



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**HISTORIA, FUTUROS Y DESAFÍOS EN EL CONTEXTO DE
LA CULTURA ALIMENTARIA**

**HISTORY, FUTURES AND CHALLENGES IN THE CONTEXT
OF FOOD CULTURE**

**HISTÓRIA, FUTURO E DESAFIOS NO CONTEXTO
DA CULTURA ALIMENTAR**

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

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

MEDINA, F.X.
Universitat Oberta de Catalunya
Presidente ICAF Internacional
fxmedina@uoc.edu
Orcid:0000-0002-8667-355x

Las preocupaciones sobre la alimentación han crecido sustancialmente en el último medio siglo en ámbito de la Antropología, si bien aún no se han desarrollado al mismo nivel que para el caso de otros campos de estudio. Quizá aún ha pasado demasiado poco tiempo desde que la disciplina se interesase por primera vez en la cuestión. Si bien es cierto que la alimentación y la nutrición corresponden a una necesidad humana primaria, la Antropología rara vez se centraría en estos aspectos hasta la década de 1930. La atención a los asuntos alimentarios estaba ya presente en la propuesta de Malinowski de una “Antropología práctica” (1929), un tiempo donde los trabajos fundacionales se nutrieron del trabajo cooperativo entre antropólogos y nutricionistas (Goody, 1995). Esta relación de la Antropología de la alimentación con otras propuestas constituye casi un elemento fundacional de la disciplina, desde entonces apegada a la interdisciplinariedad. Los textos de Audrey Richards (1932, 1939), por ejemplo, se publican cuando la autora llevaba más de un lustro colaborando con el Instituto Internacional de África, produciendo evidencias para mejorar las acciones de Gobierno en el contexto político colonial. Sería la propia Richards, junto a Elsie Widdowson (1936) quienes protagonizaron la primera colaboración formal entre Antropología y nutrición, llevadas a cabo por primera vez en el Reino Unido. Fue en el marco de la Oficina Colonial Británica y en la Organización de Investigación sobre la Alimentación y la Nutrición Africanas (ORANA) cuando su desarrollo alcanzase mejores cotas.

El interés por las perspectivas antropológicas sobre la alimentación creció, asimismo, en los Estados Unidos durante la Segunda Guerra Mundial y la posguerra (Guthe y Mead 1945), así como entre los miembros de la escuela de cultura y personalidad (Kardiner et al. 1945). Los enfoques socioculturales sobre los procesos alimentarios deambulaban entonces desde perspectivas funcionalistas a enfoques de la Antropología aplicada, en contextos tan dispares como los conflictos bélicos o los entonces incipientes programas de desarrollo.

En el área de nutrición aplicada se buscó, asimismo, la colaboración de profesionales de la Antropología, cosa que aportó, aun de manera secundaria, una cierta visión cultural a la comprensión de fenómenos como el hambre, la escasez de alimentos o la desnutrición. Agencias de las Naciones Unidas como el Centro Internacional de la Infancia, la OMS y la FAO incluyeron perspectivas antropológicas en sus programas sobre alimentación y nutrición a partir de la década de los sesenta del siglo XX, y en 1966 se creó una Sección de Hábitos Alimentarios dentro de la FAO misma. En 1950 se creó el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP), con sede en Ciudad de Guatemala, bajo las tesis de Richard Adams y su modelo condicional.

Por su parte, autores como Rappaport (1968) o Lee (1979) distinguieron entre su "ecología humana" y la "ecología cultural" de antropólogos como Steward, o Harris y Ross (1987), quienes podrían describirse como "materialistas culturales" y que incluyeron aspectos de la alimentación en sus análisis. Por otro lado, y siguiendo a Lévi-Strauss (1965), los miembros de la escuela estructuralista se centraron también en la alimentación desde una perspectiva distinta.

En este contexto de eclosión es cuando la *International Union on Anthropological and Ethnological Sciences* (IUAES) subrayó la necesidad de crear un grupo de trabajo en el ámbito alimentario en 1960, desembocando en 1968 en el Comité Internacional para la Antropología de la Alimentación y los Hábitos Alimentarios. Se trata del antecedente de lo que llegaría poco después, en 1977, cuando la antropóloga británica Mary Douglas y el antropólogo hindú-norteamericano Ravindra Khare fundaron la *International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition* (Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación y la Nutrición, ICAF) en el seno de la propia IUAES. La fundación de ICAF vino a responder a 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, donde se debían recoger las fuertes inquietudes existentes sobre la necesidad del estudio del hecho alimentario desde perspectivas socioculturales.

Desde su inicio, ICAF ha atendido a su mandato y ha jugado un papel relevante en la reivindicación de la importancia de este campo de estudio, y especialmente en Europa y, en parte, en América Latina. Podemos considerar, desde su inicio, los objetivos generales de ICAF como los que siguen:

- Ayudar a las antropólogas y antropólogos en la investigación básica y aplicada sobre alimentación.
- Fomentar la colaboración entre campos habitualmente separados, como la Antropología biológica y la sociocultural, y entre instituciones y expertos individuales de campos de estudio relacionados.
- Estimular la educación y la formación, las reuniones científicas y las publicaciones sobre antropología de la alimentación y de la nutrición.
- Promover la experiencia autóctona y local en los distintos países en relación con los problemas alimentarios y la nutrición.

Ahora, en un momento en el que parecemos asistir a un despegue definitivo de lo que hoy conocemos como Antropología de la alimentación - aunque con la contradicción de seguir siendo una subdisciplina antropológica

aún poco conocida y en vías de desarrollo- es cuando ICAF pretende dar una nueva vuelta de tuerca a la cuestión, buscando profundizar aún más en el estudio y difusión del hecho alimentario. Para ello, ICAF promueve la edición de la revista *Archives on Food, Culture and Nutrition* (AFOCUN), que se alinea los objetivos y la historia de la disciplina, y que se aspira a ser un punto de encuentro para centrar el debate contemporáneo alrededor de la relación alimentación-cultura. A través de ella se da la bienvenida a trabajos desde perspectivas antropológicas, pero también interdisciplinares en una multitud de campos y objetos de estudio.

El análisis de la alimentación y los procesos alimentarios es hoy un fértil campo para el análisis de la cultura. La revista aspira, así, a situar el campo alimentario como una metrópolis epistemológica en la Antropología. Analizar esos procesos alimentarios en los debates contemporáneos sobre lo global o lo local, los flujos de personas, migraciones, turismo u otros desplazamientos, las relaciones entre alimentación y cambio climático, los procesos de patrimonialización, las tensiones entre identidad y modernización, etnografías virtuales sobre la comida, su presencia en situaciones sociales de vulnerabilidad como los procesos de salud y enfermedad o soledad se conjugan en aproximaciones clásicas de naturaleza simbólica o aplicada para delimitar un escenario enorme de objetos de interés para la revista. Las relaciones entre comida y prácticas religiosas, el espacio del ritual o las prácticas económicas en el contexto de la globalización o los trabajos vinculados al desarrollo, por citar una pequeña muestra de la reflexión contemporánea cuyos debates teóricos y epistemológicos puedan ser desarrollados en los siguientes números. Además de un marcado interés por ese desarrollo de la teoría, la revista nace con el interés por ofrecer un espacio para la publicación de textos de marcado carácter etnográfico. Entre las secciones de esta, la revista ofrecerá un espacio para las reseñas de obras de interés para la Antropología de la alimentación.

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN) se alinea, en un momento de álgido debate sobre esta cuestión, con los mandatos para una Ciencia Abierta, enmarcada con la Declaración de Viena y su alegato a favor de la accesibilidad, la reproducibilidad, la transparencia o la garantía de calidad, evaluación, validación, innovación y bien público. En este sentido, *Archives on Food, Culture and Nutrition* (AFOCUN) es una revista trilingüe (inglés, portugués y español) de acceso abierto, con la publicación de todo su contenido libre de derechos y sin coste de publicación para los autores. Los textos, que se publicarán en dos números anuales, serán sometidos a un proceso riguroso de *peer review*, también gratuito y altruista por parte de miembros de la comunidad investigadora.

Aquí, tenemos el honor de presentar su número fundacional. Un total de cinco textos que comienzan con la propuesta de Juanjo Cáceres Nevot, quien inaugura la revista con una reflexión sobre la noción de lo que es “antiguo” o lo que es “tradicional” en términos alimentarios, y qué capacidad tiene actualmente la gastronomía popular y los productos alimentarios locales de ocupar un lugar real y reconocible entre el conjunto de la oferta gastronómica. El autor abre un interesante debate sobre las incógnitas que surgen en relación con el futuro de lo que se ha denominado gastronomía tradicional, así como su capacidad de ocupar un lugar real y reconocible entre el conjunto de la oferta gastronómica. El texto concluye que la necesidad de singularizarse y visibilizarse nunca fue tan importante.

En el segundo de los artículos, Carmen Cipriano, Elena Freire y F. Xavier Medina se aproximan a la producción cerámica talaverana de cocina y mesa y a su tradición profunda. En la creación y recreación constante de esa tradición existen claves que parecen diluir la opulencia y la ostentación del pasado. Muy lejos de la realeza y de la nobleza que la elevaron, en su momento, como máximo exponente del lujo, y reconvertida más tarde también en popular, la cerámica de Talavera parece abandonar hoy, por un lado, los estándares de las clases más acomodadas para hundir sus raíces en la “autenticidad” del pueblo. En este vínculo con lo popular, el relato constitucional del mito se aproxima a un grupo social para el que no sobraba nada. Desde ahí, y variando nuevamente su rumbo, la loza talaverana compite hoy también por adentrarse en la teatralidad de la cocina de excelencia, buscando nuevos caminos para mantenerse viva siglos después de su hito fundacional.

A continuación, Lorena Peña analiza la cocina judía contemporánea en Buenos Aires (Argentina) y su inclusión en las dinámicas propias del capitalismo tardío multiculturalista. Tratándose de una tradición culinaria labrada dentro de los hogares, en la actualidad se trata de una cocina que ha iniciado una historia nueva: la *Nouvelle Jewish Cuisine*. Con ella, los recetarios no se configuran solo considerando las tradiciones o las leyes del *kashrut*, sino, principalmente, mediante las influencias que ejercen los procesos sociales, económicos y culturales en torno al consumo culinario. Así, el objetivo de su capítulo se centra en examinar cómo se ha producido la *gourmetización* de la restauración judía de la ciudad de Buenos Aires. Las distintas tendencias definidas muestran cómo estas formas de *gourmetización* de la cocina judía están intrínsecamente relacionadas con las distintas geografías del capital económico, cultural y simbólico de la ciudad.

Diego Allen-Perkins explora, por su parte, la relación entre el origen y las cualidades de los alimentos certificados, atendiendo a las prácticas que recrean ciertos productos sobre la idea de pertenencia a un lugar. En su caso, los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, en Extremadura (España). Su reflexión gira en torno a algunas de las formas que generan la cadena de certificación, pretendiendo entender estos objetos y la relación que los constituye desde una dimensión procesual, considerando cómo los agentes actúan estabilizando ciertas cualidades de manera contextual.

Por último, el texto de Cecilia Pedret y Luis López-Lago explora los procesos de redescubrimiento y revalorización de algunos alimentos que están experimentando un cambio de estatus, tomando como objeto de su estudio el caso de la algarroba en las Islas Baleares (España). A partir de los usos tradicionales de esta leguminosa y de los cambios producidos en su producción y consumo en los últimos años, en este texto se analiza su proceso de *gourmetización* e introducción en la alta cocina. Este trabajo muestra la revalorización y *gourmetización* de la algarroba y su vinculación con discursos que enfatizan la condición “local” de los productos y que apuestan por la recuperación de la gastronomía tradicional, en tanto que modelo productivo “sostenible”.

Cinco artículos, sumados a esta Editorial, que aspiran a poner a través de AFOCUN una nueva piedra en la construcción de ese camino iniciado en la década de 1930, en el que los aportes socioculturales comenzaron a alumbrar con su particular enfoque y alimentación. A partir de aquí, el futuro de esta revista, como no puede ser de otra manera, queda en manos de los investigadores.

History, futures and challenges in the context of food culture

Concerns about food have grown substantially over the last half century in anthropology, although they have not yet developed to the same extent as in other fields of study. Perhaps too little time has passed since the discipline first became interested in the issue. While it is true that food and nutrition correspond to a primary human need, Anthropology would rarely focus on these aspects until the 1930s. Attention to food issues was already present in Malinowski's proposal for a "Practical Anthropology" (1929), a time when foundational work was nurtured by cooperative work between anthropologists and nutritionists (Goody, 1995). This relationship between the anthropology of food and other approaches is almost a foundational element of the discipline, which has since become attached to interdisciplinarity. The texts by Audrey Richards (1932, 1939), for example, were published when the author had been collaborating with the International Institute of Africa for more than five years, producing evidence to improve government actions in the colonial political context. It was Richards herself, along with Elsie Widdowson (1936) who led the first formal collaboration between anthropology and nutrition, carried out for the first time in the UK. It was in the framework of the British Colonial Office and the Organisation for Research on African Food and Nutrition (ORANA) that it reached its greatest heights of development.

Interest in anthropological perspectives on food also grew in the United States during World War II and the post-war period (Guthe and Mead 1945), as well as among members of the culture and personality school (Kardiner et al. 1945). Socio-cultural approaches to food processes then ranged from functionalist perspectives to applied anthropological approaches, in contexts as disparate as war and the then emerging development programmes.

In the area of applied nutrition, the collaboration of anthropologists was also sought, which contributed, albeit in a secondary way, a certain cultural vision to the understanding of phenomena such as hunger, food shortages or malnutrition. UN agencies such as the International Children's Centre, WHO and FAO included anthropological perspectives in their food and nutrition programmes from the 1960s onwards, and in 1966 a Food Habits Section was created within FAO itself. In 1950, the Institute of Nutrition for Central America and Panama (INCAP) was created in Guatemala City, based on the thesis of Richard Adams and his conditional model.

For their part, authors such as Rappaport (1968) or Lee (1979) distinguished between their "human ecology" and the "cultural ecology" of anthropologists such as Steward, or Harris and Ross (1987), who could be described as "cultural materialists" and who included aspects of food in their analyses. On the other hand, and following Lévi-Strauss (1965), members of the structuralist school also focused on food from a different perspective.

It was in this context of emergence that the International Union on Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES) stressed the need to create a working group in the field of food in 1960, leading in 1968 to the International Committee for the Anthropology of Food and Eating Habits. This was the forerunner of what was to come shortly afterwards, in 1977, when the British anthropologist Mary Douglas and the Indian-American anthropologist Ravindra Khare founded the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF) within the IUAES itself. The foundation of ICAF came in response to the need, within the anthropological discipline, to create a framework for meeting and communication between the different professionals in Anthropology, where the strong concerns about the need to study food from a socio-cultural perspective could be taken into account.

Since its inception, ICAF has fulfilled its mandate and has played an important role in the vindication of the importance of this field of study, especially in Europe and, to some extent, in Latin America. We can consider, since its inception, the general objectives of ICAF as the following:

- To assist anthropologists in basic and applied research on food.
- To encourage collaboration between usually separate fields, such as biological and socio-cultural anthropology, and between institutions and individual experts from related fields of study.
- Stimulate education and training, scientific meetings and publications on anthropology of food and nutrition.
- Promote indigenous and local expertise in different countries on food and nutrition issues.

Now, at a time when we seem to be witnessing a definitive take-off of what we know today as the Anthropology of Food - albeit with the contradiction of still being an anthropological sub-discipline that is still little known and in the process of development - is when ICAF intends to give a new twist to the question, seeking to further deepen the study and dissemination of the fact of food. To this end, ICAF promotes the publication

of the journal Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN), which is aligned with the objectives and history of the discipline, and which aims to be a meeting point to focus the contemporary debate on the food-culture relationship. It welcomes work from anthropological, but also interdisciplinary perspectives in a multitude of fields and objects of study.

The analysis of food and food processes is today a fertile field for the analysis of culture. The journal thus aspires to situate the field of food as an epistemological metropolis in anthropology. Analysing these food processes in contemporary debates on the global or the local, the flows of people, migrations, tourism or other displacements, the relations between food and climate change, the processes of patrimonialisation, the tensions between identity and modernisation, virtual ethnographies on food, its presence in social situations of vulnerability such as the processes of health and illness or loneliness are combined in classical approaches of a symbolic or applied nature to delimit an enormous scenario of objects of interest for the journal. The relations between food and religious practices, the space of ritual or economic practices in the context of globalisation or work linked to development, to cite a small sample of contemporary reflection whose theoretical and epistemological debates may be developed in the following issues. In addition to a marked interest in this development of theory, the journal was created with the aim of offering a space for the publication of texts of a marked ethnographic nature. Among its sections, the journal will offer a space for reviews of works of interest for the anthropology of food.

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN) is aligned, at a time of heated debate on this issue, with the mandates for Open Science, framed with the Vienna Declaration and its plea for accessibility, reproducibility, transparency or quality assurance, evaluation, validation, innovation and public good. In this sense, Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN) is a trilingual journal (English, Portuguese and Spanish) of open access, with the publication of all its content free of rights and without publication costs for the authors. The texts, which will be published in two issues per year, will be subjected to a rigorous peer review process, also free of charge and altruistic, by members of the research community.

Here, we are honoured to present its founding issue. A total of five texts begin with a proposal by Juanjo Cáceres Nevot, who opens the journal with a reflection on the notion of what is "old" or "traditional" in terms of food, and what capacity popular gastronomy and local food products currently have to occupy a real and recognisable place among the gastronomic offer. The

author opens up an interesting debate on the unknowns that arise in relation to the future of what has been called traditional gastronomy, as well as its capacity to occupy a real and recognisable place among the gastronomic offer as a whole. The text concludes that the need to make oneself unique and visible has never been so important.

In the second article, Carmen Cipriano, Elena Freire and F. Xavier Medina take a closer look at Talavera's ceramic kitchen and tableware production and its deep-rooted tradition. In the creation and constant recreation of this tradition, there are keys that seem to dilute the opulence and ostentation of the past. Far removed from the royalty and nobility that elevated it, at the time, as the maximum exponent of luxury, and later also popular, Talavera ceramics today seems to abandon, on the one hand, the standards of the wealthier classes to sink its roots in the "authenticity" of the people. In this link with the popular, the constitutional account of the myth approaches a social group for whom nothing was superfluous. From there, and changing its course once again, Talavera earthenware also competes today to enter into the theatricality of the cuisine of excellence, seeking new ways to stay alive centuries after its founding milestone.

In what follows, Lorena Peña analyses contemporary Jewish cuisine in Buenos Aires (Argentina) and its inclusion in the dynamics of late multiculturalist capitalism. As a culinary tradition carved out within the home, it is now a cuisine that has begun a new history: the Nouvelle Jewish Cuisine. With it, recipe books are not only shaped by traditions or the laws of kashrut, but mainly by the influences of social, economic and cultural processes on culinary consumption. Thus, the aim of the chapter focuses on examining how the gourmetisation of Jewish restaurants in Buenos Aires has taken place. The different trends identified show how these forms of gourmetisation of Jewish cuisine are intrinsically related to the different geographies of the city's economic, cultural and symbolic capital.

Diego Allen-Perkins explores, for his part, the relationship between the origin and qualities of certified food, paying attention to the practices that recreate certain products on the idea of belonging to a place. In his case, the wines of the Ribera del Guadiana Designation of Origin, in Extremadura (Spain). His reflection revolves around some of the forms that generate the certification chain, seeking to understand these objects and the relationship that constitutes them from a processual dimension, considering how the agents act to stabilise certain qualities in a contextual manner.

Finally, the text by Cecilia Pedret and Luis López-Lago explores the

processes of rediscovery and revaluation of some foods that are undergoing a change of status, taking the case of carob in the Balearic Islands (Spain) as the object of their study. Based on the traditional uses of this legume and the changes that have taken place in its production and consumption in recent years, this text analyses the process of gourmetisation and its introduction into haute cuisine. This work shows the revaluation and gourmetisation of carob and its link with discourses that emphasise the "local" condition of the products and that are committed to the recovery of traditional gastronomy, as a "sustainable" production model.

Five articles, added to this Editorial, that aspire, through AFOCUN, to lay a new stone in the construction of the path that began in the 1930s, when socio-cultural contributions began to illuminate food and nutrition with their particular approach. From here on, the future of this journal, as it could not be otherwise, remains in the hands of the researchers.

História, futuro e desafios no contexto da cultura alimentar

As preocupações com a alimentação cresceram substancialmente ao longo do último meio século na antropologia, embora ainda não se tenham desenvolvido na mesma medida que noutros campos de estudo. Talvez tenha passado demasiado pouco tempo desde que a disciplina começou a interessar-se por esta questão. Se é verdade que a alimentação e a nutrição correspondem a uma necessidade humana primária, a Antropologia raramente se debruçaria sobre estes aspectos até à década de 1930. A atenção às questões alimentares estava já presente na proposta de Malinowski para uma "Antropologia Prática" (1929), numa altura em que o trabalho de base era alimentado pelo trabalho cooperativo entre antropólogos e nutricionistas (Goody, 1995). Esta relação entre a antropologia da alimentação e outras abordagens é quase um elemento fundacional da disciplina, que desde então se tem vindo a ligar à interdisciplinaridade. Os textos de Audrey Richards (1932, 1939), por exemplo, foram publicados quando a autora já colaborava há mais de cinco anos com o Instituto Internacional de África, produzindo provas para melhorar as acções governamentais no contexto político colonial. Foi a própria Richards, juntamente com Elsie Widdowson (1936), que liderou a primeira colaboração formal entre a antropologia e a nutrição, levada a cabo pela primeira vez no Reino Unido. Foi no âmbito do British Colonial Office e da Organisation for Research on African Food and Nutrition (ORANA) que esta colaboração atingiu o seu auge.

O interesse pelas perspectivas antropológicas sobre a alimentação também cresceu nos Estados Unidos durante a Segunda Guerra Mundial e no período pós-guerra (Guthe e Mead 1945), bem como entre os membros da escola da cultura e da personalidade (Kardiner et al. 1945). As abordagens socioculturais dos processos alimentares variavam então entre as perspectivas funcionalistas e as abordagens antropológicas aplicadas, em contextos tão díspares como os conflitos de guerra ou os programas de desenvolvimento então emergentes.

Na área da nutrição aplicada, procurou-se também a colaboração de profissionais da antropologia, que contribuíram, ainda que de forma secundária, com uma certa visão cultural para a compreensão de fenómenos como a fome, a carência alimentar ou a desnutrição. Agências da ONU, como o Centro Internacional da Criança, a OMS e a FAO, incluíram perspectivas antropológicas nos seus programas de alimentação e nutrição a partir da década de 1960, e em 1966 foi criada uma Secção de Hábitos Alimentares na própria FAO. Em

1950, foi criado na cidade da Guatemala o Instituto de Nutrição para a América Central e Panamá (INCAP), baseado na tese de Richard Adams e no seu modelo condicional.

Por seu lado, autores como Rappaport (1968) ou Lee (1979) distinguiram entre a sua "ecologia humana" e a "ecologia cultural" de antropólogos como Steward, ou Harris e Ross (1987), que poderiam ser descritos como "materialistas culturais" e que incluíam aspectos da alimentação nas suas análises. Por outro lado, e seguindo Lévi-Strauss (1965), os membros da escola estruturalista também se debruçaram sobre a alimentação numa perspectiva diferente.

Foi neste contexto de emergência que a União Internacional das Ciências Antropológicas e Etnológicas (IUAES) sublinhou, em 1960, a necessidade de criar um grupo de trabalho no domínio da alimentação, dando origem, em 1968, ao Comité Internacional para a Antropologia da Alimentação e dos Hábitos Alimentares. Este foi o precursor do que viria a acontecer pouco tempo depois, em 1977, quando a antropóloga britânica Mary Douglas e o antropólogo indiano-americano Ravindra Khare fundaram a Comissão Internacional de Antropologia da Alimentação e Nutrição (ICAF) no seio da própria IUAES. A fundação da ICAF surgiu como resposta à necessidade, no seio da disciplina antropológica, de criar um quadro de encontro e comunicação entre os diferentes profissionais da Antropologia, onde as fortes preocupações sobre a necessidade de estudar a alimentação numa perspectiva sócio-cultural pudessem ser tidas em conta.

Desde a sua criação, o ICAF tem cumprido o seu mandato e tem desempenhado um papel importante na reivindicação da importância deste campo de estudo, especialmente na Europa e, em certa medida, na América Latina. Podemos considerar, desde a sua criação, os objectivos gerais do ICAF como sendo os seguintes

- Ajudar os antropólogos na investigação básica e aplicada sobre a alimentação.

- Incentivar a colaboração entre campos normalmente separados, como a antropologia biológica e sócio-cultural, e entre instituições e especialistas individuais de campos de estudo relacionados.

- Estimular a educação e a formação, as reuniões científicas e as publicações sobre antropologia da alimentação e da nutrição.

- Promover o conhecimento autóctone e local em diferentes países sobre questões de alimentação e nutrição.

Agora, num momento em que parece assistir-se a um arranque definitivo do que hoje conhecemos como Antropologia da Alimentação - embora com a contradição de continuar a ser uma sub-disciplina antropológica ainda pouco conhecida e em processo de desenvolvimento - é que o ICAF pretende dar um novo fôlego à questão, procurando aprofundar ainda mais o estudo e a divulgação da questão alimentar. Para isso, o ICAF promove a publicação da revista *Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN)*, que está alinhada com os objectivos e a história da disciplina, e que pretende ser um ponto de encontro para centrar o debate contemporâneo sobre a relação alimentação-cultura. Acolhe trabalhos de perspectivas antropológicas, mas também interdisciplinares, numa multiplicidade de campos e objectos de estudo.

A análise da alimentação e dos processos alimentares é hoje um campo fértil para a análise da cultura. A revista pretende assim situar o campo da alimentação como uma metrópole epistemológica da antropologia. A análise destes processos alimentares nos debates contemporâneos sobre o global ou o local, os fluxos de pessoas, as migrações, o turismo ou outras deslocções, as relações entre a alimentação e as alterações climáticas, os processos de patrimonialização, as tensões entre identidade e modernização, as etnografias virtuais sobre a alimentação, a sua presença em situações sociais de vulnerabilidade como os processos de saúde e doença ou a solidão, combinam-se em abordagens clássicas de natureza simbólica ou aplicada para delimitar um enorme cenário de objectos de interesse para a revista. As relações entre alimentação e práticas religiosas, o espaço do ritual ou as práticas económicas no contexto da globalização ou o trabalho ligado ao desenvolvimento, para citar uma pequena amostra da reflexão contemporânea cujos debates teóricos e epistemológicos poderão ser desenvolvidos nos números seguintes. Para além de um interesse marcado pelo desenvolvimento da teoria, a revista nasceu do interesse em oferecer um espaço para a publicação de textos de carácter marcadamente etnográfico. Entre as suas secções, a revista oferecerá um espaço para resenhas de obras de interesse para a Antropologia da Alimentação.

A *Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN)* alinha-se, numa altura de aceso debate sobre esta temática, com os mandatos para a Ciência Aberta, enquadrados com a Declaração de Viena e o seu apelo à acessibilidade, reprodutibilidade, transparência ou garantia de qualidade, avaliação, validação, inovação e bem público. Neste sentido, *Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN)* é uma revista trilingue (inglês, português e espanhol) de acesso aberto, com a publicação de todo o seu conteúdo livre de direitos e sem custos de publicação para os autores. Os textos, que serão publicados em dois

números por ano, serão submetidos a um rigoroso processo de revisão por pares, também gratuito e altruísta, por membros da comunidade de investigação.

Temos a honra de apresentar aqui o seu número fundador. Um total de cinco textos começa com uma proposta de Juanjo Cáceres Nevot, que abre a revista com uma reflexão sobre a noção do que é "antigo" ou "tradicional" em termos de alimentação, e qual a capacidade que a gastronomia popular e os produtos alimentares locais têm atualmente para ocupar um lugar real e reconhecível entre a oferta gastronómica. O autor abre um interessante debate sobre as incógnitas que se colocam em relação ao futuro da chamada gastronomia tradicional, bem como sobre a sua capacidade de ocupar um lugar real e reconhecível no conjunto da oferta gastronómica. O texto conclui que a necessidade de se tornar único e visível nunca foi tão importante.

No segundo artigo, Carmen Cipriano, Elena Freire e F. Xavier Medina analisam a produção de louça de cozinha e de mesa em cerâmica de Talavera e a sua profunda tradição. Na criação e recriação constante desta tradição, há chaves que parecem diluir a opulência e a ostentação do passado. Afastada da realeza e da nobreza que a elevaram, na altura, como expoente máximo do luxo, e mais tarde também do popular, a cerâmica Talavera parece hoje abandonar, por um lado, os padrões das classes mais abastadas para se enraizar na "autenticidade" do povo. Nesta ligação com o popular, o relato constitucional do mito aproxima-se de um grupo social para quem nada era supérfluo. A partir daí, e mudando mais uma vez de rumo, a faiança de Talavera concorre também hoje para entrar na teatralidade da cozinha de excelência, procurando novas formas de se manter viva séculos depois do seu marco fundador.

Lorena Peña analisa depois a cozinha judaica contemporânea em Buenos Aires (Argentina) e a sua inserção na dinâmica do capitalismo multiculturalista tardio. Como tradição culinária esculpida no seio do lar, é agora uma cozinha que iniciou uma nova história: a Nouvelle Jewish Cuisine. Com ela, os livros de receitas não são apenas moldados pelas tradições ou pelas leis da kashrut, mas principalmente pelas influências dos processos sociais, económicos e culturais no consumo culinário. Assim, o objetivo deste capítulo é examinar como se processou a gourmetização dos restaurantes judaicos em Buenos Aires. As diferentes tendências identificadas mostram como estas formas de gourmetização da cozinha judaica estão intrinsecamente relacionadas com as diferentes geografias do capital económico, cultural e simbólico da cidade.

Diego Allen-Perkins explora, por seu lado, a relação entre a origem e as

qualidades dos alimentos certificados, prestando atenção às práticas que recriam certos produtos a partir da ideia de pertença a um lugar. No seu caso, os vinhos da Denominação de Origem Ribera del Guadiana, na Estremadura (Espanha). A sua reflexão gira em torno de algumas das formas que geram a cadeia de certificação, procurando compreender estes objectos e a relação que os constitui a partir de uma dimensão processual, considerando como os agentes actuam para estabilizar determinadas qualidades de forma contextual.

Por último, o texto de Cecilia Pedret e Luis López-Lago explora os processos de redescoberta e revalorização de alguns alimentos que estão a sofrer uma mudança de estatuto, tomando como objeto de estudo o caso da alfarroba nas Ilhas Baleares (Espanha). Partindo dos usos tradicionais desta leguminosa e das mudanças ocorridas na sua produção e consumo nos últimos anos, este texto analisa o processo de gourmetização e a sua introdução na alta cozinha. Este trabalho mostra a revalorização e a gourmetização da alfarroba e a sua ligação a discursos que enfatizam a condição "local" dos produtos e que apostam na recuperação da gastronomia tradicional, enquanto modelo de produção "sustentável".

Cinco artigos, acrescentados a este Editorial, que pretendem, através da AFOCUN, lançar uma nova pedra na construção do caminho iniciado nos anos 30, quando os contributos socioculturais começaram a iluminar a alimentação e a nutrição com a sua abordagem particular. A partir de agora, o futuro desta revista, como não poderia deixar de ser, está nas mãos dos investigadores.

Referencias bibliográficas / Bibliographical references / Referências bibliográficas

- Garine, I.; Macbeth, H.; Ávila, R.; Duhart, F.; Garine, V.; González-Turmo, I. I.; Hladik, C. M.; Hubert, A.; Medina, F. X.; Messer, E.; Pasquet, P.; Schiefenhövel, W.; Strungaru, C.. "Nutrition and the Anthropology of Food", in 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*. Pp. 117-148. Beijing, Intellectual Property Rights Publishing House, 2009.
- Goody, Jack. *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge University Press, 1982 (1995).
- Harris, M. and Ross, E.B, *Food and Evolution: towards a theory of human food habits*. Philadelphia, Temple University Press, 1987
- Lee, R.B. *The! Kung San: Men, women and work in a foraging society*, Cambridge University Press, 1979
- Levi-Strauss, C, Le Triangle Culinaire, *L'Arc*, 26, 1965:20-28
- Malinowski, Bronislaw. "Practical anthropology." *Africa* 2.1 (1929): 22-38.
- Mead, M and Guthe, C. "Manual for the study of food habits." *Bulletin of the National Research Council* 111 (1945).
- Messer, Ellen. "Anthropological perspectives on diet." *Annual review of anthropology* 13.1 (1984): 205-249.
- Kardiner, A. *The psychological frontiers of society*. Columbia University Press, 1945.
- Rappaport, R., *Pigs for the Ancestors: ritual in the ecology of a New Guinean people*, New Haven, Yale University Press, 1968
- Richards, A.. *Hunger and Work in a Savage Tribe: a Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. Londres, Nueva York: Routledge, 1932.
- Richards, A., and Elsie M. Widdowson. "A dietary study in North-Eastern Rhodesia." *Africa* 9.2, 1936: 166-196.
- Richards A. *Land, labour and Diet in Northern Rhodesia: An economic study of the Bemba tribe*, Londres: Oxford University Press., 1939.
- Steward, J H. "Evolution and Process" in *Anthropology Today: An Encyclopedic Inventory*, A. L. Kroeber (ed.), University of Chicago Press, 1953: 313-26,