicamente desde los corpus de conocimiento acumulados por distintas disciplinas de todo tipo a lo largo de largas décadas. Hoy en día, la investigación y la enseñanza relacionados con la alimentación abordan tanto los desafíos clásicos relacionado con la salud de la medicina y de la nutrición, como los retos derivados de la globalización, la industrialización, la sostenibilidad o la innovación, entre muchos otros. Es cierto que la perspectiva relacionada con la salud sigue siendo un eje principal en torno al cual acostumbran a girar bastantes de los demás aspectos. Sin embargo, también debemos admitir que la transversalidad de este campo de conocimiento y sus continuas transformaciones han involucrado a un número cada vez mayor de profesionales de diferentes disciplinas (medicina y nutrición, pero también estudios ambientales, biología, antropología, sociología, *food studies*, derecho, economía, gastronomía, etc.) que han aportado sus diversos puntos de vista.

La interdisciplinariedad es (debería ser) una parte ineludible del análisis multidimensional de la alimentación. Ningún análisis, por preciso que sea, puede afirmarse completo sin atender a otras perspectivas, a otras categorías necesarias, a otras cuestiones complementarias y a otras metodologías. Diversos autores procedentes de la salud pública, como Eisenberg y Kleinman (1981), Mackenbach (2007), Glass (2007) o Kivits et al. (2019), señalan, desde distintas perspectivas, que, más allá de las ciencias de la salud, las humanidades y las ciencias sociales son necesarias para comprender por qué funciona la alimentación, y no solo cómo funciona en el cuerpo.

Esta afirmación no es, en absoluto, nueva, y corresponde a una antigua reclamación de las y los profesionales de la antropología de la alimentación, quienes argumentaban hace ya más de medio siglo que la medicina preventiva se beneficiaría de un enfoque más holístico de los factores y condiciones nutricionales (Garine, 1971, 1988; Ruffié, 1976; de Thé y Hubert, 1988; Peltó, Peltó y Messer, 1989; Hubert y Sancho-Garnier, 1992). Y es que se aporta sin duda un importante empuje y una nada desdeñable visión crítica a las ciencias de la salud desde el enfoque holístico de campos como de la alimentación, donde las perspectivas sociales y culturales pueden integrarse fructíferamente con la medicina y la nutrición en el estudio de la diversidad epidemiológica y las necesidades en materia de salud (Medina, 2019).

La alimentación humana dista mucho de ser un asunto unidimensional. Como afirmó la antropóloga británica Mary Douglas (1979) hace más de cuarenta años, ninguna actividad humana cruza de forma más desconcertante la línea divisoria entre naturaleza y cultura que la selección y el consumo de alimentos. Forma parte de la nutrición del cuerpo, pero también es un asunto social y cultural. Su complejidad requiere diferentes perspectivas, puntos de vista y niveles de comprensión. Por lo tanto, son necesarios enfoques interdisciplinarios que permitan perspectivas más integradoras y abiertas. Desde este punto de vista, es crucial que la educación nutricional incorpore cambios de paradigma y que se tenga en cuenta la realidad social, económica y cultural de sus protagonistas para comprender la alimentación como lo que es, un hecho social total (Maus, 1950) que afecta a todas las personas sin excepción, en todos y cada uno de los momentos de su vida, y que resulta transversal a todas las disciplinas. La alimentación se adapta rápidamente al cambio social, demandando continuamente respuestas válidas a necesidades cambiantes. La inclusión de puntos de vista interdisciplinarios y su interpretación desde perspectivas abiertas y lo más imparciales posible, debería enriquecer las definiciones y permitir futuras colaboraciones entre profesionales de diferentes disciplinas, dentro siempre de marcos socioculturales en constante evolución e interacción.

En relación con todo lo expuesto, la *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF) se ha manifestado siempre y sigue haciéndolo (tal y como muestra el interesante artículo en perspectiva de Helen Macbeth en este mismo número de AFOCUN). Fundada en el año 1977¹ por la antropóloga británica Mary Douglas y por el antropólogo hindú-norteamericano Ravindra Khare dentro del marco de la *International Union on Anthropological and Ethnological Sciences* (IUAES), su creación indicaba ya entonces la necesidad, dentro de la disciplina antropológica, de crear un marco de reunión y de comunicación entre las y los distintos profesionales de la antropología, que comenzaban a mostrar ya, bastante claramente, inquietudes sobre la necesidad del estudio del hecho alimentario desde perspectivas socioculturales. Y hay que señalar que, ya desde un inicio, su voluntad interdisciplinaria quedaba manifiesta, incluyendo la nutrición además de la alimentación en el título de la comisión acordado y enviado a IUAES.

Pero desde ámbitos externos a la antropología, como puede ser el de la nutrición aplicada, tenemos que se busca también, a partir de los años

¹ Diez años más tarde, por cierto, de que fuese publicado el estudio referente de Mary Douglas, *Purity and Danger*, en 1966.

sesenta y setenta del siglo XX (aunque tímidamente), el aporte antropológico a la comprensión de la escasez de alimentos y la desnutrición desde puntos de vista oficiales. Agencias de las Naciones Unidas, como el Centro Internacional de la Infancia, la Organización Mundial de la Salud (OMS) o la Agencia de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) comienzan a incluir perspectivas antropológicas en sus programas sobre alimentación y nutrición. En 1964, el Programa Biológico Internacional (IBP) incluyó la alimentación y la nutrición, teniendo en cuenta las perspectivas culturales, como un componente de su Sección de Adaptabilidad Humana, permitiendo la colaboración a nivel mundial entre especialistas de las ciencias biológicas y antropológicas (Pelto, Pelto y Messer, 1989). Por otro lado, en 1966 se creó una Sección de Hábitos Alimentarios dentro de la FAO, en la cual también se tenían en cuenta las perspectivas socioculturales.

En 1971, Igor de Garine (quien, además de ser uno de los antropólogos relevantes del siglo XX y *officer* de la FAO, sucedería a Douglas y a Khare en la presidencia de ICAF) señalaba en uno de sus textos pioneros que los factores socioculturales que influyen en la alimentación (y en la nutrición), desde tecnologías materiales hasta ideologías y símbolos implícitos, se encuentran claramente interrelacionados. Sin embargo, y aunque las correlaciones generales pueden parecer obvias entre la alimentación, la nutrición, el medio ambiente y los diversos factores culturales tal y como aparecen en nuestras sociedades, estamos lejos de haber determinado las reglas a las que se ajusta el comportamiento alimentario. Aunque el modelo basado en la civilización industrializada occidental tiende a extenderse por todo el mundo, debemos analizar minuciosamente los aspectos socioculturales de cada caso concreto y evitar generalizaciones apresuradas, si queremos lograr algún progreso en la investigación fundamental y desarrollar programas eficientes destinados a mejorar la alimentación, la nutrición y el bienestar general de las personas y de los grupos sociales (de Garine, 1971: 143). En 1984, por su parte, la antropóloga norteamericana y miembro de ICAF Ellen Messer publicó un importante texto en este sentido, titulado *Anthropological Perspectives on Diet* (Messer, 1984), en el que revisaba la cooperación interdisciplinaria de la antropología en lo que respecta a la alimentación y la nutrición.

A partir de esos años, y cada vez más, el desarrollo de las preocupaciones socioculturales por la alimentación y la nutrición ha sido (o ha intentado ser) transversal tanto a la antropología en sus diferentes ramas como, en general, a otras disciplinas académicas (biología, sociología, estudios ambientales, ciencias de la salud, historia...). Fuertemente alentados por nuevos ideales colaborativos, muchos estudios han abandonado la exclusividad de estar

encadenados únicamente a un enfoque teórico y han optado firmemente por diluir sus fronteras teóricas y caminar hacia vías cada vez más interdisciplinarias e, incluso, transdisciplinarias. La fuerte irrupción de los *food studies* en las últimas décadas corresponde claramente a este tipo de visiones. Los procesos alimentarios son, cada vez más, entendidos como multifactoriales, y la necesidad de colaboración, especialmente en el trabajo aplicado, se hace cada vez más patente.

Como señalaba uno de los textos programáticos de ICAF publicado en 2009, proyectos de investigación pluridisciplinarios y congresos sobre temas relacionados con la alimentación cuentan cada vez más con la participación colaborativa de profesionales de la antropología social y cultural, de la antropología biológica y la paleoantropología, de la nutrición, la fisiología, la economía, la historia, la sociología, el derecho, la psicología, etc. (de Garine et al., 2009). Todo este panorama ha afectado también a la investigación en estas otras disciplinas, haciendo cada vez más manifiesto cómo las perspectivas sobre la alimentación y la nutrición deben abordarse, sin duda, a escala global, aunque combinada, sin embargo, con visiones específicas y en profundidad de las diferentes sociedades, por pequeñas que sean, y siempre a través de perspectivas multidisciplinarias (de Garine, 2004).

En este número de AFOCUN tenemos el privilegio de contar con un texto de la reconocida antropóloga de la alimentación **Helen Macbeth**, quien profundiza ampliamente en las mismas inquietudes que vertebran esta editorial. Su artículo, con una interesante perspectiva de historia científica vital, retoma desde su propia experiencia preguntas fundamentales para la disciplina: ¿Qué es la comida y quién la estudia? ¿Qué es la nutrición y quién la estudia? Y, en última instancia, ¿qué entendemos por antropología? Se trata de cuestiones que podrían parecer básicas —incluso superadas—, pero que la autora rescata con el propósito de provocar nuevas reflexiones. Su intención es clara: alentar a las nuevas generaciones a escribir, cuestionar y debatir desde enfoques renovados y diversos. Esta reflexión la lleva también a destacar el valor sostenido de la *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF), que desde hace cinco décadas trabaja por superar los límites disciplinarios en la búsqueda de una comprensión más amplia, compleja y humana de los fenómenos alimentarios.

La invitación de la autora británica es clara: abriremos al intercambio con colegas y perspectivas de otros campos, aprender de sus enfoques y enriquecer los nuestros, construyendo conocimiento desde la escucha activa, la colaboración y el respeto mutuo. Para reforzar estas ideas fundamentales,

Gutiérrez Moro et al., abundan en su artículo en el hecho de que la alimentación y las costumbres que la rodean están profundamente determinadas por el contexto sociocultural en el que vivimos. Los comportamientos alimentarios no son meras respuestas biológicas o nutricionales, sino decisiones atravesadas por factores históricos, económicos, ambientales, de género, de clase o de tradición. Comemos lo que culturalmente hemos aprendido a valorar, y elegimos qué, cuándo y con quién comemos según significados compartidos que otorgan sentido a nuestra relación con los alimentos. Pese a su relevancia, estas dimensiones han sido frecuentemente relegadas en el estudio de la alimentación. Ante ello, los autores proponen recuperar una mirada etnográfica que sitúe los alimentos en su contexto social y simbólico, con el objetivo de comprender mejor sus significados y abrir el camino hacia modelos alimentarios más conscientes, equitativos y sostenibles.

Alejándonos del enfoque anterior, este número de AFOCUN incluye también una valiosa reflexión del reconocido antropólogo **Jesús Contreras**, autor de estudios claramente pioneros en el campo de la antropología de la alimentación en España. En su artículo, Contreras analiza los mitos alimentarios del pasado y del presente, explorando sus funciones, significados y transformaciones. Mientras que los mitos antiguos, propios de sociedades preindustriales, ofrecían explicaciones simbólicas a problemas como la escasez, los actuales — más numerosos y diversos— se centran en las supuestas propiedades nutricionales de ciertos alimentos, muchas veces sin base científica. Aquí, “mito” se entiende como error o falsedad que debe corregirse. El autor explica cómo, desde mediados del siglo XX, el problema alimentario ha dejado de ser la escasez y ha pasado a ser el exceso o el mal uso de los alimentos. En este contexto, la ciencia ha contribuido a desmontar tanto los relatos tradicionales como las nuevas creencias erróneas que circulan hoy en torno a la alimentación.

El número continúa con la propuesta de **David Fornons**, quien explora el controvertido debate sobre el veganismo en niños y adolescentes, una cuestión en la que confluyen derechos individuales, decisiones familiares y posicionamientos profesionales. Frente a la elección de una dieta vegana por parte de menores, se sitúan los discursos de la medicina y la nutrición, que deben responder no solo desde la evidencia científica, sino también desde sus propios marcos éticos y sociales. El autor analiza cómo los profesionales de la nutrición se enfrentan a una posible disonancia cognitiva: la tensión entre lo políticamente correcto y lo científicamente respaldado. Esta reflexión abre un espacio necesario para pensar hasta qué punto dichas decisiones pueden —o deben— resolverse desde una ética personal y libre, sin perder de vista la complejidad cultural que atraviesa toda práctica alimentaria.

Este número de AFOCUN, de notable riqueza y calidad, se cierra con el valioso texto de **Silvia Álvarez Litben**, quien nos transporta a la costa ecuatoriana para explorar el ritual de celebración de difuntos los días 1 y 2 de noviembre. En numerosas comunidades de Guayas, Santa Elena y Manabí, la comida se convierte en vínculo entre vivos y muertos: las almas, convocadas mediante ofrendas culinarias, comparten simbólicamente la mesa con las familias que las recuerdan. Basado en un prolongado trabajo de campo, el artículo documenta tanto los cambios como las continuidades en esta práctica ancestral. Pese a las transformaciones impuestas desde la época colonial — en ingredientes, modos de preparación o acceso a los recursos—, el ritual mantiene su vigencia como acto de resistencia cultural y reafirmación identitaria frente a la cultura blanco-mestiza dominante. La comida, en este contexto y una vez más, trasciende su dimensión nutricional: alimenta memorias, fortalece la cohesión social y conecta dos mundos —el de los vivos y el de los muertos— en una expresión profunda de espiritualidad y pertenencia colectiva.

The need for interdisciplinary perspectives in food studies. Reflections from the anthropology of food

The trajectory of food studies has evolved widely in the last two centuries, until today it has become a transversal area (academically speaking, but not only), which integrates the different reflections and advances that have been scientifically built from the corpus of knowledge accumulated by different disciplines of all kinds over long decades. Today, food-related research and teaching address both the classic health-related challenges of medicine and nutrition, as well as the challenges arising from globalization, industrialization, sustainability, innovation, and many others. It is true that the health-related perspective continues to be a main axis around which many of the other aspects tend to revolve. However, we must also admit that the transversality of this field of knowledge and its continuous transformations have involved an increasing number of professionals from different disciplines (medicine and nutrition, but also environmental studies, biology, anthropology, sociology, *food studies*, law, economics, gastronomy, etc.) who have contributed their diverse points of view.

Interdisciplinarity is (should be) an unavoidable part of the multidimensional analysis of food. No analysis, no matter how precise, can be said to be complete without attending to other perspectives, other necessary categories, other complementary issues and other methodologies. Various authors from public health, such as Eisenberg and Kleinman (1981), Mackenbach (2007), Glass (2007) or Kivits et al. (2019), point out, from different perspectives, that, beyond the health sciences, the humanities and social sciences are necessary to understand why food works, and not only how it works in the body.

This statement is by no means new, and corresponds to a long-standing claim by food anthropology practitioners, who argued more than half a century ago that preventive medicine would benefit from a more holistic approach to nutritional factors and conditions (Garine, 1971, 1988; Ruffié, 1976; de Thé and Hubert, 1988; Peltó, Peltó, & Messer, 1989; Hubert and Sancho-Garnier, 1992). And it is undoubtedly that an important thrust and a not inconsiderable critical vision is provided to the health sciences from the holistic approach of fields such as food, where social and cultural perspectives can be fruitfully integrated with medicine and nutrition in the study of epidemiological diversity and health needs (Medina, 2019).

Human food is far from being a one-dimensional issue. As the British anthropologist Mary Douglas (1979) stated more than forty years ago, no human activity crosses the dividing line between nature and culture more

disconcertingly than the selection and consumption of food. It is part of the nutrition of the body, but it is also a social and cultural issue. Its complexity requires different perspectives, points of view, and levels of understanding. Therefore, interdisciplinary approaches are necessary that allow for more integrative and open perspectives. From this point of view, it is crucial that nutritional education incorporates paradigm shifts and that the social, economic and cultural reality of its protagonists is taken into account in order to understand food for what it is, a total social fact (Mauss, 1950) that affects all people without exception, in each and every one of the moments of their lives. and that it is transversal to all disciplines. Food adapts quickly to social change, continuously demanding valid responses to changing needs. The inclusion of interdisciplinary points of view and their interpretation from open and as impartial perspectives as possible, should enrich the definitions and allow future collaborations between professionals from different disciplines, always within sociocultural frameworks in constant evolution and interaction.

In relation to all of the above, the *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF) has always expressed itself and continues to do so (as shown in the interesting perspective article by Helen Macbeth in this same issue of AFOCUN). Founded in 1977² by the British anthropologist Mary Douglas and the Indian-American anthropologist Ravindra Khare within the framework of the *International Union on Anthropological and Ethnological Sciences* (IUAES), its creation already indicated the need, within the anthropological discipline, to create a framework for meeting and communication between the different professionals of anthropology. which were already beginning to show, quite clearly, concerns about the need to study the food fact from sociocultural perspectives. And it should be noted that, from the beginning, his interdisciplinary will was manifest, including nutrition as well as food in the title of the commission agreed and sent to IUAES.

But from fields outside anthropology, such as applied nutrition, we also have to seek, from the sixties and seventies of the twentieth century (albeit timidly), the anthropological contribution to the understanding of food scarcity and malnutrition from official points of view. United Nations agencies, such as the International Children's Centre, the World Health Organization (WHO) or the Food and Agriculture Agency of the United Nations (FAO) are beginning to include anthropological perspectives in their programs on food and nutrition. In 1964, the International Biological Programme (IBP) included

² Ten years later, by the way, Mary Douglas's landmark study, *Purity and Danger*, was published in 1966.

food and nutrition, taking into account cultural perspectives, as a component of its Human Adaptability Section, allowing for worldwide collaboration between specialists in the biological and anthropological sciences (Pelto, Pelto, & Messer, 1989). On the other hand, in 1966 a Section of Eating Habits was created within FAO, which also took into account socio-cultural perspectives.

In 1971, Igor de Garine (who, in addition to being one of the relevant anthropologists of the twentieth century and *an FAO officer*, would succeed Douglas and Khare in the presidency of ICAF) pointed out in one of his pioneering texts that the sociocultural factors that influence food (and nutrition), from material technologies to ideologies and implicit symbols, they are clearly interrelated. However, while the general correlations may seem obvious between food, nutrition, the environment, and various cultural factors as they appear in our societies, we are far from having determined the rules to which eating behavior conforms. Although the model based on Western industrialized civilization tends to spread throughout the world, we must carefully analyze the socio-cultural aspects of each specific case and avoid hasty generalizations, if we are to make any progress in fundamental research and develop efficient programs aimed at improving the diet, nutrition, and general well-being of individuals and social groups (de Garine, 1971: 143). In 1984, the American anthropologist and ICAF member Ellen Messer published an important text in this regard, entitled *Anthropological Perspectives on Diet* (Messer, 1984), in which she reviewed the interdisciplinary cooperation of anthropology with regard to food and nutrition.

From those years onwards, and increasingly, the development of socio-cultural concerns for food and nutrition has been (or has tried to be) transversal both to anthropology in its different branches and, in general, to other academic disciplines (biology, sociology, environmental studies, health sciences, history...). Strongly encouraged by new collaborative ideals, many studies have abandoned the exclusivity of being chained only to a theoretical approach and have firmly chosen to dilute their theoretical boundaries and move towards increasingly interdisciplinary and even transdisciplinary paths. The strong emergence of *food studies* in recent decades clearly corresponds to this type of vision. Food processes are increasingly understood as multifactorial, and the need for collaboration, especially in applied work, is becoming increasingly evident.

As one of ICAF's programmatic texts published in 2009 pointed out, multidisciplinary research projects and conferences on food-related topics increasingly have the collaborative participation of professionals from social and

cultural anthropology, biological anthropology and paleoanthropology, nutrition, physiology, economics, history, sociology, law, psychology, etc. (de Garine et al., 2009). All this panorama has also affected research in these other disciplines, making it increasingly clear how perspectives on food and nutrition must undoubtedly be addressed on a global scale, although combined, however, with specific and in-depth visions of different societies, however small, and always through multidisciplinary perspectives (de Garine, 2004).

In this issue of AFOCUN we have the privilege of having a text by the renowned food anthropologist **Helen Macbeth**, who delves deeply into the same concerns that underpin this editorial. His article, with an interesting perspective of vital scientific history, takes up fundamental questions for the discipline from his own experience: What is food and who studies it? What is nutrition and who studies it? And, ultimately, what do we mean by anthropology? These are questions that might seem basic – even overcome – but that the author rescues with the purpose of provoking new reflections. Its intention is clear: to encourage new generations to write, question and debate from renewed and diverse approaches. This reflection also leads her to highlight the sustained value of the *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF), which for five decades has been working to overcome disciplinary limits in the search for a broader, more complex and humane understanding of food phenomena.

The invitation of the British author is clear: to open ourselves to exchange with colleagues and perspectives from other fields, to learn from their approaches and enrich ours, building knowledge from active listening, collaboration and mutual respect. To reinforce these fundamental ideas, **Gutiérrez Moro et al.**, they elaborate in their article on the fact that food and the customs that surround it are deeply determined by the sociocultural context in which we live. Eating behaviors are not mere biological or nutritional responses, but decisions crossed by historical, economic, environmental, gender, class, or tradition factors. We eat what we have culturally learned to value, and we choose what, when, and with whom we eat according to shared meanings that give meaning to our relationship with food. Despite their relevance, these dimensions have often been relegated in the study of food. In view of this, the authors propose to recover an ethnographic perspective that places food in its social and symbolic context, with the aim of better understanding its meanings and opening the way to more conscious, equitable and sustainable food models.

Moving away from the previous approach, this issue of AFOCUN also includes a valuable reflection by the renowned anthropologist **Jesús Contreras**, author of clearly pioneering studies in the field of the anthropology of food in Spain. In his article, Contreras analyzes the food myths of the past and present, exploring their functions, meanings, and transformations. While ancient myths, typical of pre-industrial societies, offered symbolic explanations for problems such as scarcity, today's myths – more numerous and diverse – focus on the supposed nutritional properties of certain foods, often without scientific basis. Here, "myth" is understood as an error or falsehood that must be corrected. The author explains how, since the mid-twentieth century, the food problem has ceased to be scarcity and has become the excess or misuse of food. In this context, science has contributed to dismantling both the traditional narratives and the new erroneous beliefs that circulate today around food.

The issue continues with the proposal of **David Fornons**, who explores the controversial debate on veganism in children and adolescents, an issue in which individual rights, family decisions and professional positions converge. In contrast to the choice of a vegan diet by minors, there are the discourses of medicine and nutrition, which must respond not only from scientific evidence, but also from their own ethical and social frameworks. The author discusses how nutrition professionals deal with potential cognitive dissonance: the tension between political correctness and scientifically supported. This reflection opens up a necessary space to think about the extent to which these decisions can – or should – be resolved from a personal and free ethic, without losing sight of the cultural complexity that runs through all food practices.

This issue of AFOCUN, of remarkable richness and quality, closes with the valuable text by **Silvia Álvarez Litben**, who transports us to the Ecuadorian coast to explore the ritual of celebrating the deceased on November 1 and 2. In many communities of Guayas, Santa Elena and Manabí, food becomes a link between the living and the dead: the souls, summoned through culinary offerings, symbolically share the table with the families who remember them. Based on long-standing fieldwork, the article documents both the changes and continuities in this ancestral practice. Despite the transformations imposed since colonial times—in ingredients, ways of preparation, or access to resources—the ritual maintains its validity as an act of cultural resistance and reaffirmation of identity in the face of the dominant white-mestizo culture. Food, in this context and once again, transcends its nutritional dimension: it feeds memories, strengthens social cohesion and connects two worlds – that of the living and that of the dead – in a profound expression of spirituality and collective belonging.

A necessidade de perspectivas interdisciplinares nos estudos da alimentação. Reflexões a partir da antropologia da alimentação

A trajetória dos estudos sobre alimentação evoluiu amplamente nos últimos dois séculos, até hoje tornou-se uma área transversal (academicamente falando, mas não só), que integra as diferentes reflexões e avanços que foram construídos cientificamente a partir do corpus de conhecimento acumulado por diferentes disciplinas de todos os tipos ao longo de longas décadas. Hoje, a pesquisa e o ensino relacionados à alimentação abordam tanto os desafios clássicos relacionados à saúde da medicina e da nutrição, quanto os desafios decorrentes da globalização, industrialização, sustentabilidade, inovação e muitos outros. É verdade que a perspectiva relacionada com a saúde continua a ser um eixo principal em torno do qual muitos dos outros aspectos tendem a girar. No entanto, é preciso também admitir que a transversalidade deste campo do conhecimento e as suas contínuas transformações têm envolvido um número crescente de profissionais de diferentes disciplinas (medicina e nutrição, mas também estudos ambientais, biologia, antropologia, sociologia, *estudos alimentares*, direito, economia, gastronomia, etc.) que têm contribuído com os seus diversos pontos de vista.

A interdisciplinaridade é (deve ser) uma parte inevitável da análise multidimensional dos alimentos. Nenhuma análise, por mais precisa que seja, pode ser considerada completa sem atender a outras perspectivas, outras categorias necessárias, outras questões complementares e outras metodologias. Vários autores da saúde pública, como Eisenberg e Kleinman (1981), Mackenbach (2007), Glass (2007) ou Kivits et al (2019), apontam, sob diferentes perspectivas, que, para além das ciências da saúde, as ciências humanas e sociais são necessárias para entender por que o alimento funciona, e não apenas como ele funciona no corpo.

Esta afirmação não é de modo algum nova, e corresponde a uma reivindicação de longa data dos profissionais da antropologia alimentar, que argumentaram há mais de meio século que a medicina preventiva se beneficiaria de uma abordagem mais holística dos fatores e condições nutricionais (Garine, 1971, 1988; Ruffié, 1976; de Thé e Hubert, 1988; Peltó, Peltó, & Messer, 1989; Hubert e Sancho-Garnier, 1992). E é, sem dúvida, que um impulso importante e uma visão crítica não desprezível são fornecidos às ciências da saúde a partir da abordagem holística de campos como a alimentação, onde as perspectivas sociais e culturais podem ser frutuosamente integradas com a medicina e a nutrição no estudo da diversidade epidemiológica e das necessidades de saúde (Medina, 2019).

A alimentação humana está longe de ser uma questão unidimensional. Como afirmou a antropóloga britânica Mary Douglas (1979) há mais de

quarenta anos, nenhuma atividade humana cruza a linha divisória entre natureza e cultura de forma mais desconcertante do que a seleção e o consumo de alimentos. Faz parte da nutrição do corpo, mas é também uma questão social e cultural. Sua complexidade requer diferentes perspectivas, pontos de vista e níveis de compreensão. Por conseguinte, são necessárias abordagens interdisciplinares que permitam perspectivas mais integradoras e abertas. Deste ponto de vista, é fundamental que a educação nutricional incorpore mudanças de paradigma e que a realidade social, econômica e cultural de seus protagonistas seja levada em conta para compreender o alimento pelo que ele é, fato social total (Mauss, 1950) que afeta todas as pessoas, sem exceção, em todos e cada um dos momentos de suas vidas. e que é transversal a todas as disciplinas. A alimentação adapta-se rapidamente à mudança social, exigindo continuamente respostas válidas às necessidades em mudança. A inclusão de pontos de vista interdisciplinares e a sua interpretação a partir de perspectivas abertas e tão imparciais quanto possível, deverá enriquecer as definições e permitir futuras colaborações entre profissionais de diferentes disciplinas, sempre dentro de quadros socioculturais em constante evolução e interação.

Em relação a tudo isso, a *Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação e Nutrição* (ICAF) sempre se expressou e continua a se manifestar (como mostra o interessante artigo de perspectiva de Helen Macbeth neste mesmo número da AFOCUN). Fundada em 1977³ pela antropóloga britânica Mary Douglas e pelo antropólogo indiano-americano Ravindra Khare no âmbito da *União Internacional de Ciências Antropológicas e Etnológicas* (IUAES), a sua criação indicava já a necessidade, no âmbito da disciplina antropológica, de criar um quadro de encontro e comunicação entre os diferentes profissionais da antropologia. que já começavam a mostrar, de forma bastante clara, preocupações com a necessidade de estudar o fato alimentar a partir de perspectivas socioculturais. E note-se que, desde o início, a sua vontade interdisciplinar foi manifesta, incluindo nutrição e alimentação no título da comissão acordada e enviada à IUAES.

Mas de campos exteriores à antropologia, como a nutrição aplicada, temos também de procurar, a partir dos anos sessenta e setenta do século XX (ainda que timidamente), a contribuição antropológica para a compreensão da escassez de alimentos e da subnutrição a partir de pontos de vista oficiais. As agências das Nações Unidas, como o Centro Internacional da Criança, a

³ dez anos depois, aliás, o estudo histórico de Mary Douglas, *Pureza e Perigo*, foi publicado em 1966.

Organização Mundial da Saúde (OMS) ou a Agência das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) começam a incluir perspectivas antropológicas nos seus programas de alimentação e nutrição. Em 1964, o Programa Biológico Internacional (IBP) incluiu a alimentação e a nutrição, tendo em conta as perspectivas culturais, como componente da sua Secção de Adaptabilidade Humana, permitindo a colaboração mundial entre especialistas em ciências biológicas e antropológicas (Pelto, Pelto, & Messer, 1989). Por outro lado, em 1966 foi criada uma Secção de Hábitos Alimentares no seio da FAO, que também teve em conta as perspectivas socioculturais.

Em 1971, Igor de Garine (que, além de ser um dos antropólogos relevantes do século XX e *oficial da FAO*, sucederia a Douglas e Khare na presidência do ICAF) assinalou num dos seus textos pioneiros que os fatores socioculturais que influenciam a alimentação (e a nutrição), desde as tecnologias materiais às ideologias e símbolos implícitos, estão claramente interligados. No entanto, embora as correlações gerais possam parecer óbvias entre alimentação, nutrição, meio ambiente e vários fatores culturais como aparecem em nossas sociedades, estamos longe de ter determinado as regras às quais o comportamento alimentar se conforma. Embora o modelo baseado na civilização industrializada ocidental tenda a se espalhar pelo mundo, devemos analisar cuidadosamente os aspetos socioculturais de cada caso específico e evitar generalizações precipitadas, se quisermos fazer algum progresso na pesquisa fundamental e desenvolver programas eficientes destinados a melhorar a dieta, nutrição e bem-estar geral de indivíduos e grupos sociais (de Garine, 1971: 143). Em 1984, a antropóloga norte-americana e membro do ICAF Ellen Messer publicou um importante texto a este respeito, intitulado *Anthropological Perspectives on Diet* (Messer, 1984), no qual reviu a cooperação interdisciplinar da antropologia no que diz respeito à alimentação e nutrição.

A partir desses anos, e cada vez mais, o desenvolvimento das preocupações socioculturais com a alimentação e nutrição tem sido (ou tentou ser) transversal tanto à antropologia nos seus diferentes ramos como, em geral, a outras disciplinas académicas (biologia, sociologia, estudos ambientais, ciências da saúde, história...). Fortemente encorajados por novos ideais colaborativos, muitos estudos abandonaram a exclusividade de estarem acorrentados apenas a uma abordagem teórica e optaram firmemente por diluir suas fronteiras teóricas e avançar para caminhos cada vez mais interdisciplinares e até transdisciplinares. A forte emergência dos *estudos alimentares* nas últimas décadas corresponde claramente a este tipo de visão. Os processos alimentares são cada vez mais entendidos como multifatoriais e a necessidade de colaboração, especialmente no trabalho aplicado, torna-se cada vez mais evidente.

Como salientou um dos textos programáticos do ICAF publicados em 2009, os projetos de investigação multidisciplinares e as conferências sobre temas relacionados com a alimentação contam cada vez mais com a participação colaborativa de profissionais da antropologia social e cultural, antropologia biológica e paleoantropologia, nutrição, fisiologia, economia, história, sociologia, direito, psicologia, etc. (de Garine et al., 2009). Todo esse panorama também tem afetado a pesquisa nessas outras disciplinas, deixando cada vez mais claro como as perspetivas sobre alimentação e nutrição devem, sem dúvida, ser abordadas em escala global, embora combinadas, no entanto, com visões específicas e aprofundadas de diferentes sociedades, por menores que sejam, e sempre através de perspetivas multidisciplinares (de Garine, 2004).

Neste número da AFOCUN temos o privilégio de ter um texto da renomada antropóloga alimentar **Helen Macbeth**, que aprofunda as mesmas preocupações que sustentam este editorial. Seu artigo, com uma perspetiva interessante da história científica vital, retoma questões fundamentais para a disciplina a partir de sua própria experiência: O que é comida e quem a estuda? O que é nutrição e quem a estuda? E, afinal, o que queremos dizer com antropologia? São questões que podem parecer básicas – até superadas – mas que o autor resgata com o propósito de provocar novas reflexões. A sua intenção é clara: incentivar as novas gerações a escrever, questionar e debater a partir de abordagens renovadas e diversas. Esta reflexão leva-a ainda a destacar o valor sustentado da *Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação e Nutrição* (ICAF), que há cinco décadas trabalha para ultrapassar os limites disciplinares na procura de uma compreensão mais ampla, complexa e humana dos fenómenos alimentares.

O convite do autor britânico é claro: abrimo-nos ao intercâmbio com colegas e perspetivas de outras áreas, aprender com as suas abordagens e enriquecer as nossas, construindo conhecimento a partir da escuta ativa, da colaboração e do respeito mútuo. Para reforçar essas ideias fundamentais, **Gutiérrez Moro et al.**, elaboram no seu artigo o facto de a alimentação e os costumes que a rodeiam serem profundamente determinados pelo contexto sociocultural em que vivemos. Os comportamentos alimentares não são meras respostas biológicas ou nutricionais, mas decisões cruzadas por fatores históricos, económicos, ambientais, de género, classe ou tradição. Comemos o que culturalmente aprendemos a valorizar e escolhemos o quê, quando e com quem comemos de acordo com significados partilhados que dão sentido à nossa relação com a comida. Apesar de sua relevância, essas dimensões têm sido frequentemente relegadas no estudo da alimentação. Diante disso, os autores propõem recuperar uma perspetiva etnográfica que coloque a

alimentação em seu contexto social e simbólico, com o objetivo de compreender melhor seus significados e abrir caminho para modelos alimentares mais conscientes, equitativos e sustentáveis.

Afastando-se da abordagem anterior, este número da AFOCUN inclui também uma valiosa reflexão do renomado antropólogo **Jesús Contreras**, autor de estudos claramente pioneiros no campo da antropologia da alimentação na Espanha. Em seu artigo, Contreras analisa os mitos alimentares do passado e do presente, explorando suas funções, significados e transformações. Enquanto os mitos antigos, típicos das sociedades pré-industriais, ofereciam explicações simbólicas para problemas como a escassez, os mitos de hoje – mais numerosos e diversos – centram-se nas supostas propriedades nutricionais de certos alimentos, muitas vezes sem base científica. Aqui, "mito" é entendido como um erro ou falsidade que deve ser corrigido. O autor explica como, desde meados do século XX, o problema alimentar deixou de ser a escassez e passou a ser o excesso ou mau uso dos alimentos. Nesse contexto, a ciência tem contribuído para dismantelar tanto as narrativas tradicionais quanto as novas crenças errôneas que circulam hoje em torno da comida.

A edição prossegue com a proposta de **David Fornons**, que explora o polêmico debate sobre o veganismo em crianças e adolescentes, tema em que convergem direitos individuais, decisões familiares e posições profissionais. Em contraste com a escolha de uma dieta vegana por menores, há os discursos da medicina e da nutrição, que devem responder não apenas a partir de evidências científicas, mas também de seus próprios marcos éticos e sociais. A autora discute como os profissionais de nutrição lidam com potenciais dissonâncias cognitivas: a tensão entre o politicamente correto e o cientificamente sustentado. Esta reflexão abre um espaço necessário para pensar até que ponto estas decisões podem – ou devem – ser resolvidas a partir de uma ética pessoal e livre, sem perder de vista a complexidade cultural que atravessa todas as práticas alimentares.

Este número da AFOCUN, de notável riqueza e qualidade, encerra com o valioso texto de **Silvia Álvarez Litben**, que nos transporta para a costa equatoriana para explorar o ritual de celebração dos falecidos nos dias 1 e 2 de novembro. Em muitas comunidades de Guayas, Santa Elena e Manabí, a comida torna-se um elo entre os vivos e os mortos: as almas, convocadas através de ofertas culinárias, partilham simbolicamente a mesa com as famílias que se lembram delas. Com base em um trabalho de campo de longa data, o artigo documenta tanto as mudanças quanto as continuidades nessa prática ancestral. Apesar das transformações impostas desde os tempos coloniais – em

ingredientes, formas de preparação ou acesso a recursos –, o ritual mantém sua validade como ato de resistência cultural e reafirmação de identidade diante da cultura mestiça branca dominante. A alimentação, neste contexto e mais uma vez, transcende a sua dimensão nutricional: alimenta memórias, fortalece a coesão social e liga dois mundos – o dos vivos e o dos mortos – numa expressão profunda de espiritualidade e pertença coletiva.

Referencias bibliográficas / Bibliographical references / Referências bibliográficas

- Douglas, M. (1979) *Les structures du culinaire* Communications, 31, pp. 145–170.
- Eisenberg, L. y Kleinman, A. (eds.) *The relevance of social science for medicine*. Reidel, Londres.
- Garine, I. de (1972) *The Socio-cultural Aspects of Nutrition, Ecology of Food and Nutrition*, 1972, 1, 143–163.
- Garine, I. de (1988) *Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad*, América Indígena, 3, 635–650.
- Garine, I. de (2004) “Anthropology of food and pluridisciplinarity”, in Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds.) *Researching Food Habits: Methods and Problems*, Oxford: Berghahn.
- Garine, I. de, Macbeth, H., Ávila, R., Duhart, F., Garine, V., González-Turmo, I., Hladik, C. M., Hubert, A., Medina, F. X., Messer, E., Pasquet, P., Schiefenhövel, W. y Strungaru, C. (2009) *Nutrition and the Anthropology of Food*, en Nas, V. y Zhang, J. (eds.), *Anthropology Now: Essays by the Scientific Commissions of the International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES) and History of the IUAES*. Beijing, Intellectual Property Rights Publishing House, pp. 117-148.
- Glass, T. A. (2006) *Culture in Epidemiology : the 800 Pound Gorilla?* *International Journal of Epidemiology*, 35, 259–261.
- Hubert, A. y Sancho-Garnier, H. *Anthropologie et épidémiologie nutritionnelle*, en *Cahiers des Sciences Humaines*, 28, pp. 57–65.
- Kivits, J., Ricci, L., Minary, L. (2019) *Interdisciplinary Research in Public Health: The ‘Why’ and the ‘How’*, *Journal of Epidemiology and Community Health*, 73, 1061–1062.
- Mackenbach, J.P. (2007) *The Mediterranean Diet Story Illustrates That “Why” Questions Are as Important as “How” Questions in Disease Explanation*, *Journal of Clinical Epidemiology*, 60, 105–109.
- Medina, F. X. (2019) *Food Culture: Anthropology of Food and Nutrition*, en Ferranti, P., Berry, E. y Anderson, J.R. (eds.) *Encyclopedia of Food Security and Sustainability*. Volume 2. Elsevier, Oxford.
- Messer, E. (1984). *Anthropological Perspectives on Diet*, *Annual Review of Anthropology*, 13, pp. 205-249.
- Pelto, G.H., Pelto, P. J. y Messer, E. (eds.) (1989). *Research methods in nutritional anthropology*. Tokyo, United Nations University Publications.
- Ruffié, J. (1976) *De la biologie à la culture*. París, Flammarion.
- Thé, G. de y Hubert, A (1988) *Modes de vie et cancers*. París, Robert Laffont.



**CRUZANDO FRONTERAS ENTRE DISCIPLINAS ACADÉMICAS:
ICAF CELEBRA MEDIO SIGLO DE COOPERACIÓN BIOSOCIAL**

**CROSSING BOUNDARIES BETWEEN ACADEMIC DISCIPLINES:
ICAF CELEBRATES HALF A CENTURY OF BIOSOCIAL COOPERATION**

**CRUZANDO FRONTEIRAS ENTRE DISCIPLINAS ACADÊMICAS:
ICAF CELEBRA MEIO SÉCULO DE COOPERAÇÃO BIOSOCIAL**

MACBETH, H.
International Commission on
the Anthropology of Food and
Nutrition Europe
hmacbeth@brookes.ac.uk

Recibido: 18/04/2025

Aceptado: 07/07/2025

RESUMEN

¿Qué es la alimentación y quién la estudia? ¿Qué es la nutrición y quién la estudia? ... y, en todo caso, ¿qué es la antropología? Tal vez solo una persona de edad avanzada consideraría que estas preguntas deben abordarse. Lo hago en esta revista con la esperanza de que pueda estimular a los más jóvenes a escribir nuevos artículos para cuestionar y debatir. Así, en este artículo, primero pregunto '¿qué es la alimentación?', luego '¿qué es la nutrición?' y después '¿qué es la antropología?' y quién estudia estos temas. Por supuesto, he encontrado en todos ellos tantas perspectivas que podrían abordarse que, en este artículo, habré omitido muchas que podrían ser relevantes. Todo esto me lleva a mi propia visión sobre lo significativo que es que la *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (ICAF) haya

seguido, durante cincuenta años, su importante ambición de cruzar las fronteras tradicionales entre disciplinas académicas en la búsqueda de una comprensión realista de cualquier tema relacionado con la humanidad. Advierto a los lectores que hay elementos de autobiografía en este artículo. Por supuesto, las perspectivas de cada uno de nosotros serán diversas, pero aprovechemos esta diferencia y comuniquémonos con colegas que son expertos en lo que nosotros no lo somos, para intentar comprender sus perspectivas, así como las nuestras.

Palabras clave: Antropología, alimentación, nutrición, interdisciplinaridad, ICAF (International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition).

ABSTRACT

What is food and who studies it? What is nutrition and who studies it? ... and, anyway, what is anthropology? Perhaps only a geriatric would consider that these questions need to be tackled. I do it in this journal in the hope that it might stimulate younger commentators to write further papers to question and debate with more contemporary knowledge of at least some of the masses of academic literature worldwide that could be relevant to the anthropology of food and nutrition. So, in this paper, I first ask 'what is food?', then 'what is nutrition?' and then 'what is anthropology?' and who studies these subjects. Of course, I found in all of them so many perspectives that could be covered that in this paper I shall have omitted many that could be relevant. This all leads to my own view about how significant it is that the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF) has for fifty years followed their important ambition to cross the traditional boundaries between academic disciplines in the pursuit of a realistic understanding of any subject tackled that relates to humanity. I warn readers that there are elements of autobiography in this paper. Of course, the perspectives of each of us will be diverse, but let's use this difference and communicate with colleagues who are expert where each of us is not, to try to understand their perspectives as well as our own.

Keywords: Anthropology, food, nutrition, interdisciplinary, ICAF (International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition).

WHAT IS FOOD, AND WHO STUDIES IT?

All living biological matter requires other substances to sustain life; yet we only call some of that “food”, even if in English the verb “feed” can be used far more liberally, such as water feeding a tank or a stream feeding into a river. As an anthropologist, I shall limit the word “food” to that which is consumed by humans and I shall include the more and the less fluid substances that might be eaten or drunk. So, even limiting the question to that, we still have to recognise many perspectives, cultural, environmental, agricultural, biochemical, processing, nutritional, medical, gastronomical, culinary, socioeconomic, marketing, catering and many more that have become specialisms in the studies of human food by different experts.

Then, there is diversity in what foods different humans consume. I doubt if today there is anywhere from the heart of the busiest city to the most isolated island, mountain valley or jungle clearing, where folk are not aware that different people have different food preferences. Very likely each of us knows this even within our own families, but I expect that most readers of this paper have immediately had ethnic differences in mind. Ethnic differences are even publicised in cosmopolitan centres for the diversity of restaurants and food outlets specialising in the foods of different cultures for their gastronomic experiences (Figure 1).



Fig. 1. A Charcuteries stall in La Boqueria Market, Barcelona. Photograph © Helen Macbeth

At the other extreme from such cities, I believe there is no longer any remote community in the world that has never encountered even a traveller or a government agent who had culturally different food habits. In summary, there is diversity in what is eaten, in what is grown or foraged and then produced, as well, of course, as what may be available to be grown or foraged depending on environmental conditions. However, for humans there is the significant further dimension of cultural diversity in what different people consider to be eatable. Cultural differences can exist despite relatively similar environments, even within the same geographic space, or, these days similar cultural views can exist across many environments due to contemporary world trade and travel. I wish to add one more highly significant cause of diversity and that is poverty, especially extreme poverty. So, please consider what traditional academic disciplines might study so much diversity in human consumption of food:

- Environmental sciences (a broad group of subjects, already very diverse),
- Technological subjects (from agriculture to methods of production and processing, from cooking and catering to the equipment needed for these),
- Biological and psychological sciences (about human biological diversity and all the physiological and psychological causes of food preferences and taste),
- Ethnological and other sociocultural studies (identifying how cultures affect food choices),
- Economics (in relation to wealth or poverty, to marketing, to international trade and tariffs),
- And more... What else occurs to you?

In summary, in the universities, colleges and schools of the world, human food can be part of the study and the research of many and diverse academic disciplines. Then, beyond education and academia, there will be all the research projects by specialists in food-related businesses.

WHAT IS NUTRITION AND WHO STUDIES IT?¹

The Cambridge Dictionary definition of nutrition is: “The substances that you take into your body as food and the way that they influence your health; the process of taking in and using food, or the scientific study of this” (*Cambridge Dictionary online*). Obviously, nutritionists study nutrition², but again there are many other disciplines to consider. Perhaps, as an example, I might start with the following notes from the online information on what the BSc. (Hons) degree in Nutrition at *Oxford Brookes University*, today offers to potential students (Oxford Brookes University: www.brookes.ac.uk/courses/undergraduate/nutrition):

“The course follows the competencies set out by the Association for Nutrition (AfN). You’ll cover, amongst other things, the key topics of:

- Science - knowledge and understanding of the scientific basis of nutrition
- Food chain knowledge and impact on food choice
- Understanding food in a social or behavioural context
- Applying the scientific principles for health/wellbeing of all
- Professional conduct and the AfN³ Standards of Ethics Conduct and Performance.

Throughout the course, you’ll develop technical and practical skills suitable for a career in food science. You’ll advance your academic and research skills. Also, you’ll study important topics like the psychology of food, or the impact of physical activity on health”.

Clearly this includes the chemical analyses of each food item, the diversity between varieties, age or origin of the same named food items, etc. In relation to studying the chemistry of the foods, it is also important to take note of the chemical aspects of diversity in human physiology between individuals. This would be partly due to inherited genes and partly due to their life experiences from conception onwards and then to the interaction between genetic coding and the available biochemical material acquired from

¹ For comments from World Health Organisation, see: https://www.who.int/health-topics/nutrition#tab=tab_1

² See also: <https://www.associationfornutrition.org/careers-nutrition/what-nutritionists-do>

³ Association for Nutrition, which governs the UK Voluntary Register of Nutritionists.

those life conditions⁴. The point to stress is the constant interaction between components in the processes we call genetic and those we call non-genetic, and correct that popular misrepresentation of the situation as a simple Nature/Nurture dichotomy.

Much of the science of nutrition is directed not just at understanding such processes, but also at managing them for improving the health of the consumers, whether by increasing or decreasing certain chemical components or quantities. This also requires an understanding of the diversity in individual physiologies and so an analysis of needs per individual. Clearly, this involves a considerable amount of knowledge of the medical sciences, to understand the processes of human health, again differing between individuals and differing in frequency between different groupings of people, whether geographically, socio-economically or ethnically defined. As well as understanding these biological processes, the science of nutrition also needs to include food choices and food selection, as these profoundly influence what people eat and subsequently what nutrients they obtain. In seeking information on food choices, the value of liaising with anthropologists and their ethnographic studies on food cultures is obvious, and from different angles psychologists also provide useful insight. So, whether studying the general nutritional welfare of a population or a community or in suggesting supplements or essential evasions (e.g., for allergies) for different individuals, nutritionists have many perspectives to study.

I end this section with mention of studies of the economic, political and agricultural perspectives on nutrition in settings where local production of food is suddenly disrupted, due perhaps to warfare or siege or to some severe climatic disaster, or where food is frequently or regularly scarce due to long-term adverse environmental or economic conditions. I refer to the nutrition of the malnourished and the starving, which involves not only understanding the special nutritional needs of individuals of different ages, the chemical analyses and production of what is appropriate to feed them, and finally how

⁴ Although for decades discussing this topic had been called the “Nature Nurture debate”, I wish here to stress that that “debate” misrepresented the topic as a dichotomy between something called “Nature” and something called “Nurture”. However, the reality is the continuous interaction between biochemical components both acquired and due to genetic coding. The so-called “genes”, the DNA and RNA bases, only work as codes organising the biochemical processing of substances available in the body, mostly already processed but ultimately gained externally through nutrition, breathing, sunlight, etc. What is more the code of perhaps just one RNA base or one substance consumed may, in all or only in some individuals, inhibit or alter the effect of some other area of RNA coding, resulting in difference in the biochemical outcome.

such food can be physically and economically purveyed to reach those in need. It also involves understanding all the causes of such food scarcity in tandem with environmental, sociocultural, political and other conditions in order to consider any options there might be for changing methods to produce more, or any, food locally, and so to improve the nutritional situation in the future. I mention this example, because of the frequent need of the help of an anthropologist in understanding the sociocultural perspectives of the people who need to be assisted.

WHAT IS ANTHROPOLOGY AND WHO STUDIES IT?

General comments:

Since the ending -logy is familiar to most of us as the study of something, I want to concentrate on the Anthro- part of the word, as it is essential for the theme of this paper. It is derived from the ancient Greek word, ἄνθρωπος (anthropos), meaning “man” in the sense of mankind, humanity or the more recently created word, humankind. Personally, I feel comfortable using the word, “man” in this ἄνθρωπος sense and the word, “mankind” for “humanity”, whereas I accept that others do not, for they only associate the word ‘man’ with the ancient Greek word, ἄνθρωπος (aner) for a male human. To me, with a school background in Latin and Greek, there simply are the two different perspectives on the word “man” in English.

Beyond that introduction, we humans all tend to be interested in everything about ourselves. At one extreme, we may be interested in humanity worldwide, perhaps in relation to world health or wars or the future of the United Nations Organisation, or in relation to the survival of humanity at all in changing global conditions, whether due to climate change or for fear of nuclear warfare. At the other extreme, humans tend to be interested in people as individuals, in their wellbeing (be that regarding health or wealth or happiness or place in society). They may be primarily concerned about themselves and family and then about others close to themselves whether emotionally or physically, whether as neighbours or through some other link or links significant in their lives. In between these two extremes of “all mankind” or “immediate family”, it is common for people to perceive social or cultural or simply spatial distances between themselves and “others”, sometimes gradual (closer and further), sometimes disrupted by physical or political barriers, usually accompanied by cultural and/or socioeconomic concepts of diversity between groups of people. In summary, we are all interested in people, but we all tend to have concepts of closeness or distance about “other”

people. Anthropology is about humanity and encompasses all humans, both close and distant, and those in between.

Anthropology and should there be subdisciplines?

For a quick search one might start checking “Who studies anthropology?” on Google, where what surprised me were the many similar responses that divide Anthropology into just four subdisciplines:

- Cultural or Social Anthropology,
- Biological or Physical Anthropology,
- Human Evolution and Archaeology,
- Linguistic Anthropology.

I wondered about the frequency of this particular choice on Google for the division of the study of all humanity, and I found that the explanation was probably just because this is a division common in American universities, and these universities each had a separate entry on that first page of the Google list that I was looking at, rather than for any more widespread theoretical reason for that particular division into four differentiated subdisciplines to be repeated so often.

I find division of who studies anthropology into those four titles misleading in several ways. Not only does it omit the far greater diversity of anthropological specialisms, but it also ignores the importance of links between and the overlaps across any categorisation of Anthropology into any subdisciplines. The pursuit of many of the diverse specialisms exposes the need to view areas of study that involve perspectives that blur the boundaries set by divisions between academic disciplines. Although simple divisions into subdisciplines have affected undergraduate education in anthropology for generations of students, in this paper I shall diverge from any such divisions and return to the essential meaning of the word, i.e. that anthropology is the study of humans, which includes their diversity, social, cultural and biological, as well as their prehistory and the qualities that unite all humanity, and a multitude of other perspectives about humans. Generally, anthropology is concerned with humans in totality or in communities defined in some way, whether geographically, socially or biologically, rather than with individuals separately, while still paying attention to individuals as part of the communities being studied.

Concepts of evolution, both pre-Darwinian and of a pre-genetic form of Darwinism, can be seen in early anthropological concepts. Those, who came to be called physical anthropologists, studied the origins of the human species and took measurements of archaeological finds of fossilised skulls and bones, while others took bodily measurements of their contemporary living humans and of the skulls and bones of more recently deceased humans (Anthropometry). Meanwhile other anthropologists, later to be called “social” or “cultural” anthropologists, were studying the lifestyles, beliefs and behaviours of groups of people, most frequently those remote from themselves, whether in South Pacific islands or in the Arctic or in relatively remote parts of Africa or anywhere where the people were perceived to be “different” and often considered to be more “primitive” than the anthropologists in their “advanced” societies. Where in past studies one finds use of words such as “primitive” or “advanced”, one might presume a confusion within early evolutionary concepts, affecting both biological and sociocultural perspectives. Then, as the range of academic interests in what was called anthropology increased, divisions, first between the sociocultural and the physical, then beyond these, occurred in the teaching (and research) departments of Anthropology. However, those divisions could differ. Yet, the aim of this paper is to emphasise the need to cross boundaries between any such divisions wherever this is needed for the topic being studied holistically.

Although Darwin and Mendel were contemporaries, dying in 1882 and 1884 respectively (though Mendel was younger), the merging of Mendelian genetics with Darwinian ideas happened later, in the 1920s. It began to be relevant to anthropology later still. Nevertheless, by the late 1960s, the introduction to human evolution I was taught within Anthropology was already based firmly within a genetic understanding of Darwinian evolution, and by my post-graduate years the studies of human biological diversity expressed in population gene frequencies gained research funding and proliferated. I recall Oxford University beginning to use the words “Biological Anthropology” to replace “Physical Anthropology” in the early 1970s. By then, in U.K., anthropological studies of the anthropometry of the living had essentially ceased, although it did continue within Anthropology in some European countries and in biomedical studies generally. Meanwhile, the new title, Biological Anthropology, was increasingly concerned with contemporary “populations”, gene frequencies and genetic perspectives on evolutionary processes of humans and their closest primate relatives, whereas the archaeology of hominid fossils, as in that part of Physical Anthropology, took on even closer links with Palaeoarchaeology and other studies of prehistory and became Palaeoanthropology.

An early research method in anthropology had been based on “participant observation” by lone anthropologists living for a period within a “society” considered to be quite different from their own. After periods of experiencing life within the studied communities, ethnographic reports were written, and academic anthropological interest and theoretical discussions followed based on the ethnographies and the experiences of such anthropologists. These studies then became somewhat split between what became Social Anthropology generally in British universities and Cultural Anthropology generally in American universities, whereas other interests in the ethnographic reports and especially in the material objects became known as Ethnology in some universities. Despite a great deal of overlap between all these, a certain amount of divergence increased between the Social Anthropology in UK and the Cultural Anthropology in USA. A useful discussion of the meaning of anthropology is explored in a recent short book by Tim Ingold (2018), *Anthropology: why it matters*, which I recommend that all anthropologists (and others interested) should read. Another relevant reference is a short chapter by Igor de Garine (2004) entitled “Anthropology of Food and Pluridisciplinarity”.

Whereas I of course knew that languages were studied and analysed by linguists, I find it interesting that I had never heard of Linguistic Anthropology, even in my postgraduate student days in Oxford. Yet, I understand that the title was first used in the early 1960s. The topic was researched, for example, by American Anthropologists in relation to some Native American languages, but has progressed since then to a broader group of Anthropologists.

In general, one could say that from the mid-1940s onwards, the parts of Anthropology have been increasingly splitting into more subdisciplines and then to further specialisms. Initially, some of these fitted comfortably within one of the earlier named subdisciplines, whereas other specialisms benefitted from linking information from more than one of these earlier divisions of Anthropology. Meanwhile, this diversifying into specialisms has continued. To exemplify, I list a few specialisms that exist today: Environmental Anthropology, Medical Anthropology, Forensic Anthropology, Visual Anthropology, Museum Anthropology, Legal Anthropology, Feminist Anthropology, Anthropology of Sport, Anthropology of Tourism, and of course the topic of this paper, Anthropology of Food and Nutrition. There are also the regional specialisms, such as Africanist Anthropology, Anthropology of the Middle East, etc. As I perceive it, the change is that the “anthropology” is directed towards the different topics in these specialisms, and this means that whatever broad spectra of anthropological study is needed, that is what becomes appropriate.

I used to wonder whether starting a title as “Anthropology of” (rather than “anthropological perspectives on”) was acceptable in English, but today I see it as logical, for I have come to see anthropology as a way of looking at topics in relation to humans. For me, that way is, and must be, cross-disciplinary to achieve the most holistic manner of understanding the topic involved. This is because anthropology then can be understood as drawing together so many perspectives, cultural, ecological, social, biological, etc. about humans, including the people’s belief systems and other social concepts as well as their biological and environmental conditions, and how all these perspectives interact. What is then important is that the specialisms must indeed be topic-orientated in order to have a focus; and even so, each topic may turn out to be hugely diverse in the possible angles to be studied. Frankly, I do not know enough about all those specialisms above. Yet, I would emphasise how important it has been that they exist, so that, rather than the difficulties of dividing Anthropology into just a few subdisciplines while ignoring the importance of gathering information across different perspectives, what is “anthropology” can be viewed as a lens focussed on that particular aspect of human existence, while ready to use information across different academic disciplines and subdisciplines. As I see it, such is the case for the Anthropology of Food and Nutrition, which I return to later below, but first I exemplify some problems I personally had encountered.

Trying to cross the boundaries between academic disciplines: a personal account

In my pursuit of cross-disciplinary research in the 1970s I was struck by the adverse reaction of too many academics to cooperation across the boundaries that they perceived between academic disciplines. Forgive me for continuing this section of the paper autobiographically since it illustrates my point. Having not gone to university on leaving school, I, at the age of 30, started an external London University BA. degree in Economics, Geography and Anthropology, because of an interest in human poverty and hunger in parts of the world. However, it was in that “general” B.A. degree within the section called Anthropology that I, who had had no background in any science at school, was completely smitten by the mathematics of Mendelian inheritance and of population genetics. It was just one very small part of that degree course, but I passed the rest, and was accepted on to the postgraduate Diploma (later called MSc.) in Human Biology, supervised by Professor Geoffrey Harrison at the University of Oxford. This was a postgraduate

introduction to what is today called Biological Anthropology. Whereas all my colleagues on the course had previously studied biology I had not, except for the relevant, but very specialist, genetics material in my BA general degree, directed primarily at human evolutionary theory. My total lack of any other background in basic biology sometimes amazed my lecturers, but I did bring to the course perspectives from my cross-disciplinary sociocultural and environmental studies, and a varied personal background before that. I found the course fascinating, was able to grasp the logic and the maths, found I had an unexpected ability to draw hominid skulls and so got through sufficiently well that to my surprise I was invited to continue to doctoral study in that department, with a research grant included. From all the above what has stayed with me, and, essentially before it was acceptable by many elsewhere, was the need to cross the traditional boundaries between academic disciplines to achieve the holistic view professed to be so important in anthropology.

My doctoral thesis was on human population genetics theory, but based on my general view that such theory for humans would not be the same as that commonly suggested for moths or fruit flies, because humans are constantly making decisions based on their social, cultural, economic, environmental and other situations. In short, the theme was that one cannot use the general, but simple, assumption of randomness for the migration of genes when considering human population genetics theory, because it is not random (whether or not it really is random for fruit flies either!). As for my approach to “fieldwork”, it too was a bit hybrid. I interviewed folk in their homes, gathering information on each individual’s past migration, defined as every move of home, whether within the same place-name or across the globe. Although not true participant observation, the material I gathered was based on questionnaires but pursued through longer personal chats per individual in the Oxfordshire villages where, in the summer vacation, I had already been a part-time paid assistant for the research by the Oxford Department of Biological Anthropology (see, e.g., Harrison et al. 1976). So, I was already known to the villagers I interviewed.

The migration data themselves could be transferred to relatively simple numerical data, scored by distance (e.g. distance birthplace to present, or distance between two moves) and by frequency of moves of home and by other values including age group and ages at which the moves were taken. Then those numerical data could be correlated statistically with existing anthropometric, genetic (blood group markers) and other social and economic data already collected by the Oxford department (including by me). However, the longer chats had also given me a much richer insight into the results when

I found plenty of positive statistical correlations (with significant p values) of the migration data with other data. The relevant Oxfordshire villages had both locally born people, many in farm-related jobs, and incomers, many of whom lived in these villages but were commuters into Oxford or London or elsewhere. Of significant interest was that past migration data, often and quite logically, correlated with the socioeconomic data. So, where I found that the migration data correlated with some of the biological data and with the socioeconomic data, I considered whether the biological correlations could be explained by the similar correlations with the socioeconomic data. Due to my longer chats with the participants, I had more information than in the numeric data, and was able to argue knowledgeably that many of their moves had been due to decisions related to their socioeconomic situations, as might be expected, and the biological correlates were unlikely to be causative variables, but dependent on the socioeconomic variables. As an example, given for your amusement, there was a statistically significant correlation between higher stature and higher migration scores, but both these also correlated positively with wealthier socioeconomic classifications. It is already known from other studies that higher stature and higher socioeconomic category correlate to a certain degree (e.g. Mascie-Taylor and Lasker 2005, Tyrrell et al. 2016). So, I personally was not tempted to argue that height alone increased mobility distances (*by larger strides perhaps?!!*), nor to suggest that this greater stature caused the mobility, except perhaps via the achievement of the higher socioeconomic status (see e.g., Blaker et al. 2013, arguing that taller people can have an advantage socially).

I then became a lecturer in Biological Anthropology at Oxford Polytechnic (later to become Oxford Brookes University) at a time relevant to developing their new Modular Course, where, initially, students in their first year could get a taste of the introduction to several quite different disciplines, because of the number of first-year modules required at the time. Such a broader first year of study is more common in universities of other countries (Scotland, for example) than in England, but I support it strongly. As well as the optional choice of modules from other disciplines, I was very keen that the compulsory first year modules in the Anthropology “field” covered both social and biological perspectives of anthropology, and that any combination of the advanced modules in Anthropology was acceptable for the rest of a student’s degree course. Meanwhile, my own line of cross-disciplinary research based on theories of human population genetics continued to be considered in the light of other sociocultural and environmental factors, but I regularly found a resistance from some British social anthropologists to accepting or even

respecting cooperation across the divide between the sociocultural and biological subdisciplines of Anthropology.

Two examples of some problems found in trying to cross the biosocial divide in anthropology in the third quarter of the twentieth century

In university departments, at conferences and in journals I pursued perspectives on human motivations to move home, and sought information from different subdisciplines within Anthropology, as well as from economic and environmental and other named disciplines. I saw it (as I see it today) as trying to understand a wide range of perspectives affecting the humans in their decisions to move home, which in turn affected gene flow and so the geographic distributions of gene frequencies. However, I kept finding among some social anthropologists, especially in Oxford and Cambridge Universities, barriers to cooperating on this. It is perhaps significant to explain that when I tried to gain information from sociocultural studies about factors affecting migration and marital choices, the barriers frequently occurred only once it was known that I was interested in human genetics. There were, at the time, a couple of other developments within academia that I presume had an effect on these specific difficulties for biosocial cooperation.

The reason for one can be given the start date 1975, when E.O.Wilson published his book, *Sociobiology: The New Synthesis* (Wilson 1975), in which he applied theories he had developed from his study of insect behaviour to other animals, including that the organisation of social structures was due to inherited tendencies and had evolved due to Darwinian evolutionary theory based on genes. In his final chapter his hypothesis went as far as to suggest that biologically inherited factors were responsible for the hierarchical social organisations found among human populations. This tied in with other ideas of genetic determinism which spread to further perspectives not only in the animal behaviour studies of many species but also into some studies of humans. I had encountered this at the time among some who were studying the animal behaviour of primates, when I had generally found it among researchers with a greater knowledge of animal behaviour than of the biosynthetic pathways of genetic coding (Note footnote 4 above). It became personal for me when my recommendations for 'biosocial' cooperation were frequently misunderstood as in favour of "sociobiology" and genetic determinism! This was ironic as, in my view, what was relevant (although I would never say due to any one determinant) lay in the complexity of sociocultural and economic factors affecting human decisions about marriage, mating and

migration and so to the distribution of genes in following generations, and thus was almost the antithesis of genetic determinism. Furthermore, I was not even arguing for any specific “determinism”, but for the need to understand the complex interaction of multiple factors from many different academic disciplines, social, cultural, economic, environmental and biological, affecting humans because of the complexity of their decision making. Furthermore, I often found a lack of basic understanding that genes are only codes for biochemical processes which in turn interact not only with each other, but also with nutrition (of course) and a myriad of other external factors, environmental conditions, sunlight, air and water qualities, exercise as well as whatever sociocultural and economic pressures or support might affect the body and mind through emotions and psychological pathways. I believe that anyone understanding all this could never be a genetic determinist.... or, I argue, even seek for any single-cause determinism!

A second barrier to good biosocial communication arose, I believe, in a very different way. When trying to gain information from colleagues in Social Anthropology about sociocultural studies leading to decisions that might be factors affecting human choices about migration, mating and marital choices, and therefore future gene flow, I saw it (as I see it today) as trying to understand a wide range of perspectives affecting the humans and their decisions. However, I kept finding among some social anthropologists that they pursued discussions of society as though “society” were the endpoint of their study rather than the humans themselves. Figure 2 shows a copy of the short letter I wrote in reaction to this to the (then new) journal. “Anthropology Today” in August 1985 (Macbeth 1985). I shall not repeat its points here.

Scope of anthropology

The recent advent of the new journal provides an appropriate moment to review the definition of the word, anthropology.

The first point is that it is not synonymous with social anthropology, although many have on occasion used the word in this way. The simplest definition seems the most appropriate and surely all first lectures of first courses in anthropology include the information that anthropology is the study of mankind. Generally there would follow further clarification about the study of groups of human beings rather than of individuals, perhaps the 'holistic' study of groups.

My own postgraduate study of anthropology followed a multidisciplinary degree with geography, economics, ethnography and physical anthropology, providing a framework into which Harrison and Boyce's (1972) theme on the 'structures' of human populations fitted comfortably. It seemed clear that information from a broad range of disciplines demonstrating relationships and chain reactions in a way familiar to ecologists was useful when considering topics relating to any human group(s). Recently, in order to help first term Modular Course students integrate material from diverse disciplines, I was lecturing on this interrelation of spatial, demographic, economic, political, social, genetic, etc. 'structures' of a human population.

This concentration on the human population itself stimulated interesting discussions, which have increased my understanding of the range of subject-matter in which social anthropologists

specialize, but is it all anthropology? I had of course known of their use of the word 'society', but I had not realised that this could not be comfortably equated with what the biological anthropologists refer to as the 'social structure' of a population. According to many social anthropological accounts, a society can include dead ancestors or cattle or mythological beings or whatever. This means that the 'society' must be conceived of as having an existence at one remove from the humans themselves. As an anthropologist with leanings towards human population genetics, I have long been convinced of the vital need to understand social components of human population dynamics and I recognize the relevance of the whole concept of 'society' to this. In fact, it is hard to imagine a topic where it is not relevant.

Nevertheless, I suggest that, for the anthropologist, understanding society, or comparing societies, is not the ultimate aim, but a component step in the holistic approach to understanding the human group(s) themselves. Should not those whose ultimate academic interest is society *per se* be called anthropological sociologists rather than social anthropologists?

Since the contribution from social anthropology is vital to understanding topics concerned with humans, it might be useful if this source of possible confusion were resolved to allow proper cooperation across disciplines.

Helen M. Macbeth

Modular Course, Oxford Polytechnic

Harrison, G.A. and Boyce, A.J. (1972) *The Structure of Human Populations*. Oxford University Press, Oxford.

Fig. 2. Letter to *Anthropology Today*, Volume 1, No.4, August 1985

That letter was answered in the next issue of the journal with a letter by Edmond Leach (Figure 3: Leach 1985). Different readers will no doubt have different reactions on reading both these letters, but please remember that the date was 1985 and I was often finding cooperation across different sub-disciplines within Anthropology actively resisted because I felt that some were concentrating on human “societies” as their main topic rather than on the human beings themselves. I hasten to make clear that crossing such disciplinary boundaries has been far more readily accepted in the current millennium. In fact, these days, maybe that which I suggested in that 1985 letter be called “Anthropological Sociology”, I might today suggest be called “Anthropology of Society”. Such things are now for younger anthropologists to argue about, while I do hope they continue to see the need to cross the boundaries between academic disciplines and not be blinded by the rather stochastic boundaries that once developed between academic disciplines and subdisciplines.

As for my own research, I continued research based on interviews or recorded material (such as past marriage records) that theoretically could throw light on the migration of human genes, until the mathematics of population genetics became based on DNA and RNA bases, rather than on the conceptual “genes”, at which point the mathematics became far more complicated and beyond me. Meanwhile, those discussing the anthropology of food and nutrition had already long been convinced of the need to integrate information from across different academic disciplines (Gariné 2004), and I turned to studying the anthropology of food-related topics.

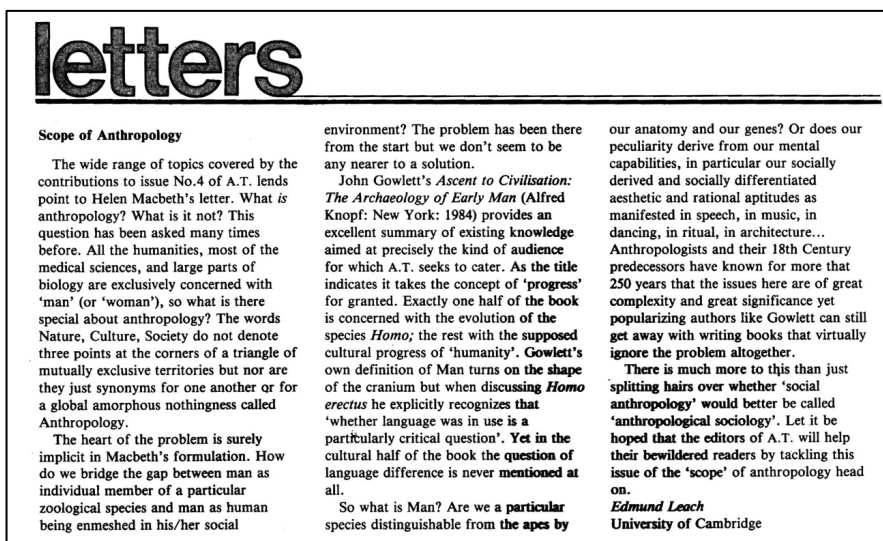


Fig. 3. Letter to *Anthropology Today*, Volume 1, No.5, October 1985

Turning to the Anthropology of Food and Nutrition

Following an earlier migration study, undertaken with genetics colleagues from Barcelona, based on an analysis of a century of parish marriage records in the Cerdanya valley in the Pyrenees (Macbeth et al. 1996; Salvat et al. 1997), I later returned to that valley to study and compare the food consumption habits of those on the French and Spanish sides of that border. The Cerdanya valley is an interesting location for anthropological study, for it is surrounded by a ring of high Pyrenean mountains and yet it is divided by an international frontier. There, the border between France and Spain runs along the relatively flat valley floor, seldom marked⁵ except where there is a road (Figure 4) rather than, as elsewhere in the Pyrenees, along the mountain peaks. The study of marital records had shown a significant number of cross-frontier marriages, from which one can presume gene migration.

⁵ i.e. with no physical sign or marker, except for the language used in signs to prohibit hunting in an area.



Fig .4. Old stone marker of the Spanish-French border on a minor road in the Cerdanya Valley. This photo was before Spain entered the European Union, and yet there is no hindrance to passage.
Photograph © Helen Macbeth.

Although one can consider the whole valley to have a Catalan affiliation, the sense of “Catalanism” is far stronger, and now politically established, on the Spanish side, whereas it is of variable significance on the French side. I shall not divert into the history of this, but it was an interesting place for cross-disciplinary anthropological study, where nearly all residents could speak two languages and many could speak all three. All three languages have Latin origins, but they are quite separate languages and written Catalan seems to me to be far more recognisable simply from a knowledge of Latin than either Spanish or French, each of which have had other significant influences. From our earlier study of marital records, some miscegenation could be assumed. So, with the personal support of school teachers and medical doctors from both sides of that easily crossable international border, I carried out studies of dietary habits, food intake surveys and children’s food choices, in order to compare the results on the French with those on the Spanish sides of the border (e.g. Macbeth and Green 1997, Macbeth 2000). In brief: there

were many differences between those on each side of the border in these food habits at a statistically significant level as well as several other differences in lifestyle simply observed. Over quarter of a century later, bearing in mind the presumed miscegenation but different life factors, it would be an interesting study to compare mortality data for any French-Spanish differences in the frequencies of different causes of death.

From this research move I became involved in the anthropology of food and nutrition, where the need to cross disciplinary boundaries, including both biological and cultural variables, not only seems so obvious but even from the late 1970s had been acceptable to those involved in the topic. I found this so different from my experiences when genetics had been involved, that I have pursued cross-disciplinary anthropology in relation to food and nutrition ever since. From this I became associated with ICAF, and after all these years later I remain so.

The International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF): a bit of history

In writing about ICAF, the relevance of what I have written above becomes clear and to me depends on the concept of viewing anthropology as a lens through which one can study subject matter of relevance to humanity in a truly holistic way without being restricted to any one traditional academic discipline or subdiscipline. However, the aim must first be to perceive the many different perspectives on any topic being considered and then to liaise freely with others who have expertise in those different perspectives. In my view, ICAF has not only attempted this, but achieved it now for half a century.

Since time immemorial food has been a topic of importance to every human and so to humanity in every culture and belief system, often including strong views, sometimes religious, sometimes for no remembered reason and sometimes through modern science, about whether a food item is “pure” or “impure”, “sacred” or “taboo”, safe or poisonous, beneficial to health or not, and so either can be eaten or should be avoided (e.g., Collinson and Macbeth 2023). Thus, commentators, whether as contemporaries or historians or ethnographers, who have written about different groups of people, whether as a “society” or a “population”, whether of their own or some other “community”, have frequently included food-related details and beliefs. This makes suggesting a period for the beginning of anthropological perspectives on food and nutrition impossible. However, one can reasonably consider the role of Mary Douglas as highly significant in bringing a subject called

Anthropology of Food to the notice of anthropologists. Her book, *Purity and Danger: an analysis of concepts of pollution and taboo* (Douglas 1966), is frequently mentioned in regard to the beginning of considering something called the Anthropology of Food, although others had considered the topic before. For a very full history of studies of the topic, see Garine et al.'s *Nutrition and the Anthropology of Food* (2009). de Garine's history also highlights how cooperation between individuals from different academic disciplines achieved appropriately holistic coverage of the many food-related topics studied, discussed at conferences and published in books and other articles.

It is also reasonable to say that with the work of Mary Douglas the history of ICAF starts, because in the mid-1970s she started what was called the Committee on the Anthropology of Food to coordinate anthropological studies of food in a social context, and later in 1977, with Ravindra Khare, she launched a commission within the International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES), which they named The Commission on the Anthropology of Food and Food Problems. This had an initial focus on world hunger and malnutrition from a generally sociocultural perspective. Beyond the IUAES, this commission became known as the International Commission on the Anthropology of Food, and so "ICAF". In due course, to emphasise the cross-disciplinary activities of ICAF, the formal title was altered to become the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition.

Meanwhile, in the early 1970s, Geoffrey Harrison with colleagues had been active in the launch of a new degree course at the University of Oxford, called "Human Sciences", which offered students a combination of social and biological courses in the study of humanity. Then, in the 1980s, Harrison played a significant role in the launch of "The Biosocial Society of Great Britain", and in this role edited the first of the Biosocial Society Series of books, published by Oxford University Press, entitled *Famine* (Harrison 1988).

However, relevant to the theme of this paper, I want to move on to emphasise the significance for the development of ICAF, as we know it, of Igor de Garine. He had been an early supporter of Mary Douglas and ICAF. In due course, it was de Garine, a social/cultural anthropologist, who so strongly supported cooperation between social and biological anthropologists, nutritionists and other food scientists, both in his own research and for ICAF, emphasising the importance of understanding the role of culture in relation to nutrition in human societies. In 1993 de Garine became the President of ICAF and was elected as its Commissioner within IUAES. It was due to his influence, while he was Commissioner, that the IUAES title of ICAF was changed to the

Commission on the Anthropology of Food and Nutrition to incorporate the cross-disciplinary approach into that title. Igor was also a very convivial and popular person making the conferences he organised attractive and notable for their friendly atmosphere. I think it was through their different roles in IUAES that Igor de Garine and Geoffrey Harrison came into contact, and when the social anthropologist de Garine organised, or encouraged others to organise, multidisciplinary ICAF conferences, each on a specific topic, he was frequently supported by the biological anthropologist Harrison, as well as by others from widely different anthropological and other traditions. (Topics of ICAF international conferences covered since the formal inauguration of ICAF into the IUAES in 1978 are listed by decade in Appendix 1.)

Whereas the influence of de Garine especially fostered links across Europe, these ICAF conferences attracted contributors from around the world. As discussed above, readers should understand how unusual this biosocial cooperation within Anthropology was in the latter part of last century (in Europe at least), but the conferences were a success, the papers of most conferences were published in books and such activities have remained an important part of ICAF's activities to this day. It would also seem that this cooperation and success became a lesson for those in other fields of Anthropology, because in the current century cross-disciplinary cooperation within Anthropology, especially when focussing on quite specific specialisms, occurs elsewhere, and I recommend that the trend should continue.

Meanwhile, such cross-disciplinary cooperation has indeed remained strong within ICAF, and its international conferences have continued to attract participants and publications. Once the value of multidisciplinary cooperation is accepted, then the variety of themes to be studied regarding the topic of food and nutrition through that lens of anthropology is huge. I exemplify this by comparing just a few titles of conferences from the list in Appendix 1. Some conferences relate to one food or drink item, such as meat or fish or birds or beer or wine or water, whereas others refer to geographic areas, such as "The Mediterranean" or Latin America, or to types of areas, such as ports or mountains or crossing borders. Some conferences were devoted to human evolution, while others on quite other specific topics included at least one paper from Palaeoanthropology or from Primatology, emphasising again the many perspectives that can be relevant to specific food topics. Many early conferences were aimed at health, such as obesity, children's growth or malnutrition. There were other conferences aimed at cultural traditions, such as the status quest, divinity, sharing, rites of passage, etc., which still included biological or evolutionary papers as well as the sociocultural. It is interesting

to see the more recent titles including words like biodiversity, sustainability, tourism, gastronomy, territory, locality, human diversity, conservation, etc. However, I end the list with two titles which I could not easily classify above:- Food and Art and Food and Love, but readers will no doubt imagine the diversity of perspectives to consider in each of these. I hope this tradition of ICAF will last for at least another half century.

As well as continuing conferences and the books arising from them, in the last two years, ICAF has created two new initiatives. The first is that ICAF launched this international online journal, Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN), publishing material in English, Spanish and Portuguese. It accepts multidisciplinary and cross-disciplinary articles on human food and nutrition. The second is that it established the “Igor de Garine International Award” in memory of and to continue the work and intellectual legacy of the French anthropologist, Igor de Garine (1931-2018). Recognising the value of doctoral or masters’ theses, it is an award for the best postgraduate research on food and nutrition from the fields of humanities and social sciences.

The Future of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition

Readers of this article! Members of ICAF! I leave that future in your hands, and I hope you will always consider the unavoidable overlap of the sociocultural, the biological, the environmental and even the technical in considering humanity, and so please always continue to cooperate across the boundaries that exist or may in the future develop between any named academic disciplines. Now, all I can do, is to encourage you all and wish you well.

References

- Blaker, N. M., Rompa, I., Dessing, I. H., Vriend, A. F., Herschberg, C. and Van Vugt, M. (2013). The height leadership advantage in men and women: Testing evolutionary psychology predictions about the perceptions of tall leaders, *Group Processes & Intergroup Relations*, 16(1): 17-27.
- Cambridge Dictionary available at <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/nutrition>
- Collinson, P. and Macbeth, H. (2023) *Pure Food: Theoretical and cross-cultural perspectives*, Berghahn, Oxford, UK.
- Douglas, M. (1966) *Purity and Danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*, Routledge, London.

- Garine, I. de (2004) Anthropology of food and pluridisciplinarity. In Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds) *Researching Food Habits: Methods and problems*, Berghahn, Oxford, UK., pp.15-27.
- Garine, I. de (2009) *Nutrition and the Anthropology of Food*. In Nas, P.J.M. and Zhang, J. (eds) *Anthropology Now*, Intellectual Property Publishing House, China.
- Harrison, G.A. (ed.) (1988) *Famine*, Oxford University Press, Oxford, UK.
- Harrison, G.A., Gibson, J.B. and Hiorns, R.W. (1976) Assortative marriage for psychometric, personality and anthropometric variation in a group of Oxfordshire villages, *Journal of Biosocial Science*, 5: 145-153.
- Ingold, T. (2018) *Anthropology: why it matters*, Polity Press, Cambridge, UK.
- Leach (1985) Scope of anthropology, *Letter to Anthropology Today*, 1(5): 28.
- Macbeth, H. (1985) Scope of anthropology, *Letter to Anthropology Today*, 1(4): 24.
- Macbeth, H.M. (2000) Diferències alimentàries a Catalunya: observacions d'una forastera, *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 17: 34-39.
- Macbeth, H.M. and Green, A.M. (1997) Nationality and food preferences in the Cerdanya Valley, eastern Pyrenees. In Macbeth, H. (ed.) *Food Preferences and Taste: Continuity and change*, Berghahn, Oxford, pp.139-154.
- Macbeth, H.M., Salvat, M., Vigo, M. and Bertranpetit, J. (1996) Cerdanya: mountain valley, genetic highway, *Annals of Human Biology*, 23(1): 41-62.
- MacClancy, J. (2023) The impurities of purity. In Collinson, P. and Macbeth, H. (eds) *Pure Food: Theoretical and cross-cultural perspectives*, Berghahn, Oxford, UK, pp. 47-72.
- Mascie-Taylor, C.G.N. and Lasker, G.W. (2005) Biosocial correlates of stature in a British national cohort, *Journal of Biosocial Science*, 37(2): 245-51. (doi: 10.1017/s0021932004006558).
- Oxford Brookes University (2025) *Nutrition BSc, (Hons) course details*, available at www.brookes.ac.uk/courses/undergraduate/nutrition.
- Salvat, M., Vigo, M., Macbeth, H. and Bertranpetit, J. (1997) Seasonality of marriages in Spanish and French parishes in the Cerdanya Valley, eastern Pyrenees, *Journal of Biosocial Science*, 29(1): 51-72.
- Tyrrell, J., Jones, S.E., Beaumont, R., Astley, C.M., Lovell, R., Yaghootkar, H., Tuke, M., Ruth, K.S., Freathy, R.M., Hirschorn, J.N., Wood, A.R., Murray, A., Weedon, M.N. and Frayling, T.M. (2016) Height, body mass index, and socioeconomic status: Mendelian randomisation study in UK Biobank, *British Medical Journal*, 352: i582. (doi:10.1136/bmj.i582).
- Wilson, E. O. (1975) *Sociobiology: The New Synthesis*, Harvard University Press, Cambridge, Mass.

APPENDIX I

ICAF CONFERENCES AND SYMPOSIA

1978 Meeting to found the Commission of IUAES	New Delhi, India
1980s	
1980 Organizational meeting to discuss topics	Bad Homburg, Germany
1981 ICAF meeting at ICAES InterCongress	Amsterdam, Holland
1982 <i>Coping with Uncertainty in Food Supply</i>	Bad Homburg, Germany
1983 <i>Fatness, Obesity and Culture</i>	Victoria, Canada (IUAES)
1984 <i>The Sharing of Food: From Phylogeny to History</i>	Bad Homburg, Germany
1988 <i>Cultural and Physiological Aspects of Fatness and Obesity</i>	Zagreb, Croatia (IUAES)
1989 <i>Seasonality</i>	Seoul, Korea (IUAES)
1989 <i>Il fermento divino</i>	Palermo, Sicily
1990s	
1990: <i>Food for Humanity</i>	Oxford, UK
1990 <i>Nutritional Problems of the Elderly</i>	Vienna, Austria
1991 <i>Food and the Status Quest</i>	Tegernsee, Germany
1992 <i>The Mediterranean: a style of food and a way of life</i>	Almeria, Spain
1993 <i>Food Preferences and Taste</i>	Oxford, UK
1993 ICAF meeting at the XIIIth ICAES, Congress	Mexico City, Mexico
1994 <i>The Mediterranean Diet: Ideal models and reality</i>	Seville, Spain
1995 <i>Food Specialities: Tradition and innovation</i>	Evora, Portugal
1997 <i>The Road of Food Habits in the Mediterranean Area</i>	Naples, Italy
1998 <i>Drinking: An Anthropological Approach</i>	Williamsburg, USA(ICAES)
1999 <i>Food Habits: Crossing Borders, East and West</i>	Sfantu Gheorghe, Romania
1999 <i>Children, Food and Growth</i>	Prague, Czech Republic
2000s	
2000 <i>Meat: Environment, Health, Food and Nutrition</i>	Bordeaux, France
2001 <i>Fluid Bread, Images and Usages of Beer in Cross-cultural Perspective</i>	Seewiesen, Germany
2001 <i>The Cultural Arbitrary: Rationality and Irrationality in Food Choice</i>	Borja, Spain
2002 <i>The Culture of Water, practices, symbolism and ritual</i>	Crotone, Italy
2002 <i>Research Methods in the Anthropology of Food</i>	Oxford, UK
2003 <i>Anthropology, Nutrition and Wildlife Conservation</i>	Florence, Italy (IUAES)
2003 <i>Hunting Meat, Drinking Wine</i>	Poysdorf, Austria

2004 <i>Beer in Prehistory and Antiquity</i>	Barcelona, Spain
2005 <i>Non-Food as Food</i>	Oxford, UK
2005 <i>Food in the Ports of the World</i>	Veracruz, Mexico
2005 <i>The Kitchen and Cooking as Territories</i>	Toulouse, France
2006 <i>Mountains, Food and Nutrition</i>	Vallouise, France
2006 <i>The Contemporary Uses of Cultural Heritage; processes of food, resources and culinary systems</i>	Seville, Spain
2007 <i>Food and Rites of Passage,</i>	Barsana, Romania
2008 <i>Sharing Food; Sharing Bonds</i>	Beijing, China (ICAES)
2008 <i>Contribution of Biodiversity to Food and Nutrition</i>	Paris, France
2009 <i>Fish and Seafood</i>	Kamilari, Crete, Greece
2010s	
2010 <i>Food and Conflict</i>	Oxford, UK
2010 <i>Food and Globalisation</i>	Bilbao, Spain
2010 <i>Food Habits and Food Problems in the Middle East and Mediterranean Area</i>	Bellaterra, Spain
2011 <i>Food in Zones of Conflict</i>	Leiden, Holland
2011 <i>Food, Globalisation and Human Diversity</i>	Perth, W.Australia
2011 <i>Food Sharing</i>	Lasseube, France
2012 <i>Birds as Food: Cross-cultural and cross-disciplinary aspects</i>	Sopron, Hungary
2012 <i>Food and Love</i>	Daroca, Spain
2012 <i>Growth and Nutrition: a bio-cultural synthesis with special reference to children and youths</i>	<u>Bhubaneswar, India</u> (ICAES)
2013 <i>Food and Art</i>	Kamilari, Crete
2013 <i>Coevolution of Humans and their Foods</i>	Manchester, UK (ICAES)
2013 <i>Alimentary Responses to the Economic Crisis</i>	Cazalla de la Sierra, Spain
2014 <i>Food, Internet and Social Media</i>	Extremadura, Spain
2015: <i>Pure Food</i>	Bremen, Germany
2015 <i>Anthropology and Ethnography of Food</i>	Puebla, Mexico
2016: <i>Food and Sustainability in the Twenty-First Century</i>	Liverpool, UK
2017 <i>Food, Gastronomy and Tourism</i>	Tossa de Mar, Spain
2017 <i>Foodways in Motion, Food Sovereignty, Producer movements and Living Traditions</i>	Ottawa, Canada
2017 <i>Transdisciplinary challenges in the Anthropology of Food</i>	Puebla, Mexico
2018 <i>Food Matters in Anthropology of Food: debates. Limits and challenges</i>	Florianopolis, Brazil

2019 <i>Food Solidarity: moral economies of food production and consumption as a foundation for human and environmental security</i>	Poznan, Poland
2019 <i>The Diversity of Mediterranean Cultures and Food Systems</i>	Palermo, Italy
2020s	
2020 <i>Gastronomy, Sustainability and Development</i>	(virtual) Cáceres, Spain
2021 <i>Fish as Food: lifestyle and a sustainable future</i>	(virtual) Liverpool, UK
2021 <i>Small Scale Food Producers, Legacies and Food Systems</i>	(virtual) Huetla, Mexico
2021 <i>Food Heritagization, Public Policies and Tourism in Global Context</i>	Merida, Mexico
2022 <i>Popular Cuisines and Today's Gastronomies: common popular products and preparations go to gastronomic tables</i>	Evora, Portugal
2023 <i>Food for the Future: Livelihoods, Food Systems Security, Resilience and Renewal in the Age of Permacrisis</i>	Delhi, India
2023 <i>Food and gastronomy for the rest of the 21st Century. heritages, territories, innovations and good practices</i>	Mexico City, Mexico
2023 <i>Debates on the Anthropology of Food: Iberian perspectives: Past, present and future</i>	A Coruña, Spain
2024 <i>Tourism, Food and Culture</i>	Lisbon, Portugal
2024 <i>Remaining Knowledge about Anthropology of Food</i>	(virtual) Johannesburg, South Africa
2025 <i>Food Landscapes: Territories and sustainable identities</i>	Barreiros, Spain
Forthcoming meetings planned for 2025	
2025 <i>Political economy of food heritage: critical approaches and interdisciplinary intersections</i>	Antigua, Guatemala
2025 <i>Food and Gastronomy: Social Perspectives</i>	Mexico City, Mexico



**LOS VALORES LIGADOS A LA ALIMENTACIÓN EN LAS ETNOGRAFÍAS
ESPAÑOLAS DEL SIGLO XXI**

**FOOD-RELATED VALUES IN SPANISH ETHNOGRAPHIES DURING
THE 21ST CENTURY**

**OS VALORES LIGADOS À ALIMENTAÇÃO NAS ETNOGRAFIAS
ESPANHOLAS DO SÉCULO XXI**

MORO GUTIÉRREZ, L.

Universidad de Salamanca

moro@usal.es

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-2009-0413>

LAMARQUE, M.

Sheffield Hallam University

m.lamarque@shu.ac.uk

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4149-2334>

TOMÉ MARTÍN, P.

Instituto de Lengua, Literatura y

Antropología (ILLA-CSIC)

pedro.tome@csic.es

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5380-5994>

Recibido: 04/04/2025

Aceptado: 19/05/2025

RESUMEN

Nuestra alimentación y las costumbres a la hora de comer están profundamente arraigadas en la cultura y sociedad a la que pertenecemos e influidas por factores sociales y económicos. La alimentación y los comportamientos alimentarios se enmarcan en un sistema sociocultural específico, propio y diferente en cada grupo, y expresión de un estilo de vida. Si nos preguntamos ¿por qué comemos lo que comemos? la respuesta nos debería llevar a considerar aspectos socioculturales e históricos, además de los biológicos y bioquímicos propios de la nutrición. Entre la variedad de alimentos a los que podemos acceder seleccionamos aquellos que preferimos por su valor social, ecológico y/o económico; comemos lo que tenemos más accesible y lo que preferimos (y podemos) consumir. Elegimos culturalmente lo que comemos, cuándo lo comemos y con quién lo comemos, además de las características de los alimentos en cuanto a aspectos como su procedencia (local, industrial), elaboración (crudo, conserva), proceso de cocinado y otros factores socioculturales como el género, el marketing, las tradiciones, las modas o el estatus. Sin embargo, los factores socioculturales han sido habitualmente descuidados en el estudio de la alimentación. En consecuencia, planteamos la necesidad de reflexionar etnográficamente sobre el carácter social de los valores asignados a los alimentos como expresión del interés individual y grupal de optar a una alimentación saludable y respetuosa con el medio ambiente.

Palabras clave: Etnografía; valores; alimentación; cultura; Antropología de la alimentación.

ABSTRACT

Our diet and eating habits are deeply rooted in the culture and society to which we belong and influenced by social and economic factors. Diet and eating habits are framed within a specific sociocultural system, unique and different for each group, and an expression of a lifestyle. If we ask ourselves why we eat what we eat, the answer should lead us to consider sociocultural and historical aspects, in addition to the biological and biochemical aspects of nutrition. From the variety of foods available to us, we select those we prefer for their social, ecological, and/or economic value; we eat what is most accessible and what we prefer (and can) consume. We culturally choose what we eat, when we eat it, and with whom we eat it, in addition to the characteristics of foods in terms of aspects such as their origin (local, industrial), preparation (raw, preserved), cooking process (Espeitx and Cáceres, 2011), and other sociocultural factors such as gender, marketing, traditions, fashions, or status. However, works such as that of Medina and Aguilar (2022) point out that sociocultural factors have often been neglected in the study of food. Consequently, we propose the need to reflect ethnographically on the social nature of the values assigned to food as an expression of the individual and group interest in opting for a healthy and environmentally friendly diet.

Keywords: Ethnography; values; food; culture; Anthropology of food.

INTRODUCCIÓN

La combinación de los términos alimentación y cultura ha dado lugar al concepto de cultura(s) alimentaria(s) para hacer referencia a las prácticas y creencias relacionadas con la comida, compartidas por un grupo social. Comprende las actividades e ideas definidas por los grupos para obtener los alimentos del entorno, abarcando a todo el proceso alimentario, incluyendo el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos y atendiendo también a los aspectos simbólicos y materiales que conciernen a las distintas fases de la cadena (Espeitx, 2004). El acto de comer no se entiende solamente como un acto individual, sino que también aporta información sobre el funcionamiento general del grupo, ya que antes de ser comidos los alimentos tienen que haber sido preferidos, escogidos, preparados, ofrecidos y simbolizados, lo cual es materia cultural (Contreras y Gracia, 2005; Gracia, 2010). De hecho, el consumo de un tipo específico de alimentos puede simbolizar un estilo de vida particular que, en ocasiones, puede servir como marca de identificación de un determinado grupo. En ese sentido, la distinción en función del gusto, como explicitó Bourdieu (1988) no puede desligarse de un determinado contexto sociohistórico. La elección de alimentos contribuye a la construcción de una realidad compartida, de un orden político y moral: al elegir lo que comemos mostramos que somos parte de un grupo y construimos qué y cómo es ese grupo (Moro y Lamarque, 2020). Justamente por ello, la cultura(s) alimentaria(s) no puede tratarse como una realidad única, ya que suele existir una superposición de experiencias y contextos en los que cada sujeto puede participar según distintos momentos. Los valores socioculturales que los actores de la cadena alimentaria atribuyen a los alimentos desempeñan un papel fundamental en la cultura alimentaria. Esta no solo determina qué comemos, sino también cómo lo preparamos, con quién lo compartimos y el significado que le damos a la comida.

Estos valores son difíciles de categorizar pues, además de ser mudables y flexibles, están interrelacionados y son transversales en ámbitos sociales, ambientales-ecológicos, económico-políticos y de la salud (Lamarque, Tomé y Moro, 2023). Máxime en un contexto en el que tanto los alimentos como las costumbres alimentarias parecen estar sometidas a grandes cambios. El carácter transversal de los valores intrínsecos a las prácticas y representaciones sobre la alimentación motiva que su estudio se realice desde diferentes disciplinas sociales, económicas, ambientales y sanitarias.

El objetivo de este texto¹ no es presentar una revisión sobre el desarrollo histórico de las últimas décadas en la Antropología de la Alimentación en España (para ello pueden consultarse numerosos y destacados estudios)², sino una reflexión sobre la atención etnográfica a los valores que vehiculan la relación entre la alimentación y la cultura y su vinculación con la sostenibilidad, dado el interés que cada vez mayor número de personas (y grupos) manifiestan por conseguir un entorno alimentario sostenible.

En lo que a la Antropología se refiere, se podría decir que *in a very real sense, anthropology could be said to have emerged around questions of value, and such questions have remained just below the surface of just about every important theoretical debate* (Graeber; 2013: 219-220). Las obras clásicas de Boas sobre el potlatch de los kwakiutl, los interrogantes de Roy Barton acerca de qué otorga valor a un objeto en *Ifugao economics* o las discusiones de Malinowski sobre la conducta “antieconómica” de los trobriandeses, por citar algunas, darían prueba de ello. Serían, sin embargo, las discusiones de Mauss (1924) a propósito del don, incluyendo las reflexiones que suscita sobre conceptos como redistribución, intercambio y reciprocidad, las que sitúan las teorías sobre el valor en primer plano de la discusión. Poco más de dos décadas después también lo hará Kluckhohn (1951: 391) que define el valor como... *una concepción de lo deseable, explícita o implícita, distintiva de un individuo o característica de un grupo, que influye en la selección de los modos, medios y fines de la acción*. Por su parte, Kenny (1962: 280) enfatizará los efectos de los valores sobre los comportamientos al definirlos como *una serie de concepciones a partir de las cuales el sistema social evoluciona e impone un tipo preferido de conducta; que puede abstraerse mediante el*

¹ Este trabajo define nuestra colaboración en el proyecto I+D+I *Las redes alimentarias sostenibles como cadenas de valores para la transición agroecológica y alimentaria. Implicaciones para las políticas públicas territoriales*. En dicho proyecto, desde el ámbito de la Antropología, contribuimos en el estudio de estas redes como iniciativas con un marcado carácter social que valorizan la alimentación con el menor impacto posible sobre las personas y el medio ambiente y que representan una manera diferente de entender la relación entre la alimentación y el medio social y ambiental.

² Gracia (2002) señala el trabajo de Renate Leliep realizado durante los años sesenta como el primer estudio de Antropología de la Alimentación realizado en España en el que se ponía de manifiesto la relación entre la cultura y la alimentación. A partir de aquí los trabajos de este ámbito de la Antropología van apareciendo en congresos y seminarios de manera regular hasta nuestros días, lo que es indicativo del reconocimiento de la subdisciplina como también podemos constatar en las numerosas publicaciones, grupos de investigación y asignaturas impartidas en distintos Grados y programas de Doctorado en las universidades españolas. Este recorrido puede consultarse, entre otros, en los trabajos de Gracia (2002; 2010) y de López, Mariano y Medina (2016).

análisis pero que puede no ser reconocido o verbalizado conscientemente por todos los miembros de la sociedad.

A medida que avanza el siglo XX, las teorías antropológicas sobre el valor o los valores producirán nuevos hitos en su discusión. Entre ellos, por nombrar algunos de los más conocidos, no pueden dejar de citarse el examen sobre qué es una sociedad igualitaria que lleva a cabo Louis Dumont (1970) en su *Homo Hierarchicus*; el planteamiento sobre la génesis social del valor que introduce Arjun Appadurai (1986) al plantear su teoría sobre la vida social de las cosas; o el cuestionamiento de la utilización universal de las categorías de las ciencias sociales que lleva a efecto Marilyn Strathern (1988) al relacionar en *El género del don* las economías del don con la Antropología melanesia y la Antropología feminista.

El final del siglo XX y comienzo del XXI trae una auténtica explosión de reflexiones sobre la noción de valor en la antropología (Robert Foster, Webb Keane, Terence Turner, David Pedersen o Paul K. Eiss, entre otros (Pedersen 2008)), que desde posiciones diferentes posibilitan un cambio teórico que hace que la noción misma de valor pase a entenderse como una cualidad relacional surgida de procesos interdependientes. En este contexto, surge un primer intento de formular una teoría sintética del valor por parte de Graeber (2001) quien en *Hacia una teoría antropológica del valor*, tras realizar un recorrido histórico por las limitaciones que han tenido las diferentes nociones de valor utilizadas en Antropología, adopta como punto de partida que el valor puede contemplarse como *the way in which actions become meaningful to the actor by being incorporated in some larger, social totality -even if many cases the totality in question exists primarily in the actor's imagination* (Graeber 2001: XII). Casi al mismo tiempo, Eiss y Pedersen (2002) editaban un número monográfico de *Cultural Anthropology* con el título de "Value in Circulation", en el que asumían que investigar sobre el valor ha significado a menudo elegir entre centrarse en las relaciones sociales o en los objetos, en la composición de las personas o de los sistemas políticos, en los sistemas de significado o en los modelos de acción. El monográfico exploraba cómo *el valor como concepto teórico y modo de análisis reside en su capacidad para trascender tales oposiciones y ofrecer una rúbrica multidimensional para la investigación crítica transdisciplinar* (Eiss y Pedersen, 2002: 283).

Más recientemente, la etnografía de Galina Kallio (2020) sobre diferentes colectivos alimentarios ha puesto en duda la creencia de que el valor reside en algo que la gente comparte o en algo que los objetos tienen y lo plantea como un objetivo ideal al que se aspira mediante las prácticas y que

evoluciona continuamente en la acción. Al plantear la existencia de distintos “modos de valoración”, es decir, evaluación y asignación de valor por parte de los partícipes en las comunidades, Kallio muestra cómo los valores pueden tener significados diferentes para las personas, incluso aunque compartan un mismo entorno, y que pueden presentarse de modo diferencial atendiendo al género, la edad, la posición social, etc. A su vez, la netnografía sobre el sistema alimentario sueco de Gruvaeus y Dahlin (2021), aplicando a consumidores y productores de alimentos locales el clásico concepto de revitalización de Wallace, muestra cómo las nuevas redes digitales añaden a las culturas alimentarias el valor de la “simplicidad” (*simplicity*) al ofrecer una mayor oportunidad de participar en el mismo gracias a las herramientas digitales. Es decir, *si las convenciones predominantes de los sistemas alimentarios se entienden como rígidas y orientadas a ciertos valores que no son compatibles con la valoración de la pequeña escala y la relación integral, las redes sociales permiten la plasticidad en la iteración de rutinas y estructuras cognitivas que respaldan una comprensión alternativa de la calidad* (Gruvaeus y Dahlin, 2021:18).

Estas discusiones no han sido ajenas a la antropología realizada en España. Las raíces del análisis de los valores, particularmente el modo en que afectan a la cotidianeidad y los estilos de vida, arrancan con trabajos, entre otros, como los de Lisón (1966), Arguedas (1968), Aceves (1971), Moreno (1972), Mira (1973) y Luque (1974).

Con el objetivo de mostrar cómo esas reflexiones a propósito de los valores se han concretado más recientemente, en este texto presentamos un recorrido por la mirada etnográfica sobre algunas de las experiencias antropológicas presentadas en España durante las dos últimas décadas. De manera especial, se hace referencia a los trabajos en el campo de la Antropología de la Alimentación que nos permiten conocer aspectos vinculados con otros ámbitos de estudio de la antropología como la economía, la geografía, la ecología, la política o el género (Gracia, 2010) en los que también se aborda la relación entre alimentación, cultura y valores y que permiten el conocimiento multidisciplinar necesario para su estudio. Llevamos a cabo una revisión bibliográfica cualitativa basada en criterios específicos para identificar los trabajos y autores de mayor impacto en esta área de estudio.

Acotar la mirada a las dos últimas décadas responde, por una parte, a cuestiones meramente coyunturales como la limitación de espacio del texto y, por otra parte, al profundo cambio registrado entre esos primeros estudios citados (que solo ocasionalmente se centran de manera explícita en la

relación entre valores y alimentación) y el destacado papel que adquiere el estudio de la relación entre la alimentación y la cultura durante estas últimas décadas. Simbólicamente, este tiempo está definido por la presidencia de Xavier Medina de la ICAF-España (*International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition*) en el año 2000 que marca un hito fundamental en la Antropología de la Alimentación en el país. A partir de estas fechas comienza un amplio desarrollo que lleva al *despegue* actual de la subdisciplina, en palabras de Conde, Mariano y Medina (2023). La consolidación de la Antropología de la Alimentación en España (Aguilar, 2014; López, Mariano y Medina, 2016) (y en Latinoamérica³) da lugar a destacadas investigaciones en las que se analiza la alimentación desde diversas perspectivas con un hincapié especial en la esfera patrimonial (que presta una atención destacada al turismo gastronómico), en el estudio de los valores patrimoniales de la dieta mediterránea y su vinculación con la salud, en el análisis de la relación de las redes sociales con la alimentación, en la seguridad alimentaria o en los procesos de revalorización alimentaria y/o gourmetización.

Desde este periodo se ha venido desarrollado un amplio trabajo en el ámbito de la Antropología de la Alimentación paralelo al desarrollo de nuevas prácticas de alimentación vinculadas al enérgico interés de los consumidores por saber más sobre la comida, así como sobre el cuidado de la salud y el medio ambiente (Amaya-Corchuelo, Fernández y Aguilar, 2018; Larrea-Killinger et al., 2019; Tomé, 2021; Medina et al., 2021). A este hecho se unen los profundos cambios que a su vez se están produciendo en la industria agroalimentaria, vinculados con la globalización de la economía a la par que con la variabilidad cultural de los sistemas alimentarios y que están propiciando también cambios en la percepción de la alimentación (Cáceres y Espeitx, 2012). Esto repercute directamente en la configuración de la cultura(s) alimentaria(s) en cada contexto social y empuja a los productores (y distribuidores) a optar por una vía más global y estandarizada en las formas de producción o bien por soluciones más alternativas y locales que definan una identidad alimentaria propia (Contreras, 2019).

³ En Latinoamérica el enfoque siempre estuvo más ligado a la conservación de conocimientos y formas de hacer tradicionales, sin una necesaria asociación con la explotación económica de ello. En este ámbito puede consultarse, entre otros, los trabajos de López (2001) y López, Mariano y Medina, (2016).

LA MIRADA ETNOGRÁFICA DE LOS VALORES EN LA CULTURA(S) ALIMENTARIA(S)

El sistema alimentario es cada vez más complejo tanto en lo que se refiere a la producción y transformación de los alimentos como en las tendencias de los consumidores respecto a sus elecciones de unos productos frente a otros. A ello se suman los cambios que provoca la transformación social en la aparición de nuevos valores culturales en el hecho alimentario, provocando que cada vez más personas busquen conseguir y participar de un entorno alimentario sostenible y saludable, acorde a ideologías y modos de entender la vida diferente a lo establecido por el sistema alimentario hegemónico y que va más allá de la alimentación como mera nutrición y del simple abastecimiento de alimentos. El consumo de productos ecológicos (certificados) y sostenibles (no certificados) está pasando de ser un acto excepcional a apreciarse como nunca antes, como probaría que los grandes distribuidores estén dedicando cada vez más espacio en los centros comerciales a productos con tales etiquetas. El método etnográfico permite explorar de una forma holística y comparativa, los conocimientos y comportamientos de las personas que participan en un grupo social y cómo viven e interpretan sus experiencias (Contreras y Gracia, 2005; Gracia, 2010) y por ello será fundamental para analizar estos valores que sustentan las diferentes cultura(s) alimentaria(s).

Cuando pueden, algunas personas optan por alimentos que reúnen unos determinados valores (transversales e interconectados), que comparten y que les definen e identifican como grupo frente a las personas que no comparten ese modo sociocultural de entender la alimentación. En algunos casos, las prácticas socioalimentarias compartidas se expresan a través de redes comunitarias organizadas, que intentan configurar entornos de cooperación y reunir personas con intereses afines. Cuando la comida se vincula simbólicamente también al territorio se genera una cierta idea de pertenencia y *sentido de comunidad* particulares como se recoge en las etnografías que abordan la alimentación desde una perspectiva patrimonial y en las que se analiza la vinculación entre la alimentación, el espacio geográfico y la *identidad*⁴ (Álvarez y Medina, 2008). Estos trabajos reflexionan sobre el patrimonio alimentario ahondando en los valores que hacen referencia a los productos *de la tierra*,

⁴ Somos conscientes de que hay muchísimas definiciones de “identidad” pero en este artículo nos referiremos a aquello que dicen nuestros informantes sobre una forma propia de subjetividad (¿política?) que, mediante la defensa de unos valores en permanente construcción y reconstrucción, les permite insertarse en unas redes alternativas a las del mercado desde una hipotética alteridad.

*locales*⁵. En esta línea podemos señalar los trabajos de Espeitx (2004) y Contreras, Cáceres y Espeitx (2003). Espeitx (2004) señala que la patrimonialización de la cultura alimentaria convierte productos y platos tradicionales en potentes recursos turísticos, equiparables a otros elementos del patrimonio cultural. O cómo se han gourmetizado alimentos que durante décadas se identificaban con la alimentación de las clases subalternas (López-Lago y Pedret, 2023; Rivero, Conde y Mariano, 2024). Este proceso impulsa el desarrollo económico de los territorios, ya que la gastronomía se utiliza como un atractivo turístico clave. La explotación de estos recursos, llevada a cabo por diversos agentes, demuestra la eficacia de la cultura alimentaria como motor turístico y económico (Aguilar, Merino y Migens, 2003; Ribas, 2014).

La alimentación trasciende la mera necesidad biológica, convirtiéndose en un poderoso vehículo de expresión social. A través de nuestras elecciones alimentarias, manifestamos tanto nuestra identidad colectiva como nuestra individualidad. Como señala Fischler (1979), la alimentación tiene esta doble función: afirmar la identidad propia y, simultáneamente, reconocer y aceptar la diferencia (la alteridad) en los demás.

La alimentación tiene un valor social que se expresa a través de la identidad y otro, igualmente social pero vinculado a procesos de individuación. Las elecciones alimentarias crean un sentimiento de identidad, aunque también fomentan la alteridad (Fischler, 1979). La identidad representa un valor social de la comida como signo y símbolo social. Este sentimiento se manifiesta a través de la revalorización de los saberes tradicionales que implica la recuperación y visibilización de productos y de platos característicos de un territorio, que han desaparecido o están camino de desaparecer, y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural importante que debe ser preservado por razones ecológicas y culturales (Cantero y Ruiz-Ballesteros, 2012; Borrás y Cifre, 2022; Cáceres, 2023). Contreras y Gracia (2005:

⁵ En la reciente literatura sobre el tema existe una recurrente distinción que aquí solo nombramos, pero en cuya discusión no entramos por exceder los límites de este trabajo. Nos referimos a la diferencia entre *localty food* o *localness* y “*local food*”. El primer concepto hace referencia a aquellos alimentos a los que se asocia la referencia a una localidad específica o una “tierra”, como si se tratase de una marca, pero cuyo destino son mercados diferentes a los de la propia localidad: alimentos locales para gente no local. Sin embargo, la expresión “*local food*”, hace referencia a aquellos alimentos producidos en una determinada región para ser consumidos en la propia región. No entramos aquí en las múltiples implicaciones que esta distinción tiene para discutir acerca de sistemas alimentarios territorializados. Al respecto puede verse Nemes et al. (2023). Agradecemos a José Luis Vicente Vicente que nos llamase la atención sobre esta distinción en los Seminarios del Proyecto Alisos.

453-455) señalan que la alimentación contribuye a generar identidad ya que la cultura alimentaria es resultado de un largo aprendizaje que comienza en la infancia, vinculada a los saberes, conocimientos y prácticas culturales en un determinado territorio y que recoge y refleja las formas de alimentarse, los productos que se consumen y cómo se cocinan en función de los recursos locales. Estos mismos autores señalan que de este modo aparece y se desarrolla el *mercado de los particularismos alimentarios de carácter local*, que deben ser preservados porque forman parte y constituyen, un patrimonio cultural (Contreras y Gracia, 2005: 453).

Los *alimentos producidos en casa* satisfacen una necesidad psicológica individual y se han convertido en un marcador de identidad rural y símbolo de prestigio social (Cantarero, 2011) se sienten orgullosos de vivir en el pueblo y de consumir productos cultivados y cocinados por ellos de “forma tradicional”. La *calidad* y el territorio se consideran valores que definen la nueva ruralidad interesada por la protección del medio ambiente, la ordenación sostenible del territorio y la producción de alimentos naturales. Esto explica el auge en el consumo de productos locales y una imagen del medio rural vinculada a valores derivados de la calidad, naturaleza y tradición (Lozano y Aguilar, 2010) y en oposición a la imagen que proyecta el medio urbano. Se pasa de un modelo en el que prima la cantidad a uno en el que prima la calidad, que se expresa a través de certificaciones y etiquetas que aseguran la vinculación de un producto a un territorio, una materia prima, un saber-hacer y unas técnicas de elaboración y producción específicas, con productos más naturales y seguros (Lozano y Aguilar, 2010). Los productos de calidad se presentan como aval de seguridad alimentaria y además con el valor añadido que le proporciona su vinculación con un territorio concreto (Aguilar, Amaya-Corchuelo y López, 2016). Otros trabajos relacionan esta calidad con otras dimensiones como el placer que produce el consumo de determinados alimentos (Contreras y Gracia, 2008; Amaya-Corchuelo, Fernández y Aguilar, 2018).

Las personas que optan por alimentos ecológicos no lo hacen solamente por motivos nutricionales. Para estas personas la alimentación ecológica representa una determinada manera de entender el mundo en la que se presta una atención holística a la salud (física, emocional y espiritual) y a la búsqueda de bienestar y equilibrio con el entorno y con el universo (Begueria, 2016). Si la alimentación comporta una postura moral -como señalaba Fischler (1979)-, en el trabajo de Begueria (2016) esta moral se expresaba principalmente a través de valores positivos como la frescura de los alimentos recién recogidos, la tranquilidad de una relación personal con el agricultor, la socialización que permiten los grupos de consumo, la conservación de la tradición (tanto

agraria como culinaria) y el equilibrio físico, espiritual y emocional que suponían estos alimentos. Estos valores les identifican como una comunidad diferente a otras que no los aprecian con el mismo interés.

Una alimentación adecuada es uno de los factores determinantes para tener una buena salud⁶ pero ¿qué significa saludable? y ¿qué características debe cumplir un alimento para que sea saludable? El concepto de alimentación saludable es una concepción individualizada que, aunque socialmente mediada, puede condicionar la toma de decisiones sobre qué comer y cómo. A la vez, en cuanto es compartida por un grupo de personas se convierte en colectiva y variará en función de aspectos como los avances científicos, las transformaciones socioculturales y los contextos específicos (De Moraes et al., 2020). En el proceso de selección alimentaria influye la manera de clasificar los alimentos en cada cultura; cómo los describen y que características les otorgan nos permitirá comprender los significados que les atribuyen (De Moraes et al., 2018) y las prácticas alimentarias que generan. Podemos encontrar algunas categorías generales (a la sociedad occidental o europea, por ejemplo) pero los contenidos de cada una de ellas pueden variar en función del territorio y de las personas, siendo muy relevantes para unas e irrelevantes para otras. Por ejemplo, en algunos grupos de consumo agroecológico, para que un alimento sea sano debe ser un producto poco procesado, que respete el medio ambiente en su producción y que provenga de un entorno de proximidad (Moro y Lamarque, 2020). Pero podemos encontrar categorías ampliamente compartidas, por ejemplo, alimentos industriales y otras con mayor variabilidad (Espeitx y Cáceres, 2019), como alimentos saludables. Begueria (2016) señalaba que para una de sus informantes comer carne de vez en cuando formaba parte de la cultura gastronómica local y era saludable, sin embargo, otra informante que era vegetariana no lo consideraba de la misma forma.

Una de las posibles maneras de clasificar los alimentos parte de asignarles atributos positivos o negativos, diferenciando entre buenos y malos, y vinculando la salud con los primeros. En el citado trabajo de Begueria (2016), los informantes sí compartían que un consumo alto de carne se asociaba con una alimentación poco saludable, mientras que, por el contrario, el consumo de vegetales era considerado mayoritariamente como un alimento bueno y, por lo tanto, sano. Seguir una dieta rica en alimentos vegetales, frutas, hortalizas, bajo consumo de carne y, en general, el consumo de productos

⁶ Una de cada cuatro personas muere en el mundo a causa de una dieta inadecuada (Afshin, et al., 2019).

ecológicos se asocia mayoritariamente con la búsqueda de la salud. Para algunos informantes un alimento saludable además tiene energía, transmite vigor y nutrientes. Esto se relacionaría con una forma de entender el cuerpo en la que la fuerza, potencia y vigor serían sinónimos de salud. En el trabajo etnográfico de Cantarero (2011) los habitantes del valle de Basa manifiestan que necesitan esta energía para trabajar y que se la aportan los alimentos que sacian, que no son las frutas y verduras como señalaba Begueria (2016), pues ellos consideran que frutas y verduras no alimentan (lo suficiente). Sin embargo, las mujeres del valle sí toman cada vez más frutas y verduras en parte por la presencia constante en los medios de comunicación de lo que se considera una dieta saludable.

Los alimentos saludables son considerados *naturales*, ricos en alguna sustancia beneficiosa para la salud, como vitaminas y minerales y otros compuestos llamados funcionales (como el licopeno) y están desprovistos de contaminantes y aditivos químicos. Los alimentos naturales son puros, *buenos y de la tierra*. Principalmente producidos ecológicamente a poca distancia de donde se consumen, poco transformados y con el menor añadido de sustancias como grasas, azúcares o sal. Un alimento producido ecológicamente, de proximidad, de temporada, fresco, crudo o preparado en casa, representaría lo más natural y, por lo tanto, sería concebido cultural y simbólicamente como más saludable (De Moraes et al., 2018: 65).

En la citada etnografía de Cantarero (2011) los habitantes del valle de Basa otorgan una alta valoración a los *alimentos producidos en casa* (aunque en los tiempos actuales no haya escasez alimentaria), que son catalogados como naturales y no manipulados (animales criados en el monte, alimentados con hierbas, alfalfa, desechos orgánicos y huertos abonados con estiércol), a los que se dedica el tiempo adecuado en el proceso de preparación (en casa los platos son más naturales porque se cocinan lentamente y esto aumenta su valor) y, en el caso de las frutas y verduras, se deja que maduren el tiempo necesario. Para ellos que un alimento sea natural significa que es *sano* y que *alimenta*. Son alimentos que definen como conocidos, familiares y tradicionales. La asociación de un alimento con la naturaleza le aporta cualidades positivas: salud, familiaridad y pertenencia rural. Aunque académicamente podamos encontrar diferentes reflexiones sobre qué se considera tradicional y qué no, en el ámbito cotidiano no hay problema en definir *tradicional como aquello que se ha consumido desde hace mucho tiempo en el lugar donde viven o que se consumía en el territorio de donde creen que procede. Puede ser aquel plato o producto que de manera recurrente consumían las familias en un entorno determinado y no en otro, lo que consumen o hemos visto*

consumir y elaborar a madres y abuelos (Cáceres, 2023: 31-32). Para las personas mayores la industrialización y la innovación tecnológica representa la frontera entre lo tradicional y lo que no lo es (Cáceres, 2023:32). Algo nuevo (un producto o una manera de producirlo o comerlo) pero no industrial puede ser considerado tradicional. Esto nos remite a la idea planteada hace mucho por Anthony Arnhold (1986), que lleva a identificar “lo tradicional” con “lo de siempre” apelando a una supuesta inmutabilidad de una sociedad que deja de ser la real para convertirse, mediante la construcción de un pasado más o menos mitificado, en ideal (o tradicional).

Para que los alimentos sean considerados de la tierra deben cumplir dos requisitos: depender de determinadas condiciones del lugar donde se producen, como el clima o el suelo y, en segundo lugar, su producción y elaboración deben ser consideradas como propias y exclusivas de ese lugar y desde tiempo atrás, es decir, es un producto tradicional, con independencia de que exista un producto semejante, pero con nombre diferente, en otro lugar (Tomé, 2017: 182). Si son productos elaborados deben además cumplir otro requisito, ser artesanos, que se elaboren por pequeños productores en pequeñas explotaciones o empresas, de forma no industrial, no masificada y en cierta forma, cada uno de manera individual. Las connotaciones asociadas al valor de los alimentos de la tierra son mayoritariamente positivas: tienen mayor sabor, frescura, aroma, textura y son más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Aunque también pueden señalarse algunos aspectos que pueden indicar unas connotaciones negativas como el precio (suele ser más elevado) (Tomé, 2018), la accesibilidad y, en algunos casos, un mayor contenido en grasas o en sal, aspecto que ahora se valora negativamente en términos nutritivos (Espeitx, 2011).

Este valor tradicional y de la tierra de los alimentos implica atributos que lo vinculan con la seguridad alimentaria de una forma positiva pero que también puede tener una cara negativa. El riesgo alimentario puede estar en la cantidad y el tipo de productos tóxicos que pueden contener los alimentos, en la contaminación de la cadena alimentaria con el uso de pesticidas y aditivos alimentarios y en las condiciones higiénicas y de salubridad (Espeitx, 2011; Colomer, Clotet y González, 2016; Begueria, 2017; Espeitx y Cáceres, 2019). La cara positiva considera que los alimentos naturales tienen menos riesgos y por eso son más sanos porque sus formas de producción son poco agresivas y protegen el medio ambiente.

Por el contrario, los alimentos no saludables son considerados malos, inadecuados, que engordan y agrupan a los alimentos ultraprocesados (ricos

en grasas, azúcar, sal y aditivos químicos) y a aquellos que presentan contaminantes (como los pesticidas) (De Moraes et al., 2018: 61-62). Son considerados alimentos artificiales, producidos a través de la tecnología, mientras que lo que se asocia a la naturaleza está relacionado con el pasado y con la manera en que se producían entonces los alimentos, y es percibido como correcto y más sano (De Moraes et al., 2018: 66).

Los llamados productos de la tierra y los alimentos transgénicos parecen situarse en polos opuestos. Los primeros representarían la tradición y todos los conocimientos que ésta implica, además de la vinculación a un territorio con el que se identifican y los transgénicos representarían la innovación, la ruptura con lo familiar y con el territorio, implican la incorporación de la tecnología y se asocian con la globalización económica. Los detractores de los alimentos transgénicos argumentan su rechazo basándose en las repercusiones ecológicas de las nuevas aplicaciones, las repercusiones potencialmente negativas en la salud y la crítica al desarrollo socioeconómico hegemónico, representado por las grandes empresas transnacionales (Espeitx, 2011: 219). Los defensores de alimentos genéticamente modificados presentan su cara positiva argumentando beneficios para la salud y el medio ambiente, además de que el incremento de la producción que permiten posibilita acabar con las hambrunas en áreas en que son frecuentes. En el trabajo de Begueria (2016) los participantes rechazaban los productos transformados, no solo por considerarlos menos saludables sino también por expresar valores sociales, morales, económicos y políticos censurables.

Los alimentos vinculados a la dieta tradicional se asocian con una buena salud y cada vez son más los trabajos que señalan los efectos beneficiosos para la salud de la dieta mediterránea (Gracia y Díaz, 2010) que va más allá de considerarse como un conjunto de nutrientes, para comprender una compleja red de aspectos culturales que van desde los nutricionales a los económicos, históricos o políticos (Medina y Aguilar, 2022). El concepto de dieta mediterránea representaría el conjunto de los valores ambientales, ecológicos y saludables que definen una correcta alimentación. Medina (2017, 2018) destaca que la dieta mediterránea es mucho más que una simple pauta nutricional. Es un patrimonio cultural inmaterial que engloba prácticas sociales, costumbres, tradiciones y simbolismos relacionados con la alimentación. Enfatiza la importancia de comprender la dieta mediterránea desde una perspectiva holística, que valore los aspectos sociales, culturales y sensoriales de la alimentación.

Los términos ecológico y sostenible tienen un carácter polisémico que implica una construcción social y cultural compleja, con ambigüedades y contradicciones que remiten a una de las cuestiones clásicas de análisis en antropología: la relación entre la naturaleza y la cultura, entre el individuo y la sociedad. Un alimento ecológico es aquel que no ha sido manipulado ni transformado con productos químicos, pesticidas o conservantes, que no genera residuos y es de proximidad (Begueria, 2016), es un producto local y tradicional (Cáceres, 2023). Conde, Mariano y Medina (2022: 13) consideran que el término remite a la salud o el sabor, a lo ecológico entendido como proximidad, como cuidado del medio, a lo artesanal y distintivo, pero también a lo ético, remitiendo a lo auténtico, a lo político, a la identidad, a las relaciones sociales que se establecen. Aunque, en ocasiones, surge una dicotomía de difícil solución cuando hay que elegir entre alimentos no ecológicos, pero de proximidad, y otros que son considerados ecológicos, pero que deben viajar cientos o miles de kilómetros con la consecuente huella ecológica.

La producción y el consumo local permiten una mayor sostenibilidad y menor huella ambiental, además de una mayor conservación del patrimonio y la coherencia cultural (Medina y Aguilar, 2022: 35). Conde y Mariano (2022:9) señalan que todas las actividades vinculadas al desarrollo de la cadena alimentaria afectan al medio ambiente y por tanto al territorio y a las personas que lo ocupan, tanto a nivel local como más global. Por ello, cada vez más la investigación en gastronomía busca el respeto al entorno, la inversión en materiales sostenibles y se preocupa por todo lo que rodea a los alimentos más allá de la nutrición. En su trabajo etnográfico en Las Hurdes, apuntan que esta sostenibilidad es un distintivo de la gastronomía hurdana, que defiende una producción local, de cercanía y una cocina de proximidad que respete el entorno y el medio ambiente, como especifican en los restaurantes de la zona. También entre los resultados obtenidos por Trinidad (2022) en su estudio sobre la sostenibilidad en la oferta gastronómica de alto nivel en Extremadura señala la importancia y la presencia que conceden en los restaurantes a los productos de cercanía y de temporada.

Por último señalar trabajos como el de Mariano, Medina y López (2017) en los que se plantea cómo las redes sociales han transformado profundamente la manera en que experimentamos y compartimos la cultura culinaria siendo transmisoras de valores culinarios que emergen, promoviendo la diversidad gastronómica, visibilizando cocinas regionales, étnicas y alternativas que antes permanecían ocultas y convirtiendo la comida en un objeto de deseo visual, donde la presentación y la estética son tan importantes como el sabor. Las redes sociales permiten la creación de comunidades en torno a

intereses culinarios específicos, como el veganismo, la cocina saludable o la gastronomía regional, fomentando el sentido de pertenencia y el intercambio de experiencias.

CONCLUSIONES

Los trabajos analizados ofrecen un ejemplo significativo de cómo el método etnográfico puede enriquecer el debate y el análisis de los valores relacionados con la alimentación. La etnografía, con su inmersión en las vidas y prácticas de las personas, nos ofrece una posición privilegiada a este cambio de paradigma en la alimentación. Permite que conozcamos cómo las personas están redescubriendo recetas ancestrales, valorando los ingredientes autóctonos y apoyando a los productores locales. La etnografía no solo registra este fenómeno, sino que también desvela las motivaciones profundas detrás de él y como los partícipes en el hecho alimentario negocian permanentemente el significado y alcance de los valores concernidos a lo largo de todo el proceso: la búsqueda de alimentos más nutritivos, la preocupación por el impacto ecológico de la agricultura industrial, el deseo de fortalecer las economías locales y, a menudo, un sentido de identidad cultural ligado a los alimentos tradicionales.

Estos estudios revelan una creciente preocupación por la alimentación saludable y la producción sostenible, lo que ha llevado a una revalorización de los alimentos tradicionales y locales en un contexto en el que la noción de cuidado aparece aplicada tanto a los seres humanos como al entorno natural. Los consumidores son cada vez más conscientes del impacto de sus elecciones alimentarias en el medio ambiente y en su salud, y buscan opciones que sean nutritivas, producidas de forma responsable y que apoyen a las comunidades locales.

Concluimos que para comprender la relación entre los valores y todo aquello que cae bajo la noción de cultura(s) alimentaria(s) es necesario adoptar un enfoque holístico y etnográfico que tenga en cuenta tanto los aspectos nutricionales como los socioculturales y ambientales, y que parta de una noción de valor que trasciende la imagen de un mero ideal aspirativo y la sustituye por otra de carácter dinámico vinculada a la existencia de distintos modos de valoración. Esta conclusión subraya la limitación de los enfoques puramente biomédicos o económicos para comprender la complejidad de la alimentación. Por tanto, la etnografía, con su naturaleza holística, es esencial para desentrañar la intrincada red de factores que dan forma a nuestras elecciones alimentarias. Al sumergirse en los contextos culturales, sociales y

ambientales en los que se producen, distribuyen y consumen los alimentos, la etnografía revela cómo los valores, las creencias, las tradiciones, las relaciones sociales, el acceso a los recursos y el entorno natural se entrelazan para definir lo que comemos, cómo lo comemos y por qué lo comemos. Al integrar estas dimensiones socioculturales y ambientales con los aspectos nutricionales, la etnografía ofrece una comprensión más completa y matizada de los sistemas alimentarios, lo cual es crucial para diseñar intervenciones y políticas que realmente promuevan una alimentación saludable y sostenible.

Los resultados sugieren que las estrategias para promover una alimentación saludable y sostenible deben considerar las necesidades y preferencias de los diferentes grupos sociales, así como los factores que influyen en sus decisiones alimentarias. Fomentar la producción y el consumo de alimentos considerados tradicionales y locales puede contribuir a mejorar la salud de las personas, apoyar a las comunidades agrícolas y reducir el impacto ambiental de la producción de alimentos. La etnografía juega un papel crucial para validar y enriquecer esta afirmación. A través de la investigación etnográfica, podemos obtener una comprensión profunda de los beneficios específicos que los alimentos considerados tradicionales y locales, con independencia de su origen espaciotemporal, aportan a la salud de las comunidades. Esto puede incluir el análisis de su valor nutricional en el contexto de las dietas locales, la identificación de prácticas culinarias que maximizan sus beneficios para la salud y la documentación de los conocimientos tradicionales sobre sus propiedades medicinales.

En resumen, la etnografía no es solo una herramienta para describir las prácticas alimentarias, sino una metodología poderosa para comprender las complejas interconexiones entre la cultura, la alimentación y la sostenibilidad. Al proporcionar una visión profunda de los valores, las creencias y las prácticas de las personas en relación con la alimentación, la etnografía se convierte en un aliado indispensable para promover un cambio hacia sistemas alimentarios más saludables, justos y sostenibles.

Referencias

- Aceves, J. (1971). *Social Change in a Spanish Village*. Cambridge, Mass.: Schenkman Publishing.
- Afshin, A. et al., (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease study 2017. *The Lancet*, 393(10184): 1958:1972.

- Aguilar, E.; Merino, D. y Migens, M. (2003). Cultura, políticas de desarrollo y turismo rural en el ámbito de la globalización. *Horizontes antropológicos*. 9 (20). Disponible en <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200009>
- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para la visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48 (I); 11-31.
- Aguilar, P.; Amaya-Corchuelo, S. y López, I. (2016). Alimentos con calidad. Nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores. *Arxiu d'Etnografia de Catalunya*; 16:137-152.
- Álvarez, M. y Medina, F.X. (eds.) (2008). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Amaya-Corchuelo, S., Fernández M. y Aguilar, E. (2018). Placer, salud y sociabilidad. El hecho alimentario a través del jamón ibérico. *Disparidades. Revista De Antropología*, 73(2), 425-452. Disponible en <https://doi.org/10.3989/rdtp.2018.02.008>.
- Appadurai, A. (1986.) Introducción. La mercancia y la política del valor. En Appadurai, A. (Ed.). *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. México, D.F.: Grijalbo.
- Arguedas, J.M. (1968). *Las comunidades de España y del Perú*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Arnhold, A. (1986). Lo tradicional no es 'de siempre'. En, Díaz Viana, L. (coord.). *Etnología y Folklore en Castilla y León*. Valladolid: Junta de Castilla y León. pp. 49-55.
- Begueria, A. (2016). *Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica, cuerpo y toxicidad*. Barcelona: Editorial UOC.
- Begueria, A. (2017). Dispositivos inteligentes sobre riesgo alimentario: reflexiones sobre alimentación y cuerpo. En, Mariano, L.; Medina, F.X. y López, J. *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*. Barcelona: Editorial UOC. pp. 205-222.
- Bordieu, P. (1988) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Bourdieu, P. (2012). Symbolic violence. *Revista latina de Sociología*, Vol. 2 (1) (Ejemplar dedicado a: Pierre Bourdieu), pp. 1-4
- Borràs, D. y Cifre, J. (2022). Reflexiones en torno a la revalorización del patrimonio alimentario marítimo pesquero de Mallorca: la exposición temporal 'Del mar a la taula'. En: *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos*. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 143-155. Disponible en <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13925>
- Cáceres, J. (2023). La gastronomía "popular" en la era del gusto "global". *Archives on Food, Culture and Nutrition*, 1, 25-42. Disponible en https://dehesa.unex.es/bitstream/10662/20619/1/3020-3635_1_25.pdf
- Cáceres, J. y Espeitx, E. (2012). Aceptación y rechazo en España de nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación. En, Cantarero, L. (ed.) *La antropología de la alimentación en España. Perspectivas actuales*. Barcelona: UOC. pp. 83-96.

- Cantarero, L. (2011). Preferencias alimentarias en el valle de Basa (Pirineo Aragonés, España): marcador de ruralidad y de género. En, Espeitx, E. y Cáceres, J. Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura. Ediciones Montesinos.
- Cantero, P. y Ruiz-Ballesteros, E. (2012). El alimento y su dimensión socio-ecológica. En torno al tomate «rosao» de la Sierra de Aracena. Disparidades. Revista de Antropología. 67(2), 385–408. Disponible en <https://doi.org/10.3989/rdtp.2012.14>
- Colomer, Y.; Clotet, R. y González Vaqué, L. (coords.) (2016). El sistema alimentario: globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria. Thomson Reuters Aranzadi.
- Conde, D. y Mariano, L. (2022). Alimentación, sostenibilidad y tradición. Una etnografía de la revitalización gastronómica de las Hurdes (España). En, Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F.X. (eds.) Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas. Icaria. Pp. 135-156.
- Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F.X. (2022). Introducción. Reflexiones sobre gastronomía, cultura y sostenibilidad. En, Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F.X. (eds.) Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas. Icaria. Pp. 9-22.
- Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F.X. (2023). Historia, futuros y desafíos en el contexto de la cultura alimentaria. Archives on Food, Culture and Nutrition, I, 7-24. Disponible en https://dehesa.unex.es/bitstream/10662/20641/1/3020-3635_1_7.pdf
- Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. Boletín De Antropología, 34(58): 30–55. Disponible en <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2008). Preferencias y consumos alimentarios: entre el placer, la conveniencia y la salud. En Méndez, C. y Gómez, C. (coords.), Alimentación, consumo y salud. Barcelona: Fundación La Caixa. Pp.155-191.
- Contreras, J., Cáceres, J. y Espeitx, E. (2003). Els productes de la terra. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- De Moraes, M.C. et al. (2018). Las relaciones entre salud y alimentación. Una lectura antropológica. En, VVAA. Observatorio de la Alimentación (ODELA)). Polisemias de la alimentación. Salud, desperdicio, hambre y patrimonio. Ediciones Universidad de Barcelona.
- De Moraes, M.C. et al. (2020). Comer en tiempos de confinamiento. Gestión de la alimentación, disciplina y placer. Periferia: Revista de investigación y formación en Antropología, 25-2: 63-73.
- Dumont, L. (1970). Homo hierarchicus. Chicago: University of Chicago Press.
- Eiss, P. y Pedersen, D. (2002). "Introduction: Values of value." Cultural Anthropology, 17 (3): 283–290. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/3651560>

- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2 (2): 193-213. Disponible en <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Espeitx, E. (2011). Productos “de la tierra” y alimentos transgénicos: tradición e innovación como atributos valorados y como factores de riesgo. En, Espeitx, E. y Cáceres, J. *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. Barcelona: Ediciones Montesinos.
- Espeitx, E. y Cáceres, J. (2011). *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. Barcelona: Ediciones Montesinos.
- Espeitx, E. y Cáceres, J. (2019). Maneras de clasificar los alimentos y elecciones alimentarias. *AIBR*, 14 (1): 145-167. Disponible en <https://aries.aibr.org/storage/antropologia/netesp/numeros/1401/140108.pdf>
- Fischler, C. (1979). “Gastro-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne». *Communications*, 31 :189-210.
- Gracia, M. (coord.) (2002). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana, 18.
- Gracia, M. (2010). Alimentación y Cultura en España: una aproximación desde la Antropología social. *Physis: Revista de Saúde Coletiva* 20(2):357-386.
- Gracia, M. y Díaz, (2010). Alimentación, cultura y sociedad: problemáticas e investigación desde las ciencias sociales. En, Cantarero, L. *La Antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*. Editorial UOC.
- Graeber, D. (2001). *Toward an anthropological theory of value: The false coin of our own dreams*. New York: Palgrave-Macmillan
- Graeber, D. (2013). It is value that brings universes into being. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 3 (2), 219-243. Disponible en <https://www.journals.uchicago.edu/doi/10.14318/hau3.2.012>
- Gruvaeus, A. y Dahlin, J. (2021). Revitalization of Food in Sweden—A Closer Look at the REKO Network. *Sustainability*, 13, 10471. Disponible en <https://doi.org/10.3390/su131810471>
- Kallio, G. (2020). A carrot isn't a carrot isn't a carrot: tracing value in alternative practices of food exchange. *Agriculture and Human Values*, 37, 1095-1109. Disponible en <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10113-w>
- Kenny, M. (1962). “Social Values and Health in Spain: Some Preliminary Considerations”. *Human Organization*, 21 (4): 280-285. Disponible en <https://www.jstor.org/stable/44124734>
- Gluckhohn, C. (1951). Values and Value-Orientations in the Theory of Action: An Exploration in Definition and Classification. In: Parsons, T. and Shils, E., (eds.), *Toward a General Theory of Action*, Harvard University Press, Cambridge, pp. 388-433. Disponible en <http://dx.doi.org/10.4159/harvard.9780674863507.c8>
- Lamarque, M.; Tomé, P. y Moro, L. (2023). Personal and community values behind sustainable food consumption: a meta-ethnography. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7: 1292887. Disponible en

<https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1292887>

Larrea-Killinger, C. et al., (2019). Como un sedimento que se va quedando en el cuerpo. Percepción social del riesgo sobre compuestos tóxicos persistentes y otras sustancias químicas sintéticas en la alimentación entre mujeres embarazadas y lactantes en España. *AI BR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 14-1, 121-144. Disponible en

<https://doi.org/10.11156/aibr.v14i1.70863>

Lisón, C. (1966.) *Belmonte de los Caballeros: A sociological study of a Spanish town*. Londres: Clarendon.

López, J. (2001). Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España: cinco etnografías de la comida y la cocina. Cáceres: UNEX.

López, J.; Mariano, L. y Medina, F.X. (2016). Usos y significados de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Disparidades. Revista De Antropología*, 71(2), 327–370. Disponible en <https://doi.org/10.3989/rdtp.2016.02.001>

López Lago, L. y Pedret, C. (2023). El cambio de estatus social de la algarroba: de comida de animales y tiempos de escasez a producto gourmet. *Archives on Food, Culture and Nutrition*, 1: 95-117. Disponible en

<https://revista-afocun.unex.es/index.php/afocun/article/view/2295/2151>

Lozano, C. y Aguilar, E. (2010). Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces. En Fernández-Baca Casares, R. (dir.), Soler, M. y Guerrero, C. (Coords.): *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*. Sevilla. Junta de Andalucía. Pp. 126-239.

Luque, E. (1974). *Estudio antropológico de un pueblo del sur*. Madrid: Tecnos.

Mariano, L.; Medina, F.X. y López, J. (2017). Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales. Barcelona: Editorial UOC.

Mauss, M. (1924). *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques. L'année sociologique, nouvelle série, tome 1, 1923-1924*. [ed. en castellano (2007) *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Katz: Buenos Aires]

Medina, F.X. (2017). La transformación del concepto de dieta mediterránea: de la salud a la sostenibilidad, pasando por la cultura y el patrimonio. En, Vicente, T.; Hernandorena, M.J. y Vizcaíno, A. (eds.) *Antropología en transformación: sentidos, compromisos y utopías*. Universidad de Valencia. Pp.1266-1275.

Medina, F.X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. *RIVAR*, 14 (5): 6-23.

Medina, F.X.; Mariano, L.; Conde, D. y Aguilar, A. (eds.) (2021). *Consumo alimentario y sostenibilidad. ¿Hacia una sociedad sostenible?* Mira Ediciones.

Medina, F.X. y 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. (eds.) *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas*. Barcelona: Icaria. Pp. 25-40.

- Moreno, I. (1972). *Propiedad, clases sociales y hermandades en la Baja Andalucía*. Madrid: Siglo XXI.
- Moro, L. y Lamarque, M. (2020). Alimentación, estilo de vida y participación: un estudio etnográfico de los grupos de consumo agroecológico en Castilla y León. *Disparidades. Revista de Antropología* 75(1): e010. Disponible en <https://doi.org/10.3989/dra.2020.010>
- Mira, J.F. (1973). *Un estudi d'antropologia social al País Valencià: els pobles de Vallalta i Miralcamp*. Barcelona: Edicions 62.
- Nemes, G. et al. (2023). Values-Based Territorial Food Networks. Benefits, Challenges and Controversies. *Sociologia Ruralis*, 63:3–19. Disponible en <https://doi.org/10.1111/soru.12419>
- Pedersen, D. (2008). Introduction: Toward a value theory of anthropology. *Anthropological Theory*, Vol. 8-1 Disponible en <https://doi.org/10.1177/1463499607087491>
<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1463499607087491>
- Rivero, B., Conde, D. y Mariano, L. (2024). De la despensa del pobre a la alta cocina. Gourmetización y cambio de estatus de la patatera. En Conde, D.; Rivero, B.; Mariano, L. y Medina, F.X. (dirs.). *Popular ayer, foodie hoy: sabor, comida, clase y distinción en el siglo XXI*. Sevilla: Aula Magna. Pp. 45-64.
- Ribas, J. (2014). *Vi, política i espectacle. Procés de patrimonialització de la cultura del vi a la DO Alella*. Barcelona: Editorial UOC.
- Strathern, M. (1988). *The Gender of the Gift: Problems with Women and Problems with Society in Melanesia*. Berkeley/Londres: University of California Press.
- Tomé, P. (2017). Nostalgias al plato en las redes sociales. Comidas, paisajes y gentes en el norte de Gredos. En, Lorenzo, M.; Medina, F.X. y López, J. (eds.) *Comida y mundo virtual: internet, redes sociales y representaciones visuales*. Barcelona: UOC. Pp. 177-193.
- Tomé, P. (2018). Comidas para turistas, comidas para nativos. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, 50: 235-263. Disponible en <https://digital.csic.es/handle/10261/190152>
- Tomé, P. (2021) "Unexpected Effects on Some Spanish Cultural Landscapes of the Mediterranean Diet". *International Journal of Environmental Research and Public Health* 18 (7): 3829. Disponible en <https://doi.org/10.3390/ijerph18073829>
- Trinidad, M.J. (2022). Sostenibilidad en la oferta gastronómica de alto nivel en Extremadura. En, Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F.X. (eds.) *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas*. Barcelona: Icaria. Pp.109-132



**MITOS ALIMENTARIOS DEL PASADO Y “MITOS” ALIMENTARIOS DEL
PRESENTE: DE LA GARANTÍA DE LA SUBSISTENCIA A LA
PREOCUPACIÓN POR LA SALUD**

**FOOD MYTHS OF THE PAST AND 'FOOD MYTHS' OF THE PRESENT: FROM
THE GUARANTEE OF SUBSISTENCE TO THE CONCERN FOR HEALTH**

**MITOS ALIMENTARES DO PASSADO E 'MITOS' ALIMENTARES DO PRESENTE:
DA GARANTIA DA SUBSISTÊNCIA À PREOCUPAÇÃO COM A SAÚDE**

CONTRERAS, J.

Universitat de Barcelona

contreras@ateneu.ub.edu

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0939-8484>

Recibido: 25/10/2024

Aceptado: 06/04/2025

RESUMEN

En este artículo se presentan una serie de mitos alimentarios. Algunos, del pasado, propios de sociedades preindustriales. Historias maravillosas o fantásticas, según los significados de la mitología clásica. Otros, del presente, en los que la palabra "mito" se usa para indicar que se trata de un error o una falsedad que debe ser corregida o desmentida. Este artículo pretende explicar el porqué de estas diferencias de contenido y usos entre los mitos alimentarios del pasado y del presente. Los del pasado, de los que se ofrecen sólo algunos ejemplos, suelen referirse a soluciones a problemas asociados con la escasez o el suministro de alimentos. Los actuales,

abundantes y diversos, suelen referirse a alimentos a los que se atribuyen características “nutricionales” beneficiosas o perjudiciales para la salud. Desde la década de 1960, la disponibilidad de todo tipo de alimentos ha aumentado considerablemente. Los problemas alimentarios actuales no serían causados tanto por la escasez o el hambre, como por enfermedades provocadas por un exceso o un mal uso de alimentos. La ciencia, puesta al servicio de la salud y del cuerpo, habría contribuido tanto a desterrar a los dioses y héroes culturales de los mitos clásicos, como a la necesidad de luchar contra las falsas afirmaciones que circulan actualmente en relación con los alimentos.

Palabras clave: Mitos alimentarios, nutrición, desinformación, cultura alimentaria, dieta mediterránea.

ABSTRACT

This article presents a series of food myths. Some are from the past, characteristic of pre-industrial societies. These are wonderful or fantastic stories, according to the meanings of classical mythology. Others are from the present, in which the word "myth" is used to indicate an error or falsehood that must be corrected or disproved. This article aims to explain the reasons for these differences in content and uses between food myths of the past and present. Those from the past, of which only a few examples are offered, usually refer to solutions to problems associated with food scarcity or supply. Current myths, abundant and diverse, usually refer to foods attributed with "nutritional" characteristics that are beneficial or harmful to health. Since the 1960s, the availability of all types of food has increased considerably. Today's food problems are not so much caused by scarcity or hunger, but rather by diseases caused by excess or misuse of food. Science, put at the service of health and the body, would have contributed both to banishing the gods and cultural heroes of classical myths and to the need to combat the false claims currently circulating regarding food.

Keywords: Food myths, nutrition, misinformation, food culture, mediterranean diet.

INTRODUCCIÓN

La palabra "mito" tiene hoy diversas acepciones, desde aquellos relatos de carácter maravilloso o fantástico fuera del campo histórico y protagonizados por dioses, diosas y héroes, hasta creencias o afirmaciones completamente erróneas arraigadas en el imaginario colectivo (Stano, 2022). En el campo de la alimentación, los mitos de carácter fantástico han desempeñado un papel fundamental en la interpretación del mundo, proporcionando explicaciones sobre el origen de los alimentos y sus propiedades. Sin embargo, en la actualidad, los considerados mitos alimentarios han adquirido un carácter distinto, vinculándose frecuentemente con el error, la desinformación y la falta de evidencia científica. En este artículo reflexionamos sobre esta diversidad de mitos alimentarios. Primero, analizaremos la concepción de mito a lo largo de la historia y su relación con la alimentación. Luego, presentaremos algunos ejemplos de mitos alimentarios de diferentes sociedades del pasado y su función. Posteriormente, se abordará la proliferación contemporánea de "mitos" alimentarios y su relación con la nutrición y la salud; y se reflexiona sobre el papel de la ciencia en su "desmitificación". Finalmente, reflexionamos sobre el porqué de esas diferencias entre los mitos del pasado y los "mitos" del presente.

ALIMENTOS, MITOS Y FICCIONES DEL PASADO

En las sociedades tradicionales, los mitos alimentarios estaban profundamente arraigados en las creencias religiosas y en la cosmovisión cultural. Estos relatos explicaban el origen de los alimentos y establecían normas sobre su consumo. Entre algunos ejemplos, podríamos incluir:

El maná en la tradición judeocristiana. El *maná* fue el alimento que Dios envió al pueblo de Israel para nutrirlo y confortarlo en la travesía por el desierto hasta llegar a la tierra prometida (*Éxodo* 16,35). Habría sido un alimento semejante a la helada blanca, provisto milagrosamente por Dios en el desierto a diario (*Núm.* 11:9, *Ex.* 16:14-36). También se le llama "pan del cielo" (v. 4) o "pan que da Yavé como alimento" (v. 15). Tenía (*Ex.* 16:14,31 y *Nm* 11:7-9) apariencia de escarcha que caía como el rocío; una sustancia blanca y fina semejante a las semillas de cilantro, con sabor a torta hecha con miel.

El mito azteca del maíz. Antes de la aparición del maíz, Los aztecas vivían solamente de la caza de animales y de raíces. Se sospechaba, sin embargo, de la existencia de una planta dorada, que podría encontrarse tras unas montañas muy altas. El pueblo pedía a los dioses que se abriera un paso entre las

montañas, para poder ir a recoger el maíz. La gente le rezó a Quetzalcóatl, quien escuchó sus plegarias y les prometió aquel preciado alimento. El dios utilizó para ello su sabiduría. Observando las colinas, se fijó en una hormiga roja que transportaba un grano de maíz. Se acercó al insecto y, luego de conversar con él, obtuvo la información necesaria. Quetzalcóatl se convirtió entonces en hormiga negra y su nueva amiga lo guio hasta el lugar donde se escondía el ansiado maíz. La leyenda explica que la travesía fue larga y estuvo llena de dificultades. Sin embargo, Quetzalcóatl logró superar el reto, tomó un grano maduro con su boca y regresó con los aztecas, quienes sembraron aquel tesoro, llenos de alegría. Cuando el maíz dio su fruto, la civilización prosperó. Se volvieron fuertes, construyeron su ciudad y veneraron a su generoso dios Quetzalcóatl, quien les obsequió el maíz como buen amigo de la humanidad.

El origen mítico de la papa. Inkariy, en tiempos muy remotos, caminaba de pueblo en pueblo. En sus andanzas, encontró que había hambre en el abra de Punkuranra. Inkariy fabricó entonces bollos de barro y los colocó bajo la tierra, muy superficialmente. Brotó entonces con sus frutos el *àtoq sawasiray* (la papa silvestre). Desde entonces la “*k`ita ataq*” crece en todos los roqueales. Incluso hoy, en temporada de lluvia, florece azul esta papa. En tiempos más recientes, Taytacha juntó todas las papas del Inkariy, las había clasificado apilándolas por variedades, y las sembró; haciendo caer la lluvia solamente al lugar de la papa sembrada. Después, escogió las muchas variedades de semillas. Si Taytacha no hubiese cultivado, juntando la papa del Inkariy, ¿qué hubiéramos comido?, ¿hubiéramos masticado piedras? (Roque Paniura, Fuerabamba, Apurímac).

Los mitos hindúes sobre el arroz. El dios *Shiva* quedó prendado de una bella dama, hasta el punto de pedirle matrimonio. La doncella accedió, con la única condición de que Shiva le regalase un alimento que nunca le provocara hastío, aunque lo comiera toda su vida. La misión fue infructuosa y la hermosa mujer falleció desconsolada por la tristeza. Transcurridos cuarenta días, alrededor de su sepulcro comenzó a germinar una planta llamada “*parí*” (arroz). Shiva creyó que esa nueva vida vegetal era el alma de su amada, su aliento. La cosechó y la repartió entre los mortales, para que fueran felices. Cumplió así el deseo de su amada fallecida, ya que el arroz era el alimento del que, por mucho que comiese, nunca llegaría a hartarse.

Otro mito sobre el arroz: La diosa hindú *Banbaranzon*, triste ante la hambruna de su pueblo, regó sobre los campos la leche de sus pechos, amamantando la tierra. Mientras lo hacía, cayó una última gota con sangre, naciendo de esta lluvia divina semillas de arroz blanco y rojo.

El árbol del pan en la Polinesia. En el Océano Pacífico, en época de fuerte hambruna debida a arrasadores huracanes, un isleño lleva a sus hijos a las afueras del pueblo. Cuando se encuentran en un sitio retirado, les pide que le entierren a él allí mismo, y que regresen al siguiente día. Al volver al día siguiente, encuentran su padre transformado en un bello árbol. Sus pies se habían convertido en raíces; su cuerpo era el tronco del árbol; su cabeza, un rico fruto para alimentar a toda la comunidad, la cual no volvería a pasar hambre nunca más.

Los tabúes y tótems alimentarios de los Baganda de Australia. Leroy (citado en Spencer y Gillen, 1904) recoge, hablando de los Baganda de la Australia central, un mito que habla de la creación de los tabúes alimentarios sobre algunos animales. Dice así: "En tiempos del rey Kinton, los Baganda vivían únicamente de la caza y se alimentaban indistintamente de todo tipo de caza. Como la caza disminuía, el rey Kinton decretó que ciertas especies de animales ya no podían ser consumidas por tales o cuales familias. Estos fueron los animales que, acto seguido, se convirtieron en sus tótems". El citado mito establece un origen para los tabúes relacionados con la alimentación. Visto desde el presente, se trataría de una especie de medida "ecologista" de conservación de la naturaleza para evitar el hambre futura, poniendo las ideas de *tótem y tabú* al servicio de la "sostenibilidad" ecológica, económica y social. Cada grupo totémico se hace responsable de mantener aquellas plantas y animales que le dan nombre e identidad. La única razón para incrementar el número de plantas o animales totémicos sería solo la de aumentar la disponibilidad alimentaria.

Más allá de mitos de sociedades diversas, podemos añadir otros muchos, propios de tradiciones de ficción literaria de autoría más o menos contemporánea como, por ejemplo: La utopía alimentaria de Tomás Moro y sus técnicas para aumentar la producción y la productividad animal; *Las lembas en El Señor de los anillos* de Tolkien, un alimento completo para evitar el hambre y la fatiga en situaciones de emergencia; las técnicas para posibilitar la disponibilidad de alimentos en situaciones extremas descritas en *De la tierra a la luna* de Jules Verne; los numerosos recursos científicos y tecnológicos para alimentar y posibilitar el mundo feliz de Aldous Huxley; la solución de la disponibilidad alimentaria aumentando exageradamente la producción y la productividad en *El dormilón* de Woody Allen; (, 1973); una tecnología que eleva la comodidad doméstica hasta cotas insospechadas en el *Fahrenheit 451* de Ray Bradbury; como la tecnología proporciona una alimentación suficiente y de calidad sin esfuerzo alguno en 2001, una odisea en el espacio de Arthur C. Clarke; o un mundo tan tecnificado y "sintético" en el que el lujo está

representado por los alimentos “auténticos” en *Blade Runner* de Philip K. Dick; y un etcétera que podría ser muy largo.

Todos los mitos expuestos, al igual que muchos otros que no tenemos tiempo ni espacio para desarrollar aquí, muestran una clara función cultural reguladora, asegurando, siguiendo a Frazer (1980), una transmisión de conocimientos sobre la producción y el consumo alimentario en determinados contextos. Reflejan, además, una preocupación constante por el hambre y la escasez, así como una búsqueda constante de soluciones fantásticas para evitarlas.

VARIEDAD Y ABUNDANCIA DE LOS “MITOS” ALIMENTARIOS ACTUALES

Si introducimos las palabras “mitos alimentarios” (en castellano) en el buscador de Google, obtenemos más de 600.000 resultados (28/11/2022). Google define los mitos alimentarios de diversos modos: como “verdades para los que creen en ellos, pero en realidad carecen de fundamento”, o bien como “una creencia alrededor de un alimento que carece de evidencia científica pero que muchas personas suelen considerar cierta”. Aparece también que: “La invención de mitos alimentarios crece día a día, constituyendo un reto para el profesional, que trata de brindar a sus pacientes explicaciones lógicas”. En definitiva, de acuerdo con los resultados de este buscador, el significado de “mito” referiría a “no-verdades” (ya que carecen de lógica o de fundamento); a “creencias” sin evidencia científica o, simplemente, a falsedades. Desde esta perspectiva, lo que hay que hacer con estos mitos es “desmontarlos”, “desterrarlos”, combatir la “desinformación” que suponen, etc.

De lo encontrado en este buscador, podemos extraer una muy amplia muestra, (aunque sea, evidentemente, muy reducida en relación con la abundancia de resultados obtenidos):

- "Los adultos no deben consumir leche".
- "Los productos orgánicos son siempre más saludables".
- "El azúcar causa hiperactividad en los niños".
- "Beber agua durante las comidas engorda".
- "Los microondas destruyen los nutrientes de los alimentos".
- "Los alimentos sin gluten son más saludables para todos".
- "El café deshidrata el cuerpo".

- "Los carbohidratos siempre provocan aumento de peso".
- "El apio tiene calorías negativas".
- "Tomar agua con limón en ayunas ayuda a quemar grasa".
- "Si me hago vegetariano, perderé peso"

Y miles de afirmaciones más, en muy diferentes sentidos.

Todos estos ejemplos cuentan con un denominador común: se trata de los efectos, negativos o positivos, que la ingesta de un producto o alimento en concreto tiene sobre el cuerpo humano en relación con salud, o bien sobre aquello relacionado con engordar o adelgazar. En resumen, estos “mitos” alimentarios reflejan, actualmente, un desplazamiento desde la mitología propiamente dicha hasta el terreno de lo que hoy en día se considera como ámbito científico. El mito pierde su capacidad explicativa sobre el origen o las virtudes de los alimentos, que tienen una validez cultural e identitaria. La alimentación, por su parte, no es ya vista como la forma de satisfacer necesidades (fisiológicas, gustativas, identitarias), sino que es considerada en términos estrictamente “nutricionales”, es decir, por su composición en función de los “nutrientes” y de sus efectos sobre el cuerpo humano. Cabe considerar, asimismo, que la antigua preocupación por el hambre y la escasez (que, por supuesto no han desaparecido) ha sido reemplazada por la preocupación por la salud, basada en una alimentación “equilibrada” y sana, y la delgadez.

¿QUÉ HA OCURRIDO?

La historia de la alimentación humana ha sido, hasta el presente, la de un proceso orientado a superar la escasez alimentaria, orientada a la obtención de alimentos y a un aprendizaje continuo sobre sus especificidades y efectos sobre el organismo. Igualmente, ha sido también importante el hecho de conocer y prever los efectos diferenciales y específicos de cada alimento y de sus diferentes formas de consumo en los individuos particulares, para posibilitar un mejor aprovechamiento.

Desde la década de los años 1960, la revolución industrial aplicada a la industria alimentaria¹, juntamente con la llamada Revolución Verde²,

¹ Transformando para conservar, adulterando para “aumentar” o “ahorrar”, modificando, inventando, intensificando, abonando, reproduciendo, *appertizando*, deshidratando, irradiando, envasando al vacío, congelando, *precociendo*, modificando genéticamente, etc.

² Revolución verde: durante el período de 1960 a 1980, los centros internacionales de investigación agrícola, en colaboración con programas nacionales de investigación,

permitieron incrementar sobremanera la disponibilidad de todo tipo de alimentos. Desde la perspectiva de la producción global de alimentos, podría llegar a decirse que el problema de la escasez había sido superado³. Los aumentos logrados tanto de la producción como de la productividad, tanto por unidad de superficie en el caso de la agricultura, como por cabeza y tiempo de engorde, en el caso de la ganadería, fueron espectaculares. También en el caso de la piscicultura. Por poner un ejemplo, un pollo se puede comercializar actualmente a las 8 o 9 semanas después de su nacimiento, frente a los 5 o 6 meses que eran necesarios hace tan solo unas décadas (Martínez Álvarez, 2003: 9).

Otros progresos tecnológicos fueron, asimismo, altamente decisivos de cara a transformar las dietas y los hábitos alimentarios. La mayor rapidez de los transportes, por ejemplo, contribuyó tanto en sentido espacial como geográfico o territorial. Alimentos de ámbito local pueden hoy transportarse de manera rápida de un lugar a otro. Por otro lado, a nivel estacional, las diferencias climáticas de unos países a otros permiten consumir determinados productos durante todo el año. Como consecuencia, tras siglos de malnutrición recurrente debida a reiteradas épocas de escasez de alimentos, hoy, en las sociedades industrializadas, se puede afirmar, salvo excepciones, que todo el mundo come y que, incluso, se ha instalado un sentimiento de sobreabundancia alimentaria, hasta el punto de que, actualmente, aquello que preocupa más socialmente es el despilfarro alimentario. Un despilfarro cuantificado, según las fuentes, entre el 30% y el 50 % de lo producido⁴.

Las sociedades contemporáneas se caracterizan por una economía de la abundancia. Las enfermedades provocadas por el exceso alimentario han ido sustituyendo a las de carencia. La abundancia de alimentos plantea hoy problemas nuevos, parte de ellos, de difícil solución dentro de una cultura marcada hasta hace relativamente poco tiempo por el miedo al hambre y a la escasez. La opulencia ha resultado tener sus propias e imprevistas limitaciones en forma de costumbres alimentarias. Sus peligros derivan, no de la escasez, sino del exceso de alimentos, ya que los mecanismos que activan el apetito humano son mucho más sensibles que los que lo desactivan. En situaciones de abundancia, los problemas de salud se han desplazado desde aquellos más relacionados con la desnutrición (como el raquitismo), hacia aquellos

estimularon la intensificación de las producciones alimentarias mediante la mecanización y el desarrollo de “variedades modernas” para muchos cultivos contribuyendo a grandes aumentos en las producciones alimentarias. (Evenson y Gollina, 2003).

³ Ello no quiere decir que el problema del hambre haya desaparecido: Alrededor de 900 millones de personas siguen padeciéndola.

⁴ Por ejemplo, Stuart (2011).

otros relacionados con la sobrealimentación, como el sobrepeso (considerado un factor de riesgo que es necesario reducir para prevenir numerosas enfermedades) o la obesidad. Por ello, desde los años 1980, el término empleado más a menudo para caracterizar una buena alimentación es el de *equilibrio*.

Desde esta perspectiva ¿Podemos considerar que los mitos y ficciones recogidos en los apartados anteriores de este artículo se han convertido en realidad? Ciertamente es que se producen alimentos mucho más rápido y en mucha mayor cantidad que hace pocas décadas. Además, la tecnología nos ha llevado a disponer de elementos antes inexistentes: robots cocineros, panaderos, camareros... De embutidos cien por cien vegetales con los atributos sensoriales de, pongamos por caso, un chorizo; de hamburguesas no animales; de platos precocinados y envasados al vacío; de aperitivos dietéticos que no solamente sacian el hambre, sino que satisfacen, también, los requerimientos nutricionales recomendados, y con sabores variados y atractivos. Todo esto puede estar, además, concentrado en una barrita que puede ingerirse sin preparación culinaria alguna, en cualquier lugar, de cualquier forma y cuando apetezca. Una especie de maná contemporáneo hecho posible gracias a la investigación científica y a sus aplicaciones tecnológicas al servicio de la ciudadanía⁵. Por nuestra parte, y al mismo tiempo, como Rick Deckard de *Blade Runner*, añoramos los productos de antaño, los productos de la tierra, de proximidad, auténticos...

Nos encontramos frente a lo que podríamos llamar un *nuevo orden alimentario*. Un contexto dominado por la globalización y los avances en nutrición, genética y biotecnología, que permite imaginar escenarios completamente nuevos y concordantes sobre la alimentación humana y sus efectos en la salud y en la enfermedad, en la seguridad y la inseguridad, en el placer y en la insatisfacción, en el bienestar general o el malestar y, cómo no, en la forma en que pensamos sobre nuestra alimentación.

A todo ello, hay que añadir que nunca habíamos tenido tantos conocimientos sobre los alimentos, las enfermedades, la biología y la fisiología humanas como tenemos hoy en día. Los avances científicos permiten análisis

⁵ En efecto, las aplicaciones tecnológicas a la denominada "cocina industrial" han permitido "manipular" todos y cada uno de los atributos sensoriales que habían permitido identificar y caracterizar un alimento: olor, textura, forma, color y sabor, principalmente. De este modo, hoy, ni la composición, ni la forma ni los olores ni texturas de los alimentos evocan necesariamente un significado preciso y familiar... Sólo cabe pensar en la amplia gama de productos *surimi* para ejemplificarlo.

extraordinariamente pormenorizados. Podemos conocer hasta el más mínimo detalle sobre la composición cualitativa y cuantitativa de cualquier alimento. Así, si tenemos en cuenta la publicidad científica y su eco en los medios de comunicación y en la publicidad, hoy no parece ya que “comamos” manzanas, pollo, cerdo, atún, tomate, cerveza o vino, sino más bien que “ingiramos” calcio, hierro, vitaminas, caroteno, glucosa, fibra, grasas (saturadas, monoinsaturadas o poliinsaturadas), ácido oleico, fósforo, alcohol etílico, polifenoles, flavonoides, proteínas, antioxidantes, taninos, omega3, probióticos, prebióticos, postbióticos, etc. O, igualmente, de manera más inteligible para las personas profanas en bioquímica: barras hipocalóricas, productos “enriquecidos”, con “menos”, “sin” o con “más”, etc.

Las categorías de percepción y clasificación de los alimentos parecen, hoy en día, haberse modificado considerablemente en relación con aquellas empleadas en tiempos pasados en el sentido de una mayor descomponibilidad química impulsada por la ciencia. Hay que añadir aquí que, al mismo tiempo que conocemos más y mejor la composición de los alimentos, también conocemos mejor los efectos de los diferentes nutrientes en nuestro organismo. Así, científicos, funcionarios de salud pública e industrias agroalimentarias recomiendan con más precisión y convicción aquello que debemos ingerir para estar sanos y prevenir enfermedades. Los medios de comunicación (los tradicionales y los más recientes), por su parte, difunden estos conocimientos y estas nuevas aproximaciones a la alimentación. Además, con el desarrollo de los conocimientos biológicos, la era de la conservación y de la transformación de los alimentos ha dejado paso a la creación de “nuevos alimentos”, ya sea por extracción de los constituyentes de diferentes fuentes y posterior recomposición, ya sea por manipulación genética. De estos nuevos productos, la población sólo conoce los elementos finales de su proceso de producción. Podríamos llegar a decir que, si la ciencia sabe cada vez más sobre la alimentación, la ciudadanía sabe cada vez menos. En palabras Claude Fischler (1995), el alimento se habría convertido en un objeto sin historia conocida - O.C.N.I.s u Objetos Comestibles No Identificados- y el consumidor moderno no sabría ya qué es lo que realmente está comiendo.

En definitiva, la industrialización alimentaria, junto con la nutricionalización⁶, habrían provocado una ruptura fundamental de las relaciones que la

⁶ De acuerdo con Poulain (2005), entendemos por *nutricionalización*, “la difusión de los conocimientos nutricionales en el cuerpo social a través de diferentes agentes: prensa, televisión, campañas de educación para la salud, etc. También significa que no se hable tanto de *alimentos* o de *comidas* como de los nutrientes que los alimentos contienen. En este caso, la medicalización de la alimentación opera fuera del cara a cara médico y ya no se inscribe dentro

humanidad había mantenido con su medio físico y con numerosas tareas que eran realizadas hasta entonces por las responsables domésticas en sus cocinas, y que hoy se llevan a cabo en la industria (Goody, 1984; Wardle, 1987; Capatti, 1989; Contreras, 2022). Con la globalización, las crisis alimentarias han dejado de ser locales para ser internacionales. Las sucesivas crisis alimentarias (“vacas locas”, peste porcina, fiebre aftosa, salmonelosis, etc.) alarman a la ciudadanía y ponen de manifiesto tanto el extraordinario alcance de la globalización del sistema alimentario, como la escasa fiabilidad del sistema mismo, con las repercusiones mundiales de sus incongruencias y errores.

Las “crisis alimentarias” han contribuido a “poner al descubierto” ante la población mundial aspectos no conocidos, nunca imaginados y “no aceptables” en relación con la “manipulación” de los alimentos. Puede tratarse de aplicaciones tecnológicas cuya existencia y alcance se desconocían previamente, como, por ejemplo, vacas comiendo harinas cárnicas elaboradas con desechos animales (incluido ganado vacuno), incluyendo sanos y enfermos. La industria alimentaria ha creado “nuevos productos” cuyas características consisten, fundamentalmente, en haber alterado su composición y/o su “filia-ción”. Así, la industria proporciona un “flujo de alimentos sin memoria” en el cual la dimensión simbólica de la alimentación ya no es el resultado de un lento proceso de sedimentación entre el individuo y su alimento, sino que le preexiste. Los “nuevos alimentos” pueden ser clasificados en el límite de lo comestible; su ingestión se nos aparece como llena de riesgos. Las sucesivas crisis alimentarias, puestas en evidencia y siempre muy destacadas por los medios de comunicación, refuerzan esta ansiedad latente de ellos consumidores (Jégou, 1991; Lambert, 1997).

del orden de la terapéutica sino, más bien, en el de la prevención”. Una campaña de comunicación llevada a cabo en 2008 por el Ministerio de Sanidad y Consumo del Gobierno de España (Véase fotografía) es un buen ejemplo de nutricionalización. Decía así: “*Leyendo las etiquetas se come mejor. Las etiquetas de los alimentos te aportan una información muy útil que te permite, además de conocer las principales características de los productos que vas a comer, hacerte una idea aproximada de la composición del producto*”. De esta recomendación se deduce que el Ministerio de Sanidad y Consumo da por supuesto que “las principales características de los productos” no son conocidas a priori por los ciudadanos/consumidores. Se deduce, asimismo, que, hoy, los atributos sensoriales –sabor, olor, textura, color, aspecto– mediante los que, tradicionalmente, se han reconocido o identificado los alimentos no son suficientes ni los más adecuados. Es más importante conocer su “composición”. Una composición expresada en unos términos cuyo significado y alcance precisos escapan a todos aquellos ciudadanos que no tengan los conocimientos de química adecuados. Así pues, *alimentos sin memoria*, por un lado, y alimentos cuya composición hay que leerla para conocerla, por otro. Tecnología alimentaria, bromatología y nutrición. Entre unas y otras, la *identificación* alimentaria queda fuera del alcance de la ciudadanía.

Por otro lado, vemos como un cierto “guirigay dietético” se ha instalado en el mundo desarrollado. Proliferan los mensajes, recomendaciones, prohibiciones, “productos-milagro”, alimentos “ligeros”, “energéticos”, “superalimentos”, “ofertas” para ahorrar, alimentos que “no engordan”, que adelgazan, que “curan”... Se bombardea con mensajes y reclamos más o menos contradictorios y más o menos acuciantes. Gobiernos, organizaciones de consumidores, médicos de diversas especialidades, industriales, publicidad, medios de comunicación, movimientos sociales múltiples y diversos e, incluso, antagónicos: ecologistas, anti-carne, anti-transgénicos, anti-leche, anti-soja, nutricionistas, esteticistas, fundaciones de todo tipo (sal, azúcar, cerveza, huevo, vino, cacao, de empresas) y los cada vez más diversos y abundantes “expertos alimentarios”, *bloggers*, *influencers*, etc., contribuyen a ello permanentemente, de manera más o menos confusa y contradictoria. Este “guirigay dietético” se funda en una cacofonía alimentaria que se da a nivel planetario:

“Los discursos dietéticos se mezclan, se enfrentan o se confunden con los discursos culinarios y gastronómicos, los libros de regímenes con los libros de recetas, los manuales de nutrición con las guías gastronómicas. Por todas partes crecen la prescripción y la prohibición, los modelos de consumo y las advertencias: en esta cacofonía, el comensal desorientado, en busca de criterios de elección, logra sobre todo nutrir su incertidumbre”. (Fischler, 1995: 195).

¿UN MITO ALIMENTARIO DEL SIGLO XXI? EL CASO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Si Fernand Braudel (1949) “descubrió” y reivindicó el Mediterráneo para los historiadores, la “Dieta Mediterránea”, el Mediterráneo “dietético”, fue “descubierta” por Ancel Keys en 1959, con su famoso *Estudio de los Siete Países*, llevado a cabo en Italia, Grecia, la antigua Yugoslavia, Holanda, Finlandia, Estados Unidos y Japón (Serra Majem, 2005). Esta investigación mostró una asociación entre una dieta baja en grasas saturadas y en productos animales en general, y una baja mortalidad por cardiopatía isquémica. Igualmente, la relación inversa, entre la ingesta de ácidos grasos monoinsaturados (que tenía como principal fuente de grasas el aceite de oliva) y la mortalidad por cardiopatía isquémica y cáncer se mostró también como positiva. Desde ese momento, se ha insistido desde los campos de la medicina y la nutrición en los beneficios de la conocida como *Dieta Mediterránea*, tanto en general, como de algunos de sus ingredientes, y en particular, el ensalzado aceite de oliva.

Los presupuestos de la Dieta Mediterránea han ganado adeptos y aceptación a nivel internacional en términos generales. Pero, por otra parte, la consideración de este patrón dietético como saludable ha motivado también la consideración de buena parte de sus componentes por separado (aceite de oliva, frutos secos, frutas, verduras, vino, etc.) con la intención de establecer, también individualmente, los posibles beneficios saludables de los mismos. Así, hoy en día, frente a la amenaza que se atribuye a los alimentos ultraprocesados para la salud, la *dieta* (y también, desde ahí, la cocina) *mediterránea* se ha convertido en un modelo cada vez más extendido. El adjetivo *mediterráneo* aparece cada vez más como definición y como reclamo en restaurantes, en la presentación de los productos o en la catalogación de los alimentos.

Pero ¿en qué consiste la Dieta Mediterránea? De acuerdo con la definición que ofrece la Fundación Dieta Mediterránea:

“La Dieta Mediterránea es un estilo de vida (...) que *la ciencia moderna* nos invita a adoptar en beneficio de nuestra salud, haciendo de ella un excelente modelo de vida saludable. La Dieta Mediterránea *es una valiosa herencia cultural*, que a partir de la simplicidad y la variedad ha dado lugar a una combinación equilibrada y completa de los alimentos, basada en productos *frescos, locales y de temporada en la medida de lo posible*. Abraza a todos los pueblos de la cuenca Mediterránea. (...) *Ha sido transmitida de generación en generación desde hace muchos siglos, y está íntimamente vinculada al estilo de vida de los pueblos mediterráneos a lo largo de su historia*. (...) La Dieta Mediterránea *se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales, como pan, pasta arroz, verduras, hortalizas, frutas y frutos secos; el empleo del aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos (yogur, quesos) y huevos; el consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas y aportes diarios de vino consumido generalmente durante las comidas*”⁷.

Por su parte, el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, en su Guía de salut per a joves (2005), añade :

“Es la alimentación que consumimos *desde siempre en nuestro país y que constituye uno de nuestros grandes valores culturales*. Consiste en un modelo alimentario variado y equilibrado que se caracteriza por un consumo elevado de frutas, verduras frescas, cereales, legumbres, pescado, aceites vegetales (sobre todo de aceituna), una moderada ingesta de productos cárnicos y lácteos, huevos y dulces, y el uso relativamente

⁷ Cf. www.dietamediterranea.com. Las itálicas son más.

bajo de grasas sólidas como mantequilla y margarina. Una característica de este modelo alimenticio es también el consumo moderado de vino en las comidas”⁸.

Destaco algunas expresiones: “herencia cultural”, “transmitida de generación en generación desde hace siglos”, “grandes valores culturales” ... No es de extrañar que, en la V Sesión del Comité Intergubernamental de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, celebrada en 2010, la Dieta Mediterránea fuera inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por las siguientes razones:

- Las características únicas de los productos de la Cuenca, junto con la forma en que se combinan, elaboran y los hábitos alimenticios han conformado *un patrón dietético único a lo largo de los siglos*.
- *La Dieta Mediterránea como estilo de vida único*, determinado por el clima y el espacio mediterráneo, *se muestra, crea y transmite en las poblaciones mediterráneas*.
- *La Dieta Mediterránea representa un patrimonio cultural compartido por todos los pueblos del Mediterráneo*, con el que todos pueden sentirse identificados y verse reflejados.
- El “patrimonio cultural inmaterial” ... se manifiesta en los siguientes dominios: tradiciones y expresiones orales, incluido el lenguaje como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; las artes escénicas; prácticas sociales, rituales y eventos festivos; conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo y la artesanía tradicional”.
- El amplio alcance vital, desde el paisaje hasta la mesa, de la Dieta Mediterránea.

Cabe preguntarse aquí ¿Por qué se ha convertido en un mito la dieta mediterránea? Más allá de las virtudes dietéticas que epidemiólogos y nutricionistas le atribuyen y de las eventuales virtudes saludables consideradas por los “científicos”, en las que no vamos a entrar aquí, hay que hacerse otras preguntas ¿Un estilo de vida único, recreado y transmitido en las poblaciones mediterráneas? ¿Un patrón dietético único a lo largo de los siglos? ¿Un patrimonio cultural compartido por todos los pueblos del Mediterráneo, con el

⁸ Las itálicas son más.

que todos pueden verse reflejados y sentirse identificados? Los valores culturales y las consideraciones históricas con las que se acompaña la caracterización de la Dieta Mediterránea responden más a una “idea” moderna que a una “tradición” empírica e históricamente contrastada.

Desde las ciencias sociales, la caracterización de la dieta mediterránea se ha analizado en ocasiones de manera relativamente crítica. Para la historia, la antropología o la geografía (Contreras, Riera y Medina, 2005; Montanari, 2005; Pitte, 2005; Riera, 1996), el Mediterráneo jamás ha sido homogéneo ni desde el punto de vista eco-climático ni desde la perspectiva cultural. Evidentemente, tampoco desde lo dietético. Pero, entonces, ¿De qué Mediterráneo estamos hablando? Para la geografía, la historia o la antropología, el plural se impone: diversidad de biotopos; diversas influencias religiosas; profundas y diversas transformaciones de los diferentes modelos alimentarios existentes; enorme variabilidad desde lo alto a lo bajo de la escala social dentro de una misma sociedad ...

Históricamente, existe evidencia indiscutible de que las dietas seguidas por los diferentes pueblos mediterráneos no solamente son diversas entre sí (dentro, incluso, de un mismo territorio, nación, país, región o ciudad), sino que han experimentado cambios notables a través de los siglos.

Incluso “la pirámide de la dieta mediterránea” ha experimentado, en su corta vida, cambios muy notables. La primera pirámide de la dieta mediterránea se publicó en 1993 a raíz de la Conferencia Internacional sobre Dietas Mediterráneas. Desde entonces, se han ido sucediendo (“actualizando”) otras muchas, de manera que la dieta mediterránea, que pretendidamente se ha ido transmitiendo de generación en generación durante siglos, ha sufrido ya, en sólo 30 años, varias “actualizaciones”.

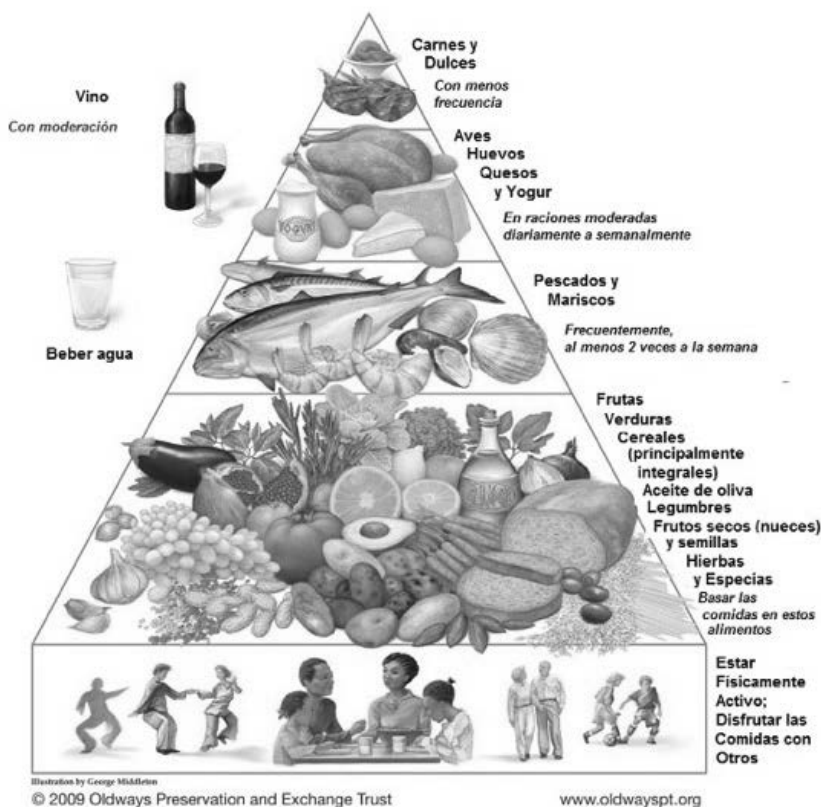


Fig 1. La pirámide de 1993. Fuente: Oldways Preservation and Exchange Trust (2009).

Una de las últimas actualizaciones, en 2018, consistió en incorporar el cacao, porque “forma parte de nuestra alimentación desde hace siglos y, además, es uno de los alimentos con mayor capacidad antioxidante”. Por ambos motivos, los expertos en nutrición lo incluyeron ese mismo año en la primera pirámide de la dieta mediterránea específicamente enfocada a niños y jóvenes que se presentó en Barcelona durante el XII Congreso de la Dieta Mediterránea. El presidente de dicho Congreso mencionó su origen tropical, pero destacó igualmente que forma parte de la alimentación de nuestro país (España) desde hace muchos años e, igual que las judías o el tomate, podemos considerarlo totalmente incorporado a la dieta mediterránea.

Es cierto que la identidad mediterránea, desde cualquier punto de vista, pero particularmente desde el alimentario, ha sido siempre una identidad cambiante (Montanari, 2005), más hija de la historia que de la geografía. Pero, justamente por ello, resulta no sólo difícil, sino imposible, generalizar en relación con una hipotética “dieta mediterránea”, tanto en el tiempo como en el espacio. Parecería más pertinente hablar de dietas, en plural, para evidenciar que la diversidad y la pluralidad son rasgos constituyentes de una hipotética identidad mediterránea, ya sea nutricional, culinaria, o alimentaria.

Uno de los productos más “emblemáticos” de la dieta mediterránea, si no el que más: el aceite de oliva, nos sirve para ilustrar tanto la diversidad mediterránea como la generalización poco adecuada con la que se procede para con la dieta. Ciertamente es que la extensión del olivo marca, como afirmara Fernand Braudel, los límites del mediterráneo como ecosistema. Es también innegable que su consumo se constata desde tiempos remotos, y que muchos de sus usos fueron ya difundidos desde el mundo clásico, y que el cultivo del olivo, durante la dominación romana, se amplió a casi todo el Mediterráneo. Lo que no está tan claro es que haya sido ni sea, incluso hoy en día, la grasa más consumida (González Turmo, 2005; Pitte, 2005). El aceite de oliva se ha utilizado en cocina para guisar, adobar o freír, y también para conservar; unos procedimientos que han marcado una tradición culinaria que ha llegado hasta nuestros días. Pero, aun si el olivo y sus frutos son importantes desde antiguo y su extensión es tan temprana, el aceite ha sido tradicionalmente una grasa minoritaria en muchas épocas y regiones mediterráneas. Su papel era el de ligazón de verduras, legumbres o carnes, de acompañamiento de cereales, de aliño... Un papel fundamental, si se considera hasta qué punto imprimen las grasas carácter a la cocina, pero que, de cualquier modo, podían ser sustituidas y, en el peor de los casos, obviadas.

En relación con lo desigual de la aceptación del aceite de oliva, tenemos que, después del Concilio de Trento (1545-1563), la ampliación de los días de ayuno y abstinencia a ciento ochenta entre los católicos supuso la delimitación del calendario en “días magros”, en los que sólo se autorizaba el aceite, y “días grasos”, en los que reinaban la manteca y el tocino (González Turmo, 1995: 190-196). Pero el consumo de aceite y de manteca de cerdo en el área mediterránea no ha venido marcado únicamente por criterios religiosos. La especialización productora de cada región, de cada comarca, ha jugado también un papel fundamental en la formación del gusto de sus poblaciones y en la conformación específica de las distintas cocinas populares. La realidad ha sido siempre compleja: en el norte del Mediterráneo se guisaba con manteca, mantequilla o aceite, según los preceptos eclesiásticos casaran en cada

momento y lugar con lo que la tierra y el mercado ofrecían. Incluso en el mundo islámico se ha ido alternando también históricamente el uso culinario de distintas grasas, y sigue manifestándose actualmente en el este mediterráneo, en países como en el Líbano, donde se cocina tanto con aceite de oliva como con mantequilla clarificada.

Así pues, es necesario hablar de dietas en plural. La diversidad y la pluralidad son rasgos constituyentes e intrínsecos de cualquier hipotética identidad –culinaria, alimentaria, nutricional– mediterránea. Sin embargo, hay que tener también en cuenta que, como comenta Poulain (2005), la *tradición* de la que se habla desde la caracterización de la dieta mediterránea es una tradición intemporal, construida en contra de la *junk-food* moderna. El exitoso concepto de “dieta mediterránea” (en singular) ha sido presentado mediante una caracterización uniformizadora, abstracta, generalizadora, ucrónica y utópica (a pesar de su referencia geográfica al Mediterráneo o, incluso, a la isla griega de Creta), que se expresa gráficamente, incluso, mediante una pirámide cuyos contenidos incluyen tan solo un número de alimentos limitado, los cuales han sido *seleccionados* por sus eventuales efectos beneficiosos en la prevención de determinadas enfermedades.

En palabras de Aubaile-Sallenave (2005), médicos y nutricionistas presentan su “dieta mediterránea” *desencarnada*, sin tener en cuenta ni los territorios, ni el gasto energético de sus habitantes, ni las culturas que rigen el consumo alimentario, ni las creencias, ni las economías, ni las relaciones sociales, ni la variedad de sus sistemas alimentarios. Las *dietas mediterráneas* (en plural) resultan imposibles de caracterizar ni de identificar, si no es en base a la multiplicidad, a la diversidad de alimentos (sobre todo de hierbas, verduras, legumbres y frutas), de preparaciones y de combinaciones de unos y de otras. Igualmente, hay que tener en cuenta también los más o menos localizados y particulares calendarios tanto estacionales como rituales y religiosos. Todo ello es el resultado, más de la acumulación a lo largo del tiempo, que de una selección determinada por motivos de salud.

Es una obviedad decir que los pueblos que han habitado y habitan los países mediterráneos han sido y siguen siendo muy diversos, tanto desde la perspectiva de la estructura social o la etnia, como de la ocupación o el credo religioso: pequeños o medianos propietarios y productores agrícolas o industriales, pastores, jornaleros, obreros industriales, artesanos, comerciantes, pescadores y marineros y un largo etcètera, que hay que concretar, objetivar y contextualizar en cada momento y lugar.

Esta diversidad y pluralidad, con grandes especificidades, se puede evidenciar a través de distintas fuentes. Así, y como un ejemplo posible, en un texto titulado “Dieta mediterránea: da necessidade como virtude à virtude como necessidade” (Contreras, 2013), puse ya de manifiesto, para el caso de la España peninsular, una amplia muestra, extraída de *topografías médicas*. El higienismo fue una corriente de pensamiento desarrollada desde finales del siglo XVIII y desarrollada principalmente desde la medicina, desde la cual se consideraba la gran influencia del medio ambiental y social en el desarrollo de las enfermedades. Preocupados por la salud pública, estos médicos fueron muy activos a lo largo del siglo XIX y durante primer tercio del siglo XX. Fruto de esta actividad es una voluminosa literatura científica conocida como las topografías médicas. Con el título de bromatología, higiene de las subsistencias u otros similares, las topografías médicas dedicaron capítulos más o menos extensos y relativamente detallados a las prácticas alimentarias de poblaciones concretas. Estas topografías, que abarcan más de siglo y medio de duración, constituyen una fuente documental única para aproximarnos a la alimentación de los pobladores del litoral mediterráneo con un mínimo de precisión y de detalle. Nos muestran, asimismo, una importante diversidad en los contenidos de las dietas alimentarias practicadas en diversos pueblos, así como cambios importantes de éstas en el tiempo.

Así pues, debemos preguntarnos si es posible hablar de una dieta mediterránea, cuando los estudios históricos han constatado una variedad de ellas. Sin embargo, y como señala Alberto Capatti (2005), a pesar de que el Mediterráneo evoca una importante mezcla de culturas y de cocinas, Ancel y Margaret Keys mostraron que esa mezcla podía ser “exportada” desde un punto de vista dietético. Con la sola y aislada composición nutricional, basta. Así, en cualquier parte del mundo pueden reproducirse platos que utilicen ingredientes parecidos. Pero ¿Por qué la “dieta mediterránea” se elige como un parámetro opuesto a la idea de *fast food*? Fischler (1994) y Hubert (1998) coinciden en el hecho de que se trata de la construcción de un modelo alimentario de base científica y de origen anglosajón. Dicho modelo estaría idealizando, a su vez, determinadas cualidades morales relacionadas con la alimentación, como puede ser la frugalidad, al mismo tiempo que mitificaría otros aspectos, como por ejemplo el de la “tradición”.

En conclusión, podemos afirmar que las consideraciones sobre el que la Dieta Mediterránea constituya una *herencia cultural (...) transmitida de generación en generación desde hace muchos siglos y que abraza a todos los pueblos de la cuenca Mediterránea*, tienen más de construcción mítica que de ciencia. Y la pregunta que cabe hacerse es ¿Por qué una “construcción

científica” debe recurrir a una “construcción mitificada” para aumentar su importancia o su valor?

CONCLUSIÓN

Como afirmaba Roland Barthes (1961) hace ya más de medio siglo, la difusión de un nuevo valor -la dietética- habría contribuido a impulsar una cierta conciencia alimentaria, así como la nutricionalización de las prácticas alimentarias. De esta manera, podríamos también afirmar que la ciencia, puesta al servicio de la salud, ha desterrado a los dioses y a los héroes culturales. Sin embargo, la dietética moderna no está ligada, como lo estuvo antaño, a valores morales de sabiduría, de ascesis o de pureza. Si en el pasado la dieta (en el sentido de restricción calórica) era un sacrificio destinado a alcanzar la salvación del alma, hoy parece constituir una “inversión”, un precio a pagar para conseguir la salud, por la conservación del cuerpo, por la delgadez, la longevidad...

Tras una era milenaria de puritanismo, “redescubrimos” hoy el cuerpo bajo el signo de la liberación física y sexual. Su omnipresencia en la publicidad o la moda, en la cultura de masas (el culto dietético, terapéutico, higiénico, la obsesión con la longevidad, la juventud, la elegancia, los cuidados, los regímenes, pero también con la virilidad, la feminidad..., y todos los sacrificios que se le ofrecen y el mito del placer que lo envuelve), prueba que, como decía Baudrillard (1974), hoy es el cuerpo, y no el alma, aquello que se ha convertido en objeto de salvación.

No cabe duda de que la salud es, hoy en día, una importante motivación en relación con las decisiones de producción y de consumo alimentario. Se ha convertido en un valor cultural de primer orden. Es, además, una importante caja de resonancia de la sociedad moderna, en la que confluyen intereses y factores no sólo médicos, sino también sociales y culturales, políticos, económicos, etc. Desde finales del siglo XX, se ha demostrado a través de diversas y numerosas investigaciones que la dieta es uno de los factores que influyen significativamente en el riesgo y en la severidad de numerosas enfermedades. Se insiste en el impacto positivo de determinados nutrientes sobre la salud y el bienestar general de las personas. El extraordinario e inédito desarrollo de la bioquímica desde comienzos del siglo XX es, posiblemente, la principal causa de que los alimentos se hayan estudiado primordialmente desde la perspectiva de la nutrición. Aquellos alimentos considerados como beneficiosos para la salud, adquieren nuevas dimensiones. En función de muchos de estos estudios, basados en las correlaciones probabilísticas entre

salud y alimentación, proliferan tanto las recomendaciones dietéticas como buena parte de los nuevos “mitos” alimentarios que proliferan hoy en día y que, según dicen, en nombre de la ciencia, deberían ser combatidos.

Referencias

- Aubaile-Sallenave, Françoise (2005), “Dialéctica entre unidad y diversidad del sistema agroalimentario de los países mediterráneos”, in Contreras, Riera y Medina (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo, pp. 24-40.
- Barthes, Roland (1961), “Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine”, *Annales*, 16, pp. 977-986.
- Baudrillard, Jean (1974), *La sociedad de consumo*. Barcelona: Plaza y Janés.
- Bradbury, Ray (1953) 1958, *Fahrenheit 451*. Buenos Aires, Porrúa Editores.
- Braudel, Fernand (1949), *La Méditerranée et le Monde Méditerranéen à l'Epoque de Philippe II*, París: Armand Colin.
- Capatti, Alberto (1989), *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris: Albin Michel.
- (2005), “Identidad culinaria y transposición de modelos alimentarios en el área mediterránea”, in Contreras, Riera y Medina (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo, pp. 174-181.
- Contreras, Jesús (2013), “Dieta mediterrânica: da necessidade como virtude à virtude como necessidade”, *O futuro da Alimentação: Ambiente, Saúde e Economia*, Fundação Calouste Gulbenkian, pp. 212-229.
- (2022), *¿Seguiremos siendo lo que comemos?*, Barcelona: Icaria.
- (2024), “From the Food Myths of the Past to the Food Myths of the Present », *Signata* 15: <http://journals.openedition.org/signata/5059>; DOI: <https://doi.org/10.4000/127ws>
- Contreras, Jesús; Riera, Antoni y Medina, F. Xavier (eds.) (2005), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona, Instituto Europeo del Mediterráneo.
- Departament de Salut de la Generalitat De Catalunya (2005), *Guía de salut per a joves*, Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- Dick, Philip K. (1968) 2001, *Blade Runner*. Barcelona: Planeta.
- Evenson, Robert E. y Gollina, Douglas (2003), “Assessing the Impact of the Green Revolution, 1960 to 2000”, *Science*, 300(5620), pp. 758-762.
- Fischler, Claude (1994), “Magie, charmes et aliments”, *Autrement. Série mutations*, pp. 10-19.
- (1995). *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona: Anagrama.
- (1996), “El modelo alimentario mediterráneo: mito y/o realidad”, en Medina, F. Xavier (ed.) *La alimentación mediterránea*, Barcelona: Icaria, pp. 361-376.

- Frazer, James George (1980), *La rama dorada. Magia y religión*, México: Fondo de Cultura Económica.
- González Turmo, Isabel (1995), *Comida de rico, comida de pobre. Los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (siglo XX)*, Sevilla: Universidad de Sevilla.
- (2005), “Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas”, in Contreras, J. Riera, A. y Medina, F. X. (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo, pp. 44-64.
- Goody, Jack (1984), *Cuisines, cuisine et classes*, Paris: Centre George Pompidou.
- Hubert, Annie (1998), “Autour d’un concept: l’alimentation méditerranéenne”, *Techniques and Culture*, 31-32, pp. 153-160.
- Jégou, François (1991), “Nourritures artificielles. Le rôle du design dans l’avenir de l’industrie alimentaire”, en *Programme Aliment demain*, Paris: Ministerio de Agricultura, DGAL-Dâlt.
- Lambert, Jean Louis (1997), *Les habitudes alimentaires et leurs changements*, Mimeo.
- Martínez Álvarez, Jesús Román (2003), “La evolución de los hábitos alimentarios en España: las nuevas tendencias, los nuevos alimentos y su relación con la salud”, en *Nuevos Alimentos para nuevas necesidades*, Madrid: Instituto de Salud Pública.
- Montanari, Massimo (2005), “Continuidad y rupturas, incorporaciones, diversificaciones en la época medieval y la era moderna», en Contreras, J.; Riera, A. y Medina, F. X. (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo, pp. 122-130.
- Peset y Vidal, Juan Bautista (1878), *Topografía médica de Valencia y su zona, o apuntes para una medicina práctica valenciana*, Madrid: Real Academia de Ciencias Médicas.
- Pitte, Jean Robert (2005), “Las transformaciones de la agricultura, del paisaje y de la alimentación del Mediterráneo: del Renacimiento a la Actualidad”, en Contreras, J.; Riera, A. y Medina, F. X. (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo, pp. 182-187.
- Poulain, Jean-Pierre (2005), “De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos: una herencia plural que hay que estudiar de cara a encontrar una denominación para el futuro”, en Contreras, J.; Riera, A. y Medina, F. X. (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona: Iemed, pp. 198-220.
- Reguant-Aleix, Joan & Sensat, Francisco (2012), “The Mediterranean Diet, intangible cultural heritage of Humanity”, in *Mediterrea2012. The Mediterranean Diet for sustainable regional development*, Paris: CIHEAM–SciencesPo Les Presses, pp. 465-484.
- Riera, Antoni (1996), “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Occidental en la Baja Edad Media”, *Acta Histórica et Archeologica Medievalia*, 16-17, pp. 181-205.

- Serra Majem, Lluís (2005), “La investigació epidemiològica en la Dieta Mediterrània: Avances y retrocessos”, in en Contreras, J.; Riera, A. y Medina, F. X. (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona: Imed, pp. 232-245.
- Spencer, Baldwin & Gillen, Francis James (1904), *The northern tribes of Central Australia*, London: Macmillan and Company.
- Stano, Simona (2022), “Il mito tra verità e post-verità”, *Rivista Italiana di Filosofia del Linguaggio*, 2002(SFL2021), pp. 204-213.
- Stuart, Tristram (2011), *Despilfarro: el escándalo global de la comida*, Madrid: Alianza Editorial.
- Tolkien, John R.R. (1954) 1977, *El Señor de los anillos. La comunidad del anillo*. Barcelona, Minotauro.
- Urteaga, Lluís (1980), *El higienismo en España durante el siglo XIX y el paradigma de las topografías médicas*, Barcelona: Universitat de Barcelona (BA thesis).
- Valderrama, Ricardo & Escalante, Carmen (2008), El mito del origen de la papa, en *Tania Blogia*, 12 de septiembre de 2008. <https://tania.blogia.com/2008/091202-el-mito-de-origen-de-la-papa.php>.
- Wardle, Christopher (1987), *Changing food habits in the United Kingdom*, London: Earth Resources Research Ltd.



**DISONANCIAS ÉTICAS Y COGNITIVAS DEL NUTRICIONISTA.
EL RETO DEL VEGANISMO EN NIÑOS Y ADOLESCENTES**

**ETHICAL AND COGNITIVE DISSONANCES OF THE NUTRITIONIST:
THE CHALLENGE OF VEGANISM IN CHILDREN AND ADOLESCENTS**

**DISSONÂNCIAS ÉTICAS E COGNITIVAS DO NUTRICIONISTA.
O DESAFIO DO VEGANISMO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES**

FORNONS FONTDEVILA, D.
Universitat Oberta de Catalunya (UOC),
Barcelona, Espanya
dfornons@uoc.edu
Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-2366-8585>

Recibido: 03/03/2025

Aceptado: 30/05/2025

RESUMEN

El debate sobre veganismo en niños y adolescentes ha generado y genera un debate en el cual se discute el derecho a la elección de una dieta vegana por parte de niños y adolescentes. En frente está la disciplina médica y los nutricionistas con un posible posicionamiento ante tal elección. Analizando en tanto factores nutricionales, junto a evidencias científicas, sociales y culturales, se pretende en este artículo discernir y discutir sobre el posicionamiento de los profesionales de la nutrición ante la posible disonancia cognitiva nutricional, en la cual estos profesionales se encuentran implicados: la confrontación entre lo políticamente correcto o lo académica-

mente y científicamente correcto. Todo ello en manos de unos profesionales, los cuales se suponen que resolverán la posible confrontación desde una ética libre y personal.

Palabras clave: Veganismo niños y adolescentes, ética, nutricionista, antropología alimentación.

ABSTRACT

The debate on veganism in children and adolescents has generated and continues to generate a debate in which the right to choose a vegan diet by children and adolescents themselves is discussed. In front of this is the medical discipline and nutritionists with a possible positioning regarding such a choice. Analyzing nutritional factors, together with scientific, social and cultural evidence, this article aims to discern and discuss the positioning of nutrition professionals regarding the dilemma, the possible nutritional cognitive dissonance, in which these professionals are involved: the confrontation between what is politically correct or what is academically and scientifically correct. All of this in the hands of professionals, who are supposed to resolve the possible confrontation from a free and personal ethic.

Keywords: Veganism for children and adolescents, nutrition, ethics, anthropology of food.

INTRODUCCIÓN

En 1944 Donald Watson, en Inglaterra utilizó y fijó el término veganismo, refiriendo el veganismo a un estilo de vida, a una filosofía y una forma de ver el mundo, en el cual el sufrimiento animal centra sus creencias y disposiciones. En su definición incluyó también el sufrimiento animal causado por los seres humanos. Las implicaciones ético-morales son importantes, dado que los seres humanos, y nuestros ancestros en el proceso de hominización y humanización, nos hemos alimentado, hemos consumido animales y productos derivados de los mismos en nuestra alimentación y nutrición como miembros de una cadena alimenticia establecida, una más de nuestro planeta. Cabe decir que el veganismo, por su parte, no es tan solo un producto histórico de la modernidad o de la posmodernidad. Antiguas tradiciones y religiones como el budismo con una antigüedad de 2500 años, han sido y son veganas (por citar un ejemplo) aunque no son un universal antropológico. Es decir, aunque la casuística del antiguo Egipto, de la antigua Grecia e incluso de las primeras comunidades cristianas indica que realizaban ciertas y parciales prácticas veganas, no era para todas las comunidades y tampoco tenía el mismo significado que se le da al actual veganismo. Así, establecemos en este artículo el veganismo como una filosofía moderna, una construcción contemporánea occidental.

En las sociedades occidentales actuales, tras el veganismo encontramos valores como el respeto hacia el mundo animal, al cual pertenecemos los seres humanos dentro de la clasificación de los reinos biológicos establecidos por la ciencia. Otros valores como los medioambientales y la salud humana entran en juego junto al primer gran valor ya expuesto. El ejercicio de estos valores, del veganismo en sí por parte de seres humanos adultos, al tratarse de una libre elección no tiene porqué plantear ningún tipo de dilema ético-moral, más allá de una mirada posiblemente crítica desde disciplinas como la nutrición y la medicina, analizadas estas desde el rasero de la salud como valor universal y propio de nuestra especie.

Otra cuestión a tener en cuenta es si discernimos sobre el veganismo en niños y adolescentes: ¿son objeto de una elección o sujetos de la elección? ¿El uso y consumo de una dieta vegana con todas sus implicaciones biopsicosociales y culturales por parte de niños y adolescentes, quién la determina? La respuesta en la mayoría de los casos son los padres, los progenitores. Pero la elección de este tipo de dieta comporta consecuencias tanto en el desarrollo físico e intelectual sobre estos niños y adolescentes. Hay que añadir además la pregunta de si los progenitores deben asumir éticamente estas

consecuencias (no entendidas como algo negativo, pero sí diferentes en el caso del desarrollo físico e intelectual humano) en la elección para sus hijos de una dieta vegana. E incluso más allá, los agentes de salud humanos, la medicina, la nutrición, los responsables políticos de la sociedad son, de forma quizá no tan directas, corresponsables éticos de la elección de los padres.

Ante lo anteriormente expuesto, llega el momento de hablar del foco del debate que se propone. El foco son las ciencias médicas en general y la ciencia de la nutrición en particular. Este también es el momento en el que el título del artículo orienta hacia donde se plantea del debate, entre lo académico y científico versus lo ético y sociocultural. En definitiva, en dónde y desde dónde pueden o deben situarse los profesionales de la nutrición.

Las disonancias cognitivas de los profesionales de la salud, refieren, como en anteriores ocasiones hemos referido en otros estudios¹, al malestar y alienación que la persona vive y experimenta ante dos ideas, creencias y actitudes en sí contradictorias en los cuales se encuentra inmerso, produciéndole un estado de contradicción, y en ocasiones de sufrimiento personal. Remarcando la idea originaria de Leon Festinger (1957) y en aras de la futura discusión en este artículo, la fuerza del término de Festinger se destaca en la consecuencia de la disonancia cognitiva, en aquel intento del ser humano de restaurar su coherencia interna, de superar un dilema ético personal y en muchas ocasiones privado, que le afecta profesionalmente y éticamente.

NUTRICIÓN VEGANA ESTUDIADA POR LA CIENCIA NUTRICIONAL Y MÉDICA, EN EL CASO DEL VEGANISMO EN NIÑOS Y ADOLESCENTES

Sin intención de alargar este aspecto y con la voluntad de mostrar de forma resumida y concisa lo que perspectivas científicas biólogos y nutricionistas manifiestan ante el caso expuesto, primeramente, cabe destacar que en principio una dieta vegana puede ser válida, como elección y como compatibilidad con la vida y la existencia humana para todas las edades. Tomando como referencia el artículo *Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets* (Melina, V. et al., 2016) las dietas veganas pueden, según la Academia

¹ Nos referimos a la tesis doctoral *El drogodependiente empresonat a la presó Model de Barcelona*, y al libro *Prisión y drogas; doble condena*; en el cual la disonancia cognitiva definida por Leo Festinger es aplicada bajo el prisma de la contradicción a la cual se ven sometidos los presos drogodependientes considerados por el sistema como enfermos, como pacientes de una adicción a sustancias denominadas drogas, con su situación punitiva, presos en la prisión Modelo de Barcelona en la cual cumplen condena. En el fondo y como resultado: una doble estigmatización.

de Nutrición y Dietética ser saludables (establecen criterios propios de la academia definiendo lo que es saludable o no). Tienen que estar planificadas estrictamente por profesionales de la nutrición, ser nutricionalmente adecuadas a los estándares establecidos (proporciones grasas lípidos, prótidos y demás nutrientes) y pueden ofrecer grandes beneficios para la salud. Pueden y sobre todo (destaco aquí este aspecto fundamental en mi exposición) ser útiles en la prevención y tratamiento de diversas patologías y enfermedades. Se destaca como premisa fundamental un siempre y cuando se utilicen suplementos específicos para suplir posibles deficiencias, el caso más estudiado de vitamina B12, aunque hay otros nutrientes. En definitiva, la dieta vegana refiere y compara su salubridad con dietas sanas tradicionales o estándares, se deja estudiar desde ópticas científicas.

La dieta vegana es cardioprotectora, también protege previene y se ha demostrado su importancia en una disminución estadística en cáncer, obesidad, diabetes tipo dos y otras patologías. Además, indican que las proteínas de origen vegetal pueden prácticamente substituir las proteínas de origen animal, aunque no del todo, siempre y cuando se completan con los aminoácidos esenciales, normalmente de origen natural o en preparados y suplementos. Otras dos recomendaciones de la práctica vegana es su mayor sostenibilidad ambiental y que es posible una dieta vegana en todas las etapas de la vida, incluida el periodo de la lactancia, aunque normalmente a no ser por necesidad o por patología, nunca se considera una primera elección, como también en las dietas de niños y adolescentes, no se consideran una primera elección de dieta. En definitiva, una dieta vegana con el suplemento adecuado de aquellos nutrientes y elementos necesarios para un ser omnívoro como los humanos es posible y factible.

Si entramos en la casuística de si la dieta vegana puede limitar el crecimiento en niños y adolescentes, focalicemos aquí primeramente el crecimiento físico, existen evidencias que lo corroboran. Los académicos especifican en caso de que no haya suplemento de vitamina B12, de calcio, de hierro, de vitamina D, el crecimiento puede limitarse. En definitiva, limitación en un atraso temporal en el crecimiento, en la talla final y el peso final de niños y adolescentes. Los estudios sí que detectan, como en el que nos estamos refiriendo de la Academia de Nutrición y Dietética una diferencia, refiriendo que no hay una gran diferencia de altura entre niños que hayan sido criados con dietas estándares o veganas. A destacar que a parte que nadie refiere ni cuantifica lo que evidencian, tampoco hablan de sus posibles consecuencias en la edad adulta o si es una consecuencia sabida y valorada por los padres o progenitores cuando escogen una dieta vegana para sus hijos.

Abordemos a continuación las posibles implicaciones del veganismo en aspectos físicos, como el desarrollo de capacidades cognitivas, la relación con el rendimiento escolar y las posibles repercusiones en el futuro académico de los niños y adolescentes. En esta cuestión, existe una preocupación en la comunidad científica, referida principalmente a las consecuencias de la falta de determinados nutrientes y elementos fundamentales en el desarrollo cerebral y cognitivo. El déficit de vitamina B12 (una vez más) está ampliamente relacionado y demostrado con una disminución de la capacidad de atención y de rendimiento escolar (Obeid et al., 2015). Es decir la dieta vegana no complementada con aportes de vitamina B12 representa una limitación del desarrollo intelectual y cognitivo de los niños y adolescentes veganos, y es un motivo por el cual muchos pediatras y nutricionistas infantiles desaconsejan la dieta vegana.

Se descubrió la relación de la ausencia o disminución de hierro en la nutrición humana con problemas de aprendizaje, fatiga de los niños y adolescentes, y una menor concentración y rendimiento académico (Lozoff, B. Et al., 2006). El problema en este caso es que el suministro de hierro a la dieta vegana y otros tipos de dietas nunca es efectivo como su aporte en alimentos de procedencia animal. Es decir, no procedente de la proteína animal sino con suplementos farmacéuticos; no se absorbe en la misma cantidad y eficiencia como se adquiere en las dietas no veganas. Con la misma casuística, los ácidos grasos omega-3, en especial el DHA, son imprescindibles en la maduración cerebral y la función cognitiva. La necesidad nutricional en las dietas veganas de ácidos grasos se satisface con el consumo de preparados de microalgas, pero la absorción y la óptima substitución de estos nutrientes no es efectiva al cien por cien, como en el caso del hierro. En este caso la falta de estos nutrientes implica una afectación en la memorización y retención en los aprendizajes de los niños y adolescentes (Gómez-Pinilla, F. 2008).

En definitiva, aunque la dieta vegana puede suplir ciertos nutrientes fundamentales no tan solo en el desarrollo humano, sino en el mantenimiento correcto de las funciones físicas, es en las capacidades cognitivas y de aprendizaje las destacamos como punto importante en el debate posterior del artículo ya que no sucede igual. ...donde ponemos el foco en el debate posterior del artículo, ya que en este ámbito los efectos podrían no ser los mismos que en el desarrollo humano en general. Las proteínas de cadena larga, de procedencia animal, pueden ser suplidas por proteínas vegetales, pero esta substitución, como hemos mencionado con otros nutrientes, no sule totalmente estas funciones. El homo sapiens ha consumido proteína animal, incluso desde millones de años desde sus ancestros hecho determinante en el desarrollo de nuestras capacidades cognitivas como especie y como civilizaciones.

EL CASO DEL VEGANISMO EN NIÑOS Y ADOLESCENTES; ANÁLISIS DESDE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Podemos entender el veganismo como una práctica cultural. Obviamente la alimentación es mucho más que nutrirse y alimentarse, es un acto social total. Es todo un universo cultural cargado de significantes y significados, cargado de humanidad. Como Lévi-Strauss indicó, la alimentación es una forma de lenguaje que estructura y representa los valores de una sociedad (Lévi-Strauss, C. 1964) (o parte de ella). La práctica alternativa del veganismo, su particularidad y diferenciación de la sociedad mayoritaria y de las prácticas culturales también mayoritarias es un sistema de signos que muestran a la sociedad generalista una identidad cultural que distingue y diferencia al practicante del veganismo del resto de la sociedad.

Mary Douglas (1966) especifica que la comida sirve para formar y mantener una frontera cultural. Así podemos entender el veganismo como una práctica de resistencia cultural frente a la cultura mayoritaria y estándar establecida. Incluso puede ser el eje central de una identidad particular enfrentada a la identidad colectiva, la primera basada en valores como el respeto a la naturaleza y a la vida animal. Una suerte de lucha de contra una moralidad y ética establecida que niños y adolescentes, pero sobre todo sus padres y progenitores establecen contra el sistema social dominante, tanto en valores de esta sociedad actual como en morales y éticas mantenidas en el tiempo histórico de esa sociedad a la cual se enfrentan. Es la vindicación de una ética y moral propia ante convenciones sociales establecidas y ancladas en el funcionamiento de la sociedad mayoritaria. Aunque también basan su suposición en un no respeto a la naturaleza y la vida animal por parte de la identidad colectiva.

Incluso Judith Butler, va más allá de la frontera cultural de Mary Douglas, estableciendo que su teoría de la performatividad (Butler, J. 1990) (que ha adquirido relevancia en los análisis sociales actuales) es aplicable al veganismo, entendiendo que es una performatividad cultural que muestra una diferente visión del mundo por parte del practicante vegano. Mucho más que una vindicación identitaria, una muestra de resistencia cultural, una propuesta de cambio de las estructuras de poder, en definitiva, es el veganismo una suerte de performatividad política. De hecho resuena las propuestas de Michael Foucault (1976) y sus ideas de biopolítica, que, aplicadas al veganismo, confrontan una realidad mayoritaria no vegana, sometida al control y disciplina del cuerpo a través de la alimentación, mientras que el veganismo como movimiento de resistencia a este control biopolítico se confronta sin

importar una posible no integración e incluso estigmatización en el grupo mayoritario, eso sí desde la voluntad propia del vegano. Aquí, quizás para otros debates, esta oposición posmoderna a un poder estructuralizante, recibe una respuesta de un poder (o contrapoder, pero poder) estructuralizante. Destaco este punto, esta visión por entender que va a ser fundamental en la discusión final y por proponer que es aplicable en este caso a la figura del estado y ciertas orientaciones políticas que doctrinan al colectivo de nutricionistas, al colectivo sanitario.

En definitiva, y pendiente a debatir, es la antropología la disciplina que dentro del posmodernismo ha propuesto la tesis del relativismo cultural. Un relativismo cultural con sus pros y contras, pero que en demasiadas ocasiones ha dado la espalda a otras ciencias y disciplinas, con sus valores y propuestas fundamentadas en un método científico puesto en duda y “sospechado” por el relativismo cultural. Sin menoscabar la importancia histórica y académica del relativismo cultural frente a limitantes estructurales como han sido, y aún es, el etnocentrismo en sus diversas y variadas expresiones como Clifford Geert indicó. Más allá del entendimiento de la diversidad hay que valorar los límites del relativismo cultural. Límites que van desde una dogmatización que sustituye a otra dogmatización (aplicado en términos de alimentación y nutrición) hasta una tolerancia excesiva de prácticas culturales (alimenticias) que puedan significar un perjuicio para las personas.

TENSIÓN ENTRE CIENCIA Y CULTURA: NUTRICIÓN, AUTONOMÍA Y RESPONSABILIDAD

Puede considerarse como un atrevimiento empezar el debate del posicionamiento del nutricionista entre ciencia y cultura con otro debate anterior al que siempre refiere la antropología, la dualidad entre los conceptos naturaleza y cultura. Esta confrontación terminológica implica el resultado de una argumentación que directamente afecta a la concepción de la alimentación en general y en particular con la alimentación vegana en niños y adolescentes. Desde una óptica naturalista los seres humanos tenemos unas necesidades biológicas que son universales las cuales nos indican lo que es nutricionalmente óptimo para nuestra especie. Evidentemente hay una base biológica, natural, que va más allá de las construcciones sociales y culturales, son una suerte “natural” y universal para los *homo sapiens* como parte de la misma naturaleza. El ser humano es omnívoro, consumidor de proteína animal.

No obstante, desde una óptica culturalista, y criterio que comparto completamente, la alimentación no es tan sólo un acto biológico, natural, sino

mucho más, algo cargado de simbolismo, de identidad, de tradición de un sinfín de cosas exclusivamente humanas, como humana es la cultura. Además, como Claude Lévi-Strauss nos enseñó las preferencias alimentarias se construyen simbólicamente, incluidas las que creemos naturales. Una contradicción de inicio a la hora de debatir la disonancia cognitiva del nutricionista frente el veganismo infantil.

Así pues, el dualismo naturaleza versus cultura queda en que ninguno de los términos excluye y anula al otro, son partes de un todo que sería la alimentación humana.

La segunda “confrontación” vendría dada por otra oposición terminológica entre conocimiento científico y valores culturales. Como en la anterior de naturaleza y cultura, pero con las distinciones que tanto la ciencia es una producción humana y la cultura también. El relativismo cultural podría discutir la anterior afirmación o menoscabarla, pero la ciencia y el método científico son cultura humana. La alimentación es una ciencia basada en la evidencia y en el método científico junto con las otras ciencias médicas que pueden y deben participar en este debate. Pero al mismo tiempo la alimentación, y aquí entra la aportación de la antropología (también sociología y psicología) es una construcción social en la cual tradición, creencias, morales, éticas, ideologías, entran en juego y son partes constitutivas. Y el conflicto viene dado cuando los padres o progenitores quieren para sus hijos una práctica alimentaria vegana en vez de la práctica alimentaria recomendada por médicos y nutricionistas generándose así el dilema que estamos dilucidando.

Desde la perspectiva de la autonomía, la bioética (Beauchamp, T. L., & Childress, J. F. 2001) se enfrenta a la siguiente cuestión: los seres humanos tienen derecho a la elección, incluido el caso de los padres que deciden sobre sus hijos en la nutrición y alimentación. Pero a nivel bioético esto plantea otra contradicción: el principio de beneficencia y no maleficencia², este principio que indica que los profesionales médicos y nutricionales deben garantizar el bienestar de los menores. Y esta garantía está sujeta a un espacio y a un tiempo. Este espacio sería el momento histórico cultural que implica unos avances médicos y tecnológicos, un conocimiento de nuestra cultura y civilización, evidentemente ligada al conocimiento científico actual y a un tiempo,

² Según Beauchamp, y Childress, el principio de beneficencia establece que los profesionales de la salud deben hacer el bien a sus pacientes como primer principio, y el no maleficencia como principio deriva del juramento clásico hipocrático *primum non nocere* (primero no hacer daño) Hay que evitar todo posible daño innecesario de los pacientes.

el tiempo de vida del niño y adolescente, que a posteriori será un adulto. El tiempo refiere a que una acción nutricional y alimentaria tiene una repercusión temporal, más allá del tiempo de los padres o progenitores, y unas consecuencias que afectaran tanto al momento como con posterioridad a los niños y adolescentes.

En este debate sobre lo anteriormente dicho, puede rebatirse desde el concepto de biopoder de Foucault, vigente en nuestra época y tiempo histórico. Este concepto está defendido y ampliado por la filosofía; actúa con sus implicaciones políticas e ideológicas. Este biopoder y biopolítica no solamente es tecnología, ciencia, es algo más, es una regulación social impuesta, una imposición que atañe a los padres. En este tipo de razonamiento, y aquí empiezo a valorar, la utilización de la filosofía (o mejor dicho de una ideología) equipara la regulación planteada por un poder estatal criticándola y obvia, curiosamente, la posible imposición de los padres ante sus hijos de una alimentación, la cual, según la ciencia y su método, pueden ser perjudiciales para sus hijos. Una vez más, se puede afirmar, que el relativismo cultural duda e invalida la ciencia como fuente de conocimiento certero y universal, analizando, particularizando y atomizando, situaciones parejas desde diferentes perspectivas según la situación o análisis propio del biopoder.

Por ideología entendemos aquellas creencias, valores e ideas que un ser humano o una sociedad utilizan para explicar la realidad, para explicar el mundo. Pueden ser utilizadas, o dicho de forma más suave, instrumentos que mantienen el poder, el orden social, pero también pueden revertir el poder o transformarlo. Pero, y otra vez se plantea, creencias, valores e ideas no son certezas, no son un universal humano. Se entiende que la ideología vegana crea que los derechos de los animales son totalmente equiparables al de los humanos. Se entiende también las necesidades ecológicas de nuestro planeta. Pero lo que no se entiende que se imponga esta ideología, esta visión moral, totalmente comprensible y válida, sin tener en cuenta las repercusiones físicas, cognitivas y sociales (a posterior y motivadas por un desarrollo alterado) en niños y adolescentes.

La responsabilidad del nutricionista, el sujeto de la disonancia cognitiva que se está planteando, no debería limitarse únicamente en informar, sino que, a través de una ética profesional compartida por el colectivo, poder al menos discutir en igualdad de posiciones e imposiciones a un sistema cultural, a una ideología o valores culturales que priorizan la autodeterminación cultural sobre la evidencia científica. Seguramente, será aconsejable y necesario más diálogo entre la antropología y la medicina que discierna entre la

autonomía y la responsabilidad, las elecciones de los progenitores y la responsabilidad de los nutricionistas.

CONCLUSIONES, PROPUESTAS Y RETOS INTERDISCIPLINARIOS

En este artículo se ha expuesto cómo la ideología vegana, ese conjunto de valores, creencias e ideas que equiparan los derechos de los animales a los de los seres humanos, que a su vez inciden en la necesidad de cuidar nuestro planeta, no necesariamente tiene que ser una verdad universal, ya que en la diversidad humana existen otras verdades, otros enfoques para las mismas cuestiones que plantea el veganismo. Cuando hablamos de ciencia, desde su perspectiva más integradora de las diversas realidades culturales que hay en nuestro planeta, sí que una dieta vegana puede facilitar todos los nutrientes esenciales para el desarrollo de la vida humana, aunque como hemos mostrado, si fijamos el foco en las capacidades cognitivas y de desarrollo en niñas, niños y adolescentes estas capacidades merecen un toque de atención ya que científicamente queda en entredicho una igual efectividad de la dieta vegana con dietas más tradicionales con aporte proteico animal.

Es muy complicado para el nutricionista, siempre entre dos mundos, el científico, la evidencia científica y el cultural, con sus valores y creencias ser solamente un mero informador. El nutricionista, proponemos, que debe tener la libertad de ser un inductor, un facilitador de un diálogo ético con las personas cuidadoras de personas menores de edad. Para ello la colaboración interdisciplinar con otras disciplinas especializadas en la alimentación sobre todo en sus aspectos sociales y culturales como son la antropología, la sociología y la psicología, deviene esencial en el debate que planteamos en aras de ayudar a las personas cuidadoras a atender el bienestar de la actual y las futuras generaciones de personas menores de edad.

Por esto proponemos la creación de proyectos multidisciplinarios, o transdisciplinarios, entre antropología y nutrición clínica en los cuales se pueda desde la comparación estudiar patrones físicos de desarrollo físico, cognitivo y como no con especial relevancia, sociales y culturales en contextos veganos y en contextos de dietas omnívoras clásicas.

También, aunque ya existen, pero darles más amplitudes, visiones y reformulaciones, sobre marcos normativos y protocolos éticos en las prácticas nutricionales y educativas de las diversas realidades sociales y culturales, con el fin de garantizar los derechos de la infancia y adolescencia, sin imponer a ser posible ningún tipo de visión moral y ética particular únicas.

Quizás la disonancia cognitiva que el nutricionista tiene sobre el veganismo en niños y adolescentes deba ser resuelta planteando una nueva disonancia cognitiva, en este caso la de los progenitores y padres frente la elección de una dieta vegana para sus hijos. De una manera directa y abierta, se reconoce el derecho, y el respeto del derecho de los padres y progenitores de educar a sus hijos con sus creencias e ideologías, aunque “no todo vale”. Finalmente, no debemos obviar la responsabilidad de la disciplina médica y nutricional, como de las personas que ejercen esta profesión en proteger a los niños y adolescentes de los posibles efectos negativos de una dieta vegana. En definitiva, un respeto, y consideración a la disciplina de la alimentación y nutrición humana, un respeto a la ciencia.

Referencias

- Fornons, D. (2007) *Prisión y drogas; doble condena*; Ed. De París.
- Festinger, L. (1957). *A Theory of Cognitive Dissonance*. Stanford University Press.
- Melina, V., Davis, B., & Levin, S. M. (2016). Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 116(12), 1970-1980. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2016.09.025>
- Obeid, R., Kien, C., & Bühner, C. (2015). Nutritional considerations and risks of a vegan diet. *Nutrients*, 7(9), 7769-7776. <https://doi.org/10.3390/nu7097769>
- Lozoff, B., Jimenez, E., & Smith, J. B. (2006). Double burden of iron deficiency in infancy and low socioeconomic status. *The Journal of Nutrition*, 136(10), 2523-2528.
- Melina, V., Davis, B., & Levin, S. M. (2016). Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 116(12), 1970-1980. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2016.09.025>
- Gómez-Pinilla, F. (2008). Brain foods: the effects of nutrients on brain function. *Nature Reviews Neuroscience*, 9(7), 568-578.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Le Cru et le Cuit (The Raw and the Cooked)*. Plon.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge.
- Butler, J. (1990). *Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity*. Routledge.
- Foucault, M. (1976). *Historia de la sexualidad I: La voluntad de saber*. Siglo XXI.
- Beauchamp, T. L., & Childress, J. F. (2001). *Principles of biomedical ethics* (5th ed.). Oxford University Press.
- T. L. BEAUCHAMP y J. F. CHILDRESS: *Principles of Biomedical Ethics*. Fourth Edition, Oxford University Press, Nueva York/Oxford 1994 (trad. cast. *Principios de ética biomédica*. Masson, Barcelona 1999).



**¿POR QUÉ COMEN NUESTROS MUERTOS?
MESA DE DIFUNTOS EN LA COSTA DE ECUADOR**

**WHY DO OUR DEAD EAT?
ALTAR OF THE DEAD ON THE COAST OF ECUADOR**

**POR QUE OS NOSSOS MORTOS COMEM?
MESA DOS DEFUNTOS NA COSTA DO EQUADOR**

ÁLVAREZ LITBEN, S.

Universitat Autònoma de Barcelona

Silvia.alvarez@uab.cat

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9092-1764>

Recibido: 25/03/2025

Aceptado: 15/05/2025

RESUMEN

La celebración de difuntos durante los días 1 y 2 de noviembre es un ritual panamericano que se practica especialmente en las comunidades nativas. En la costa de Ecuador cada año a través de la comida se convoca a las almas a que regresen para compartirla con la familia que las recuerda. Las almas invocadas, infantes y adultas, son invitadas a disfrutar una gran cantidad de alimentos que se les preparan expresamente. Este ritual transcurre en numerosas comunas ubicadas en las provincias de Guayas, Santa Elena y Manabí. A través de un prolongado trabajo de campo en la región, a lo largo de varias décadas, hemos recuperado información y testimonios que nos permiten comparar cambios y continuidades en la preparación de las

comidas y productos que se ofrecen. No solo disfrutaban las almas sino toda la familia congregada y toda la gente, adulta e infantil, que esos días visitan las casas donde se consume y comparte. Aunque numerosos impactos desde la época colonial han transformado la forma de comer, los ingredientes, y el acceso a los recursos, la vigencia del ritual cobra sentido como mecanismo de auto referencia y contraste con la cultura blanco-mestiza. La comida, más allá de su función de cuidar alimentando a las almas, promueve la cohesión social y reafirma su identidad colectiva. Las almas regresan para comer, pero también como signo de espiritualidad que reconoce la conexión entre dos estados, la vida y la muerte, para activar la memoria ancestral, y reivindicar los derechos.

Palabras clave: Comida, difuntos, Ecuador, resistencia, cohesión social.

ABSTRACT

Why do our dead come to dinner? A feast in the Ecuadorian coast.

The yearly celebration for the dead- on November 1 and 2 is a Pan-American ritual practice, especially in native communities. On the coast of Ecuador, each year, the dead are summoned by the family to return and share. The invoked souls, both children and adults, are invited to enjoy a large amount of food prepared specially for them. This ritual takes place in numerous communities located in the provinces of Guayas, Santa Elena, and Manabí. Through extensive fieldwork in the region over several decades, we have collected information and testimonies that allow us to compare changes and continuities in the preparation of the meals and products offered. Not only do the souls enjoy the food, but also the entire congregated family and all the people, adults and children, who visit the homes where the food is consumed and shared on these days. Although numerous impacts since the colonial past have transformed the way we eat, the ingredients, and access to resources, the ritual's relevance makes sense as a mechanism of self-reference and contrast with white-mestizo culture. Food, beyond its caring function of nourishing the souls of the deceased, promotes social cohesion and reaffirms collective identity. The souls return to eat, but also as a sign of spirituality that recognizes the connection between two conditions, life and death, to activate ancestral memory and reclaim ethnic rights.

Keywords: Food, deceased, Ecuador, endurance, social cohesion.

LA COMIDA ANCESTRAL EN LA COSTA ECUATORIANA

Desde hace siglos en muchas regiones de la Abya-Yala indígena, se ha incorporado el calendario litúrgico de la Iglesia católica que celebra la fiesta de Todos los Santos y los Fieles Difuntos el 1 y 2 de noviembre. Esta rápida apropiación tuvo que ver según Johansson (2003) con la tradición previa de la fiesta de “los muertos pequeños” y la de “los muertos grandes”. Hacia 1579 fray Diego de Durán menciona que los indígenas nahuas mantienen la costumbre antigua de celebrar a sus difuntos esos días, ofreciéndoles “dinero cacao cera aves y fruta semillas en cantidad y cosas de comida” (en Johansson, 2003:202). Esta asimilación de la celebración católica se extiende desde Mesoamérica hasta el norte de Argentina donde el ritual se manifiesta combinando elementos de ambas tradiciones. La ofrenda de comidas se fusiona con la inclusión de velas, cruces, plegarias, flores, imágenes religiosas y alimentos europeos (Lagarriga, 2006; Malvido, 2006; Pintado, 2006; Nielsen, 2010; Salvucci, 2016, 2012). Esto sucede también en la costa de Ecuador donde los días 1 y 2 de noviembre numerosas familias comuneras celebran el regreso de las almas de su parentela fallecida. Los linajes se congregan en la casa de alguna persona antepasada por línea materna o paterna para invocar almas ancestrales. En algunos casos se trata de infantes, menores de 12 años, y en otros parientes hasta la tercera generación de distancia social. Recuerdan sus nombres porque las personas mayores las repiten todas las veces que sea necesario hasta que las jóvenes las aprenden. No importa si han conocido o no a sus ascendientes directos lo importante es que las veteranas y veteranos de la familia lo indiquen. Estas familias que celebran el ritual viven en Comunas reconocidas desde 1937 por el Estado mediante la Ley y Régimen de Comunas que reemplazó a las “Antiguas Comunidades Indígenas” sobrevivientes del impacto colonial. Ellas se reconocen como descendientes de los antiguos Huancavilcas, aunque no usen la palabra indígena sino nativos, para decir que siempre han vivido en estas tierras por posesión ancestral y herencia colectiva (Alvarez, 1999). Esa identidad, manifiesta en declararse Comunas ancestrales Huancavilcas, es un principio de integración como sujeto colectivo, y evidencia su conciencia de pertenencia. Se trata de un grupo reconociblemente diferente de gente, que forma parte de una sociedad mayor, la ecuatoriana, pero que posee una serie de rasgos distintivos, específicos y con nombre propio. Podemos sin lugar a duda decir que se trata de un grupo étnico. Su resistencia como colectivo se manifiesta en procesos de acomodamiento al contexto mayor dominante. Los cambios de etnónimo, de Huancavilcas a Comuneros significan una “estrategia de existencia” para sobrevivir como grupo, su modo de vida particular, su cultura, y conservar su territorio como el

espacio donde ejercer sus derechos colectivos. Ese espacio geográfico adquiere identidad étnica como territorio de referencia colectiva, como medio de reproducción material, social y simbólica, y como lugar de enunciación de poder político del grupo que lo ocupa hasta nuestros días (Alvarez, 2011). Aunque su identidad asumida es ser descendientes de los “antiguos” con derechos ancestrales sobre sus territorios las instituciones del Estado, especialmente el poder judicial, le niegan su carácter étnico frente al despojo de sus tierras. Al no haber mantenido alguna lengua original, o formas particulares de vestimenta, o viviendas tradicionales, se los considera aculturados y se los registra en los censos como población mestiza (Alvarez, 2017). Pero hasta el año 1803 la población nativa de toda esta región permaneció reducida en “pueblos de indios” que conservaron un espacio territorial y cierto grado de autonomía en la reproducción de su modo de vida particular. Su organización social se estructuró en linajes patrilineales endógamos que tomaban decisiones sobre los extensos territorios colectivos. Su inserción en el mercado a partir del impacto colonial se produjo con su conversión en ganaderos (vacuno, caballar, porcino) la venta de productos locales (paja toquilla, tintes, tejidos de algodón, fibras, sal, etc.) y la adopción de la lengua española. Esto les permitió articularse y acumular un cierto capital monetario que se invirtió en adquirir tierras a la Corona española y luego al gobierno de la República, destinadas para el “Común de indios” (Alvarez, 1999; 2011). Durante los dos siglos de encierro en las Reducciones estos pueblos se reorganizaron y desarrollaron una economía para el mercado y otra de auto subsistencia, por lo que han mantenido con el grupo dominante relaciones de interdependencia pero asimétricas. Por los testimonios, crónicas y descripciones sabemos que mantenían una “alimentación sana” y una vida longeva. Desde el siglo XVI se menciona que los indígenas se alimentan principalmente con venados, pescados, maíz, yuca, camote, frejoles, habas, ajíes, maní, diversas calabazas, cuentan con numerosas aves domésticas como palomas, pavos, patos, y árboles frutales y huertos en los que cuentan con cacao. La auto subsistencia de la población indígena estaba garantizada en la medida que mantenían una relativa autonomía política de la ocupación colonial a cambio del pago de tributos para el mercado. Muchas de las Relaciones de la época hacen referencia a la imposibilidad de obtener trigo o criar “ovejas de Castilla” en la costa (Relación General de las Poblaciones del Perú, 1568-71:61, Salazar de Villasante, 1568-1571, Descripción, 1605, Requena, 1774). La forma de auto subsistencia se consigue entonces combinando la producción marítima con la del bosque seco tropical que permite el desarrollo de chacras durante los copiosos inviernos y cacería de fauna silvestre. Salvo por el venado se enfatiza que la dieta básica es de pescado, maíz y diversidad de vegetales. Desde la colonia

se introducen nuevos productos que se volverán populares como el arroz, el plátano, el café, carne vacuna, porcina y pollo. Predominan sin embargo los alimentos ancestrales que van siendo desplazados o combinados con los que ofrece el comercio. Esta condición de una alimentación fundamentalmente local se sostiene prácticamente sin cambios hasta que la población comienza a depender del comercio urbano que va penetrando en los territorios. En el Siglo XX una vez que se abren vías de comunicación después de la II Guerra Mundial, se producen fuertes cambios ecológicos por las intensas sequías y deforestación de los bosques, desapareciendo los grandes rebaños de ganado y muchos de los cultivos en los terrenos agrícolas. También ingresan a los territorios comunales múltiples productos procesados que contienen azúcares, harinas refinadas, aceites vegetales, potenciadores de sabor, etc. que pretenden desplazar la alimentación producida por la propia comunidad. La comida ha constituido un referente de identidad para la población nativa de la costa ecuatoriana por el tipo de productos propios de su región, la combinación particular con los ingredientes que van ingresando paulatinamente desde la colonia hasta nuestros días, y la forma de compartirlos. De aquí que la cocina es considerada una configuradora de identidades y memorias colectivas a través de la cual se afirman pertenencias sociales y referentes diferenciadores. “La cocina facilita ejercicios de afirmación de todo lo que somos o consideramos hace parte de nosotros”. (Unigarro Solarte, 2010:88). Por eso la alimentación debe ser entendida como un fenómeno que permea tanto los aspectos biológicos y sociológicos y contiene expresiones culturales de cada grupo que la práctica y la dota de sentido (Contreras, 2007). La región de la costa ecuatoriana, especialmente la provincia de Manabí permaneció bastante aislada por la falta de infraestructura de comunicación y caminos hasta la primera década del Siglo XXI. La inversión en obras públicas aceleró la interacción entre las mismas comunidades y con zonas fuera de la región por lo que se incrementaron los intercambios y creció la presencia de población turística con demandas propias. Como ha sucedido en otros casos (Nájera Castellanos y Alvarez Gordillo, 2010) los cambios en las prácticas alimenticias que se observan se deben principalmente a la apertura de nuevas vías de comunicación, migración a las ciudades, instalación de servicios de salud con nuevos programas de alimentación, educación, y sobre todo el desplazamiento de la agricultura de subsistencia por el despojo de tierras para el monocultivo y el turismo (Lager, 2016). A esto se ha sumado, con la globalización, la introducción de nuevos rituales como Halloween que dependen del imaginario comercial urbano. Finalmente existe la propuesta gubernamental de patrimonializar el evento de la mesa de difuntos condicionando a los actores sociales al marco de las exigencias de las políticas públicas para recibir

reconocimiento y apoyo. En lugar de respetar la intimidad del ritual en los respectivos hogares, las políticas culturales de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) como los Municipios, promueven ferias de competencia, abiertas al público sobre todo turista, como mecanismo para promover la fiesta durante ese feriado nacional. De tal manera que lo que se expone en las mesas ya no es la comida que le gustaba a ciertos difuntos sino especialmente pastelería muy adornada y llamativa y decoraciones que combinan los colores de Halloween con disfraces de los equipos competidores. La mesa de difuntos en las viviendas comunales sin embargo expone todavía la diversidad de productos y alimentos que no solo se consideran favoritos de las almas que se convocan, sino que expresan la identidad ancestral. La comida que se sirve a las almas que regresan cada año se convierte en un marcador de la ancestralidad y una frontera de alteridad. Esto se vive con emotividad ya que si no se pone la mesa los muertos “se van tristes”. El ritual de difuntos condensa de manera simbólica a través de la comida y de la reunión familiar un rasgo de espiritualidad que identifica a los descendientes con las almas de sus antepasados. Es a través de la comida, y especialmente el maíz, que se construye la relación entre los seres vivos y muertos. Este ritual ya fue abordado desde un enfoque estructural mostrando que condensa diversos significados, pero reproduce en su secuencia una lógica que permite entender que cada una de las unidades temporales significativas vuelven efectiva sus fines y propósitos. En términos generales la eficacia poderosa del ritual a lo largo del tiempo se consigue al conectar vivos y difuntos en el interior de la familia, cuando estos hacen acto de presencia en la casa del linaje (Fons y Alvarez, 2024). En este artículo planteamos que, aunque se han producido muchos cambios en los productos y comidas que se ofrecen en las mesas de difuntos, esto no ha repercutido en la estructura del ritual que sigue manteniendo su sentido de referente de identidad para los descendientes de la sociedad nativa. Un modo de representarse, distinguirse y asumirse frente a otros grupos a partir de su concepción y relación con sus ancestros. Un constructo social que nos interpela a preguntar ¿quién y para que dar de comer a las almas difuntas? Nuestra mirada se centra en el simbolismo y significado de la comida (López García, et. al., 2016) durante el acto ritual de convocar a las almas antepasadas y las almas perdidas de manera muy temprana, las “almas chiquitas”. Aunque el tipo de comidas que se ponen en la mesa, tanto para infantes como para adultos, manifiesta los cambios intensificados con la globalización, se mantiene el simbolismo y significado de los productos que no pueden faltar. En todo este proceso las mujeres son las protagonistas centrales, acompañadas en ciertos momentos por hombres de la familia. La mesa combina productos del mar, aves, cosechas de árboles, y cultivos tradicionales. Sin

embargo están excluidos del sacrificio y ofrenda los grandes animales como cerdos, vacas, chivos que ingresaron con la conquista española. Pero se incorporan bienes de consumo de los mercados (arroz, fideos, bebidas gaseosas, caramelos, etc.) que son los que más dinámica presentan por las influencias de las ciudades. Los nuevos platos de comidas han actualizado la celebración, han otorgado sentido a las generaciones más jóvenes, y mantienen abierta una puerta de comunicación con el mundo blanco-mestizo dominante. Parte del repertorio culinario actual depende del acceso a ciertos productos nativos que se echan en falta, o ciertos platos que requieren un laborioso trabajo de preparación como el dulce de maíz. Pero la mesa de difuntos mantiene su vigencia entre la población de todas las edades legitimando su ancestralidad y su arraigo en el territorio comunal como espacio de experiencia compartida y sentido de pertenencia. La información ha sido recuperada a través de trabajo de campo con observación participante durante investigaciones en diversas Comunas desde la década de los 80 hasta la actualidad. La revisión de materiales etnográficos registrados en distintos momentos en los diarios de campo nos permite hacer un análisis comparativo de las renovaciones e impactos a lo largo de varias décadas. Hemos prestado atención en este caso al papel que cumple esta comida anual como vector de cohesión social y resistencia para defender los derechos colectivos comunales. Siendo que las Comunas aún conservan la propiedad colectiva de su territorio, mantienen procesos organizativos asamblearios y tienen una relativa autonomía política, estos encuentros de culto y devoción fortalecen su tejido social y su proyecto de vida comunal. En el acto ritual se activa la memoria sobre la ancestralidad para que también las nuevas generaciones participen y asuman su identidad comunera (Fons y Álvarez, 2024).

¿QUÉ COMEN LAS “ALMAS CHIQUITAS”?

La preparación de la mesa y las distintas responsabilidades incluye a diferentes generaciones, pero son las personas mayores las que dirigen el ritual y las jóvenes las que ejecutan las actividades. La organización se desarrolla a lo largo de varios días e intervienen los que viven en las Comunas y los migrantes de las ciudades, e incluso del extranjero, que regresan especialmente para esas fechas. Se planifica con tiempo y se preparan las aves que se van a sacrificar, la lista de ingredientes que se van a usar para elaborar las diversas comidas, y los productos especiales para ciertos platos como el tradicional dulce de maíz. Se requiere la colaboración de un gran número de participantes para alcanzar el objetivo de ofrecer durante dos días

comida abundante para las almas y para toda la parentela que llega o los visitantes que pasan.

“Nos unimos aquí y esta es nuestra casa grande, aquí es la casa familiar porque esta es la casa de mi abuela y todos venimos aquí, por ejemplo yo no vivo aquí pero por esta ocasión estoy aquí, mis cuñadas cuando vienen de visita no vienen aquí, pero para esta ocasión todos venimos aquí, mi tía la que vive allá por el centro del pueblo así mismo, todos vienen aquí, entonces que es una congregación una unión de la familia para estas fechas aquí, por ejemplo para las fiestas del pueblo también venimos, pero no venimos aquí, ahí cada uno va a su casa, pero para estas fechas todos nos juntamos aquí.” (Gisella G.T. 30 años)

Las mujeres de la casa asumen el liderazgo de todas las actividades en la cocina desde la noche del 31 de octubre y preparan la comida dedicada a las almas pequeñas. Son jornadas extenuantes durante las cuales las cocinas y hornos de leña permanecen encendidas y las conversaciones se extienden hasta la madrugada. Las mujeres guardan, generación tras generación, la memoria de las comidas “que les gustaban a ellos” para replicarlas y enseñarlas a las más jóvenes. La víspera de la noche del 1 de noviembre tiene que estar listo también el lugar donde se servirán las comidas, que generalmente para “las almas chiquitas” se coloca en el suelo, sobre un petate o estera de fibras, con un mantel blanco. Todo el sitio se cubre con una “tolda” o cubierta blanca que otorga intimidad a la niña o niño que se espera regrese a comer sus platos favoritos, “en la mesa solo se ponen la vajilla es pura de enlozado, no se pone nada de plástico”. Tratándose de infantes se preparan sobre todo huevos de gallina hervidos y partidos en un plato. Además, se agregan numerosas golosinas que generalmente consistían en “coladas” de avena elaborada con agua, canela, pimienta dulce, clavo de olor, anís y frutas como piña o maracuyá, también camote morado asado en los fogones. Además, se colocan en la mesa dulces diversos de chocolate, y arroz con leche de vaca. Antes se podía ofrecer algún tipo de caramelo de miel de caña o melaza. Siempre se agregan frutas como obos o “ciruelas de fraile”, sandía y piña. Desde nuestras observaciones en la década del 80 vemos que se usaba panela en lugar de azúcar refinada para cocinar y se trataba de usar el fogón de leña porque no existían las cocinas a gas. También era infaltable el “pan de muerto” que se encarga en alguna panadería del pueblo que funciona especialmente esos días. Este pan actualmente es de harina de trigo, pero originalmente se ponía en la mesa un pan de yuca o maíz cocinado en los hornos caseros. Con la modernización y globalización ingresaron a la mesa numerosos dulces industriales procesados que se adquieren en los comercios urbanos a donde se viaja especialmente para conseguirlos. Las bebidas también han cambiado ya que además

de los jugos de frutas se añaden ahora gaseosas comerciales, yogures, papillas o compotas industriales. La mesa de las almas pequeñas puede estar decorada con una simple vela para orientarla y que llegue siguiendo la luz, o además con numerosos objetos y retratos vinculados a la criatura. Una vez que las almas se han servido y disfrutado del banquete que la familia ha preparado se invita a pasar a niñas y niños que recorren las casas cantando y pidiendo comida. Antes de ingresar recitan “ángeles somos, del cielo venimos, pan pedimos, si no nos dan no venimos más”. Representan así a las almas que reclaman que haya comida en la mesa porque si no, no regresaran el próximo año. Cambian los sonidos, los olores, los sabores, y las Comunas se llenan de gente en movimiento todo el día con infantes que recorren todas las casas posibles degustando su especialidad.

“Primero vamos donde una señora que se llama Filomena que es por allá en una casa blanquita, y adentro que está una cama pone los panes que ya mismo la va a poner en la mesa y nosotros vamos a pedir. Después de ella nos vamos allá por este caminito por aquí nos comemos, llevamos nuestras funditas o por si acaso no nos alcanzan nos dan fundas y ahí ponemos lo otro que nos dan y de ahí vamos a las otras casas que nos den pan.” (Ariana V.C., 8 años)

Ese día se predominan las voces infantiles, los juegos y encuentros entre parientes que no se veían hace mucho tiempo. El regreso de los infantes con sus familias se da desde la década de los años 70 consecuencia de las prolongadas sequías en la región que los obligaron a migrar a las ciudades. Con gran respeto saludan a la gente mayor que a veces casi no los reconoce por el tiempo transcurrido. Las casas permanecen abiertas hasta la noche, porque toda la comida preparada debe consumirse o repartirse hasta el final. Aunque se han introducido, múltiples alimentos procesados sobre todo para los infantes y adolescentes, diversos productos de la misma comunidad están presentes en la mesa de las “almas chiquitas”. Con la globalización se incluyeron en la mesa golosinas o comidas que contienen azúcares, harinas refinadas, aceites vegetales, potenciadores de sabor, o lácteos como yogures y quesos que han desplazado su producción tradicional como ganaderos. “mis abuelos ponían hasta el queso entero, porque mis abuelos yo que recuerdo mis abuelos eran ricos, tenían bastante vacas, ponían quesos, la porción de la crema de la vaca, maduro asado, eso era lo natural de ellos” (Marta T.L., 70 años). Incluso el pan de muerto imprescindible en todas las mesas introduce la harina de trigo desplazando el tradicional dulce de maíz. Durante la ceremonia se busca recuperar en la comida la memoria, compartir en cada casa la comida más apreciada por el alma difunta y traerla al presente aunque solo ese día se

le cocine. Se le prepara comida especialmente para recordar una historia personal pero también para compartida con otras niñas y niños que visitan la casa. Esto especialmente se expresa en los recorridos de los críos que prueban las especialidades de cada cocina e intercambian de sus bolsas lo que han conseguido. Para los críos que se pasan jugando en las calles y saboreando delicias, esta experiencia los transporta a otra época, a veces muy lejana e inimaginable si no fuera por los sabores y colores que se les ofrecen. Una experiencia que solo la interiorizan ese día en sus Comunas no importa si viven en las grandes ciudades o en el extranjero, y pasa a formar parte de su construcción como personas y de su identidad. Las almas pequeñas son incorporadas al grupo social creando vínculos entre los críos que corren, ríen, comen y las almas que regresan a disfrutar y sentirse parte de la festividad colectiva.

DE LA COMIDA ANCESTRAL A LA POPULAR

Entre los mayas-ch'orti's en el oriente de Guatemala también se preparan importantes banquetes de comida durante el mes de noviembre, invitando a comer a las almas en las celebraciones denominadas sikines. En esas ocasiones se adornan las mesas y se las provee de abundante comida seleccionada para promover principios sociales que la comunidad valora (López García, 2000). Sin embargo, son criticados por sectores religiosos (evangélicos y católicos) por el hecho no sólo de que se ofrezca un espléndido banquete a las almas, sino que se acepte que después de su visita, cuando estas han comido, no se puede volver a aprovechar. Esta práctica que hace al mantenimiento de la cohesión comunitaria creando vínculos, sin embargo, es calificada como parte de un “pasado mostrenco” que dilapida grandes cantidades de comida (López García, 2001: 96)

En las Comunas de la costa de Ecuador, todo el banquete de comidas se consume, comparte y redistribuye a lo largo del día a los distintos miembros de la familia y a las visitas que llegan de otros lugares. Aunque en esta región la iglesia católica también quiso acabar con estas prácticas y se negó a ofrecer misas en los cementerios, prohibió llevar comida a las tumbas, y los nuevos intermediarios religiosos evangélicos apartaron a muchas personas del ritual, acusándolos de paganos, idólatras, e ignorantes, la comunidad ha sabido responder. Se han generado estrategias para continuar expresando la cosmovisión nativa ya sea reafirmando o encontrando fórmulas de cohesión social para integrar a la comunidad y robustecer vínculos. La fuerza simbólica de la comida consigue todavía cohesionar a toda una comunidad que se siente

participe y construye una relación de afectividad y sentimientos compartidos, esto se evidencia con algunos ejemplos. Cuando se lamenta a quienes abandonan la tradición porque se han convertido al evangelismo y no cumplen con la responsabilidad de recibir a las almas que regresan a buscarlos.

“[...] nos sorprendió porque la chica acá llegó y nunca le dijo que era su nieta solamente que andaba buscando a su familia y no la había encontrado es porque ella venía porque su mamá venía todos los años a ponerle su mesa aquí [...] la mamá se ha cambiado de religión, si la mamá se cambió de religión, si la mamá se cambió de religión y ya no venía.” (Conversación de mujeres en la cocina).

Una vez que se levantó el impedimento del COVID dejando fuertes pérdidas económicas en las familias comuneras también se tomaron acciones para mantener la cohesión social y construir nuevas fórmulas para relacionarse con sus antepasados. En el caso de la Comuna Olón esta organizó una mesa colectiva en el cementerio que favorecía a las familias que ya no podían ofrecer la mesa en sus hogares. Se unieron todas para elaborar una comida común, y oficiar allí el ritual durante la noche, incorporando música y relatos sobre las almas invocadas. En el caso de los más jóvenes la habilidad ha sido incluir en la mesa actual productos del mercado que son populares para que se sumen al disfrute.

“Gracias a Dios no sabemos dejar, comemos, porque todo lo que uno pone por ejemplo lo que ya no vienen los niños por ahí se queda un platito nos lo repartimos y comemos todo para que no quede nada para el otro día el otro día se vuelve a cocinar no se tiene nada que dejar.” (Justina Piedad A. 86 años).

La misma noche del 2 de noviembre las cocinas no se detienen y se están preparando los platos preferidos de las almas de “los difuntos mayores”. Se deja de lado la comida diaria y se vuelve al pasado, es la comida de la celebración. Se hace referencia generalmente a las y los abuelos o bisabuelos de las generaciones vivas. Igual que las almas pequeñas, estas regresan, pero cargadas de recuerdos de una larga vida compartida, así como enseñanzas y deberes heredados. Nuevamente se abre el puente de comunicación entre los dos planos de existencia, el de la gente viva que los espera y el de la ancestralidad que los visita. En su memoria cultural los testimonios transmiten la historia vivida como comunidad desde su posición existencial subalterna. Esta historia es dividida en tres tiempos: el de los antiguos (antes de la colonia), el de los renacientes (los sobrevivientes al impacto colonial), y el tiempo de los actuales (Alvarez, 1999). En ese largo proceso, cuando se tiende la mesa para los ancestros, se están auto representando como descendientes de

la población nativa Huancavilca. Según el año de defunción le prepararan la comida sus descendientes directos, hijas e hijos, o hermanas, hermanos, nietas o nietos. Alguien de la casa del linaje los nombrará y recordará que les gustaba comer. Y aunque constituya un gasto importante para la familia es un homenaje respetuoso ofrecerles algo en la mesa.

“La pongo por mi mamá es costumbre ancestral es una costumbre señorita desde que yo nací, esto ya estaba, el día que nos muramos nosotros asimismo tendrán que seguir así sea un pan con una taza de café (Guilla T. L., 60 años) y bien nos dijo ella por si acaso no tengamos como poner el pan, pero un pollo si han de tener porque si son mujeres para criar un pollo, si así nos decía ella.” (Marta T. L., 70 años).

Para las almas mayores se prepara en una mesa lo más amplia posible en la que se tienden manteles blancos y se oculta detrás de una tolda también blanca como la vajilla de loza que se colocará entre alguna vela ocasional. No se pone ningún símbolo religioso y solo se dicen algunas palabras que convocan a las almas. Este ensamble de blancos contrasta notoriamente con el colorido de los alimentos que se ofrecen predominando los rojos y morados.

Una de las ofrendas más importante es el pan de muerto, este se adquiere en grandes cantidades para distribuir durante los dos días del ritual. Las panaderías trabajan intensamente bajo presión por la alta demanda. Antes las familias preparaban su propio pan y alquilaban los hornos a las panaderías.

“Mi panadería es la mejor porque todos los años yo rechazo antes clientes porque no abastezco para hacer demasiado porque necesitamos manos para trabajar. Atiendo por ahí desde (las) dos de la tarde ya comienzan a venir la gente están en fila esperando el turno como van llegando se les va despachando. Una persona a veces manda a hacer 150 dólares otros mandan a hacer 100 otros 80 otros 70 depende también de su situación económica, mañana sigo trabajando amanezco porque (nosotros) trabajamos siete días sin dormir nada, si sin dormir.” (Yuvani C.P., 70 años, Angie S.C. 30 años).

Con forma antropomorfa el pan recuerda a las personas difuntas, y se considera imprescindible en todas las mesas ya que su figura representa las almas ausentes. Desde la etnohistoria se ha interpretado que este pan sustituyó el paseo de las momias en el Tahuantinsuyo ya que esa ceremonia fue prohibida por la iglesia española durante la colonia. Desde la arqueología se hace referencia a un pan anterior al de trigo como parte de una tradición milenaria y que era de yuca.

“Incluso lo que se conoce como pan de tierra y el pan de tierra uno lo encuentra como ofrendas en tumbas Guancavilcas y Guangalas. Se lo puede diferenciar de “la guagua de pan” como se lo conoce en la sierra ecuatoriana ya que el de la costa es denominado “muñeco o muñeca de pan”. Es muy rico en la variación de las formas pero aparte de eso hay animalitos hay signos que representan el cosmos, hay signos de agua y signos de mar y aparte hay toda una creatividad y la receta es distinta incluso el sabor es diferente nuestro pan de muertos no lleva ese tipo de decoración al pastillaje con dulces, el nuestro es mucho más sencillo y lo tenemos de sal y de dulce.” (Erick, arqueólogo de la región).

Entre los Salasaca de la sierra sur del Ecuador también se prepara el pan de muerto con forma de bebés, palomas, y colada morada, para intercambiarlos en el cementerio y crear lazos de reciprocidad y sentimientos entre las familias y con los difuntos (Corr, 2002). El plato más importante y ancestral en las mesas es el dulce de maíz (*Zea mays* L.) un ingrediente que fue fundamental en la dieta de la población nativa. La arqueología ha registrado su cultivo y consumo desde hace por lo menos 7.000 años en la cultura precerámica Vegas en la provincia de Santa Elena (Piperno, 1981). Aunque originalmente ingresa desde Mesoamérica una mutación del Teosintle a la costa ecuatoriana, diversos procesos de mutación lo transformarían en el maíz duro de 8 filas que regresa al occidente de México y se consolida como una de las gramíneas fundamentales de la dieta hasta nuestros días (Pearsall, 1977-78; Pearsall y Piperno, 1990). El maíz de cutícula dura contiene una serie de toxinas que es necesario procesar para poder ser consumido sin riesgos. Es así como se desarrolla el método denominado nixtamalización, una antigua tecnología compartida con Mesoamérica que permite procesar el maíz en pequeña escala y con gran potencial para mejorar la calidad nutricional de los alimentos que se elaboran (Wacher Carmen, 2003). Este conocimiento ancestral se transmite en la costa ecuatoriana de suegras a nueras y de madres a hijas y depende de la cal o “ceniza” para pelar el grano. Si bien la preparación del dulce de maíz ha cambiado con la introducción de harinas industriales, todavía muchas mujeres guiadas por las veteranas de las casas lo continúan preparando como se hacía tradicionalmente. Se trata de un proceso muy laborioso fuera del calendario del ritual cuando las mujeres comienzan a pedir a los pescadores que les consigan “churos” o caracoles de mar con los cuales fabricar la cal necesaria para quitar la cutícula al maíz y convertirlo en harina o nixtamal (termino náhuatl en Mesoamérica) ya sin la envoltura callosa del maíz, elevando así la concentración de algunos aminoácidos y minerales esenciales (Vizcarra Bordi, 2000). Lo primero que las mujeres deben elaborar o conseguir es la cal que en este caso es obtenida de diversos caracoles marinos

que son quemados usando boñiga de vacas hasta que se parten y pueden ser procesados. En este método se utilizan las ramas y hojas de un arbusto llamado “cuyuye” que se colocan sobre los caracoles todavía calientes, se le tira agua hirviendo y se tapa todo con algún cartón que mantiene la humedad que despiden el calor y ayuda a la desintegración de los caracoles.

“Antes había bastante churos, ya ahora ya no hay, ya no se le ven. Yo esto lo he tenido, y esto de acá me lo trajo un primo, el antes pescaba. Él que fue a verlos, y yo que creía que eran churos grandes, y habían sido chicos. Los grandes nomás, para que aumentar a la harina. Mis abuelitos en antes hacían mi corazón, cal para hacer el dulce, porque en antes se ponía bastante dulce, ahora no... porque en antes era barato ahora como todo es caro, unos ya ni ponen porque no hay pues, a veces no tienen también.” (Adela B.R., 80 años).

Al igual que sucede en otras partes de Mesoamérica una vez obtenida la cal, o adquirida a alguna mujer que la produjo y la vende, se hierva una cierta cantidad de maíz de grano duro hasta que se ablande la cutícula. La cantidad de maíz depende de las visitas que se esperan a comer y puede variar entre 5 a 15 libras. Este maíz ya hervido es lavado varias veces con agua muy limpia hasta quitarle todos los restos de cal para poder desmenuzarlo en un molino manual. Sin embargo, para repasar y refinar la harina utilizan antiguos metates o piedras de moler que todavía conservan para ciertas faenas. Como sucede en otras sociedades indígenas del continente el metate se convierte en una máquina que conecta a las mujeres con sus antepasadas, su cultura de origen y su identidad (Montecino Aguirre, 2003). Una vez obtenida la harina se le agregan los ingredientes para conseguir el dulce de maíz que se servirá con mucha emoción en la mesa de difuntos. (Figuras 1 a 3)

“Además del maíz lleva muchas muchas cositas para que sea sabroso el maíz así nomás no, panela sí para que endulce un poco, un pedazo nomás, de ahí se le endulza con azúcar, este lleva leche de vaca pura y también leche de funda que compre en la ciudad, primero se le pone a hervir la panela con la canela, el clavo de olor, las pasas se le ponen al final.” (Adela B.R. 80 años).

“Es una vez al año que se hace no es todos los días que se pone eso al año se le pone con mucho esfuerzo se le pone yo no he dormido me levanté a las dos y media para hacer el dulce a las tres a la una me levanté para asar estos camotes se asan en leña, no dormí tengo que preparar otro dulce.” (Anita A.L., 82 años).

Según los testimonios, con el maíz también se preparaban los “champús” (mote y dulce o miel) y mazamorra con leche que luego fue sustituida por el actual arroz con leche. Este proceso de nixtamalización y la pérdida de numerosas variedades de maíces nativos es evidente en todo el continente americano y su proceso se ha restringido a nivel doméstico. Esto tiene que ver con la adopción de alimentos procesados, la incorporación de harinas industriales, el cambio climático, y sobre todo la introducción de variedades de semillas híbridas de alto rendimiento para el mercado por parte de expertos de ingeniería agrícola, descartando las especies tradicionales para alimentación humana. Debido a esto nuevos experimentos en México destacan la necesidad de potenciar la demanda de maíces nativos a partir de la revalorización de los usos tradicionales, apuntan a que una adecuada nixtamalización podría mejorar la funcionalidad y la calidad de los nutrientes de los alimentos a base de maíz, así como dar impulso de usos novedosos y aprovecharse en la producción de snacks o piscofritos para las generaciones nuevas (Carrasco, 1992; Sefa-Dedeh, et.al. 2004; Fernández Suárez et.al. 2013). El dulce de maíz y el pan de muerto son las estrellas de las mesas que se comparten en las Comunas de la costa ecuatoriana con una gran diversidad de platos preparados para esa ocasión. Además de todas las frutas de estación en las que predomina el color rojo, en la mesa de las almas adultas, se agregan el tabaco, el alcohol, la colada morada (una preparación cocinada con agua, frutas rojas y maíz morado con alto contenido proteico) el chocolate espeso y la yuca asada. En cada casa varía el plato principal que se les dedica y se relaciona fundamentalmente con la época en que vivieron las almas.

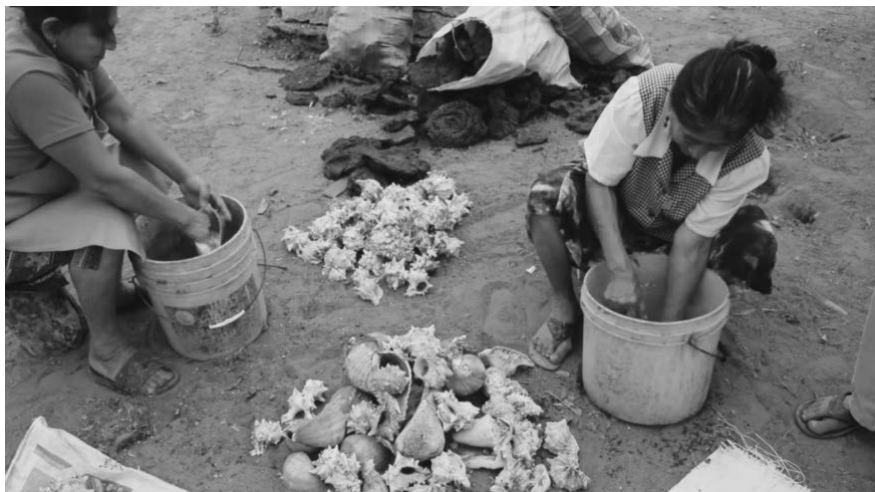


Fig.1. Preparación de la cal para el dulce de maíz. Foto autoría propia.



Fig.2. Preparación de la cal para el dulce de maíz. Foto Silvia F. Marcos.



Fig.3. Nixtamalización para el dulce de maíz. Foto autoría propia.

Aunque no se decoran las mesas con flores como en México, si está presente la “flor de muerto” (flor de cempasúchil o cempoalxochitl) que se coloca a veces en algunos cementerios y en los jardines para espantar los insectos. No obstante que muchas comidas para las “almas” recientes han cambiado, el color, el olor y el sabor de la mesa se obtiene de la propia producción en las chacras, la cría con alimentos naturales de animales que se sacrificarán esos días (solo gallinas, gallos, patos) o por intercambio. Así llegan obos rojos o “ciruelas de fraile”, fresas, frambuesas, moras, maíz morado, sandía, camote morado, mortiño, algarrobo, piña, papaya, babaco, cacao, yuca, melones, naranjilla, granadilla, “guaya” o calabaza nativa, etc. Estos productos nativos se van a fusionar con bienes y manufacturas de la colonialidad, especialmente el arroz y el plátano, así como licores que van a ser comprados en tiendas. A lo largo de todo el día circulan familia, parientes, visitantes y hasta algún turista que disfruta de los diversos platos. Otra noche más, otro día más donde la comida circula de mano en mano hasta acabarse con satisfacción. Se guarda toda la vajilla en algún lugar especial para volver a ser usada el año siguiente, se despiden los parientes que llegaron de otros lugares, se detiene la algarabía de las criaturas, y si es posible se termina todo con música y baile para amanecer el día 3 de noviembre cada uno en sus hogares. Son las mujeres las más satisfechas con la celebración y los reencuentros, son las portadoras de saberes ancestrales para producir el dulce de maíz o preparar las comidas, sacrificar a los animales, mantener los huertos, y ordenar la mesa con precisión y buen gusto. Ellas invocan a las almas, atienden a las visitas y recuerdan las genealogías familiares, ellas educan a las nueras que ocuparan su lugar algún día en la casa patrimonial. Para el grupo doméstico que convocó la mesa, se ha cumplido con la responsabilidad de honrar a las almas difuntas, se ha aprovechado la ocasión para reunir a la mayor cantidad de familia, se han puesto al día de los acontecimientos del año, se han actualizado los afectos, se ha disfrutado de la celebración que los convoca. Todo ese conjunto de hogares que “ponen la mesa” sostienen la tradición de conectarse con sus ancestros y cumplir con el deber de honrarlos para obtener sentido de pertenencia y confirmar los derechos territoriales que les corresponden por ser descendientes de “los antiguos”. La organización social de las Comunas basada en relaciones de parentesco se fortalece en este ritual de reencuentros ya que cohesiona a todos sus aliados. A la llamada de los linajes ancestrales acude toda la familia disgregada por los antiguos territorios comunales, las familias jóvenes que viven en las grandes ciudades, e incluso ocasionalmente los migrantes al extranjero. (Figuras 4 a 6).



Fig.4. Mesa en el suelo con tolda blanca. Foto autoría propia.



Fig.5. Mesa actual para “almas chiquitas”. Foto autoría propia.



Fig.6.Mesa actual para “almas adultas”. Foto autoría propia.

La mesa de difuntos es un rasgo cultural compartido como parte de una historia común y de la memoria de los linajes con su territorio. Alrededor de la mesa se cohesionan fuerzas sociales para seguir luchando por el respeto a sus derechos colectivos sobre los territorios que poseen desde la época colonial. Estos territorios les confieren autonomía política y constituyen su marcador de identidad. La mesa apropia el calendario litúrgico oficial para poder expresar la cosmovisión nativa dando de comer a las almas, construyendo un ambiente de vida social que genera vínculos de pertenencia y afectividades, construyendo comunidad y promoviendo la cohesión familiar. “Estamos todos (aquí) porque viene la familia nos encontramos solamente en esa ocasión en el año”. Dado que el ritual alude a los ancestros y fueron estos los que recuperaron parte de su territorialidad, el honrarlos reconoce el vínculo con su resistencia al poder colonial. La documentación histórica registra el listado de familias encerradas en las reducciones de indios que finalmente logran el reconocimiento de sus derechos sobre los territorios que ocupan las actuales Comunas (Alvarez, 2011). En el largo proceso de resistencia a la subalternidad, los nativos se han venido acomodando a las circunstancias que impone el contexto hegemónico, así mismo la mesa de difuntos se recompone en sus manifestaciones culinarias para no perder el espacio ganado. La comida, como símbolo de conexión y comunicación, condensa el sentimiento de relación que se mantiene con otros planos de existencia, enfatizando en la cosmovisión que distingue y otorga identidad al grupo.

¿POR QUÉ COMEN LAS ALMAS?

Durante dos noches de gran intensidad los descendientes Huancavilcas se sirven de la mesa de difuntos y la comida que ofrecen a las almas como una variable fundamental en la reivindicación de su identidad colectiva, y en la construcción de la persona como individuo que descubre el poder del ritual. Toda la organización ilustra la capacidad de las acciones colectivas que triunfa al conseguir que las almas regresen esos días a sus hogares y con su gente, más allá de los cuestionamientos o suspicacia del mundo blanco-mestizo. Este esfuerzo se transmite y comparte con las nuevas generaciones renovando la performatividad de las mesas, acomodándolas a los cambios que se van produciendo y manteniendo la cohesión social. De tal manera que la comida que se ofrece en las mesas se convierte en un marcador de la ancestralidad y una frontera de alteridad. ¿Por qué hay que alimentar a las almas? No se les piden buenas cosechas, ni lluvias, ni felicidad, ni por miedos a su furia o venganzas, en todo caso se trata de una reverencia que se les hace, una reafirmación de la memoria, un reencuentro afectivo, emotivo, que orienta la línea de ascendencia histórica. La invocación a las almas ancestrales demuestra el respeto hacia ellas, la concepción de un cambio de estado entre la vida y la muerte, y el compromiso de continuar atendiéndolas a través de las comidas que les gustaban. Crea sentimientos de arraigo e identidad personal, social y cultural. Las mesas de comida nutren no solo a las almas, sino que refuerzan redes sociales de parentesco y amistad frente a la alteridad blanco-mestiza. ¿Pero para que regresan las almas a comer? Su manifestación es el signo de espiritualidad que confirma la conexión entre dos estados, la vida y la muerte, para activar la memoria ancestral, y reivindicar la condición étnica. Las almas regresan a comer para recordarles quienes son y a quienes deben lo que tienen y lo que son como comunidad organizada. De alguna manera la mesa de comidas consigue hacer frente a las fuerzas sociales que pugnan por desconocer el carácter ancestral de sus derechos colectivos como pueblo Huancavilca hasta nuestros días.

Referencias

- Alvarez Litben, Silvia G. (1999) De Huancavilcas a Comuneros. Relaciones Interétnicas en la Península de Santa Elena. Quito: Editorial Abya-Yala-CEAA-ESPOL.
- Alvarez Litben, Silvia G. (2011) Parentesco, política y prestigio social en los Pueblos de Indios del Partido de Santa Elena, Padrón de 1803, Archivo Histórico del Guayas- Museo "Amantes de Sumpa"- Ministerio de Cultura, Guayaquil, Ecuador.
- Alvarez Litben, Silvia G. (2016) La importancia de tener nombre: identidad y derechos territoriales para las Comunas de Santa Elena, Ecuador. *Revista de Antropología*

- Experimental, 16(22): 325-352.
- Antonio de Jesús Nájera Castellanos, Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo (2010) Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales Revista LiminaR. Estudios sociales y humanísticos, año 8, vol. VIII, núm. 1, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.
- Carrasco, Silvia (1992) Antropología y Alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria, Barcelona, Bellaterra. Servei de Publicacions UAB
- Contreras, Jesús (2007) Alimentación y religión, en Humanitas Humanidades Médicas, núm. 16, julio. Universidad de Barcelona.
- Corr Rachel (2002) Reciprocity, Communion, and Sacrifice: Food in Andean Ritual and Social Life, Food and Foodways, 10:1-2, 1-25.
- Fernández Suárez, Rocío, Luis A. Morales Chávez y Amanda Gálvez Mariscal, (2013) Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional. Una revisión indispensable, Revista fitotecnia mexicana, México, vol. 36, supl.3-a Chapingo.
- Fons Virginia y Silvia G. Álvarez (2024) «Los llamamos a todos», ritual de difuntos en la costa de Ecuador. Una propuesta metodológica para su análisis, AIBR Revista de Antropología Iberoamericana Volumen 19 (3): 531 – 558 Madrid.
- Johansson Keraudren, P. (2003) Días De Muertos en el Mundo náhuatl prehispánico. Estudios De Cultura Náhuatl, 34: 167-203.
- Lager, Marie Therese (2016) Montañita, tierra sin igual. Una comuna entre el territorio, la identidad y el turismo. Quito: Abya-Yala.
- Lagariga, Isabel (2006) La celebración del día de muertos en la Candelaria, Coyoacán Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo, 16: 165-76.
- López García, Julián (2000-2001) Estética y lógica social en las mesas para las almas maya-chortís, en: Bulletin 64-65:125-130, Société suisse des Américanistes / Schweizerische Amerikanisten-Gesellschaft
- López García Julián (2001) Dar comida obligando a repartirla. Un modelo de don maya-ch'orti' en proceso de transformación, Revista Consejo Superior de Investigaciones Científicas, LVI, 2: 75-98
- López García, Julián; Lorenzo Mariano Juárez; F. Xavier Medina (2016) Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España, Revista de Dialectología y Tradiciones Populares, vol. LXXI, (2): 327-370.
- Malvido, E. (2006) La festividad de Todos Santos, Fieles Difuntos y su altar de muertos en México, patrimonio "intangible" de la humanidad Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo, 16: 41-56.
- Montecino Aguirre Sonia (2003) Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena. La calapurca y el curanto Atenea Concepción, Chile, Nº 487, 34 I Sem.
- Nielsen, Axel (2010). Celebrando con los antepasados. Arqueología del Espacio Público en Los Amarillos. Quebrada de Humahuaca, Jujuy, Argentina Mallku Ediciones.
- Pearsall, Deborah, 1977-78, Early movements of maize between Mesoamérica and

- Douth America, *Journal of the Steward Anthorpological Society* 9 (1-2):41-75, Urbana, Illinois.
- Pearsall, Deborah y Dolores Piperno (1990) Antiquity of maize cultivation in Ecuador: Summary and reevaluation of the evidence *American Antiquity* 55:324-337
- Pintado, Ana Paula (2006) Nutelia: la fiesta para alimentar a los muertos. Una celebración en una comunidad tarahumara *Cuadernos Patrimonio Cultural y Turismo*, 16: 133-46.
- Piperno, Dolores (1981) Phytolith Analysis of Preceramic Soils from Southwest Ecuador: Evidence for Maize Cultivation by 6.000 B.C. Ponencia presentada en la reunion anual de la Society for American Archaeology, San Diego
- Salvucci, Daniela (2016). Convidar a las almas, convidar a la Tierra. Lógicas rituales y categorías de relación entre seres en la Argentina andina *Bulletin de l'Institut français d'Études Andines*, 45(2).
- Salvucci, Daniela (2012). Andar ligeros. Almas, santos e pastori d'altura nei circuiti spaziali di Jasimaná (Salta, Argentina) XXXIV Convegno Internazionale di Americanistica, Perugia.
- Samuel Sefa-Dedeh, Beatrice Cornelius, Esther Sakyi-Dawson, Emmanuel Ohene Afoakwa (2004) Effect of nixtamalization on the chemical and functional properties of maize in S. Sefa-Dedeh et al. / *Food Chemistry* 86 (2004) 317–324.
- Unigarro Solarte Catalina (2010) Patrimonio cultural alimentario Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello, IPANC, Ministerio de Cultura del Ecuador, Quito
- Vizcarra Bordi Ivonne (2000) El taco mazahua, la comida de la resistencia y la Identidad Centro de Investigación en Ciencias Agropecuarias de la UAEM/Université Laval, Québec Prepared Prepared for delivery at the 2000 meeting of the Latin American Studies Association, Hyatt Regancy Miami March 16-18.
- Wacher Carmen (2003) Nixtamalization, a Mesoamerican technology to process maize at small-scale with great potential for improving the nutritional quality of maize based foods, 2ème Atelier international / 2nd International Workshop Voies alimentaires d'amélioration des situations nutritionnelles Food-based approaches for a healthy nutrition Ouagadougou, 23-28 / 11 / 2003.