



Historias de comida, historias de mujeres: cuestiones de antropología de la alimentación y género

Food stories, women's stories: issues on anthropology of food and gender

DOI: <https://doi.org/10.4000/aa.12432>

Mabel Gracia Arnaiz

Universitat Rovira i Virgili, Departamento de Antropología. Tarragona, España.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6429-6395>

Renata Menasche

Universidade Federal de Pelotas, Departamento de Antropologia e Arqueologia. Pelotas, Rio Grande do Sul - RS, Brasil.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8707-6037>

En este artículo presentamos un monográfico sobre antropología de la alimentación, que muestra que investigar desde una perspectiva de género permite reflexionar no sólo sobre las múltiples dimensiones socioculturales de las comidas sino sobre cuestiones de orden más general que tienen que ver con el trabajo, el cuerpo, la salud o la desigualdad social. Reivindicar las cocinas no solo como espacios fundamentales de interacción, sino también de transformación y emancipación, es lo que nos motivó a construir este monográfico: a partir de “historias de comida, historias de mujeres” buscamos dar cuenta de cuestiones relacionadas con la Antropología de la alimentación y el género.

Antropología de la alimentación, género, alimentación, mujeres.

This introduction presents a short overview of the anthropology of food. It points out how investigating from a gender perspective enables a comprehensive reflection on not only the multiple sociocultural dimensions of food but also on broader issues such as labour, the body, health, and social inequality. Additionally, one reclaims that kitchens are not merely essential spaces of interaction, but also arenas of transformation and emancipation. By exploring “food stories, women’s stories,” one seeks to address significant topics within the anthropology of food and gender.

Anthropology of food, gender, feeding, women.



Este monográfico sobre antropología de la alimentación muestra que investigar desde una perspectiva de género permite reflexionar no sólo sobre las múltiples dimensiones socioculturales de las comidas sino sobre cuestiones de orden más general que tienen que ver con el trabajo, el cuerpo, la salud o la desigualdad social. Se trata de caminos alternativos que nos llevan a dar inteligibilidad a ciertos procesos, a ciertas preocupaciones. La complejidad de la alimentación humana y su polivalencia han facilitado que numerosas disciplinas la hayan convertido en su objeto de estudio, siendo abordada desde el enfoque médico-sanitario, desde el interés económico y político, o, en fin, desde el ámbito sociológico e histórico. Cada disciplina ha centrado su atención en los aspectos considerados prioritarios según sus intereses (Fischler 1995). Los análisis resultantes se muestran, en general, parciales y se refieren solo a algunas de las numerosas dimensiones de un fenómeno que es, en esencia, multidimensional y complejo, pues discurre entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político. La antropología, como otras ciencias cuyo objeto de estudio se define a menudo en espacios intersticiales, ha necesitado del conocimiento de otras disciplinas, sobre todo, aunque no solo, cuando se ha preguntado sobre el devenir, el sentido y el valor de las culturas en general, y sobre la inscripción de la humanidad en el tiempo. A favor de ello ha jugado el haberse interrogado, desde sus orígenes, sobre el porqué de los elementos comunes y divergentes de las prácticas alimentarias (Contreras y Gracia-Arnaiz 2005). A partir de los resultados de esta necesidad, se han establecido puentes que han conjugado las dimensiones biopsicosociales como modo particular de aprehender y razonar las maneras de comer. Esta es, quizá, su principal contribución al estudio de la alimentación humana (Poulain 2019): conformar su interés en torno al modo en que las culturas invierten y organizan el espacio de acción dejado por el funcionamiento fisiológico humano y por las modalidades de explotación de los recursos hallados en el medio natural, susceptibles de ser desplegados en el marco de las exigencias biofísicas.

A pesar de que los conceptos de alimentación y nutrición, de alimento y nutriente tienden a utilizarse como sinónimos, sabemos que alimentarse no significa lo mismo que nutrirse (Garine 2008).

La nutrición, entendida como el conjunto de fenómenos relacionados con la digestión, absorción y asimilación de los carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales contenidos en los alimentos, depende de un proceso más amplio: el de la alimentación, consistente en obtener del medio una serie de alimentos, naturales o transformados, a partir de mecanismos de selección fruto de la disponibilidad, acceso y aprendizaje. Mientras que la “nutrición” es un asunto esencialmente fisiológico, la “alimentación” deviene un fenómeno social. En este sentido, la nutrición está determinada por las formas de alimentarse, las cuales son muy diferentes según el entorno y las condiciones de vida de las personas. Tener en cuenta esta consideración es crucial para comprender por qué las disciplinas han abordado de modo sustancialmente distinto un mismo hecho. Como ha sucedido con otros fenómenos de naturaleza compleja, hoy nadie discute que lo alimentario pueda, o mejor dicho, deba ser estudiado desde una perspectiva multidisciplinar



(Gracia-Arnaiz 2010, Menasche *et al.* 2012).

Así, son numerosos los trabajos que, hechos desde las ciencias biomédicas, sociales o humanas, dan cuenta, recurriendo a un conocimiento especializado, de las dimensiones nutricionales, psicológicas o económicas de las prácticas alimentarias. Se trata, sin embargo, de visiones normalmente unilineales sobre el mismo fenómeno, arropadas por los marcos epistémicos de cada ciencia y la colaboración apenas repliega las disciplinas más afines. Sin embargo, no hay nada más simple, e inoportuno, que disociar fenómenos que transitan asociados. Las preguntas más interesantes siempre se formulan en las encrucijadas. Escatimar las intersecciones de saberes y metodologías no parece, en ningún caso, oportuno, y menos cuando se pretende dar cuenta y resolver problemas que, afectando a los grupos sociales, se desenvuelven en contextos plurales y cambiantes. Los hechos alimentarios son, esencialmente, transdisciplinarios: transitan entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político. Es más, la comida no es, y nunca lo ha sido, una mera actividad biológica. Es algo más que una colección de nutrientes elegida de acuerdo con una racionalidad estrictamente dietética. Con todo, tampoco podemos reducirla únicamente a su dimensión imaginaria, simbólica o social. Observar que el alimento no es simplemente algo para nutrir no significa que obviemos que también es una sustancia para subsistir y que cuando escasea durante periodos prolongados de tiempo, se corre el peligro de morir de hambre (Mintz 1996). En este sentido, y recordando la afirmación de Audrey Richards (1932), la función alimentaria debe considerarse como un todo, evitando cualquier tipo de reduccionismo.

Mundos cambiantes, reconstrucción histórica, contextualismo... son algunos de los términos utilizados por los antropólogos y antropólogas para referirse, en un intento por construir el recorrido teórico, a lo que podría ser una antropología de la alimentación. Estas orientaciones tienen en común, por un lado, una conceptualización dinámica de las relaciones entre naturaleza y cultura, superando la clásica confrontación entre los aspectos materiales e ideales y enfatizando el carácter dialéctico que se da en los procesos sociales. Por otro lado, introducen la historia en el campo antropológico, asumiendo que cualquier intento válido por comprender las formas culturales contemporáneas o los modelos de relaciones sociales debe tener en cuenta cómo están relacionados con formas pasadas.

Entendiendo el cambio en este sentido (Gracia-Arnaiz 2008), la presencia de conflictos y contradicciones en el sistema social más amplio se convierte en un hilo conductor privilegiado para el análisis de la producción, distribución y consumo alimentario. Esto nos permite invertir la famosa aserción del filósofo materialista Feuerbach acerca de que el ser humano es lo que come, y declarar que también comemos lo que somos, asumiendo que la alimentación está condicionada a su vez por nuestra naturaleza social. Así, adquirimos alimentos según lo que producimos u ofrecen los mercados y llenamos la cesta de la compra con productos que se adaptan a nuestros bolsillos, del mismo modo que servimos o nos sirven las comidas según seamos hombres o mujeres, niños o adultos, ricos o pobres. En este sentido, la comida sirve para clasificar y jerarquizar.



Históricamente, los contrastes entre las comidas de ricos y pobres en términos de ingredientes, modos de preparación, estructura de los menús o modales de mesa, han servido no solo para expresar diferencias de clase o de género, sino también para establecer relaciones de poder y control político.

Son de particular interés para nosotras aquellos trabajos que sitúan la contextualización espacial y temporalmente y que remiten a la reconstrucción histórica como una forma para entender mejor los cambios que se han producido en las sociedades contemporáneas. Hay dos trabajos especialmente relevantes en la aproximación al estudio de la alimentación y el cambio social, que abordan las dimensiones globales de dos procesos dinámicos y de amplio alcance en múltiples sociedades: la industrialización y la deslocalización de la alimentación. La obra de Jack Goody (1982), *Cooking, cuisine and class*, muestra que el estudio de los alimentos y la comida estaba estrechamente vinculado con la economía política tanto en un nivel micro — por ejemplo, el grupo doméstico —, como a un nivel macro, como es el caso del estado y su formación y estructura. En su interés por destacar la importancia del sistema sociocultural en la definición de las diferentes cocinas, Goody contextualiza las transformaciones de las prácticas alimentarias en el norte de Ghana, realizando, en la década de los 1970, el trabajo de campo entre los Gonja, una población de origen tribal, y los Lo Daga, un antiguo reino africano.

Su libro da cuenta de que los cambios producidos en las cocinas de estos grupos tienen que ver con un sistema alimentario cada vez más globalizado. De este modo argumenta que, tras la colonización europea, los pueblos africanos no renuncian a su cocina tradicional. Sin embargo, al mismo tiempo que, a raíz de la colonización, se empieza a usar la lengua inglesa en dominios como la política, la religión o la educación, también se inician en las técnicas culinarias de influencia inglesa, así como en convenciones específicas en ciertos contextos. Goody muestra cómo determinadas cuestiones relativas a los estilos de vida son el resultado de procesos de cambio que están ocurriendo a una escala global. Así, una parte relevante de su trabajo consiste en el análisis del desarrollo de lo que él mismo denomina “alimentación industrial”, haciendo referencia a la complejidad de las relaciones interdependientes de producción, conservación de los alimentos, mecanización de la distribución y la generalización del comercio al detalle.

De un modo semejante, respecto al interés por la reconstrucción histórica y su análisis del sistema alimentario desde la economía política, Mintz plantea en su obra *Sweetness and Power* (1985) la pertinencia de elaborar una historia social del uso de los “nuevos” alimentos que pueda servir para consolidar una antropología de la vida moderna, abierta al estudio y la comprensión de culturas no solamente indígenas o rurales. La contextualización permite explicar, por ejemplo, por qué muchas de las relaciones del sistema alimentario sobrepasan las fronteras espaciales. En la alimentación contemporánea, el espacio geográfico de producción coincide menos que nunca con el espacio de transformación, preparación y consumo.

Mintz mostró que el estudio histórico y antropológico del consumo del azúcar en Occidente revela un mundo más amplio que el limitado al contexto de producción. Remontándose a los inicios del siglo XVII, hace un recorrido a través del



desarrollo de las plantaciones europeas de caña de azúcar en las Indias Occidentales, yendo desde las formas de trabajo esclavo hasta el auge de las factorías en las colonias, las cuales favorecieron la introducción progresiva de este producto en las economías domésticas europeas y la creación de un gran mercado de azúcar especialmente en Gran Bretaña, Holanda y Estados Unidos. Dicho recorrido evidencia cómo, de ser un artículo de lujo y escaso entre las clases proletarias, acabó convirtiéndose en un producto de primera necesidad. En el Reino Unido, el aumento del consumo de azúcar per cápita en Gran Bretaña se incrementó veinticinco veces entre 1700 y 1809 y cinco veces más a lo largo del siglo XIX. Su trabajo finaliza dando cuenta de las extraordinarias dimensiones del negocio azucarero en la industria agroalimentaria mundial y de la paradoja de que, produciéndose en mayor cantidad que nunca y teniendo un coste muy bajo, se ha revelado como el ingrediente con mayor presencia en los productos ultraprocesados, pero, a la vez, el de menor relevancia nutricional. Al contrario, a finales del siglo pasado, el azúcar se convierte en sinónimo de calorías vacías, cuestionándose su naturaleza de alimento para pasar a ser concebido, en su versión refinada, de simple sustancia química.

Los trabajos que se reúnen en este monográfico parten de la premisa de que, con más o menos intensidad, las transformaciones de la cultura alimentaria han tenido lugar en todos los tiempos y lugares. Esa literatura socioantropológica señala que, aunque el dominio de la cocina puede ser, en algunos aspectos, extremadamente conservador —particularmente con relación a la comestibilidad y la gramática culinaria—, ello no impide que, si el contexto varía, se produzcan modificaciones relevantes respecto a contenidos, estructuras y gustos. Al fin y al cabo, rupturas y continuidades son rasgos comunes en todo proceso de cambio social (Comas d'Argemir 1998, 53).

Los cambios habidos en muchos lugares del planeta desde la segunda mitad del siglo pasado respecto a los modos de vida, los movimientos demográficos, las transformaciones de las condiciones sociales y económicas y las innovaciones tecnológicas de muy variado signo y alcance han contribuido, con el transcurrir del tiempo, a modificar el repertorio de los alimentos disponibles, los modos de prepararlos y las maneras de consumirlos, así como las razones por las que se hace lo uno o lo otro. En este sentido, numerosos trabajos se han planteado si se puede hablar de un nuevo orden alimentario, y respecto a qué. Muchas sociedades protagonizan una transformación tanto morfológica como estructural. Las ciudades crecen con las migraciones procedentes del éxodo rural, se urbanizan e industrializan en sus centros y luego en sus periferias, terciarizan su actividad económica, gran parte de sus trabajadores y trabajadoras se convierten en asalariados, y el relativo aumento del nivel de vida les permite acceder a numerosos bienes y equipamientos dispuestos en mercados cada vez más globales que, sin embargo, reciben las presiones de los agentes locales que luchan por no desaparecer.

Una de las transformaciones más trascendentales se deriva de los cambios ocurridos en las relaciones de género. En esta línea, estudios antropológicos han puesto de manifiesto que, en numerosas culturas, las relaciones de género e iden-



tividad se construyen, en parte, en torno a actividades centradas en la alimentación, en tanto que éstas estructuran la organización social, el sistema económico-político e ideológico (Moore 1991). Los sistemas de género no sólo establecen el número posible de géneros en cada sociedad, sino también las tareas y expectativas para cada uno de ellos. Es una categoría relacional. Es obvio que las personas no se relacionan con la comida de una única manera, sino que sus prácticas dependen de las diferentes posiciones que intersectan entre sí — género, clase, etnicidad —, las cuales condicionan derechos y oportunidades y generan o refuerzan desigualdades. En contextos binarios, no es difícil observar que hombres y mujeres significan lo alimentario distintamente en cuanto a preferencias, aversiones, usos y consumos, así como en roles y responsabilidad, particularizando y favoreciendo la interacción social. Así, por ejemplo, entre hombres y mujeres de muchas culturas, la relación que establecen con los alimentos constituye tanto un signo de diferenciación como un medio de interacción. Entre los Culina de la Amazonia suroccidental, hombres y mujeres establecen identidades distintivas, así como interdependencia socioeconómica a través de la producción y distribución de alimentos. Una clara división sexual del trabajo sitúa a las mujeres en las tareas agrícolas y a los hombres en la caza. Los sexos son identificados con los diferentes productos de su trabajo: las mujeres con los vegetales y los hombres con la carne, mientras que el matrimonio implica intercambios recíprocos de “comida por comida”: carne por productos cultivados (Pollock 1998). Del mismo modo, estos trabajos confirman que el control de la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos contribuye, de diferentes maneras, a definir el poder social y la posición que hombres y mujeres tienen en cada sociedad (Counihan 1999).

En Japón, Allison (2013) demuestra como las madres, a través de la meticulosa preparación del almuerzo para sus hijos, reproducen la ideología dominante del estado: diariamente, las madres deben hacer una comida saludable y placentera, y los niños, en compañía del resto de compañeros, comérsela en su totalidad bajo la “mirada” vigilante de la institución educativa. En numerosos países, por otro lado, los datos sobre la distribución alimentaria intrafamiliar, especialmente entre las clases bajas, van claramente en perjuicio de las mujeres, quienes en situaciones de dificultades en el acceso y disponibilidad de comida acostumbran a comer menos (Woortmann 1985, Dufour *et al.* 1997). De hecho, la subnutrición de mujeres y niños en la historia de la clase obrera europea ha sido recurrente hasta hace escasas décadas (Carrasco 1992, 21); mientras tanto, en Brasil, las investigaciones actuales muestran que el rostro del hambre es predominantemente femenino y negro (Rede PENSSAN 2022). Estructuralmente, las mujeres se han visto más afectadas por la pobreza y las diversas formas de inseguridad alimentaria. Existe abundante literatura dedicada a analizar el rol que juegan las mujeres para abastecer y asegurar la alimentación del grupo doméstico (Gracia-Arnaiz 2015), sin embargo, y a pesar de que los informes revelan que a nivel global hay más mujeres que hombres experimentando diferentes formas de inseguridad alimentaria (FAO *et al.* 2019), se ha prestado poca atención a su situación de (in)seguridad alimentaria (Brousard 2019), especialmente en contextos de crisis. Ello se debe, en parte, a la poca



relevancia política dada a este fenómeno y a las herramientas metodológicas que cada país utiliza para reconocerlo y evaluarlo. Los datos proporcionados por el Programa Mundial de Alimentos (PMA 2019) de la Organización de las Naciones Unidas señalan que a pesar de que las mujeres son responsables del 85% del tiempo dedicado al aprovisionamiento y cocina en todo el mundo, sufren globalmente una situación de profunda inequidad en el acceso a los recursos necesarios para producir y abastecerse. Para muchas mujeres, la pobreza significa no solo escasez y necesidad, sino también derechos no reconocidos y oportunidades limitadas.

A pesar de la centralidad de estas prácticas, la literatura socioantropológica sobre alimentación y género es escasa y aparece muy fragmentada hasta las últimas décadas del siglo pasado. Las aportaciones se incrementan a partir de los años 1970 al compás de los estudios sobre las mujeres y la vida cotidiana. Es cierto, sin embargo, que los primeros trabajos feministas se centran principalmente en los malestares que las mujeres expresan a través de sus comportamientos alimentarios y sus cuerpos (Chernin 1985, Bordo 1993). Aunque estos trabajos son relevantes para entender por qué ciertas dolencias afectan desigualmente a las personas por su condición de género, dejan de lado muchos de los aspectos relacionales de la comida. De estos otros aspectos, dan cuenta las numerosas académicas que, procedentes de la antropología, la historia o la sociología, han discutido sobre la construcción de este campo de estudio (Mauriello y Cottino 2022).

Disponemos, por ejemplo, del análisis sobre la progresiva confluencia entre los campos Food Studies y Women Food Studies hecho por Avakian y Haber (2005), Cairns y Johnston (2010), y McLean (2013), quienes señalan que los primeros estudios feministas, si bien subrayan la relevancia de las tareas domésticas y la domesticidad, desmerecen las actividades culinarias, ignorando y omitiendo lo que se puede aprender de y sobre las diferencias de género a través de las prácticas alimentarias. Estos primeros trabajos presentan la cocina como un lugar ambivalente y potencialmente conflictivo, aquel en el que simultáneamente se reproducen una parte de los valores patriarcales (las tareas domésticas que perpetúan la subordinación física, psíquica e intelectual de las mujeres respecto de los hombres) y de aquel espacio en el que ellas disfrutaban de una autoridad incomparable — las mujeres son vistas como *gatekeepers* (porterías) que determinan qué se come y cuánto se come — respecto a la que ejercen en otras arenas públicas y políticas.

A medida que los trabajos interrelacionan producción/reproducción para destacar la importancia económica y social de las actividades domésticas no remuneradas, los estudios que resaltan el papel de las mujeres se incrementan. Los trabajos elaborados a partir de finales de los 1980 ya recogen las críticas al esencialismo que había considerado a la mujer como una categoría homogénea, conciben el apetito y las elecciones alimentarias como una importante voz/expresión en la identidad de las mujeres y exploran lo culinario (las recetas escritas, incluidas) como formas cruciales de autoexpresión. Con este fin, no solo los libros de cocina domésticos empiezan a reivindicarse como fuentes relevantes para la investigación social (qué se come, cómo se prepara o recicla), sino también las autobiografías culinarias de las mujeres se presentan como esenciales para el



estudio de la vida cotidiana (Counihan y Kaplan 1998). En sus primeros trabajos, Counihan (1988) sostenía que las historias de vida de las mujeres florentinas contemporáneas revelan que su identidad y poder en el seno de la familia se ha logrado y manifestado a través del control sobre el aprovisionamiento de alimentos. Es más, su habilidad para manipular el contenido simbólico de los alimentos les ha permitido influir en el comportamiento y valores de sus familias. Sin embargo, los cambios recientes en la sociedad y la economía italianas conllevaron nuevas expectativas de roles para las mujeres. Ahora tratan de seguir siendo las principales administradoras de hogar y familia al mismo tiempo que tienen trabajos asalariados a tiempo completo. Debido a la falta de tiempo y conflictos de identidad, las mujeres argumentan que no pueden desempeñarse bien.

La *cocina* — entendida como el conjunto de conocimientos, habilidades técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos aptos para el consumo — expresa de un modo particular quienes somos. Las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente, si exceptuamos aquellas que forman parte de los grupos de elite en las sociedades diferenciadas, las personas responsables de la alimentación cotidiana, especialmente en relación con las tareas de aprovisionamiento y preparación de las comidas familiares. Refiriéndose a la tarea de cocinar, Mennell (1985) demuestra que, en la mayoría de culturas, y a través del tiempo, las mujeres se asocian a la cocina doméstica diaria, mientras que, en las sociedades donde aparece una cocina diferenciada, el rol del cocinero — el *chef* — es masculino. Del mismo modo, Goody (1995) argumenta que, ya en tiempos de la hegemonía egipcia, los hombres utilizaban las recetas cotidianas practicadas diariamente por las mujeres en sus grupos domésticos para conformar la cocina cortesana, caracterizada por un reconocimiento social que nada tenía que ver con el adscrito al trabajo alimentario diario. En los estados y cortes euroasiáticas, la diferencia entre la gran y pequeña cocina tendía a confundirse con la cocina masculina y la cocina femenina, respectivamente. De este modo, mientras que en estos contextos los hombres son *chefs* y las mujeres son *cocineras*. De hecho, algunos de los célebres shows de cocina programados en las televisiones de todo el mundo sirven para representar la masculinidad asociando las ideas de poder, autoridad y sabiduría al trabajo del *chef* (Holden 2013).

Los trabajos recogidos en este monográfico muestran que el género también se construye y deconstruye a través de la alimentación mediante el trabajo, los cuidados y afectos que esta actividad implica. En efecto, las tareas relacionadas con el aprovisionamiento, selección, preparación, reparto y consumo de alimentos favorecen tanto interacciones como asimetrías de género y, aunque pueden variar a lo largo del tiempo en función de las circunstancias vitales, son incorporadas por las personas según los paradigmas normativos que en cada cultura producen la división sexual del trabajo y las áreas de responsabilidad. Mostramos aquí que, si bien “hacer (o no) comidas” se reconoce como un elemento clave para diferenciación de roles, también puede devenir un espacio para negociar las identidades y resignificar las normas de género. Ser/haber sido la persona responsable de la alimentación familiar sitúa a mujeres y hombres en una posición de mayor o me-



nor vulnerabilidad respecto al acceso a alimentos saludables, seguros y suficientes que además sean acordes con las preferencias personales y culturales.

El aumento de la presencia de las mujeres en el mercado de trabajo a partir de la segunda mitad del siglo pasado constituye uno de los cambios más importantes sucedidos en la historia reciente de numerosas sociedades y, con ello, también la mayor visibilización de un conjunto de actividades y saberes transcendentales que, llevadas a cabo por éstas, han hecho posible la reproducción física y social, conocidas formalmente como trabajo doméstico y de cuidados (Torns *et al.* 2013). La alimentación cotidiana se organiza a partir de esos conocimientos trascendentales. Aunque la dicotomía entre una cocina diaria, normalmente hecha por mujeres y no retribuida, y una cocina especializada, a menudo a cargo de hombres y remunerada, sirve, de entrada, para cuestionar los fundamentos naturalizados de ciertas adscripciones, la responsabilidad femenina de la alimentación cotidiana tiene que ver con lo que se considera una adscripción *de hecho* de los trabajos de la casa a las mujeres y, en particular, con la asunción del cuidado de los miembros del grupo. La alimentación cotidiana implica muchas actividades cuya dedicación, en tiempo y esfuerzo, es difícil de cuantificar y forman parte de lo que Comas d'Argemir (1998, 102) ha definido como trabajo familiar. Este término se refiere no sólo a las actividades domésticas rutinarias, sino a aquellas orientadas al cuidado de las personas. En tanto que trabajo familiar, estas actividades no-mercantilizadas contribuyen a la reproducción de la fuerza de trabajo y de la propia familia como institución.

Son numerosos los trabajos que muestran que las actividades alimentarias tienen como escenario físico y simbólico no sólo el ámbito doméstico (y los espacios que se articulan en torno a éste) sino también la familia, y cumplen con el objetivo tanto de criar a los menores y facilitar la disponibilidad laboral de los adultos, como de procurar el bienestar físico y emocional de todos los convivientes del hogar (Gracia-Arnaiz 2015). La circunstancia de que la responsabilidad de la alimentación doméstica haya continuado en manos de las mujeres, a pesar de su progresiva presencia en el mercado de trabajo, tiene que ver con la particularidad del saber-hacer alimentario¹ y con la gestión de la participación mayor/menor de los miembros del grupo doméstico en las actividades que comportan. Profundizar en esa particularidad y en la gestión de las tareas permite matizar las explicaciones que, desde las últimas décadas del siglo XX (y todavía hoy), correlacionan la mayor entrada de las mujeres en el trabajo remunerado con la mayor salida del espacio doméstico, considerando este flujo no sólo la causa principal de la transformación de la alimentación cotidiana sino de la desestructuración de los hábitos alimentarios (Fischler 1995, Douglas 1996) y también del empeoramiento de la calidad nutricional de las dietas. El análisis de los saberes y habilidades vinculados al trabajo doméstico y los cuidados ha permitido nombrar, contar y facilitar el reconocimiento de las aportaciones de las mujeres al trabajo y la vida económica. Asimismo, dan cuenta de las desigualdades que les afectan, tanto en el mercado de trabajo como en la vida cotidiana. Las clasificaciones realizadas por Durán (1987) e Izquierdo *et al.* (1987) en España en la década de los 1980, con

1 Entendemos el concepto de saber-hacer alimentario siguiendo el trabajo de Chamoux entre los nahuas, en México (1987, 16), esto es, como el conjunto de conocimientos necesarios para resolver las prácticas diarias de aprovisionamiento, conservación, cocinado, servicio, reciclaje y control de los alimentos, así como aquellos para llevar a cabo otras tareas derivadas o vinculadas, tales como el cuidado físico y emocional de los miembros del grupo doméstico o la crianza de los hijos. Chamoux había recurrido a un concepto de saber-hacer técnico, entendiéndolo como el conjunto de conocimientos y saberes humanos que permiten, a la vez, el funcionamiento del binomio herramienta-materia prima, el desarrollo de las secuencias operativas y la obtención de un resultado cercano al deseado. Así, por ejemplo, para elaborar una mayonesa sin batidora, necesitamos saber cómo batir la cuchara y a qué velocidad dentro del recipiente (herramienta) para incorporar las yemas de huevo y aceite (materias primas). Sin embargo, esto no es suficiente, debemos saber preparar las yemas de huevo, seguir un orden determinado, en qué momento echar los ingredientes y a qué ritmo. Los distintos saber-hacer, según Chamoux, se presentan bajo aspectos múltiples: pueden ser gestuales e intelectuales, colectivos e individuales, conscientes e inconscientes. Para ella, este saber-hacer técnico no se transmitía tanto a través de la enseñanza como del aprendizaje, es decir, a través de la reproducción más o menos idéntica entre individuos o grupos el transcurso del trabajo mismo. Gracia-Arnaiz (1996) advierte, sin embargo, que durante la transición democrática en España el saber-hacer alimentario se asemeja cada vez más a una maestría de algoritmos. El saber y el hacer empiezan a separarse progresivamente, de forma que el saber cada vez más se incorpora en



el objetivo de evaluar la cantidad de tiempo que ocupaba el trabajo familiar, sólo incluyen las ocupaciones más visibles (cocinar, comprar, fregar, bajar la basura), pero no contemplan o no especifican, sin embargo, otras de igual o mayor relevancia. La alimentación familiar cubre múltiples actividades, tales como la producción, el aprovisionamiento y las compras, el almacenaje y la conservación, la preparación y el cocinado, el servicio y el lavado/recogida de utensilios, el reciclaje de las sobras, así como tareas de horticultura, préstamos e intercambios. Responden, además, a actividades menos obvias — que no menos importantes — como el control de calidad, la cronometración del tiempo o la satisfacción entre cliente (consumidor)/trabajador (ejecutor de tareas) (Tabla 1). Por ese motivo, estas actividades, junto con otras diarias (la colada, cuidado de los niños, el fregar, etcétera), constituyen una verdadera ocupación, un trabajo que se visibiliza cuando se provee desde el mercado. Pensar en términos del trabajo dentro y fuera del ámbito doméstico da paso a una visibilización de la doble carga/presencia que sobrellevan al mismo tiempo muchas de ellas.

una base no necesariamente humana, y no necesariamente mediada por mujeres: un libro, un recetario, un vídeo, unas instrucciones. Con el boom editorial de los años 1970 y 1980 y el incipiente apogeo de internet, las recetas, el manual de cocina y los tratados de dietética constituyen un claro ejemplo de este proceso. Aparecen, pues, nuevas mediaciones, que contribuyen a modificar la direccionalidad del proceso, los actores sociales y los espacios donde este conjunto de conocimientos y habilidades se aprenden-enseñan (Gracia-Arnaiz 1996).

1. Producción
2. Aprovisionamiento
3. Conservación
4. Almacenaje
5. Preparación
6. Cocinado
7. Reciclaje
8. Atención y servicio
9. Limpieza y recogida de utensilios
10. Mantenimiento equipamiento y espacio culinario
11. Gestión basura
12. Dar de comer menores/dependientes
13. Cronometrar los tiempos
14. Control de calidad
15. Elaboración menús
16. Planificación del aprovisionamiento
17. Supervisión de las existencias
18. Atención y cuidado salud
19. Aprendizaje-transmisión saber-hacer
20. Gestión de la comensalidad diaria/festiva

Tabla 1. Tareas asociadas a la alimentación cotidiana.
Fuente: elaboración propia.

Es cierto que los contenidos de todas estas tareas se han transformado sustancialmente en las últimas décadas. Capatti (1989) relaciona la transformación de ciertos trabajos femeninos relativos a la alimentación doméstica con la emergencia de las grandes ciudades y la terciarización de ciertos trabajos. Sin embargo, se ha de ser prudente a la hora de generalizar, pues no todas las mujeres asumen de igual modo las responsabilidades en el ámbito de la alimentación, ni todas las



delegan o comparten. Las estructuras familiares pueden ser diversas, igual que las clases sociales, y dar paso a distintas formas de gestionar estas actividades. Son, además, dinámicas en el tiempo y espacio. Así, la repercusión de transformaciones socioeconómicas de amplio alcance (salarización, escolarización, urbanización, terciarización, mecanización, tecnificación) ha afectado de modo desigual en función de estas diferencias.

El hecho de que, en la mayoría de las sociedades, las mujeres se responsabilizan del aprovisionamiento, preparación y servicio de los alimentos, tampoco significa que determinados aspectos de esta actividad no sean asumidos o desempeñados por hombres, quienes, a su vez, son receptores de los valores, gustos y prácticas alimentarias transmitidos/adquiridos principalmente en el grupo doméstico. Hay trabajos que muestran la producción, transformación y preparación de los alimentos que forman parte de tareas hechas habitualmente por los hombres (Lepowsky 1994, Hewlett 1991). En diferentes sociedades, los hombres pueden participar en alguna de las fases que preceden al cocinado e, incluso, en el cocinado mismo (Moore 1991). Este es el caso de las sociedades populares o gastronómicas vascas, donde habitualmente son los hombres quienes cocinan para amigos o familiares (Medina 2005).

En general, la introducción de nuevas tecnologías en el ámbito doméstico, así como también el hecho de que las mujeres se hayan incorporado de forma generalizada al mercado de trabajo o prolonguen su participación en el mismo más allá del matrimonio o de la maternidad, ha servido para definir las características que determinan los contenidos y las prácticas alimentarias actuales (Goodman y Redclift 1991). En el caso de la alimentación, dichos cambios llevan a considerar, entre otros procesos, la transformación tecnológica del equipamiento doméstico, la proliferación industrial de comidas rápidas y cómodas o de conveniencia, la ampliación de la oferta restauradora comercial y colectiva, la concentración espacial y temporal de las compras, o la formalización de otros elementos de apoyo, como la asistencia doméstica (Gracia-Arnaiz 1996).

Entre las innovaciones más recientes, se encuentra la progresiva incorporación en la cesta de la compra de productos alimentarios rápidos y fáciles de preparar, cuya principal característica es, precisamente, que ofrecen servicio. Los artículos ofertados eliminan el entretenimiento y la laboriosidad de las fases de preparación de los platos y limpieza de la cocina, es decir, son *alimentos-servicio* que ahorran trabajo y tiempo (Fischler 1995). Contreras (1993) señala que cuando se adquiere un *alimento-servicio*, por ejemplo, la “ensaladilla rusa” congelada, normalmente no se está comprando sólo un plato preparado, sino el tiempo y el esfuerzo que necesitan para dedicarlo a otros trabajos. Así, los productos listos para servir pueden ahorrar tiempo en la preparación, además de evitar los aspectos sucios del tratamiento de las materias primas (pelar, cortar, triturar). Evitan los trabajos culinarios menos cualificados y, si pueden, también los especializados.

Por su parte, las innovaciones tecnológicas proveen a los hogares de electrodomésticos que también han transformado las maneras de llevar a cabo los trabajos domésticos y el tiempo dedicado, reduciéndolo (Alonso y Conde, 1994). Sin embar-



go, la incorporación de la moderna tecnología respecto a los utensilios y el espacio culinario proporciona un ambiguo y parcial desahogo de actividades domésticas. La incorporación de tecnología en la cocina puede significar la creación de una plusvalía que permite a las mujeres trabajar fuera de casa, así como, sin pagarles, cuidar de los niños o abuelos y del hogar. Pero diferentes investigaciones demuestran que el aligeramiento de las cargas domésticas originado por esta especie de revolución tecnológica perpetúa la capacidad de las mujeres para soportar los demás compromisos remunerados. Por tanto, las libera relativamente para que dediquen su tiempo a otros trabajos reconocidos en el mercado. Murcott (1983) prefiere mantener la idea de que los avances en la cocina doméstica tanto simplifican como complican los trabajos de las mujeres y, sobre todo, no los anulan.

Esta matización es importante, porque permite demostrar que las mujeres que trabajaban también fuera de casa no abandonan (o salen de) la cocina porque la industria las haya relevado en ese espacio. Este es un argumento inexacto que se ha venido reproduciendo desde hace décadas. Las mujeres siguen siendo las principales responsables de articular todas las actividades necesarias para garantizar la alimentación familiar. Lo que sí sucede es que se ha redefinido — *aligerado/agilizado* — el contenido de las tareas alimentarias cotidianas, implicando una variación en relación al tiempo dedicado y a los conocimientos y habilidades puestas en juego. Los alimentos procesados pueden ahorrar tiempo o tareas pesadas, pero las cocineras deben saber más acerca de la calidad de los ingredientes, de la preparación de los platos, de la composición de las comidas y técnicas de preparación o de las modas, en tanto que esos avances se correspondían con un incremento del nivel de exigencias. Paradójicamente, este aprendizaje más amplio puede ser percibido como una desvalorización del trabajo doméstico ya que, mientras se aprenden nuevos conocimientos, el uso de maquinarias y las nuevas formas de cocinar pueden hacer perder la creatividad y las habilidades de generaciones anteriores. El incremento del nivel de exigencias se vislumbra fácilmente en el análisis de los libros de cocina² o en las recetas de las revistas especializadas de los años 1970-90 (más tarde en los blogs culinarios de internet) que seguían destinados a las mujeres “ocupadas”³.

Por tanto, aceptar que la creciente incursión de la tecnología en el ámbito doméstico y de los productos alimentarios de “conveniencia”, rápidos y fáciles de preparar, permiten cambios en las tareas de la casa, no significa que la posición preeminente de las mujeres en la preparación y servicio de las comidas domésticas se modifique, así como la centralidad en el hogar y en el trabajo familiar. Ellas, en mayor proporción, siguen asumiendo mayormente la responsabilidad en la planificación de la compra, la adquisición y almacenaje de los alimentos, la preparación de las comidas, el servicio de la mesa o la recogida de los utensilios de cocina. Para muchas, los cambios registrados no se han correspondido necesariamente con transformaciones significativas en la compartición de las tareas alimentarias con otros miembros del grupo doméstico. Una de las razones que favorece esta situación tenía que ver con las particularidades del saber-alimentario y las dificultades para su delegación dado su mayor valoración respecto a otras tareas domésticas,

2 En este sentido, vale la pena detenerse en el trabajo de Gomes y Barbosa (2004), quienes analizan los cambios que se han producido en las prácticas alimentarias de la sociedad brasileña, a partir de la observación de libros de cocina publicados a lo largo de un siglo.

3 En la actualidad, no hay que obviar la explosión de los blogs culinarios gestionados por hombres que acuden diariamente a internet para compartir sus recetas o recomendar lugares donde comer. *El cocinero fiel*, con más de 6 millones de visitas, es un ejemplo (<http://elcocinero-fiel.com>).



su mayor complejidad y su dispersión a lo largo de la jornada (Gracia-Arnaiz 2015).

En este monográfico, subrayamos la necesidad de seguir explorando sobre los modos en que, haciendo comidas, se construyen los géneros. Sabemos que en nuestras sociedades el interés de numerosos hombres por la comida va más allá de la barbacoa del domingo, algunos se definen como los cocineros de la casa y pueden gastar considerable esfuerzo y tiempo perfeccionando sus recetas y encargándose de la alimentación familiar. Por su parte, en muchas culturas las mujeres cocinan menos que lo hicieron las generaciones anteriores, especialmente porque su participación en el trabajo formal aumenta y aumentan también las opciones de comidas preparadas. Esto coincide, además, con una mayor revalorización del *homemaking* o de la domesticidad, si se prefiere. Ahora bien, ¿cómo interpretar este resurgimiento del interés en la cocina y la provisión alimentaria? Hay quienes, como Stovall *et al.* (2015), lo vinculan a una crítica de los lugares de trabajo alienantes, a los sistemas alimentarios industrializados y a un deseo de crear estilos de vida que sean más sostenibles y socialmente justos. Sin embargo, otras, como Matchar (2013), señalan un trasfondo moralizante en las actuales llamadas a “volver a comer en casa” de forma más saludable y sostenible, “a cocinar desde cero” como invita el famoso periodista Michael Pollan (2014), porque este “reconectarse” implica muchas horas de trabajo doméstico y esfuerzos que no deberían volver a recaer exclusivamente en las mujeres.

De acuerdo con Szabo y Koch (2017) y por su potencial transformador, animamos a seguir analizando en distintos contextos los efectos de estos cambios en los modelos de trabajo y cuidado, y a mostrar hasta qué punto tienen capacidad de desafiar las jerarquías y desigualdades de género a la vez que reconfiguran las nociones de familia y hogar.

Reivindicar las cocinas no solo como espacios fundamentales de interacción, sino también de transformación y emancipación, es lo que nos motivó a construir este monográfico. A partir de “historias de comida, historias de mujeres” buscamos dar cuenta de cuestiones relacionadas con la Antropología de la alimentación y el género. Al observar las contribuciones que forman parte de este volumen, identificamos su origen en cuatro iniciativas distintas de investigación, contextualizadas en tres países diferentes: Brasil (Río de Janeiro y Río Grande del Sur), España y Portugal. Estas investigaciones fueron elaboradas por siete autoras y un autor, de siete instituciones de enseñanza y/o investigación.

La primera colaboración fue escrita por Cristina Larrea-Killinger, Claudia Ridel Juzwiak y Araceli Muñoz, quienes nos invitan a escuchar las narrativas de mujeres mayores de 65 años en tres contextos diferentes de España: Andalucía, Cataluña y Comunidad Valenciana. En “Nadie sabe lo que comemos’: confianza y desconfianza en los entornos alimentarios en mujeres mayores de 65 años en España”, las autoras (Larrea-Killinger *et al.* 2024) analizan los distintos entornos en los que las mujeres acceden a los alimentos -hogares, mercados, tiendas, huertos, bares, entre otros- destacando las diversas formas de gestionar el riesgo y enfrentar las incertidumbres alimentarias, donde los aspectos sensoriales juegan un papel clave.



En “Donde comen dos, comen tres’: Comida, cuidado e afeto entre familias de refugiados colombianos no Sul do Brasil”, Diana Bolaños Erazo (2024) lleva al lector(a) a la ciudad de Santa María, Río Grande del Sur, donde están re-asentadas las mujeres colombianas a quienes escucha en su investigación. En esta, aborda las negociaciones de ingredientes, técnicas y platos como expresión de las agencias de dichas mujeres, cuya acción como productoras de relaciones sociales estables y portadoras de un conocimiento específico, les otorga poder dentro del grupo.

Ahora bien, las historias de mujeres que trabajan en cocinas de restaurantes en Brasil y España son contadas por Daniela Alves Minuzzo y Fabiana Bom Kraemer (2024), quienes se enfocan en las prácticas alimentarias en “Casa de ferreiro, espeto de pau: a alimentação cotidiana de cozinheiras profissionais”, donde nos llevan a percibir las tensiones vividas por esas mujeres en el intento de conciliar su vida personal y profesional.

Para cerrar este monográfico, en “Transformações no mundo rural: Terra, casa, mulheres e alimentos”, Virgínia Calado y Luís Cunha (2024) revisan los estudios realizados en el norte de Portugal durante la década de 1980, escenario de cambios significativos -asociados a una intensa emigración, monetización de la economía y nuevas prácticas de consumo- para resaltar las relaciones de género en contextos rurales.

A partir de las historias, saberes y prácticas alimentarias de mujeres mayores, refugiadas, cocineras profesionales y rurales; originarias de Brasil, Colombia, España y Portugal, los trabajos reunidos en este monográfico apuntan a cuestiones vinculadas con la Antropología de la alimentación y el género. ¡Deseamos una buena lectura!



Sobre las autoras

Mabel Gracia Arnaiz

Mabel Gracia es catedrática de Antropología Social y profesora distinguida de la Universitat Rovira i Virgili (Tarragona, España). Es co-coordinadora de la Rede Ibero Americana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade (Rede NAUS) y miembro del Medical Anthropology Research Center (MARC-URV).

Email: mabel.gracia@urv.cat

Renata Menasche

Renata Menasche es profesora del Programa de Posgrado en Antropología de la Universidad Federal de Pelotas y del Programa de Posgrado en Desarrollo Rural de la Universidad Federal de Río Grande del Sur. Es coordinadora del Grupo de Estudios e Investigaciones en Alimentación, Consumo y Cultura - GEPAC.

Email: renata.menasche@gmail.com

Contribución de las autoras

Mabel Gracia se encargó de la revisión bibliográfica, el desarrollo del marco teórico y la redacción del artículo.

Renata Menasche asumió la revisión del contenido, la presentación de los textos del dossier y la edición final del manuscrito.

Recebido em 09/07/2024

Aprovado para publicação em 16/07/2024 pela editora Kelly Silva (<https://orcid.org/0000-0003-3388-2655>)



Referencias

- Allison, Anne. 2013. "Japanese mothers and obentos: The lunch box as ideological state apparatus". In *Food and culture: A reader*, editado por Carol Counihan, y Penny Van Esterik, 154–72. New York: Routledge.
- Alonso, Luis Enrique, y Fernando Conde. 1994. *Historia del consumo en España*. Madrid: Debate.
- Avakian, Arlene Voski, y Barbara Haber. 2005. "Feminist food studies: a brief history". In *From Betty Croker to feminist food studies*, editado por Arlene Voski Avakian, y Barbara Haber, 1–26. Amherst: University Massachusetts Press.
- Bolaños Erazo, Diana. 2024. "“Donde comen dos, comen tres”: Comida, cuidado e afeto entre familias de refugiados colombianos no Sul do Brasil". *Anuário Antropológico* 49, n° 2.
- Bordo, Susan. 1993. *Unbearable weight: Feminism, western culture and the body*. Berkeley: University of California Press.
- Broussard, Nzinga H. 2019. "What explains gender differences in food insecurity?". *Food Policy*, n° 83: 180–94.
- Cairns, Kate, Josée Johnston, y Shyon Baumann. 2010. "Caring about food doing gender in the kitchen". *Gender & Society* 24, n° 5: 591–615.
- Calado, Virgínia, y Luís Cunha. 2024. "Transformações no mundo rural: Terra, casa, mulheres e alimentos". *Anuário Antropológico* 49, n° 2.
- Capatti, Alberto. 1989. *Le goût du nouveau: Origines de la modernité alimentaire*. Paris: Albin Michel.
- Carrasco, Silvia. 1992. *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra: Servei de Publicacions Universitat Autònoma de Barcelona.
- Chamoux, Marie-Nöelle. 1987. *Nahuas de Huau-chinango. Transformación en una comunidad campesina*. México: INI-CEMCA.
- Chernin, Kim. 1985. *The hungry self: Women, eating and identity*. New York: Harper and Row.
- Comas d'Argemir, Dolor. 1998. *Antropología económica*. Barcelona: Ariel.
- Contreras, Jesús. 1993. "La nostra alimentació contemporània: Dialèctica entre tendències contradictòries". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, n° 2: 42–53.
- Contreras, Jesús, y Mabel Gracia. 2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Counihan, Carole M. 1988. "Female identity, food, and power in contemporary Florence". *Anthropological Quarterly* 61, n° 2: 51–62.
- Counihan, Carole M. 1999. *The anthropology of food and body. Gender, meaning and power*. London: Routledge.
- Counihan, Carol M., y Steven Kaplan, eds. 1998. *Food and gender. Identity and power*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- Douglas, Mary. 1996. *La aceptabilidad del riesgo según las ciencias sociales*. Barcelona: Paidós.
- Dufour, Darna, Richard L. Bender, y Julio C. Reina. "Living on the edge: Dietary strategies of economically impoverished women in Cali, Colombia". *American*



- Journal of Physical Anthropology* 102, n° 1: 5–15.
- Durán, María Ángeles. 1987. *De puertas adentro*. Madrid: Instituto de la Mujer.
- FAO, FIDA, OMS, PMA, y UNICEF. 2019. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. Roma: FAO.
- Fischler, Claude. 1995. *El omnívoro: El gusto la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Garine, Igor de. 2008. “Antropología de la alimentación y autenticidad cultural”. In , editado por Mabel Gracia-Arnaiz, 9–14. Barcelona: Ariel.
- Gomes, Laura Graziela, y Livia Barbosa. 2004. *Estudos Históricos*, n° 33: 3–23.
- Goodman, David, y Michael Redclift. 1991. *Refashioning nature. Food, ecology & culture*. London: Routledge.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, cuisine and classes: A study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Goody, Jack. 1995. “Alimentación industrial: hacia una cocina mundial”. In *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres*, editado por Jesús Contreras, 307–32. Bellaterra: Servei de Publicacions Universitat Autònoma de Barcelona.
- Gracia-Arnaiz, Mabel. 1996. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Gracia-Arnaiz, Mabel. 2008. *Comemos como vivimos: Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.
- Gracia-Arnaiz, Mabel. 2010. “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”. *Physis* 20, n° 2: 357–86.
- Gracia-Arnaiz, Mabel. 2015. “Food, marketing and culture: Discourses of food advertising in Spain”. In *A*, editado por Francisco Entrena-Duran. New York: Nova Science Publishers.
- Hewlett, Barry S. 1991. *Intimate fathers: The nature and context of aka pygmy paternal infant care*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Holden, Todd J. M. 2013. “The overcooked and the underdone: Masculinities in Japanese food programming”. In *Food and culture: A reader*, editado por Carol Counihan, y Penny Van Esterik , 119–36. New York: Routledge.
- Izquierdo, María Jesús, Fausto Miguélez, y Marina Subirats. 1987. *Encuesta metropolitana 1985-1986. Activitats i formes de vida de la població. Informe general*. Barcelona: Institut d’Estudis Metropolitans.
- Larrea-Killinger, Cristina, Claudia Ridel Juzwiak, y Araceli Muñoz. 2024. “‘Nadie sabe lo que comemos’: confianza y desconfianza en los entornos alimentarios en mujeres mayores de 65 años en España”. *Anuario Antropológico* 49, n° 2.
- Lepowsky, Martí. 1994. *Fruit of the motherland: Gender in an egalitarian society*. Madison: University of Wisconsin.
- Matchar, Emily. 2013. *Homeward bound: Why women are embracing the new domesticity*. New York: Simon & Schuster.
- Mauriello, Marzia, y Gaia Cottino. 2022. “Feeding Genders”. *Anthropology of Food*, n° 16.
- McLean, Alice. 2013. “The intersection of gender and food studies”. In *International handbook of food studies*, editado por Ken Albala. London: Routledge.



- Medina, Xavier. 2005. *Food culture in Spain*. London: Greenwood Press.
- Menasche, Renata, Marcelo Alvarez, y Janine Collaço. 2012. "Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões". In *Dimensões socioculturais da alimentação Diálogos latino-americanos*, editado por Renata Menasche, Marcelo Alvarez, y Janine Collaço. Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- Mennell, Stephen. 1985. *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Londres: Basil Blackwell.
- Mintz, Sidney. 1985. *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. New York: Viking Penguin.
- Mintz, Sidney. 1996. *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture and the past*. Boston: Beacon Press.
- Minuzzo, Daniela Alves, y Fabiana Bom Kraemer. 2024. "Casa de ferreiro, espeto de pau: a alimentação cotidiana de cozinheiras profissionais". *Anuário Antropológico* 49, nº 2.
- Moore, Henrietta L. 1991. *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Murcott, Anne, ed. 1983. *The sociology of food and eating*. Aldershot: Gower.
- Murdock, George Peter, y Caterina Provots. 1973. "Factors in the Division of Labor by Sex: A Cross-Cultural Analysis". *Ethnology* 2, nº 2: 203–25.
- Pollan, Michael. 2014. *Cocinar: Una historia natural de la transformación*. Madrid: Debate.
- Pollock, Donald K. 1998. "Food and sexual identity among the Culina". In *Food and gender: Identity and power*, editado por Carole Counihan, y Steven Kaplan. Amsterdam: Gordon and Breach.
- Poulain, Jean Pierre. 2019. *Sociologías de la alimentación*. Barcelona: Editorial UOC.
- PMA – Programa Mundial de Alimentos. 2019. Organización de las Naciones Unidas. Ginebra: ONU.
- Rede PENSSAN. 2022. *Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 no Brasil*. Rio de Janeiro: Rede PENSSAN.
- Richards, Audrey. 1932. *Hunger and work in a savage tribe*, Glencoe. Illinois: The Free Press.
- Stovall, Holly A., Lori Baker-Sperry, y Judith M. Dallinger. 2015. "A New Discourse on the Kitchen Australian Journal of Environmental Education". *Australian Journal of Environmental Education* 31, nº 1: 110–31.
- Szabo, Michelle, y Shelley Koch, eds. 2017. *Food, masculinities and home: Interdisciplinary perspectives*. London: Bloomsbury Academic.
- Torns, Teresa, Carolina Recio, y María Ángeles Durán. 2013. "Género, trabajo y vida cotidiana". In *Sociología y género*, editado por Capitolina Díaz y Sandra Dema. Madrid: Tecnos.
- Woortmann, Klaas. 1985. "A comida, a família e a construção do gênero feminino". *Série Antropologia*, nº 50: 1–43.