



International Commission on the  
Anthropology of Food and Nutrition

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

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

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

MARIANO-JUÁREZ, L.

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

CONDE-CABALLERO, D.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## From the periphery: publishing an anthropology of food without perishing

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Da periferia: publicar uma antropologia da alimentação sem perecer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Referencias bibliográficas / Bibliographical references / Referências bibliográficas**

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

