

**ÁLVAREZ MUNÁRRIZ, L.; ANTÓN, F. Y ESTEBAN, C. (EDS.) (2019).
ALIMENTACIÓN HUMANA: ENFOQUE BIOCULTURAL.
BARCELONA: ANTHROPOS EDITORIAL**

José Iborra Torregrosa. Universidad de Murcia. Real Academia de Cultura Valenciana

Recibido: 20-10-2020

Aceptado: 15-12-2020

RESEÑA

La alimentación es un tema que ocupa y preocupa a numerosos profesionales de diferentes disciplinas, ámbitos, sectores y a la población en general. El presente libro ofrece al investigador y al lector un análisis de la alimentación desde una perspectiva cultural y eminentemente antropológica, que nos ayuda a comprender su complejidad.



Con estas palabras, los doctores Luis Álvarez Munárriz, Fina Antón y Cecilia Esteban, profesores de la Universidad de Murcia, y en calidad de editores, justifican en las páginas introductorias el significado y alcance de esta obra colectiva en la que los autores – antropólogos de reconocido prestigio tanto nacional como internacional– combinan en sus estudios el rigor teórico con el metodológico para tratar diferentes temáticas sobre el fenómeno de la alimentación.

Bajo el título *Alimentación humana: enfoque biocultural*, se abre un riguroso volumen de 270 páginas, publicado por Anthropos Editorial, cuyos autores desvelan «cómo la alimentación trasciende la nutrición y adquiere relevancia en su imbricación con la identidad, diversidad, patrimonio, economía, interpretación, sentido, en una palabra, cultura».

El libro se presenta como un completo e interesante compendio de catorce artículos, articulados bajo cinco campos temáticos —«Enfoque antropológico», «Alimentación en un mundo globalizado», «Biotecnología y seguridad», «Identidades transculturales» y «Una mirada retrospectiva» —, a los que les sigue la relación nominal de investigadores que participan en esta obra.

Tras la preceptiva «Introducción» en la que se justifica la motivación del libro, se abre paso el primer módulo. En el artículo titulado «Antropología y alimentación: ¿Dos realidades?», el profesor Carmelo Lisón aborda el estudio del binomio «naturaleza/cultura» —una de las aportaciones centrales de la Antropología Social— para analizar las «imágenes de lo humano» en la reciprocidad que se establece entre los alimentos y los participantes que concurren en los rituales culinarios y gastronómicos. «He pretendido durante años —afirma a modo de confesión vital— marcar mi Antropología por la exploración socio-cultural de imágenes iluminadoras de lo humano, valiéndome del valor exploratorio del espíritu imaginativo y de la razón etnográfica obtenida en incursión densa y duradera en un microespacio habitado por el Otro, es decir, etnografía personalmente vivida y recogida» (p. 16). El segundo artículo es del profesor Luis Álvarez Munárriz, quien aporta desde la perspectiva del «diseño cultural» una forma diferente de estudiar la Antropología de la alimentación. A partir de los conceptos *persona*, *cultura*, *sociedad* y *paisaje*, proporciona una explicación científica que permite «ofrecer propuestas que contribuyan a mantener la salud y aumentar el bienestar físico y mental de las personas» (p. 19). Jesús Contreras examina, en su artículo «¿Seguiremos siendo lo que comemos?», las relaciones existentes entre la alimentación y la construcción de la identidad cultural dentro del proceso de globalización. El acto de comer y cocinar los alimentos «constituye un marcador de pertenencia, a la vez de inclusión y de exclusión social» (p. 46).

El segundo bloque, que asume la «Alimentación en un mundo globalizado», reúne diferentes estudios de trabajo de campo. Jeremy MacClancy analiza las ventajas y desventajas de usar la energía solar como fuente de calor en la preparación de la comida, con el fin de contribuir a la reducción de los gases que intervienen en el cambio climático. Centrado en el ámbito del género, Pedro Sánchez muestra, en el estudio «Notas sobre alimentación y género en las sociedades modernas», cómo las relaciones entre la percepción del cuerpo, su cuidado y la alimentación son expresiones de valores socio-culturales que interactúan en la sociedad actual más con estilos de vida que con clases sociales. La figura del consumidor y sus preferencias alimentarias constituyen el objeto de estudio central a la hora de prestar atención a «la valoración y los significados que el consumidor atribuye a los alimentos, explicándose

los hábitos de compra y consumo» (p. 100). Cierra el bloque temático el trabajo de las profesoras Fina Antón y Cecilia Esteban, quienes plantean, desde el modelo antropológico-cultural, un análisis multidimensional –*individual, social, simbólico y ecológico*– que permite estudiar la incorporación de los insectos como alimentos en las nuevas tendencias alimentarias occidentales. La contribución de este novedoso estudio «no solamente sirve –en palabras de sus autoras– para describir y comparar, sino también para el diseño cultural: ofrecer propuestas nutricionales que contribuyan al desarrollo del bienestar y la salud de las personas» (p. 116).

El tercer bloque, que está dedicado a los estudios relacionados con la «Biotecnología y seguridad», lo inicia Mabel Gracia con el artículo «Comer en tiempos de “crisis”: (in)seguridad alimentaria en la era de la *abundancia*». Este trabajo establece una reflexión seria y profunda de cómo «los principales problemas de la tardomodernidad no son los provocados por la abundante comida o los múltiples particularismos que el sistema agroindustrial procura, sino también los de garantizar a toda la ciudadanía el acceso a alimentos saludables, culturalmente aceptables y económicamente sostenibles» (p.140). La preocupación social por el tema de la seguridad encuentra eco en el trabajo de Amaia Álvarez, un estudio comparado sobre la percepción, el interés y el grado de acuerdo entre grupos de estudiantes ingleses y españoles en el uso de la biotecnología a la hora afrontar la producción de alimentos. El trabajo de Javier Eloy Martínez emprende la difícil relación entre el consumo de comida rápida y la salud, partiendo de la repercusión que las grandes cadenas americanas han tenido en la configuración de imaginarios culturales y centrándose en el contexto español.

«Identidades transculturales» es el título del cuarto bloque temático, en el que se ofrecen tres trabajos imbricados dentro del contexto de la globalización. Manuel Mandianes plantea un estudio sobre la «Dieta Atlántica», una forma de cocina identitaria –patrimonio material e inmaterial– que es examinada desde el «diálogo entre la naturaleza y la cultura» (p. 177). Carmen Núñez emprende el estudio sobre los «Sabores del Perú en Bruselas: cocina típica, solidaridad y discursos sobre el desarrollo gastronómico». La comida y la memoria, dos realidades tan vinculadas a través del sentido de pertenencia e identidad, son analizadas en un contexto migratorio. A través de historias individuales y familiares, se abordan las actividades relacionadas en torno a la cocina típica que se organizan dentro de las redes de migrantes peruanos asentados en Bélgica. Duccio Gasparri afronta en su trabajo los discursos ambiguos sobre la acuicultura marina japonesa después del desastre que ocasionó el tsunami de Japón en marzo de 2011. La discusión de los cambios sociales post-desastre está transformando «las narrativas de la localidad y las estrategias de patrimonialización de los

productos del mar locales» (p. 222).

El libro finaliza con la sección «Una mirada retrospectiva» que comprende dos artículos que estudian el fenómeno de la alimentación desde las perspectivas patrimonial e histórica. Rafael Moreno, Luis M. Medina y Alicia Moreno retoman el estudio del «Patrimonio alimentario», una contribución teórica de entender la elección de los alimentos consumidos desde cuatro motivaciones principales: el valor nutritivo, la inocuidad de los mismos, sus características organolépticas y los aspectos culturales que van desde la tradición alimentaria al nivel social, las influencias religiosas, el desarrollo tecnológico, las connotaciones filosóficas o de estilos de vida, la influencia de la publicidad, entre otros. Concluye el módulo con el artículo «La Antropología de la alimentación desde una perspectiva histórica», de José Manuel Hernández y Baldomero de Maya, quienes repasan el recorrido teórico acerca de la consideración que han tenido los alimentos como expresión de la cultura desde perspectivas antropológicas muy diversas. Perspectivas que tratan de dar respuesta a las dimensiones sociales de la alimentación, desde los estudios de economía doméstica británicos o de la escuela de «cultura y personalidad» americana, a los enfoques funcionalistas, estructuralistas, sociológicos, materialistas o, recientemente, ecológicos o multidisciplinares.

En definitiva, estamos ante una obra reflexiva y crítica que, desde una perspectiva proyectista y descriptiva, logra reunir las últimas tendencias, enfoques y temáticas que se derivan del campo de estudio de la alimentación. Un libro de referencia para la comunidad científica en el que «se consigue superar la dicotomía, todavía presente en las ciencias de la alimentación, entre la nutrición de corte biológico y la alimentación de corte cultural».