

ALIMENTAR-SE, CUINAR, COMPARTIR

Una breu història social del menjar

PATRICIA AGUIRRE

Aquest treball aborda el sistema alimentari com un sistema complex, obert al medi, com els organismes vius. Recorre a les aportacions de múltiples ciències (antropologia, nutrició, medicina, economia, entre altres), relacionant les parts analíticament separades, per a assenyalar les transformacions que ha experimentat en el temps i en l'espai. Estudia l'organització social al llarg de milions d'anys per a entendre la sinergia entre medi ambient, tecnologia d'extracció, estructura economicopolítica i les cuines resultants (amb la seua construcció social de gustos) com a factors condicionants de la malaltia i la mort. En resum, fa una antropologia del menjar recolzant-se en un trípede de pensament crític, enfocament relacional i historicitat.

Paraules clau: alimentació, antropologia, història del menjar, transició epidemiològica, aliments traçadors.

■ INTRODUCCIÓ

En aquest text es parla poc d'*aliments*, com a substàncies consumides pels humans, i molt de la seua organització en *menjars* (on aquests són intencionalment classificats, obtinguts, combinats i sotmesos a processos físics o químics, sempre socialment compartits) i *cuines* (models, mètodes i eines que es requereixen per a obtenir un resultat distintiu. Les cuines caracteritzen regions ecoculturals i nacions perquè estan formades per aliments típics, amb formes de combinació i preparació particulars (receptes), condiments distintius i formes pròpies de comensalitat.

L'exposició s'ordena segons tres transicions. Entenem les transicions alimentàries com a canvis estructurals, estables, que modifiquen tant els comestibles com les menjades i el comensal. És un canvi tan profund com irreversible; una vegada ocorregut, no té marxa arrere. Les transicions no són exclusives del menjar, sinó que s'acompanyen de grans canvis en la manera de viure i de pensar, i creen, modifiquen i destrueixen institucions socials. Cadascuna d'aquestes transicions va transmutar el metabolisme, va canviar el cos mateix dels comensals, va produir diferents formes de patiment

i mort. Cadascuna s'il·lustra amb un «aliment traçador», que –a més de brindar-nos una evidència material– resumeix la comensalitat de l'època i marca una fita a partir de la qual no es torna arrere (Aguirre, 2017).

Alguns autors han reconegut diferents tipus de transicions: tecnològica (Kates, 1994), demogràfica (Luttbeg, Borgenhoff Mulder i Mangel, 2000), epidemiològica (Bolaños, 2000) i nutricional (Popkin, 1994). Totes aquestes transicions estan estretament relacionades (com correspon a un sistema).

En aquest article exposem la situació de l'alimentació humana segons tres grans transformacions. Encara que arbitràries en els seus inicis i finals, és important assenyalar que totes aquestes transicions van tenir principis difusos, llargs desenvolupaments, alta diversitat interna, cronologies superposades i conseqüències demolidores. Davant la temptació

«Entenem les transicions alimentàries com a canvis estructurals, estables, que modifiquen tant els comestibles com les menjades i el comensal»

de considerar-les lineals, successives, cal insistir que mentre les condicions ecològiques econòmiques i nutricionals perduren, mentre els sistemes també ho facen, les transicions poden coexistir (avui dia, les nostres societats de la tercera transició coexisteixen amb societats de la primera transició, organitzades entorn de la caça i la recol·lecció). També val la pena assenyalar la comple-

xitat inicial dels fogons prehistòrics (vertaders sistemes de cocció, on s'escalfa, es torra, es braseja, es bull, es fuma, es cuina amb pedres calentes, etc.), i la diversitat de les dietes paleolítiques davant de la pobresa de gèneres i espècies dels consums alimentaris en les societats actuals de la tercera transició (Smil, 2003). Aquests exemples haurien de desautoritzar qualsevol intent de considerar les transicions alimentàries com un contínuum de la simplicitat a la complexitat.

La primera transició, la de l'omnivorisme que per a alguns autors com Brunn (2007) ens va fer humans, està marcada per la revolució que va significar la ingesta de carn i els canvis metabòlics i socials que fa 2,5 milions d'anys van col·locar aquelles paleoespècies en un corredor evolutiu del qual els *sapiens* som l'últim plançó d'un arbust ben embullat.

La segona transició, la que ens va instal·lar en la desigualtat, va començar impulsada per un canvi climàtic fa 13.000 anys i va estar marcada per dos aliments originats en la domesticació: els làctis i els cereals. Aquests van introduir la possibilitat de crear ecosistemes artificials per a intensificar la producció i acumular excedents i van generar el problema de com distribuir-los, fet que va contribuir a la instauració d'organitzacions distributives com el festí i els cacicats. Aquestes transicions van aprofundir les diferències i van negar drets fins crear exclusió i segregació.

Finalment, la tercera transició, la que estem cursant, està marcada per la ingesta de sucre, que va passar de ser ínfima i localitzada a desmesurada i planetària, i que va modificar societats, economies, cossos i malalties. Avui ens situem en la transició de les transicions, quan la crisi global i local de l'alimentació humana ens interpel·la a canviar conscientment la nostra vida en defensa pròpia, de la societat, de l'espècie i del planeta.

■ PRIMERA TRANSICIÓ: LA REVOLUCIÓ DE LA CARN

En totes les espècies, la forma de locomoció, reproducció i alimentació condiciona les seues relacions amb el medi, i la nostra va patir profunds canvis en els tres àmbits. En la locomoció, la bipedestació va canviar la relació amb el medi físic. La sabana africana va afavorir aquells que es van alçar sobre els seus malucs i van alliberar les mans, i això va permetre la premsió fina, va millorar la relació visuomotora i va abaixar la despesa energètica, en exposar al sol equatorial menor superfície corporal (Leonard, 2002).



Les cuines caracteritzen regions ecoculturals i nacions perquè estan formades per aliments típics, amb formes de combinació i preparació particulars (receptes), condiments distintius i formes pròpies de comensalitat.

«En les bandes de caçadors-recol·lectors, actuals i passats, la clau de la supervivència és l'organització social entorn del menjar»

En la reproducció, la sexualitat contínua (les femelles estan receptives sempre i no sols durant el zel) va canviar les nostres relacions intraespecífiques amb el medi i va generar bandes menys competitives, sense mascles alfa feroços que lluiten per les femelles (sempre receptives) i amb cura social de les cries.

I, en l'alimentació, l'omnivorisme ens va impulsar a obtenir els nutrients de fonts diverses, fet que va canviar la nostra relació amb les altres espècies en la cadena tròfica i va fer l'acte alimentari col·lectiu i complementari. Les paleoespècies que ens van antecedir sembla que eren bàsicament vegetarians, preses dels carnívors gegants del plistocè. Però en els fòssils de fa 2,5 milions d'anys es comença a observar una creixent traça de zinc (per la ingesta de carn) i modificacions anatòmiques



Naintal, Uttarakhnad, l'Índia

i el nostre ambient no és la sabana sinó la cultura ciutadana. Estem més preparats per a l'escassetat que per a l'abundància de menjar. La insulinoresistència, el metabolisme gras, la resposta a l'estrès de llarga duració (cremant greix), la intolerància al gluten i a la lactosa, la sucrofilia, etc. són característiques evolutives que responen al nostre passat omnívor i la seua adaptació a ambients canviants a través d'una tecnologia extractiva que ens situava com un depreudador més (Campillo Álvarez, 2010).

Els caçadors-recol·lectors, la seua vida, menjar i mort

Fa prop de 50.000 anys, uns humans anatòmicament moderns que vivien en bandes de caçadors-recol·lectors ja havien colonitzat tots els ecosistemes (menys l'Antàrtida), i havien arribat a l'Austràlia insular i l'Amèrica glacial. La seua vida i la seua alimentació la reconstruïm a partir d'evidències arqueològiques, amb algunes referències etnogràfiques dels pocs grups que encara perviuen en les societats actuals, ja que tota l'expansió des de les primeres societats agrícoles es va realitzar a costa dels seus territoris, la seua cultura i les seues vides.

En les bandes de caçadors-recol·lectors, actuals i passades, la clau de la supervivència és l'organització social entorn del menjar. Una banda, encara que formada per diversos grups familiars, comparteix un sol

(cervell, intestins, etc.) que parlen d'un canvi en l'alimentació que va més enllà del canvi metabòlic: impulsa –i és impulsat per– un canvi conductual d'envergadura.

Som una espècie que va passar de presa a predadora per obra de les seues pròpies creacions tecnològiques i socials. Perquè sense urpes ni canins poderosos, ha guérem d'unir-nos, millorar la nostra comunicació i desenvolupar útils per a aconseguir carn. Oportunisme, carronyerisme i caça –en les seues diverses formes– van complementar la recol·lecció de vegetals, ous i insectes. La carn ens va donar els nutrients que no podíem sintetitzar i que eren fonamentals per a sobreviure. Els útils de pal, asta i pedra amb creixent especialització assenyalen la modificació de la conducta comensal. La necessària organització social per a obtenir carn (amb una anatomia pròpia de preses, transformar-se en predadors hauria estat molt difícil d'una altra manera) institueix aquest aliment com un bé social.

La dinàmica en aquell medi ambient i les relacions amb altres espècies en aquells llunyans dies marquen els nostres cossos, encara avui quan el ràpid ritme del canvi cultural va deixar arrere la morosa evolució biològica

fogó, la qual cosa evidencia el consum col·lectiu i solidari (reciprocitat). Encara que la recol·lecció és la base (vegetal) de l'alimentació, la carn es converteix en un bé social, ja que la caça –com que és difícil i perillosa– sol ser col·lectiva. Sobre la caça s'instal·la la reciprocitat com a forma de distribució, i això fa que abaixe el risc de dependre de recursos mòbils i activitats atzaroses, com l'extracció de productes naturals, en ambients estesos. Quan n'hi ha, n'hi ha per a tothom.

La dieta que van obtenir els nostres ancestres (Eaton, 2007) va ser nutricionalment adequada i abundant. Els seus efectes van quedar marcats en els ossos fòssils, a partir dels quals s'infereixen cossos alts, magres, amb bon estat de salut en les seues curtes vides (trenta anys). Però hem de parlar de dietes en plural, ja que les diferents bandes en ambients diversos menjaven diferents aliments, que la creativitat humana transformaria també en diferents menjars. Totes les dietes paleolítiques tenen unes característiques en comú: són diverses, estacionals i frugals. També magres (els animals de caça són escassos), amb poca sal, pocs hidrats de carboni, moltes fibres (els vegetals naturals solen ser amargs i fibrosos),

poc de sucre (la mel i les fruites són estacionals), sense llet ni aliments refinats (Lindeberg et al., 2004). Aquestes dietes van ser el resultat de la vida paleolítica i, per tant, hem de reconèixer que avui no hi ha les condicions per a desenvolupar aquella economia de caça-recol·lecció, ni existeixen tampoc els animals i vegetals naturals (en l'actualitat, totes les espècies que formen la base del nostre menjar tenen prop de 6.000 anys de domesticació) ni l'organització social en bandes petites, en les quals la reciprocitat conjurava el risc perquè tots pogueren menjar. Encara que siga impossible reproduir avui aquestes dietes, poden servir-nos —en canvi— com a models cap als quals orientar els nostres consums (Montero, 2011).

En epidemiologia paleolítica, novament, la diversitat és la norma. Perquè els ambients són diversos, les infeccions dependents de cucs (tènia, anquilostoma) i mosquits (malària, dengue) seran un problema en els tròpics i inexistents en climes polars. Però els accidents (més freqüents i fatals que avui dia), les malalties degeneratives (com ara artritis, osteoporosis i desgast dental) seran comunes a tots els grups. Malalties infectocontagioses, com la diftèria, la grip i la pallola, eren desconegudes o molt poc habituals en les societats caçadores-recol·lectores abans del contacte amb poblacions urbanes. En canvi, les febres transmeses per artròpodes, la diarrea, les malalties gastrointestinals, les respiratòries i les infeccions de la pell eren i són comunes en aquests grups (Aguirre, 2017).

■ SEGONA TRANSICIÓ: ELS GRANS I ELS LÀCTIS

Fa 13.000 anys, l'augment de cinc graus en la temperatura mitjana va fondre glacials, els boscos van supplantar les planúries i l'extinció d'espècies subsegüent va donar inici al major programa de gestió dels recursos que ha realitzat la humanitat: la domesticació. Amb la domesticació dels vegetals, es van crear petits ecosistemes amb cert control (parcel·les), en els quals l'energia humana es va aprofitar per a incrementar els rendiments. La domesticació d'animals, mentrestant, va permetre aprofitar la llet de les femelles d'altres mamífers i conservar-la en forma de iogurts i formatges. Aquest esdeveniment cultural va comportar cinc mutacions que permeten l'absorció del sucre de la llet (lactosa), transformant el genotip d'intolerant en tolerant, però només en les cul-



PatrickGruban—Flickr

La necessària organització social per a obtenir carn (amb una anatomia pròpia de preses, transformar-se en predadors hauria estat molt difícil d'una altra manera) institueix aquest aliment com un bé social. En la imatge, pintura rupestre a Tassili n'Ajjer (Algèria) que mostra una escena de caça.

tures que van domesticar ramat de munyida (Tishkoff, Reed i Ranciaro, 2007).

Les característiques dels cereals i pseudocereals que es consumien (són les mateixes espècies que avui), si bé van brindar les solucions més estables al problema de la producció d'aliments, van tenir conseqüències ecològiques nefastes (homogeneïtzació i fragilització dels ecosistemes), demogràfiques (augment de la població però amb menor qualitat de vida), sanitàries (depressió de la salut neolítica amb pèrdua d'altura, reducció dels intervals intergenètics, aparició d'epidèmies) i políticsosocials. Si comparem els plantadors de grans amb els plantadors de tubercles, veurem fins a quin punt el que produïm com a menjar condiciona l'organització sociopolítica, ja que el caràcter perible dels tubercles va moure a la creació d'institucions redistributives estacionals (els festins on es consumeix fins a la fartera) per a incorporar-hi els aliments que no es poden guardar, com sí que ocorre, en canvi, amb els grans (Harris, 1985).

Intensificar el cultiu amb arades i reg va permetre incrementar la producció de grans fins superar l'escassetat estacional i produir excedents. Això va portar el problema de com distribuir aquest excedent: es van introduir institucions que van amplificar les diferències



El sucre és l'aliment traçador de les societats de mercat encara avui, després de mig segle de pressió salubrista que pugna per eliminar-lo –ateses la magnitud i les conseqüències de consumir-ne– sense aconseguir-ho, ja que pràcticament tots els aliments industrialitzats, siguen processats o ultraprocessats, en contenen en forma invisible, perquè augmenta tant la palatabilitat com la conservació.

(socials, sexuals, d'edat, etc.) i que les van convertir en desigualtats. Si bé els caçadors especialitzats en grans animals ja es caracteritzen per tenir societats jeràrquiques i desiguals, en les quals la força masculina era la font de tots els drets, a partir de l'aparició d'excedents la desigualtat es converteix en una conseqüència del biaix en l'apropiació, és a dir, passa a ser netament cultural. I els nens, dones i altres homes amb drets retallats (esclaus o serfs) són exclosos i subalimentats, en declarar-los inferiors en les noves ciutats, on es concentrava el poder de la principal institució redistributiva: l'estat.

Fa 6.000 anys, les ciutats estat sorgides en diferents parts del món, malgrat les seues moltes diferències, tenien trets comuns: es van basar en l'existència de

poblacions nombroses (a les quals quals gravar), circumscrites (no podien fugir), estratificades jeràrquicament (segons la seua apropiació de l'excedent agrari) i especialitzades (llauradors, artesans, guerrers, etc.), amb nivells administratius que coexistien amb altres circuits redistributius (els temples, el mercat) de menor importància (Berdan, 1991).

Totes aquestes ciutats-estat, en la seua varietat, van desenvolupar cuines diferenciades perquè, quan existeix apropiació jeràrquica de l'excedent agrari, apareix la distinció entre estils de vida amb signes particulars, als quals la cuina no podia romandre aliena. La *baixa*

cuina o cuina camperola, casolana, familiar i femenina, es basava en un cereal (arròs a Àsia, dacs a Amèrica, blat a Europa) amb una mica de verdura i quasi gens de carn. Avui és deïficada com a saludable quan va ser cuina de l'escassetat (Montanari, 1993). Mentrestant, l'*alta cuina*, *cuina de la cort* o *cuina aristocràtica* estava formada per tota la resta, incloent-hi aliments exòtics i receptes escrites, preparades per cuiners homes que organitzaven banquets per a una petita massa d'aristòcrates sibarites que no miraven els costos. Les orgies romanes són un exemple d'aquesta cuina política, en la qual el menjar no sols es menja: es mostra com a espill del poder (Goody, 1985). Aquestes cuines trencaran el cos únic dels caçadors-recol·lectors i generaran *coscos de classe*: rics

grossos i pobres prims, cadascun amb diferents maneres d'emmalaltir i morir, que defineixen patologies de l'abundància (obesitat) i de l'escassetat (desnutrició).

■ TERCERA TRANSICIÓ: EL SUCRE QUE ENS VA FER OPULENTS

La tercera transició comença amb l'expansió colonial de les potències europees que van trobar no sols l'or que va finançar el seu desenvolupament, sinó també la possibilitat de cultivar l'aliment més car de la seua piràmide de preus: el sucre. Aquest cultiu es basava en el sistema de plantacions i trapig (l'organització del treball dels quals va antecedir la fàbrica) amb mà d'obra d'esclaus africans. A partir del segle XVII, el sucre va inundar

les dietes, va finançar energèticament la revolució industrial i, en destil·lar melassa per a produir aiguardent, es va convertir tant en una arma de dominació territorial com en un «matafam proletari» (Mintz, 1996).

El sucre és l'aliment traçador de les societats de mercat encara

avui, després de mig segle de pressió salubrista que pugna per eliminar-lo –ateses la magnitud i les conseqüències de consumir-ne– sense aconseguir-ho, ja que pràcticament tots els aliments industrialitzats, siguen processats o ultraprocessats, en contenen en forma invisible, perquè augmenta tant la palatabilitat com la conservació.

El transport d'espècies que va seguir l'expansió colonial europea va remodelar els ecosistemes, va promoure quinze gèneres vegetals a escala mundial i va destruir el paisatge local en nom del rendiment comercial. La indústria alimentària que va sorgir d'aquesta abundàn-

«Totes les dietes paleolítiques tenien unas característiques en comú: eren diverses, estacionals i frugals»

cia va transformar els aliments gràcies a la conservació, la mecanització, el transport, la innocuïtat controlada per sistemes experts, la publicitat i la comercialització basada en xarxes majoristes i minoristes d'abast planetari. Avui, més que les agroindústries, els que decideixen la dieta del comensal urbà són 250 hòldings altament diversificats de nivell global (Patel, 2008). Els nostres aliments són mercaderies «bones per a vendre abans que bones per a menjar» (Harris, 1989, p. 13), considerats responsables de les malalties cròniques no transmissibles que ens afecten (diabetis, hipertensió) i que es converteixen en pandèmies, com l'obesitat (Chan, 2013).

■ DEVORANT EL PLANETA

Avui la crisi de l'alimentació es presenta com a estructural (abasta simultàniament la producció, la distribució i el consum), paradoxal (encara que hi ha aliments per a tots, hi ha 900 milions de persones desnodrides (FAO, 2018) i terminal (la contaminació probablement haja superat les capacitats autodepuradores de l'ecosistema global (United Nations Environment, 2019).

En la producció suportem una crisi de qualitat (excés d'hidrats de carboni, greixos i sucres amb situació crítica en alguns micronutrients, com ara vitamines, ferro i calci) i de sostenibilitat (si es continua el model extractiu d'agricultura química, ramaderia farmacològica i pesca depredadora, la deterioració del medi ambient impedirà la producció futura). Com que la distribució es realitza a través de mecanismes de mercat, hi ha una crisi d'equitat, perquè els aliments no van on es necessiten sinó on es poden pagar, amb conseqüències nefastes com són el consum per excés i per defecte, tots dos insalubres.

En relació amb el consum, suportem una crisi de comensalitat, ja que el menjar industrialitzat conspira contra la identitat perquè desplaça el menjar compartit i esborra taules i normes en un pica-pica permanent dels anomenats OCNIS: objectes comestibles no identificats (Fischler, 1995). Encara que el comensal desconeça el que hi ha dins de l'envàs que ha comprat, hi ha coses que no faltaran: plàstic, conservants, saboritzants, colorants, sucre, sal i greix. La norma del nostre temps és menjar sols, productes desconeguts, en envàs individual i a tothora. Aquesta crisi alimentària és producte i productora de relacions socials i té conseqüències sanitàries, però també ecològiques, socials, polítiques i demogràfiques.



Sharon McCutcheon - Unsplash



Josh Appel - Unsplash

La norma del nostre temps és menjar sols, productes desconeguts, en envàs individual i a tothora.

«Avui, més que les agroindústries, els que decideixen la dieta del comensal urbà són 250 hòldings altament diversificats de nivell global»



Sarah Swinton - Unsplash

Encara que diverses anàlisis (Beck, 1998; Giddens i Pierson, 1998) permeten delinear polítiques que pugnen per situar-nos en la pròxima transició, hem d'estar alerta davant les solucions úniques a problemes complexos, ja que el sistema no admet «bales de plata». La revolució verda i els transgènics són exemples del que en el seu moment es va pensar que eren la panacea, però els processos sistèmics són molt més complicats. També hem d'alertar sobre la il·lusió pastoral (tornar al passat produint sense química ni ciència) i la il·lusió tecnològica (esperar que algun invent netege els rius i les nostres artèries), tant com les eixides bàrbares (esperar el col·lapse o, com es va fer en el passat, eixir de la crisi incrementant les diferències).

Finalment, cal recordar que aquesta crisi és social i, com a tal, humana, producte de la manera com vam fer les coses. Per això, dins de certs límits, és possible actuar per a revertir-la. Probablement, abans que el mercat acabe de convertir el món en un centre comercial per a uns pocs, encara siguem a temps de produir amb sostenibilitat, distribuir amb equitat i consumir en comensalitat. ☺



«Hem d'estar alerta davant les solucions úniques a problemes complexos, ja que el sistema no admet “bales de plata”»

REFERÈNCIES

- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Berdan, F. (1991). Comercio y mercados en los estados precapitalistas. En S. Plattner, *Antropología económica* (p. 116–137). Mèxic: Alianza Editorial-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Bolaños, M. V. (2000). Revisión crítica de la teoría de la transición epidemiológica. *Papeles de Población*, 6(25), 179–206.
- Brunn, H. (2007). Meat made us human. En Peter S. Ungar (Ed.), *Evolution of the human diet. The known, the unknown and the unknowable* (p. 206–227). Oxford: Oxford University Press.
- Campillo Álvarez, J. E. (2010). *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia*. Barcelona: Editorial Crítica.
- Chan, M. (2013, 20 de maig). *Alocució de la Dra Margarte Chan, directora general de la Organización Mundial de la Salud en la 66.ª Asamblea Mundial de la Salud*. Consultat en www.who.int/dg/speeches/2013/world_health_assembly_20130520/es
- Eaton, S. B. (2007). Preagricultural diets and evolutionary health promotion. En Peter S. Ungar (Ed.), *Evolution of the human diet. The known, the unknown and the unknowable* (p. 384–394). Oxford: Oxford University Press.
- FAO. (2018). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Consultat en www.fao.org/3/19553ES/19553es.pdf
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El cuerpo, la cocina y el gusto*. Barcelona: Anagrama.
- Goody, J. (1985). *Cocina, cuisine y clase. Un estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Harris, M. (1985). *Caníbales y reyes. Los orígenes de las culturas*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- Kates, R. W. (1994). El mantenimiento de la vida sobre la Tierra. *Investigación y Ciencia*, 219, 92–101.
- Leonard, W. (2002). Food for thought. Dietary change was a driving force in human evolution. *Scientific American*, 287(6), 106–115.
- Lindeberg, S., Johnsson, T., Granfeldt, Y., Borgstrand, E., Soffman, J., & Åhrén, B. (2004). A Palaeolithic diet improves glucose tolerance more than a Mediterranean-like diet in individuals with ischaemic heart disease. *Diabetología*, 50(9), 1795–1807. doi: [10.1007/s00125-007-0716-y](https://doi.org/10.1007/s00125-007-0716-y)
- Luttbeg, B., Borgenhoff Mulder, M., & Mangel, M. (2000). To marry again or not: A dynamic model of marriage behavior and demographic transition. En L. Cronk, N. A. Chagnon, & W. Irons (Eds.), *Human behavior and adaptation. An anthropological perspective* (p. 345–368). Nova York: Aldine de Gruyter.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Madrid: Siglo XXI.
- Montanari, M. (1993). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Editorial Crítica.
- Montero, J. (2011). *Alimentación paleolítica en el siglo XXI*. Buenos Aires: Akadia editorial.
- Patel, R. (2008). *Obesos y famélicos. Globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial*. Buenos Aires: Marea.
- Popkin, B. M. (1994). The nutrition transition in low income countries. An emerging crisis. *Nutrition Reviews*, 52(9), 285–298. doi: [10.1111/j.1753-4887.1994.tb01460.x](https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.1994.tb01460.x)
- Smil, V. (2003). *Alimentar al mundo. Un reto del siglo XXI*. Madrid: Siglo XXI.
- Tishkoff, S., Reed, F. A., & Ranciaro, A. (2007). Convergent adaptation of human lactase persistence in Africa and Europe. *Nature Genetics*, 39(1), 31–40. doi: [10.1038/ng1946](https://doi.org/10.1038/ng1946)
- United Nations Environment. (2019). *Global environment outlook—GEO-6: Summary for policymakers*. Nairobi. doi: [10.1017/9781108639217](https://doi.org/10.1017/9781108639217)

PATRICIA AGUIRRE. Doctora en Antropologia per la Universitat Nacional de Buenos Aires (Argentina), docent i investigadora. Titular de la càtedra d'Antropologia Alimentària en la llicenciatura de Nutrició de la Universitat Nacional de Lanús, Argentina. Professora de diversos postgraus i especialitzacions. Ha estat professional de l'Àrea de Nutrició del Ministeri de Salut de l'Argentina al llarg de trenta anys. També ha estat consultora de la FAO, l'OMS i UNICEF. ✉ patriciaguirre2@gmail.com