

RECENSIÓN DE / REVIEW of: Julia Lee-Thorp y M. Anne Katzenberg (Eds.). *The Oxford Handbook of the Archaeology of Diet*. Oxford University Press. Oxford, 2024, 754 pp. ISBN: 978-0-19-969401-3 (edición impresa); 978-0-19-175688-7 (edición electrónica). DOI: <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199694013.001.0001>.

Ferrán Antolín  Instituto Arqueológico Alemán, ferran.antolin@dainst.de

Esta obra constituye una de las recopilaciones más amplias y ambiciosas publicadas en los últimos años sobre el estudio arqueológico de la dieta. Reúne treinta y tres capítulos distribuidos en tres secciones: perspectivas evolutivas, la diversidad de dietas humanas en el pasado, y dieta y salud a lo largo de la vida, que, en conjunto, ofrecen una panorámica extensa de las aproximaciones actuales al análisis de la alimentación en el pasado. Aun así, pese a su amplitud temática y metodológica, el volumen adolece de cierta falta de cohesión interna y de una perspectiva editorial verdaderamente integradora.

El primer bloque, dedicado a los primates no humanos, resulta especialmente sugerente por situar el estudio de la dieta humana en un contexto evolutivo comparado. El capítulo inicial, una amplia síntesis de métodos y datos disponibles para la reconstrucción de las dietas de los homínidos extinguidos, combina de forma exhaustiva evidencias arqueológicas, microdesgaste dental, análisis de isótopos estables, estudios de ADN, arqueozoología y tecnología lítica. Su amplitud, sin embargo, hace que algunos capítulos posteriores resulten parcialmente redundantes. En conjunto, esta sección muestra cómo la alimentación puede entenderse como un hilo conductor de la evolución humana, desde dietas frugívoras o insectívoras hasta modelos más carnívoros y mixtos, con una atención particular al papel del consumo de tubérculos y granos y al dominio del fuego como transformaciones clave en la obtención y procesamiento de alimentos.

Un rasgo común a muchos trabajos de la primera sección es el empleo combinado de diferentes metodologías –isótopos, microdesgaste, morfología ósea, datos arqueozoológicos– que buscan integrar escalas diversas de información. Sin embargo, varios autores y autoras coinciden en señalar la escasez de evidencias arqueobotánicas, atribuida a problemas de conservación, para estas cronologías tan antiguas. Falta, en cambio, una reflexión más crítica sobre las propias prácticas de muestreo, a menudo insuficientes o poco sistemáticas, que limitan la recuperación de (micro)restos vegetales. Esta carencia metodológica se suma a la dificultad de asociar contextos arqueológicos con especies humanas concretas, especialmente en yacimientos antiguos donde la asignación taxonómica es incierta. Las editoras, autores y autoras son conscientes de estas limitaciones, pero el énfasis del libro en los análisis de restos humanos tiende a eclipsar la información contextual que proporcionan los registros arqueológicos.

El conjunto de capítulos dedicados a la evolución de la dieta humana incide en la importancia del consumo de carne como factor de cambio biológico y social, aunque algunas contribuciones reproducen interpretaciones excesivamente tradicionales. En el capítulo 7, por ejemplo, se insiste en el consumo de carne como elemento definitorio del “hecho humano”, sin considerar que el intercambio y reparto de otros recursos, como los vegetales recolectados, también implican prácticas sociales complejas. Más estimulante resulta el capítulo 8, de Morin y colaboradores, que ofrece una sólida síntesis de los yacimientos paleolíticos europeos, incluidos varios de la península ibérica, y reflexiona sobre las limitaciones de los análisis isotópicos, en particular la dificultad de interpretar los valores de nitrógeno y su correspondencia con las evidencias arqueozoológicas. Este tipo de reflexiones metodológicas marcan una línea de trabajo prometedora para el futuro: la integración crítica de datos diversos y la revisión y superación de interpretaciones basadas únicamente en un tipo de evidencia. Para cerrar esta sección, el trabajo de Jerardino sobre los concheros sudafricanos destaca por su atención a contextos costeros específicos y por reconocer las dificultades de estimar la importancia real de los recursos malacológicos.

La segunda sección, introducida por Katzenberg, amplía la perspectiva hacia la diversidad de las dietas humanas. Varios capítulos abordan los recursos acuáticos, la pesca y la explotación de mariscos en África, pero, de nuevo, subrayan la escasez de restos vegetales y la dependencia de los isótopos como principal fuente de información.

La transición a la agricultura constituye uno de los ejes temáticos más sólidos del libro. El capítulo de Schulting sobre el paso del Mesolítico al Neolítico en Europa ofrece una síntesis amplia, aunque algo heterogénea en su cronología, de los cambios en la explotación de recursos costeros e interiores. El trabajo de Bogaard y Styring introduce por fin un análisis arqueobotánico sistemático, centrado en el origen de la agricultura en el suroeste asiático y Europa Central, y plantea una reflexión metodológica relevante: los valores elevados de nitrógeno detectados en

colágeno humano podrían deberse no a un mayor consumo de carne, sino a la fertilización intensiva de los cultivos. Este tipo de interpretaciones complejas ilustran el potencial de combinar datos isotópicos con estudios de producción agrícola. En la misma línea, los capítulos dedicados a América Central y del Sur —con aportaciones sobre la domesticación del maíz, las dietas mayas o la agricultura andina— muestran la riqueza y diversidad de los procesos de transición, así como la importancia de mejorar el registro arqueobotánico y el control contextual de las muestras.

La última sección del volumen, más heterogénea, aborda temas de salud y nutrición en sociedades agrícolas y en contextos extremos. Incluye trabajos sobre nutrición a lo largo del ciclo vital, pérdida de masa ósea, intolerancia a la lactosa y cambios dietéticos recientes en poblaciones indígenas norteamericanas. Aunque esta parte parece menos cohesionada con las anteriores, amplía el marco temporal hasta el presente y subraya la interacción entre biología, cultura y alimentación. Algunos capítulos adoptan una perspectiva etnográfica que recuerda la relevancia de la observación comparada para interpretar las prácticas alimentarias del pasado.

En su conjunto, *The Oxford Handbook of the Archaeology of Diet* ofrece una panorámica excepcionalmente amplia sobre la investigación de la dieta humana desde los orígenes del género *Homo* hasta la actualidad. Su principal aportación reside en reunir en un solo volumen enfoques y metodologías que rara vez se presentan de manera conjunta. Sin embargo, el libro refleja también las limitaciones de un campo dominado institucionalmente por equipos de Norteamérica y del Reino Unido, con escasa representación de otras tradiciones académicas y marcos interpretativos. En conjunto, el libro ofrece estudios de gran valor empírico, aunque de orientación muy técnica, que reducen su utilidad como manual de referencia. Falta una introducción más extensa y, sobre todo, una síntesis final que oriente sobre los objetivos generales de la obra y los resultados alcanzados. Su estructura enciclopédica, compuesta por contribuciones especializadas, dificulta percibir el hilo conductor del volumen. La reiteración de enfoques basados en los isótopos estables y la ausencia de una verdadera discusión sobre los fundamentos teóricos de la arqueología de la alimentación (qué entendemos exactamente por ‘dieta’ y a qué escala pretendemos reconstruirla) restan profundidad a una obra que, por su formato y ambición, podría haber servido como síntesis de referencia.

Cabe lamentar, finalmente, que el volumen no haya incluido otras aproximaciones igualmente relevantes para el estudio de la dieta en el pasado. En particular, destacan por su ausencia los estudios desarrollados sobre los yacimientos lacustres del área circumalpina, que ofrecen un registro excepcional de materiales orgánicos. Gracias a la dendrocronología, estos asentamientos presentan cronologías precisas y duraciones de ocupación bien delimitadas. La conservación en ambiente anóxico ha permitido recuperar millones de restos vegetales y faunísticos, que constituyen una fuente incomparable para estimar la composición y el valor calórico de las dietas prehistóricas. A diferencia de los análisis isotópicos sobre restos humanos, en estos contextos la dieta se reconstruye a partir de los residuos domésticos acumulados durante décadas de ocupación, proporcionando una perspectiva directa sobre la gestión, el consumo y el descarte de alimentos (Gross *et al.*, 1990; Ebersbach, 2002; Jacomet *et al.*, 2004; Antolín *et al.*, 2020). La inclusión de este enfoque habría enriquecido notablemente el panorama metodológico del volumen y contribuido a equilibrar su orientación predominantemente biológica con una visión más arqueológica de la alimentación.

Pese a estas limitaciones, el volumen constituye una herramienta valiosa para estudiantes y especialistas interesados en la historia biocultural de la alimentación, así como un punto de partida para reflexionar sobre las posibilidades y los límites de los métodos bioarqueológicos. Su lectura permite reconocer tanto los avances técnicos logrados en las últimas décadas como la necesidad de reforzar la contextualización arqueológica y la integración de datos. En este sentido, *The Oxford Handbook of the Archaeology of Diet* es, al mismo tiempo, una muestra del estado actual de la investigación y un recordatorio de los retos pendientes para comprender, desde la arqueología, la compleja relación entre biología, cultura y alimentación a lo largo de la evolución humana.

BIBLIOGRAFÍA

- Antolín, F., Brombacher, C., Kühn, M., Steiner, B., Bleicher, N. y Jacomet, S. (2020). “A new look at late Neolithic plant economy from the site of Zürich-Parkhaus Opéra (Switzerland): methods, activity areas and diet”. En: Hafner, A., Dolbunova, E., Mazurkevich, A., Prankenaitė, E., y Hinz, M. (Eds.). *Settling waterscapes in Europe: the archaeology of Neolithic and Bronze Age pile-dwellings*. Bern / Heidelberg: Propylaeum, pp. 157-172.
- Ebersbach, R. (2002). *Von Bauern und Rindern: Eine Ökosystemanalyse zur Bedeutung der Rinderhaltung in bäuerlichen Gesellschaften als Grundlage zur Modellbildung im Neolithikum*. Basel: Schwabe Verlag.
- Gross, E., Jacomet, S. y Schibler, J. (1990). “Stand und Ziele der wirtschaftsarchäologischen Forschung an neolithischen Ufer- und Inselsiedlungen im Unteren Zürichseeraum (Kt. Zürich, Schweiz)”. En: Schibler, J., Sedlmeier, J., y Spycher, H. (Eds.). *Festschrift für Hans R. Stampfli. Beiträge zur Archäozoologie, Archäologie, Anthropologie, Geologie und Paläontologie*. Basel: Helbing & Lichtenhahn, pp. 77-100.
- Jacomet, S., Leuzinger, U. y Schibler, J. (2004). *Die neolithische Seeufersiedlung Arbon Bleiche 3. Umwelt und Wirtschaft*. Frauenfeld: Amt für Archäologie des Kantons Thurgau.