

## Múltiples desigualdades en cada plato: Teorizando la invisibilización interseccional de los productores de alimentos del pasado y del presente

Katherine L. Chiou<sup>1</sup>, Di Hu<sup>2</sup>, Kylie E. Quave<sup>3</sup>, Jordi A. Rivera Prince<sup>4</sup>, Andrew Warner<sup>5</sup>, Psyche Williams-Forsen<sup>6</sup>, Peggy Brunache<sup>7</sup>, Dana N. Bardolph<sup>8</sup>, & Michael P. Fedoroff<sup>9</sup>

<sup>1</sup>Department of Anthropology, The University of Alabama, Tuscaloosa, AL, USA; <sup>2</sup>Department of Sociology and Anthropology, James Madison University, Harrisonburg, VA, USA; <sup>3</sup>University Writing Program and Department of Anthropology, The George Washington University, Washington, DC, USA; <sup>4</sup>Department of Anthropology, Brown University, Providence, RI, USA; <sup>5</sup>School of English, University of Leeds, Leeds, England; <sup>6</sup>Department of American Studies, University of Maryland, College Park, USA; <sup>7</sup>School of Humanities, University of Glasgow, Scotland, UK; <sup>8</sup>Department of Anthropology, Northern Illinois University, DeKalb, IL, USA; <sup>9</sup>Alabama Water Institute, The University of Alabama, Tuscaloosa, AL, USA

Traducido por Jordi Rivera Prince y editado por Aleksalía Isla Alayo

### RESUMEN

En sociedades jerárquicas de diversas culturas y periodos, los productores de alimentos suelen ser invisibilizados con el fin de realzar el prestigio de los creadores de tendencias en sus respectivas sociedades. La aplicación de la teoría de la Interseccionalidad con la historia, la antropología, y la arqueología de las costumbres alimentarias puede aclarar cómo se manifiesta lo que denominamos “prestigio por omisión” (“prestige-as-erasure”) en diversos contextos sociales. Esta invisibilidad y omisión paradójica surge del trabajo de los productores de alimentos, que sustenta los cimientos mismos del prestigio culinario, mientras que ese mismo trabajo permanece devaluado dentro de los sistemas globales capitalistas y precapitalistas. Las contribuciones de los productores de alimentos se oscurecen, intencional e involuntariamente—sin importar la distancia entre el origen y el consumidor—mientras que los creadores de tendencias se llevan un reconocimiento desproporcionado. Recurrimos a ejemplos de múltiples continentes y siglos para demostrar que la teoría de la Interseccionalidad no solo se aplica a casos modernos de racismo y sexismo. En su lugar, utilizamos el método comparativo intercultural de la antropología para examinar cómo la producción y el consumo de alimentos pueden fortalecer y desafiar las jerarquías sociales basadas en la raza, la clase, el género, la capacidad y otros ejes de identidad, prestigio y opresión. Demostramos el potencial de la arqueología para los estudios alimentarios, así como la promesa de enfoques interseccionales para quienes reconstruyen y analizan las costumbres alimentarias en las disciplinas pertinentes.

### PALABRAS CLAVE

interseccionalidad  
producción de alimentos  
trabajo  
desigualdades  
arqueología

### ABSTRACT

In hierarchical societies across diverse cultures and time periods, food producers are often made invisible for the purpose of enhancing the prestige of tastemakers in their respective societies. Engaging Intersectionality theory with the history, anthropology, and archaeology of foodways can elucidate how what we term “prestige-as-erasure” manifests in various social contexts. This paradoxical invisibility arises from food producers’ labor underpinning the very foundations of culinary prestige, while that same labor remains devalued within global capitalist and precapitalist systems. Food producers’ contributions are intentionally and unintentionally obscured—regardless of distance from origin to consumer—while tastemakers reap disproportionate credit. We engage examples from multiple continents and centuries to demonstrate that Intersectionality theory does not only apply to modern cases of racism and sexism. Instead, we use anthropology’s cross-cultural comparative method to examine how food production and consumption can both bolster and challenge social hierarchies based on race, class, gender, ability, and other axes of identity and prestige/oppression. We demonstrate the potential of archaeology’s contribution to food studies as well as the promise of intersectional approaches for those reconstructing and analyzing foodways across pertinent disciplines.

### KEYWORDS

Intersectionality  
food production  
labor  
inequalities  
archaeology

*Yo soy el goloso, las plantaciones de azúcar que pudrieron los dientes de generaciones de niños ingleses... No existe ni una sola plantación de té en el Reino Unido. Esta es la simbolización de la identidad inglesa. Es decir, ¿qué sabe nadie en el mundo de un inglés, excepto que no puede pasar el día sin una taza de té? ¿De dónde viene? De Ceilán: Sri Lanka, India. Esa es la historia exterior que está dentro de la historia de los ingleses. No hay historia inglesa sin esa otra historia. (Hall 2007, 48-9)*

## 1. Dulzura<sup>1</sup> y amargura<sup>2</sup>: desenmascarando las historias ocultas de la producción de alimentos, las prácticas culinarias y el gusto

La dulzura y la amargura son paradójicas tanto superficialmente como en su profunda historia: “comer la amargura” 吃苦 (chī kǔ) subraya una apreciación ausente en las narrativas culinarias “dulces” de alto estatus que ocultan las contribuciones y las historias de los productores de alimentos marginados. En las secciones siguientes, centraremos a estos productores invisibilizados a lo largo de las historias humanas de desigualdad.

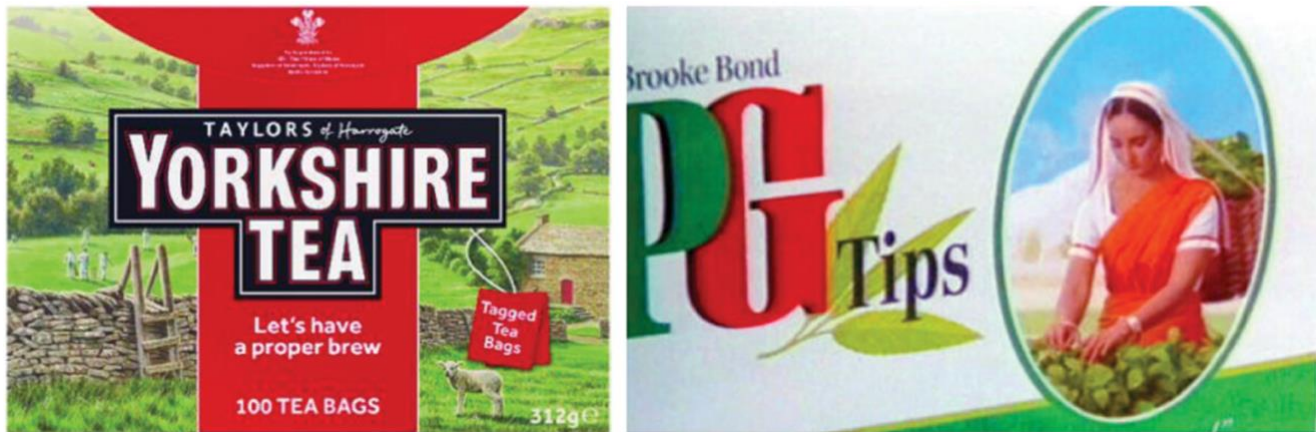
En un día cualquiera, el Reino Unido consume 100 millones de tazas de té, lo que lo convierte en el tercer mayor consumidor de té del mundo (Figura 1, UK Tea & Infusions Association 2024). Introducido a través de encuentros coloniales, un lujo antaño exótico se convirtió en una necesidad de la vida cotidiana. En el siglo XIX, el té se convirtió en un ícono de la domesticidad inglesa, sinónimo de la privacidad, la intimidad y la familia nuclear, y ocupó el lugar del alcohol en la defensa de los valores victorianos (Richards 1990). A medida que la vida doméstica se convirtió en un tema de moda en el discurso victoriano, el té adquiere protagonismo como “la bebida nacional” (Fromer 2008). El té también evoca otros ejes de identidad: la fuerza e intensidad del té se correlaciona con el estatus, ya que la aristocracia bebe las infusiones más suaves y la clase trabajadora consume las más fuertes en forma del “té de los trabajadores” (“builder’s tea”), azucarado e intensamente preparado, utilizado especialmente como combustible por los trabajadores en las fábricas en las ciudades a finales del siglo XVIII (Shammas 2013). Los aditivos actúan como indicadores de estratos sociales dentro del sistema de clases del Reino Unido, con el azúcar, en la historia reciente, codificado como insumo de clase baja cuando se consume en mayores cantidades (Fox 2014).

Las narrativas comunes sobre los hábitos de consumo reflejan un estereotipo del *prestigio por omisión*, en el que, en este ejemplo, la cultura de consumo británica es posible gracias a las economías imperiales que operan para invisibilizar a las personas marginadas, al tiempo que mantienen sistemas de explotación y sus prestigiosas

cocinas y platos resultantes (Mintz, 1985). Hall (2007), por ejemplo, señaló cómo la taza de té británica es emblemática de los lazos históricos del Reino Unido con regiones como Ceilán (Sri Lanka) y la India, pero sin denotar las vidas y la humanidad de las personas que trabajaron en esas regiones en el pasado y el presente. A nivel mundial, las cadenas de suministro son complejas y opacas, lo que separa a los consumidores del origen de nuestros alimentos y nos insensibiliza ante la realidad de la vida de los productores. Al probar el té chino, Douglas (1994, 11) recordaba haberse sentido “inesperadamente conmovida” al ver “una hoja de té sin mutilar” dentro de la tetera. “En Londres, el té viene picado o incluso molido en polvo fino que llamamos ‘hojas de té’,” y la visión de esta hoja entera fue un sorprendente recordatorio del contexto lejano y olvidado de la comida (11). Su experiencia, que devuelve bruscamente el té inglés “en polvo” a un contexto asiático específico y perdido, y por lo tanto a la historia de la apropiación imperial, tipifica el tipo de transformación de los alimentos y sus historias implícitas que examinamos aquí.

Considerando el rol invisibilizado de los trabajadores que cultivaban y cuidaban estas hojas de té, nos preguntamos *¿cómo (y por qué) los grupos de personas más responsables del trabajo de la producción agrícola y la preparación de alimentos a nivel mundial se convirtieron en los menos prestigiosos en las sociedades capitalistas y otras sociedades jerárquicas, y en las más inseguras alimentariamente*. Demostramos que estos no se tratan únicamente de patrones contemporáneos, sino que tienen una historia más larga en las sociedades jerárquicas. Para ello, empleamos un *enfoque interseccional*—es decir, cómo los sistemas de jerarquías sociales convergen para moldear experiencias y desigualdades—de investigación arqueológica, antropológica e histórica. Este enfoque es útil para comprender cómo se explota e invisibiliza el trabajo para elevar el prestigio de los poderosos. Aunque la desigualdad institucionalizada ha sido un tema popular de investigación en las ciencias sociales, no existe una meta-análisis sobre cómo la producción de gusto y prestigio y la consolidación materializada de la supresión social se han creado mutuamente en la historia más profunda, un ámbito al que la arqueología tiene acceso privilegiado.

En el imaginario popular, la arqueología se asocia con lo extraordinario: los fideos chinos más antiguos, el primer pan horneado o un puesto de comida congelado en el tiempo en Pompeya con su excepcional conservación. En contraste, mostramos cómo el análisis sistemático que realiza la arqueología de los restos materiales del comportamiento humano (desde muros a cerámica, pasando por huesos y polen) ofrece perspectivas sobre la continuidad y el cambio a largo plazo en la vida cotidiana que afecta la forma en que el gusto y el prestigio se generan a través del *habitus* (Bourdieu 1984). En el contexto estadounidense, la arqueología es un campo dentro de la disciplina de la antropología, que se rige por preguntas

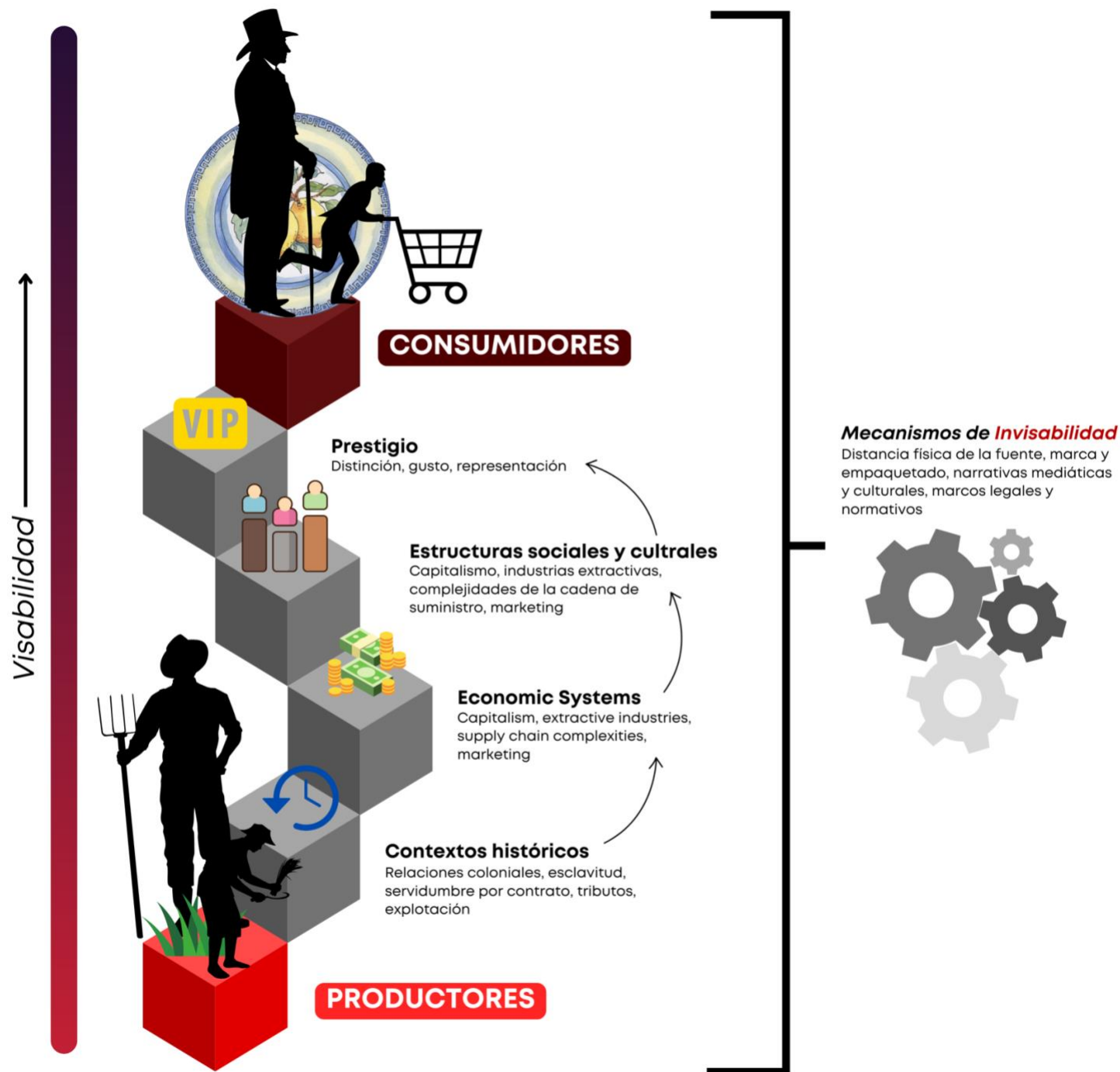


**Figura 1.** Envases de Yorkshire Tea (izquierda) y PG Tips (derecha), dos marcas populares de té en bolsitas del Reino Unido que presentan imágenes de paisajes bucólicos idealizados asociados con la campiña inglesa y el sur de Asia (fuente: Advertising Archives, imagen n.º 30542284).



**Figura 2.** Mapa que ilustra los ejemplos mencionados a lo largo del texto





**Figura 3.** Marco conceptual que muestra ejemplos de cómo los productores de alimentos quedan ocultos a los consumidores.

**Tabla 1.** Resumen de los ejemplos mencionados en este artículo por orden de aparición.

Ejemplo	Tiempo	Lugar	¿Quién se vuelve invisible? ¿Cómo?
El consumo y la producción de té británico en el subcontinente indio.	Siglos XVIII-XIX d.C.	Reino Unido, India, Sri Lanka	El té se convirtió en un símbolo nacional en el Reino Unido, con sus orígenes en las economías coloniales. El prestigio del consumo de té ocultaba la explotación de los trabajadores en la India y Sri Lanka.
Los chefs famosos popularizan los alimentos de las comunidades marginadas.	En curso	Global	Las cocinas de las comunidades Indígenas y otras comunidades marginadas son apropiadas por chefs de élite. Virgilio Martínez ha creado un menú degustación exclusivo que cuesta más que el salario mensual de un trabajador típico en Perú, basado en las prácticas culinarias indígenas Quechuas. Al constituirse como explorador o descubridor de esta cocina, invisibiliza las prácticas y las personas que crearon estos productos alimenticios.
La alta cocina y la guía Michelin.	Desde 1900 d.C. hasta la actualidad	Global	La alta cocina se ha convertido en sinónimo de la cocina francesa de la Ilustración y en una profesión dominada por los hombres. Los restaurantes con mujeres y/o chefs ejecutivos pertenecientes a minorías étnicas están muy poco representados en la guía. La alta cocina, como sinónimo de cocina francesa o “elevada,” ha excluido a las cocinas tradicionales como “digna” del estatus Michelin o de élite.
Las personas esclavizadas contribuyeron a importantes avances culinarios en la finca de Thomas Jefferson.	Siglo XVIII d.C.	Monticello, Virginia, Estados Unidos	El chef James Hemings, quien fue esclavizado por Jefferson, innovó platos como los macarrones con queso, pero a menudo se le atribuía el mérito a Thomas Jefferson. Las pruebas arqueológicas muestran las contribuciones culinarias de los cocineros esclavizados en las fincas y plantaciones.
Los cereales africanos se denominaban con términos peyorativos.	Aproximadamente 2000 a.C. a los principios del siglo XX d.C.	África subsahariana	Los cereales africanos se clasificaban peyorativamente como “alimentos toscos” o “alimentos para hambrunas;” las narrativas presentaban las costumbres alimentarias africanas como perpetuamente empobrecidas a pesar de sus ricas tradiciones agrícolas. Los cereales africanos son algunos de los ingredientes más sabrosos y resistentes.
La transición mesopotámica de los banquetes comunitarios al sistema laboral basado en raciones.	Cuarto milenio a.C.	Mesopotamia	Las comidas comunitarias diarias dieron paso a sistemas de trabajo basados en raciones que sustentaban las primeras instituciones estatales. Se utilizaban recipientes con bordes biselados para la distribución de las raciones, lo que simbolizaba los desequilibrios estructurales de poder y el hambre omnipresente.

**Tabla 1.** Resumen de los ejemplos mencionados en este artículo por orden de aparición — A continuación

Ejemplo	Tiempo	Lugar	¿Quién se vuelve invisible? ¿Cómo?
Banquetes para los antepasados en la dinastía Shang tardía, China.	Aproximadamente 1200 a.C.-1045 a.C.	China	Los rituales de banquete se utilizaban para honrar y elevar a determinados antepasados, lo que provocaba una competencia violenta y la formación de alianzas. Los rituales ancestrales, cada vez más exclusivos, afianzaban el poder de ciertos linajes.
Trabajadores migrantes de las fincas reales que cultivaban y preparaban alimentos para los Inkas.	Aproximadamente 1400 d.C. -1532 d.C.	Imperio Inka, Cusco, Perú	Los nobles Inkas honraban a sus antepasados reales a través del sistema de fincas reales. Los trabajadores migrantes eran desplazados a la fuerza para cultivar alimentos y mantener los almacenes de la élite. La institución aqllawasi formaba a las mujeres en la preparación de la cocina Inka para difundir la ideología y el poder imperial.
Les africanes esclavizadas de las plantaciones de café cubanas incorporaron prácticas alimentarias multiétnicas y evidencias de innovación culinaria.	Siglo XIX d.C.	Plantaciones de café, Cuba	Las tradiciones culinarias en las plantaciones reflejan las interacciones multiétnicas. Les africanes esclavizadas innovaron en la cocina a pesar del acceso limitado a sus alimentos preferidos. Las pruebas arqueológicas ponen de relieve las comidas comunitarias y la resiliencia cultural.
Las mujeres mexicas producían alimentos y cambiaban las técnicas de producción alimentaria.	De la época precolombina a la colonial temprana	Comunidades mexicas/aztecas, México central	Las mujeres mexicas innovaron en la producción de tortillas y la elaboración de guisos para resistir las exigencias laborales imperiales. Los cambios en el tamaño de las tortillas y los métodos de cocción reflejan la adaptación a las crecientes presiones laborales.
Las comunidades Indígenas de los Andes mantuvieron sus prácticas culinarias e incorporaron de forma selectiva ingredientes introducidos por los europeos.	Colonial temprano (siglos XVI-XVII d.C.)	Valle Zaña, Perú	Las comunidades Indígenas mantuvieron sus dietas tradicionales al tiempo que incorporaron selectivamente ingredientes introducidos por los españoles. Las investigaciones arqueológicas muestran la resiliencia y la adaptación en medio del dominio colonial español.
Les africanes esclavizadas utilizaron ingredientes limitados para innovar en la preparación de alimentos en el Caribe, creando platos básicos y una identidad comunitaria.	Período colonial, en curso	El Caribe	Les africanes esclavizadas utilizaban los limitados ingredientes de forma creativa, creando platos típicos caribeños; las reuniones para compartir comida fomentaban la comunidad y la resistencia. La preparación de la comida era un medio para ejercer autonomía sobre el tiempo y las actividades, y brindaba la oportunidad de transmitir historias orales y reforzar la identidad cultural. Los orígenes diaspóricos de estas tradiciones son a veces negados por las poblaciones cubanas contemporáneas.
Les comerciantes de carne de cerdo chino-estadounidenses introdujeron nuevas técnicas de procesamiento.	880 -1933 d.C.	Barrio China, Los Ángeles, Estados Unidos	Les comerciantes de carne de cerdo chino-estadounidenses innovaron para mantener una economía porcina autosuficiente a pesar de la discriminación legal. Las pruebas arqueológicas revelan adaptaciones dietéticas y estrategias económicas para sortear esos retos.

sobre los comportamientos humanos y sus significados. Para ilustrar los mecanismos a través de los cuales el prestigio funciona simultáneamente con la supresión y omisión, nos centramos en estudios de caso globales a lo largo del tiempo. La amplitud comparativa transcultural no solo es un punto fuerte de la investigación antropológica, sino que también demuestra la omnipresencia del fenómeno.

Combinando evidencia de arqueología, historia, los estudios culturales, entre otras, examinamos sociedades jerárquicas en las que las élites ocultan el trabajo y el ingenio de los productores de alimentos para afianzar el prestigio de los individuos y grupos dominantes. Aunque este tipo de dinámicas se han asociado durante mucho tiempo con el auge del capitalismo en la era moderna (después del año 1500 d.C.), nosotros demostramos que se trata de un fenómeno intercultural anterior al capitalismo (véase la Figura 2 para un mapa y la Tabla 1 para un resumen de los ejemplos mencionados a lo largo de este artículo). Así pues, los análisis que incluyen el pasado arqueológico ofrecen una comprensión más profunda de la dinámica social de la desigualdad duradera, de la cual el capitalismo es solo una de las expresiones más recientes y hegemónicas. Por otra parte, el prestigio por omisión no solo deja a los explotados a merced de sus opresores, sino que revela resistencia y resiliencia contra estos procesos en todas las culturas. El análisis arqueológico de los restos materiales de los comportamientos puede revelar contranarrativas que, de otro modo, quedarían ocultas por los textos históricos y otras fuentes hegemónicas.

En este ensayo, explicamos en primer lugar la necesidad de emplear la teoría de la Interseccionalidad para explicar estos procesos, luego esbozamos la cultura popular y ejemplos contemporáneos que pueden ser más familiares para los lectores y, por último, demostramos diversos componentes de nuestra teoría del prestigio por omisión a través de ejemplos del pasado, incluyendo ejemplos arqueológicos. Los principales elementos del fenómeno del prestigio por omisión incluyen 1) silencios e invisibilizaciones, 2) afianzamiento e institucionalización de jerarquías y 3) resiliencia y resistencias. Abogamos por incluir la investigación arqueológica en el análisis de estos tres componentes, como una disciplina equipada para detectar los restos materiales de estos procesos del pasado. Integramos y contrastamos ejemplos ilustrativos de una variedad de sociedades, períodos de tiempo y metodologías de forma intencionada, para demostrar la mayor relevancia de usar la teoría de la Interseccionalidad para indagar sobre el prestigio por omisión en las costumbres y los hábitos alimentarios.

### **1.1. Gustos distinguidos y trabajo encubierto: creación de marcos interseccionales de prestigio, poder e identidad**

Cuanto más prestigiosas y “distinguidas” sean las personas, los entornos y las cosas, más invisibilización de otras personas, entornos y cosas que requieren (Figura 3). Invisibilizar a los productores e innovadores de alimentos es necesaria para elevar el estatus de quienes no producen y/o innovan directamente, ya que reciben un crédito social desmesurado por estas labores. La desigualdad se sustenta en la coproducción de prestigio y supresión. El prestigio de ciertas identidades, prácticas y espacios se basa en la devaluación y omisión de otros. Las principales vías de omisión incluyen la vergüenza a la comida, la apropiación, la gentrificación (Hall 2020), la “agresión basada en el conocer tu lugar” (“*know your place aggression*”) (Mitchell 2018), las ideologías “civilizadoras” y el empirismo blanco (Prescod-Weinstein 2020).

Por ejemplo, las mujeres afroamericanas llevan mucho tiempo utilizando la comida como una forma de resistencia y empoderamiento, pero sus contribuciones son marginadas dentro de las narrativas culinarias dominantes (Reese y Cooper 2021; Williams-Forson 2006). Ellas sostienen sus comunidades a través de la preparación y venta de comidas caseras, pero su trabajo sigue siendo poco reconocido, desde la eliminación de la mano de obra minoritaria necesaria para suministrar productos tradicionales costosos en granjas y mercados de agricultores propiedad de blancos hasta la exclusión de los empresarios minoritarios de estos espacios prestigiosos predominantemente blancos (Williams-Forson 2022). En el contexto caribeño, incluso los propios productores de alimentos luchan con su propia soberanía alimentaria (Secretaría de la OECO 2003). Gran parte de los productos se vende fresco y los desafíos para la seguridad alimentaria sostenible están relacionados con cuestiones de procesamiento agrícola. Las intervenciones apuntan a empoderar a los productores locales (por ejemplo, reduciendo las pérdidas posteriores a la cosecha), pero las barreras estructurales se interponen en el camino. Para las mujeres agricultoras, las vías para superar la opresión estructural dentro de una economía patriarcal-colonial requieren un mejor acceso a la tierra, el capital y apoyo con perspectiva de género (Barry y Gahman, 2021; Beckford, 2011). La clase dominante emplea múltiples mecanismos para elevar su prestigio, incluyendo la defensa de status quos estructuralmente opresivos: la exclusión de los trabajadores, la exclusividad de los espacios “blancos,” la privación de infraestructura tecnológica y el uso de los alimentos como vehículo para cosificar su estatus.

En la cultura popular, a lo largo de la historia, los “creadores de tendencias” son muy visibles y prestigiosos, incluso cuando son notablemente anónimos, como los jueces de la Guía Michelin. Son los escrutadores en lugar de los escrutados. Al mismo tiempo, los mecanismos de blanqueo, apropiación cultural y deshistorización—como los complejos orígenes de la barbacoa estadounidense—borran las contribuciones Negras e Indígenas y elevan a los apropiadores (Kasper 2020; Kutlu y Rüska 2022;

Warnes 2008). Como preguntan Ashanté Reese y Hanna Garth (2020, 13-14), ¿por qué ciertas prácticas se consideran positivas cuando se vinculan a algunas identidades interseccionales, pero indeseables cuando se vinculan a otras? Argumentamos que esto se debe a la **negativa** a reconocer y prestigiar a los grupos que realmente realizan el trabajo, creando y reforzando así sistemas de valores donde el prestigio recae desproporcionadamente en grupos que ya se consideran prestigiosos.

El prestigio por omisión se aplica a todo tipo de trabajo, como cuando se atribuye a los faraones egipcios la "construcción" de las grandes pirámides de Giza, pero afecta sobre todo al trabajo relacionado con la alimentación y los sistemas de valores. El conocido tropo del prestigio por omisión aparece incluso en dramas familiares como *Succession* de HBO (2018-2023). *Succession* ilustra la ironía de las élites "iluminadas," con múltiples escenas que muestran a magnates de los negocios y sus familias invitando de manera performativa al personal de servicio a eventos sociales mientras se atribuyen el mérito de sus esfuerzos, especialmente en lo que respecta a las comidas (Figura 4). Las prácticas alimentarias excluyentes crean y refuerzan distinciones que perpetúan las desigualdades interseccionales y borran las identidades marginadas dentro y fuera de discursos y los entornos prestigiosos. Simultáneamente, les poderosos aumentan su influencia y estatus al invisibilizar el trabajo, la creatividad y la humanidad de otros, pareciendo así ellos mismas responsables del trabajo (por ejemplo, Franklin 2001b; Kassis 2020).

En ocasiones, les chefs famosos han conseguido fama y fortuna popularizando platos de comunidades marginadas (Sánchez Prado 2020; Welsh 2018). El chef peruano mundialmente renombrado Virgilio Martínez, que aparece en *Chefs Table* y otros programas de Netflix, reconstruye costumbres alimentarias y los ingredientes Indígenas que son típicamente denigrados en la sociedad peruana (Orlove 1998) en un exclusivo menú degustación (Central Restaurante n. d.) que cuesta más de un mes de sueldo para una típique trabajador peruano (García 2021). Su proyecto Mater Iniciativa, calificado como centro de investigación sobre cocinas andinas, eleva el prestigio académico de los productos de sus restaurantes (Mater Iniciativa n. d.). Martínez se presenta a sí mismo como un *explorador* de la gastronomía andina, destacando *los productos* nativos en lugar de *los productores*, alejando la comida de las personas que la crean (García 2021). Él no es el único ejemplo. Un aumento en los restaurantes de fusión "étnica" en los Estados Unidos resalta cómo el trabajo y la creatividad de les cocineros de línea Negros y latines son borrados en favor de les dueños de restaurantes (predominantemente blanques) o jefes de cocina que reciben elogios por sus "descubrimientos" (J. Williams 2020), no solo ocultando el trabajo físico de les productores sino también sus contribuciones intelectuales y culturales.

Para justificar este sistema de desigualdad, las estructuras morales avergüenzan y devalúan las costumbres alimentarias de les explotados (Franklin, 2001b; Williams-Forsen, 2022). El ascenso de la ideología supremacía blanca en Estados Unidos involucró que las comunidades blancas adineradas fomentaran el desprecio por las preferencias alimentarias asociadas con les afroamericanos esclavizados, como el consumo de animales de caza y ciertas partes de animales. Sin embargo, estas prácticas eran ampliamente comunes antes del siglo XVIII; la caza también estaba vinculada a las costumbres alimentarias de la nobleza europea, lo que demuestra que el propio desdén depende de los contextos de poder, no de las prácticas en sí (Franklin, 2001b, 100-2; R. Thomas, 2007). Psyche Williams-Forsen (2006, 25) explica que les esclavistas desviaban la atención de su papel en la esclavitud, en parte atribuyendo el robo de alimentos por parte de les individuos esclavizados a inclinaciones naturales, ya que era moralmente más aceptable creer que les personas esclavizadas eran ladrones nates que reconocer que la esclavitud provocaba la necesidad de sustraer comida. Los juicios morales naturalizados sobre las prácticas alimentarias permiten que la supremacía blanca se perpetúe eludiendo la responsabilidad por las injusticias, un fenómeno que las comunidades Indígenas de América del Norte conocen bien (Heuer 2023; McKinley y Jernigan 2023).

La tiranía de la "autenticidad" deslegitima y devalúa las costumbres alimentarias "no normativas" o las cocinas de los grupos de estatus inferior. Esta tiranía impone un criterio estricto de lo que se considera auténtico o valioso, que a menudo refleja el dominio cultural de quienes detentan el poder. Por ejemplo, el nacionalismo aprovecha las costumbres alimentarias normativas con fines hegemónicos (Storm 2017), elevando ciertas cocinas y a sus creadores para que encajen en la narrativa nacional. En relación con esto, algunos alimentos y prácticas culinarias se celebran como símbolos nacionales y se convierten en culturalmente dominantes incluso más allá de sus fronteras: la "alta cocina" es sinónimo de la cocina francesa de la Ilustración, que establece el estándar por el que se miden todas las demás (Trubek 2000). En el ámbito profesional, la cocina sigue estando dominada por los hombres. Las mujeres y les chefs pertenecientes a minorías raciales encuentran obstáculos para conseguir una estrella Michelin y siguen estando gravemente subrepresentados (Bartholomew y Garey, 1996; Haddaji, Albors-Garrigós y García-Segovia, 2017). Solo siete restaurantes con estrellas Michelin tienen chefs ejecutivos Negres (Gyasi, 2023; Twiggs, 2024). Desde que se otorgaron las primeras estrellas en 1926, menos de 13 mujeres obtuvieron el máximo honor de 3 estrellas y, en 2022, los restaurantes con estrellas Michelin dirigidos por mujeres representan solo el 6% a nivel mundial<sup>3</sup> (Chef's Pencil Staff 2023).

La hegemonía excluyente de la alta cocina se extiende más allá del género y la raza de les chefs a las propias cocinas:



la Guía Michelin concedió sus primeras estrellas en 1926, pero tardó 98 años en reconocer a un restaurante como El Califa de León, una taquería en Ciudad de México, y casi el mismo tiempo en reconocer cualquier restaurante de cocina de África Occidental. Amanda Logan, en su estudio de seguridad alimentaria en Ghana pregunta: "¿Qué pasaría si las costumbres gastronómicas africanas regionales fueran veneradas de la misma manera que la cocina francesa, y el terruño africano y los chefs expertos fueran alabados por su creatividad y métodos evolucionados?" (2020, 168). Se ha escrito más sobre la cocina francesa que sobre todas las cocinas del continente africano, un área 55 veces más grande (Logan 2020, 6). Se ha presumido que las tradiciones alimentarias africanas carecen de tradiciones de alta cocina debido a una percepción eurocéntrica de estratos sociales aplanados en África, borrando aún más el genio y la diversidad de muchas tradiciones regionales del presente y del pasado en ese continente (Logan 2020).

Las historias gastronómicas que se son valoradas, centradas e incluso visibilizadas se ven afectadas por las opresiones interseccionales que conforman otros aspectos de la sociedad y la memoria. Charles Mills (2015) explica el fenómeno de la "epistemología blanca de la ignorancia" ("white epistemology of ignorance"), que se basa en una amnesia compartida sobre las atrocidades del pasado para glorificar las contribuciones de los blancos y borrar las de los no blancos. Así, los productores y los innovadores se ven devaluados y excluidos de las economías de prestigio de forma estandarizada. El uso del concepto de Mills de la epistemología blanca de la ignorancia revela la interconexión de cómo se utilizan los tropos de la autenticidad para degradar la innovación al tiempo que se mantiene la apariencia de superioridad de ciertos tipos de cocinas e ingredientes. Se crea prestigio para quienes ya son dominantes, a expensas de quienes en las sociedades soportaban las mayores cargas de producción y creación. Pero la epistemología blanca de la ignorancia, por sí sola, no puede explicar la persistencia de estas tendencias en todas las culturas y épocas, incluso antes de la construcción de la blancura. Recurrimos a la teoría de la interseccionalidad, que explica la construcción de las estructuras de poder a través de la maraña de categorías de identidad que se crean y mantienen. El pensamiento interseccional ofrece herramientas para explicar por qué el fenómeno del prestigio por omisión prevalece en las sociedades jerárquicas y sus costumbres alimentarias.

### **1.2. El pensamiento interseccional como intervención en el estudio transcultural de las costumbres alimentarias**

El pensamiento interseccional nos invita a considerar las múltiples dimensiones interrelacionadas de un sujeto—a menudo las identidades y personificaciones humanas—

para comprender mejor cómo se mueve ese sujeto en el mundo. Como muchos han argumentado, la producción de conocimiento es inherentemente política (Cho, Crenshaw y McCall 2013, 804; Tuhiwai Smith 1999; Smith et al. 2021). La arqueología ha pasado por alto de forma rutinaria las contribuciones feministas Negras a las teorías sobre los orígenes y el mantenimiento de la desigualdad social (Flewelling et al. 2021, 228), especialmente cuando el tema no está relacionado con las comunidades Negras (algunas excepciones son Greer 2024; Hu y Quave 2020; Sterling 2015). Existe la suposición implícita, y a veces explícita, de que solo los teóricos Negres pueden hablar de estas cuestiones (M. P. Bell et al. 2021). Además, los académicos no Negres a menudo han limitado las perspectivas feministas Negras al estudio de las comunidades Negras, ignorando su aplicabilidad a contextos sociales más amplios a pesar de su enfoque sistémico y a nivel de proceso (Blell 2023; Smith y Garrett-Scott 2021; Watkins 2020; B. C. Williams 2022). Por otro lado, nadie discute que *Disciplina y Castigo* de Michel Foucault se aplique sólo a la Francia del siglo XVIII o que *Distinción* de Pierre Bourdieu sea relevante sólo para el mundo académico francés de la década de 1970. Reese y Garth (2020, 6) preguntaron incisivamente: "¿De qué manera las personas Negras y a otras personas de color se ven enmarcadas como receptores de ayuda, pero rara vez como teóricas, creadoras y expertas...?" Y como enfatizó Kathleen Sterling (2024a, 21), "puesto que sería indecoroso en el siglo XXI cuestionar abiertamente la *calidad* de la investigación sobre la población Negra, la forma más aceptable de descartarla es basándose en la *relevancia*."

Los marcos interseccionales son especialmente necesarios para que el estudio de la alimentación cuestionar la suposición existente de que los modelos blancos, masculinos y/o eurocéntricos de comensalidad son naturales, universales y objetivos (Carbado 2013; Garth y Reese 2020; Williams-Forsen y Counihan 2012). Los estudios dentro y fuera de la arqueología han postulado que estas tendencias ciegas al color, la clase, el sexo y el género pueden confinar acriticamente los estudios de género, sexualidad y raza/etnicidad a las mujeres, la comunidad queer y las personas racializadas (Blackmore 2011; Hancock 2007; Williams-Forsen y Wilkerson 2011). A medida que la interseccionalidad cobra fuerza en los estudios alimentarios y la arqueología, conectamos la teoría y la práctica existentes con cuestiones de producción, seguridad e innovación alimentaria, específicamente, quién produce alimentos, quién pasa hambre y quién gana prestigio.

Los científicos sociales (Hancock 2007), incluyendo a los arqueólogos, suelen examinar la identidad a través de sus componentes: raza, clase, etnia, género, sexualidad, discapacidad, nacionalidad, estatus y religión. Cuando los académicos consideran múltiples aspectos de la



**Figura 4.** Una escena de “Tern Haven” (temporada 2, episodio 5) de *Succession* muestra a Nan Pierce sirviendo (y atribuyéndose el mérito) el plato principal entre aplausos entusiastas, mientras que Rosa, que lo ha cocinado, aparece desenfocada en segundo plano.



**Figura 5.** Anuncio de Budweiser de 1948 en la revista Life (Budweiser 1948: 99) en el que se representa a Thomas Jefferson como el “primer fabricante de espaguetis.” Aunque a menudo se atribuye a Jefferson la introducción de los macarrones con queso en Norteamérica, también hay que reconocer el mérito del chef James Hemings, quien era esclavizado por Jefferson.

identidad, a menudo los tratan por separado. Invitamos a les académiques que estudian la alimentación a unirse a nosotros para usar perspectivas interseccionales y a que vean cómo el método comparativo de la arqueología sobre las costumbres alimentarias del pasado puede ser relevante para el presente. La interseccionalidad es necesaria para estas comparaciones, porque necesitamos considerar la relacionalidad y el contexto dentro de los sistemas de opresión y prestigio. Una premisa fundamental de la interseccionalidad es que los aspectos de la identidad que se entrecruzan son igualmente importantes, fluidos y mutuamente constitutivos: no pueden analizarse de forma aislada y tienen consecuencias diversas a la hora de acceder a privilegios o experimentar la opresión (Flewelling et al. 2021; Hancock 2007; Murray 1995; Williams-Forsen y Wilkerson 2011). Además, el pensamiento interseccional es una forma de crítica feminista que nos llama a ver el mundo a través de una "generosidad epistémica" ("epistemic generosity") que está abierta a la buscar reflexivamente las formas más verdaderas de explicar lo que observamos en el mundo y que está abierta a múltiples explicaciones posibles. Rachelle Chadwick (2024, 386) describe esta generosidad como una cuestión de abrirse a otras posibles verdades y explicaciones, aunque sea temporalmente.

Crenshaw (1989, 139-140) destacó las consecuencias discriminatorias de abordar ejes únicos de identidad en el sistema legal estadounidense: cuando la raza y el género se consideran categorías mutuamente excluyentes, los análisis borran de hecho a las mujeres Negras y socavan simultáneamente las contribuciones feministas y antirracistas. La discriminación no es aditiva, sino que se agrava en el caso de personas con múltiples identidades marginadas (Beal 2008[1969]; Crenshaw 1989, 149; King 1988). Collins (2000) enfatizó que los sistemas distintivos de opresión forman parte de una estructura general de dominación: los modelos aditivos de opresión tienen están arraigados en epistemologías occidentales dicotómicas en las que el privilegio se define en relación con el "otro." Un cambio hacia modelos interrelacionados de opresión revela los "dominios de poder estructurales, disciplinarios, hegemónicos e interpersonales [que] constituyen espacios específicos donde opresiones como la raza, la clase, el género, la sexualidad y la nación se construyen mutuamente" (Collins 2000, 203). Debemos analizar los *dominios de poder* que producen experiencias opresivas compuestas (hooks 1981).

El pensamiento interseccional se remonta al menos al siglo XIX, y el discurso de Sojourner Truth de 1851 en la Convención de los Derechos de la Mujer de Akron, Ohio, que sirvió como referencia fundacional para el feminismo interseccional global (A. Bell 2005; Smiet 2020). Casi al mismo tiempo, Harriet Jacobs y Frederick Douglass exploraron las dinámicas interseccionales del racismo, el clasismo, el colorismo, la religión y el sexismo en sus autobiografías (Fought 2017; Jacobs 2023). Anna Julia Cooper (1892) hizo un llamamiento para que se tuviera en

cuenta la condición de las mujeres Negras en respuesta al feminismo "universal" imperante propugnado por el activismo posterior a la Guerra Civil de los Estados Unidos. Casi un siglo después, el Colectivo del Río Combahee (Combahee River Collective, CRC) (1979) situó las opresiones como interrelacionadas: "luchamos contra la opresión racial, sexual, heterosexual y de clase, y [vemo] como nuestra tarea particular el desarrollo de un análisis integrado." Incluso en sus primeras obras, estes pensadores enfatizan la necesidad de ir más allá de las identidades específicas y, en su lugar, resaltan la multiplicidad, los sistemas y las fuerzas opresivas que actúan para crear las condiciones en las que se margina a determinados grupos.

Además, les teóricas también incluyen el papel del capacitismo en la opresión: el capitalismo y el imperialismo son, en conjunto, fuerzas funcionalmente discapacitantes (Bailey y Mobley, 2019; Roberts y Jesudason, 2013; Russell, 2019). Extender la Interseccionalidad más allá de las experiencias vividas de las mujeres Negras a veces ha sido vilipendiado como una apropiación, distracción o dilución (Nash 2019). Jennifer Nash ha criticado las formas en que la Interseccionalidad ha sido cooptada para argumentos sobre quién lo dijo primero: "historias de origen" (2019; ver también Carbado 2013 sobre los tipos de críticas a la interseccionalidad) y esa no es nuestra intención aquí; más bien, apuntamos a demostrar las formas en que las genealogías feministas Negras del pensamiento interseccional pueden aumentar los análisis de poder, prestigio y borrado cuando se consideran de manera más global. Además, argumentamos en contra de las tendencias a aplanar la interseccionalidad a meras políticas de identidad—otra de las críticas de Nash—y más bien estamos más en línea con la forma en que Jasbir Puar (2012) ha discutido el uso de "la teoría del ensamblaje" ("assemblage theory") para informar la Interseccionalidad. Puar enfatiza la necesidad del contexto y la atención a la posicionalidad y el poder en el despliegue de la Interseccionalidad; insta a les académiques a evitar el uso de la Interseccionalidad para la contabilidad y medir. Nos pide que no utilicemos la Interseccionalidad para centrar aún más la blancura y marginar a las mujeres racializadas. Nosotros también aspiramos a ir más allá de las listas de identidades que pueden provincializar, esencializar e incluso invisibilizar, y a prestar atención a cómo se construyen las identidades, cómo se les da sentido y cómo funcionan para dar forma a las experiencias vividas (en relación con la forma en que los seres humanos creamos y sostenemos las comunidades alimentarias).

A nivel mundial, las teóricas y activistas Negras han estado subrepresentadas en los debates sobre el pensamiento interseccional y el feminismo Negro, en parte porque les lectores pasan por alto fuentes que no están en inglés (Smith, 2016, 2021). La afrobrasileira Beatriz Nascimento avanzó una geografía de la liberación Negra y los quilombos, abordando la raza, el género, la clase y la

política durante la dictadura brasileña de 1964-1985. Lélia Gonzalez, una afrobrasileira y feminista indígena, cofundó el Movimiento Negro de Brasil e introdujo “América Ladina,” desafiando la noción de que América Latina es únicamente “latina;” no podría existir sin las contribuciones Negras (Cardoso y Castillo Espinosa 2022; Gonzalez 1988). La praxis interseccional se extiende más allá de las publicaciones académicas, ejemplificada aún más por las afroperuanas María Elena Moyano Delgado y Victoria Santa Cruz Gamarra. Moyano, una activista, mejoró la salud y la educación para mujeres y niños pobres durante las crisis políticas de Perú en las décadas de 1980 y 1990 (Moyano 2000). Santa Cruz, “la madre de la danza afroperuana,” creó obras sobre el conflicto racial, entre ellas el perdurable poema e himno arolatino de 1978 “Me gritaron negra” (J. Thomas y Lewis 2021).

Al igual que el feminismo Negro norteamericano, el feminismo afrocaribeño (parte de una categoría más amplia de feminismo regional que incluye otras distinciones raciales/étnicas como el indocaribeño) cuestiona las historias históricas y contemporáneas de lucha. Sin embargo, el feminismo caribeño enfatiza la construcción de identidades como sujetos coloniales (Alexander y Mohanty 1997; Armstrong y Wabuke 2022, 2-3; Mohammed 2000). Para el Caribe británico y francés, las políticas de identidad a menudo se teorizaron a través de movimientos literarios a lo largo del siglo XX. Pensadores antillanos franceses como Aimé Césaire, Édouard Glissant y Patrick Chamoiseau, situados en el discurso poscolonial, examinaron la naturaleza de mosaico de la identidad afrocriolla caribeña, a la vez que situaban la resistencia Negra como una actuación centrada en los hombres. De mismo modo, escritoras caribeñas contemporáneas como Maryse Condé, Edwidge Danticat, Simone Schwarz-Bart, Dany Bébel-Gisler y Myriam Warner-Vieyra subrayan la importancia de la tradición oral para la identidad y la cultura criollas. El feminismo afrocaribeño cuestiona la cartografía afrocriolla que marginaba (si no negaba por completo) los papeles y la presencia de las mujeres Negras (por ejemplo, Condé 1993; Condé y Cottenet-Hage 1995; Milne 2001), y desafía los enfoques masculinistas, al tiempo que negocia la identidad personal y comunitaria frente al heteropatriarcado y la hegemonía europea (cultural y lingüística) (Mohammed 2016; Mohanty 2013). La Interseccionalidad no puede vincularse a un único individuo ni siquiera una sola tradición intelectual. Además, estos ejemplos de contribuciones internacionales demuestran un punto fuerte de la Interseccionalidad y las perspectivas interseccionales, en el sentido de que los sistemas y mecanismos de opresión particulares se enfatizan de manera diferente en contextos específicos. Se pueden emplear múltiples perspectivas para rastrear la opresión y su funcionamiento a lo largo del tiempo y el espacio.

Como los mecanismos de opresión dependen de los dominios de poder (Collins 2000), debemos reconocer

que la jerarquía y la marginación son contingentes temporal y espacialmente, y pueden evaluarse en diferentes contextos (Anthias 2013). La teoría de la Interseccionalidad se ha aplicado a diversos grupos sociales más allá de las mujeres afroamericanas (Anthias 2002; Blackmore 2011; Carbado et al. 2013; Cho, Crenshaw y McCall 2013; Crenshaw 1991; Mohanty 2013; Moraga y Anzaldúa 1981). Además, las identidades dominantes como la blancura y la masculinidad deben teorizarse explícitamente porque están estructuradas socialmente, y su construcción otorga activamente privilegios en la sociedad (Carbado 2013). La Interseccionalidad debe usarse para criticar la subordinación, y no al servicio del discurso dominante (Tomlinson 2013, 996). Como enfatizan estos estudios, las críticas interseccionales tienen utilidad más allá de un marco capitalista moderno y, por lo tanto, pueden aplicarse a análisis arqueológicos como lo hacemos aquí. Les arqueólogues (Agbe-Davies 2024; Conkey 2005; Franklin 2001a; Sterling 2024b) señalan que el uso de la Interseccionalidad generalmente la intersección de diversas teorías, en lugar de un énfasis en la intersección de jerarquías de identidad, como es más común en otras ciencias sociales (Collins 2000; Conkey 2017, 159). Si bien les arqueólogues han explorado los aspectos interseccionales de la comensalidad (por ejemplo, Arjona 2017; Battle-Baptiste 2011; Brunache 2019; Franklin 2001b; Franklin y Lee 2020; Hastorf 1991; Lightfoot, Martínez y Schiff 1998; Voss 2008; Voss et al. 2018; Warner 2015), es urgente teorizar porque la omisión de los marcos interseccionales en la arqueología puede borrar narrativas marginadas (Graff 2018, 310, 334; Rivera Prince et al. 2022). Deberíamos volver a centrarnos en la agencia humana en la producción de inseguridad alimentaria, hambre y hambruna (Carney 2002; Chiou 2017; Logan 2020; Warnes 2004; Weismantel 1988), en lugar de amplificar aún más las narrativas centradas en la economía de la elección racional y la ciencia ambiental, que pueden culpar a las víctimas (como argumentan Huambachano 2018; Logan 2020).

Los marcos interseccionales, de manera importante, pueden revelar resistencia, agencia, construcción de alianzas y alegría (Murray 1995). Arqueologías interseccionales ejemplares demuestran cómo las comunidades marginadas (por ejemplo, Dunnavant 2021; Franklin 2001b; Lee y Scott 2019) y las personas marginadas (por ejemplo, Battle-Baptiste 2011) navegan y resisten condiciones opresivas. Ayana Flewellen (2017) analizó la vida de Anna Kingsley, una mujer quien fue esclavizada liberada que se convirtió en propietaria de la Plantación Kingsley (véase también Jackson [2012]). Otros ejemplos ilustran cómo las experiencias compartidas, manifestadas a través de la materialidad de los alimentos y perfiles de sabor similares, pueden fomentar alianzas y posibilitar la agencia humana creativa y la resistencia (por ejemplo, Beoku-Betts 1995; Thompson 2019). El enfoque de la arqueología en la cultura material contribuye a una comprensión más



profunda de cómo las personas construyeron redes de apoyo y resistencia, sin negar los efectos perjudiciales de los sistemas opresivos (Flewellen 2022; Hu 2022; Morris 2017; Singleton 2015).

## 2. El “prestigio por omisión”: investigación arqueológica interseccional y estudios alimentarios

Una arqueología explícitamente interseccional permite aportar perspectivas no convencionales. Si bien las costumbres alimentarias de prestigio, el poder y la invisibilidad pueden observarse en el registro de archivos, estas fuentes solo muestran una parte de la historia. No se escribe sobre todo el mundo, ni se le da la oportunidad de escribir, ni se dispone de una sistema de escritura. Sin embargo, los silenciados se vieron afectados por estas dinámicas de poder. Por ello, los métodos arqueológicos pueden complementar el archivo escrito. La arqueología es particularmente eficaz para revelar la restricción de ciertos alimentos en diferentes grupos de personas, los niveles de malnutrición, el estrés del trabajo manual, los orígenes y las trayectorias históricas de los ingredientes y gramáticas alimentarias, y las prácticas culinarias divergentes (Morell-Hart 2012). Es decir, la arqueología ofrece mucho más a los estudios alimentarios que la identificación de lo “primitivo” o de los ámbitos de la “domesticidad.”

El “prestigio por omisión” es interseccional de varias maneras: en primer lugar, se inspira en diversas orientaciones teóricas, incluyendo el feminismo Negro, el pensamiento marxista Negro, las epistemologías Indígenas, la teoría queer y las teorías decoloniales. En segundo lugar, “prestigio por omisión” muestra cómo las identidades interseccionales se integran en un sistema de producción de prestigio que refuerza el poder de las élites. Cuando las ideologías hegemónicas promueven ciertas identidades interseccionales como naturaleza humana normativa y otras como exóticas, provinciales o particulares, las personas de distintos orígenes se esfuerzan por alcanzar el prestigio de las hegemónicas. El concepto de “blanco” como una raza, por ejemplo, impulsa a personas de diferentes identidades a apoyar la supremacía blanca, ya que la blancura está vinculada al prestigio (A. Bell 2005; Roediger 1991). En tercer lugar, analizamos cómo la producción de prestigio y la supresión del crédito coexisten en sociedades con alta desigualdad institucional (Collins y Bilge 2016). En cuarto lugar, las teorías sociales interseccionales a menudo critican la invisibilidad y la unidimensionalidad impuestas a los grupos marginados, negándose el reconocimiento en sus propios términos. Esta supresión de las identidades humanas multifacéticas tiene graves consecuencias en la vida real, que afectan a la seguridad alimentaria, la salud, la justicia, la dignidad y la calidad de vida en general. En

las siguientes secciones, ofrecemos un camino a seguir que destaca la idoneidad de las pruebas arqueológicas, cuando se combinan con enfoques interseccionales, para abordar estas acuciantes desigualdades.

### 2.1. *Análisis interseccional de las costumbres alimentarias arqueológicas*

El fenómeno de quienes trabajan e innovan reciben menos reconocimiento y prestigio es característico de las sociedades institucionalmente jerárquicas desde hace al menos 5.000 años. Las políticas institucionales jerárquicas requieren la invisibilidad de la mayoría trabajadora, mientras que las élites se apropian del crédito y el prestigio que consolidan su poder sobre los demás. Las instituciones y las burocracias rutinizan la supresión del capital político y la agencia de las masas, haciendo que estos sistemas de desigualdad sean invisibles al escrutinio crítico. Las élites generan desigualdades a través de la atribución selectiva de valor y prestigio a ciertas identidades interseccionales, devaluando otras. De esta manera, las élites pueden enfrentar aún más a unos grupos de personas contra otros y eludir la responsabilidad de las élites en las injusticias sistémicas. Nuestros siguientes estudios de caso demuestran cómo las costumbres alimentarias están profundamente arraigadas en las luchas por el poder, la identidad y la supervivencia, y cómo una perspectiva arqueológica interseccional revela las formas en que la gente utiliza los elementos como herramienta para la creatividad, la resiliencia, la resistencia y la afirmación de la identidad.

#### 2.1.1. *Contrarrestar los silencios y las omisiones de los archivos*

Los métodos arqueológicos pueden ayudar a reconocer y abordar los silencios y las tergiversaciones históricas de los archivos para lograr una comprensión más equitativa y completa del pasado. Algunos libros de cocina sureños han ocultado históricamente el papel fundamental que desempeñaron los cocineros afroamericanos en el desarrollo de la gastronomía de la región, atribuyendo platos populares a autores blancos o simplemente omitiendo por completo sus verdaderos orígenes (Opie 2017). Las plantaciones de Virginia Antebellum (antes de la Guerra Civil estadounidense), incluyendo Monticello del presidente Thomas Jefferson, produjeron una aclamada cocina estadounidense temprana; sin embargo, el verdadero ingenio y esfuerzo provinieron de los africanos esclavizados y sus descendientes (Deetz 2017; véase también Miller 2013). La escasez de especies silvestres en el conjunto arqueológico de la cocina de Monticello, en comparación con su abundancia en los cuarteles de los jornaleros, sugiere que los cocineros esclavizados tenían menos tiempo libre para aventurarse



lejos, a pesar de ser vistas como más "privilegiadas" que les trabajadores del campo debido a su conocimiento especializado y proximidad a Jefferson (Humes 2023). Aunque a Jefferson se le atribuye principalmente la introducción de los macarrones con queso en Norteamérica, en realidad fue el chef James Hemings, quien fue esclavizado por Jefferson, quien innovó el plato. Las historias apócrifas representados, por ejemplo, por un anuncio de Budweiser que proclama a Jefferson como el "primer fabricante de espaguetis" (Figura 5), oscurecen aún más el papel de los verdaderos innovadores gastronómicos en la historia culinaria de Estados Unidos (Miller, 2017).

Con los datos arqueológicos, los investigadores descubren sofisticadas tradiciones culinarias que persistieron a pesar de las duras realidades de la esclavitud. El análisis de Maria Franklin (2001b) de los restos animales y vegetales de los barrios de los esclavizados en la Plantación Rich Neck muestra una rica diversidad dietética desarrollada estratégicamente para forjar la identidad colectiva entre los afrovirginianos y asegurar cierta autonomía para las personas esclavizadas. Los registros sucesorios indican que las mujeres afroamericanas sirvieron como chefs y, cuando se combinan con evidencia arqueológica, muestran innovación culinaria en forma de guisos preparados con cerdo y ganado, maíz cultivado, así como una mayor variedad de alimentos recolectados y cazados que sus contrapartes virginianas blancas. Los huesos de animales, muy fragmentados, muestran que se utilizaron todas las partes del animal; los individuos esclavizados se alimentaban de animales enteros. Inspirándose en las tradiciones de África Occidental, Indígenas y europeas, las personas esclavizadas crearon tradiciones de comida soul en el Alto Sur. Más tarde, los blancos las adoptaron en el Sur Profundo después de que los afroamericanos quien fueron esclavizados fueran trasladados allí a la fuerza para recoger algodón (Franklin 2001b, 104). Se han explorado arqueológicamente otras dinámicas interseccionales de la Soul Food y la cocina sureña, demostrando que asociar las cocinas con identidades dicotómicas—"Negro" vs. "blanco"—pasa por alto los procesos históricos activos de racismo, la diversidad de ambas cocinas y los perfiles de sabor entre ellas (Deetz 2017; Tang 2014). La mentalidad dicotómica de lo que es (no) prestigioso sirve de nuevo para borrar el ingenio de los productores de alimentos innovadores, mientras que la arqueología puede descubrir esas cocinas.

Borrar las historias de cómo se desarrollan los alimentos es un mecanismo para ganar prestigio, y también se puede ganar prestigio haciendo que las prácticas y la cocina de otros sean "menos que" o se olviden por completo. Como enfatizó el Consejo Nacional de Investigación (National Research Council) (1996, 12), las "plantas de los pobres" son aquellas "clasificadas como aptas solo para el consumo de los pobres." Estos cultivos no sólo están sujetos a prejuicios culturales, sino que también pueden recibir un trato diferenciado y una clasificación errónea.

Por ejemplo, los cereales de África se categorizan con términos "peyorativos" como "grueso," "menor," "mijo," "alimentos para la hambruna," o "cereales forrajeros," lo que sugiere que estos granos no están refinados, no merecen un estatus, son demasiado pequeños, sólo aptos para los hambrientos o sólo adecuados para los animales (National Research Council 1996, 12). Pero estos granos tienen algunos de los rendimientos más altos en condiciones ambientales adversas, y algunos granos "perdidos," como el escanda, también se encuentran entre los más dulces y sabrosos (National Research Council 1996, 13-14). La supresión, una vez más, sirve como mecanismo para restar importancia a las contribuciones e innovaciones de las comunidades que gestionan estas plantas cuando se reducen solo a las personas en situación de pobreza, mientras que la interseccionalidad nos pide que veamos a las personas en una mayor dimensionalidad. Del mismo modo, las tradiciones alimentarias que utilizan estos "cultivos perdidos" y otros productos del continente africano se han constituido en narrativas eurocéntricas como evidencia de la pobreza comensal perpetua entre las sociedades africanas. La investigación interseccional nos exige cuestionar la percepción estancada de escasez que los foráneos han impuesto sobre las historias alimentarias del continente, un mito que proyecta a las comunidades únicamente como empobrecidas (Logan 2020). En lugar de estar marcadas por la escasez, las economías precoloniales africanas implicaban costumbres alimentarias basados en el intercambio y reciprocidad; los valores europeos de producción excedente y acumulación de riqueza individual se impusieron a las sociedades africanas, empobreciéndolas en comparación. Los análisis arqueológicos, como los mencionados aquí, pueden revelar esas contrahistorias que se remontan a tiempos más profundos de la mitificación colonial.

### 2.1.2. Alimentación y jerarquías sociales

La alimentación desempeña un papel crucial en la construcción, la reificación y la impugnación de las jerarquías sociales. La arqueología no solo está en condiciones de contrarrestar los silencios archivísticos creados más recientemente, sino que también puede mostrar los procesos de borrado en curso en el pasado humano más profundo. Las sociedades jerárquicas crean desigualdad al acumular riqueza que se supone está legítimamente restringida a las clases dominantes, lo que aumenta cada vez más la exclusión de los productores para satisfacer las demandas expansionistas. Los métodos arqueológicos revelan los detalles de la vida cotidiana que muestran este proceso desarrollándose en el pasado. Según Pollock (2012), los festines comunitarios diarios se transformaron en trabajo basado en raciones que sustentaban las primeras instituciones estatales en Mesopotamia (cuarto milenio a.C.). La identidad de la clase trabajadora surgió con las raciones como salario. Las vasijas de borde biselado (cuencos de arcilla sin decorar, producidos al por mayor) se utilizaban para la distribución de raciones y eran ubicuos, incluso en entornos

domésticos, lo que sugiere que la comensalidad institucional cambió la estructura de la comensalidad doméstica (Pollock 2012, 161-62). Las unidades estándar de alimentos determinadas por el Estado trascendieron identidades interseccionales basadas en los lazos de parentesco, la edad y los roles de género a nivel familiar, dando lugar a una fuerza laboral alienada, posiblemente mayoritariamente masculina. Dado que las vasijas de borde biselado tenían una capacidad más o menos uniforme, Pollock argumenta que el hambre debió ser omnipresente entre los trabajadores, dadas las diversas necesidades calóricas de cada individuo. Los desequilibrios estructurales de poder sirvieron para disciplinar a una fuerza laboral emergente, creada por la constante amenaza del hambre (1012, 162-65).

La arqueología de los estados antiguos muestra un patrón en el que la veneración de los antepasados difuntos puede impulsar la expansión imperial al borrar linajes subyugados y alternativos. En la China Shang tardía (ca. 1200-1045 a.C.), los vivos sacrificaban y alimentaban a los antepasados importantes en ceremonias periódicas y privadas. Los festines para establecer alianzas con los muertos, más importantes que las alianzas con aliados vivos (Nelson 2003), servían para elevar a ciertos antepasados y, por lo tanto, a determinados linajes. Se creía que los antepasados otorgaban bendiciones de éxito en la guerra y abundancia: estos festines con los muertos impulsaban la competencia violenta en forma de guerras y extracción de tributos al servicio del establecimiento de la preeminencia de los linajes reales. Desde el Neolítico hasta la dinastía Shang tardía, los rituales de los antepasados y los festines se volvieron cada vez más exclusivos, y cada vez menos tumbas mostraban indicios de festines, aunque, cada vez eran más elaborados con parafernalia lujosa (Nelson 2003, 87-88). La comida elevaba a un linaje mientras que disminuía el estatus de otros, y la arqueología proporciona una vía para registrar los detalles de los festines que funcionaban de esta manera.

De manera similar, los nobles imperiales Inkas (ca. 1400-1532) de la región capital de Cusco alimentaron y honraron a sus ancestros reales a través de la producción en un sistema de haciendas reales para linajes nobles (Niles 2004). La expansión Inka fue impulsada potencialmente por la necesidad y el deseo de cada nuevo gobernante de establecer un nuevo sistema de haciendas reales mediante el cual alimentar y alojar de forma competitiva, visible y extravagante al gobernante fallecido (Conrad 1981). Cualquiera que sea el razonamiento, el efecto fue que las últimas generaciones gobernantes de los Inkas transformaron drásticamente la gran región del Cusco, de un mosaico de grupos étnicos similares a un paisaje de producción intensificada que estaba, al menos nominalmente, orientada a elevar el prestigio de linajes nobles particulares. Las poblaciones locales no Inka fueron desplazadas, los valles fluviales fueron canalizados y las tierras más productivas alrededor de la capital fueron

apropiadas (R. A. Covey 2011). El trabajo arqueológico revela la vida cotidiana de los trabajadores de las haciendas reales, migrantes desplazados por la fuerza que sirvieron temporal o permanentemente para facciones reales específicas. Cultivaban el maíz de los nobles, protegían sus almacenes de cosechas y elaboraban la elaborada cerámica imperial en la que se consumían las mejores comidas. Los almacenes Inka servían como símbolos visibles del poder estatal (R. A. Covey, Quave, y E. Covey 2016), mostrando el control sobre la producción y distribución de alimentos, a la vez que ocultaban el trabajo de los productores.

Investigadores que utilizan documentos históricos han sugerido que estos trabajadores eran privilegiados, prósperos, o influyentes debido a su proximidad a la familia noble (McCutchen 2024; Rowe 1982). Sin embargo, un análisis interseccional de la evidencia arqueológica muestra que estos trabajadores migrantes tenían diversos estatus dentro de las propiedades reales y estaban alienados de los frutos de su trabajo, mientras vivían una vida cotidiana marcada por la falta de libertades (Hu y Quave 2020). No pueden ser reducidos a privilegiados y no privilegiados, sino que sus vidas deben reconstruirse a través de múltiples ejes de identidad y experiencia vivida. De manera similar, la institución Inka del aqllawasi, un enclave de niñas y mujeres (aqllakuna) de diversos orígenes étnicos no Incas, funcionaba con fines de prestigio por omisión. Las aqllakuna fueron reclutados por la capital para reasentarse en claustros donde se les entrenaba para preparar los mejores platos y bebidas Inka, y a veces fueron entregados como "regalos" por los Inkas a las élites no Inkas para crear endeudamiento (Gose 2000). Su capacidad para preparar y servir la cocina imperial y agasajar a importantes aliados políticos al servicio de la agenda imperial convirtió a los aqllakuna en actores cruciales para ampliar el acceso del imperio a los recursos (Bray 2003). Sin embargo, el prestigio que conllevaba la producción de calidad no recaía en las mujeres, sino en la ilusión imperial de unidad e integración social a través de la comensalidad.

Tanto los Inkas como la China Shang eran imperios cuyas élites difuntas ejercían más agencia política y prestigio que millones de trabajadores vivos. La necesidad de continua expansión, subyugación y supresión del prestigio político de los sujetos que vivían en complejos panoramas de estatus social invisibilizó las contribuciones de la población trabajadora. Esto no es muy diferente de la obsesión estadounidense con los Padres Fundadores, que se basa en la supresión de la esclavitud y las contribuciones de los que fueron esclavizados a culturas prestigiosas incluso hoy en día.

Más recientemente, los africanos esclavizados en las plantaciones de café cubanas se vieron privados del acceso a sus alimentos preferidos, según fuentes históricas descritas por Theresa Singleton (2015). Las tradiciones

culinarias derivadas de las comunidades multiétnicas formadas en dichas plantaciones se dividieron durante mucho tiempo en alimentos percibidos como "buenos" (de origen europeo) y "malos" (alimentos diaspóricos). Algunos de los alimentos supuestamente malos asociados a las culturas de las personas esclavizadas se detectan en el registro arqueológico al distinguir platos y fuentes frente a cuencos. El trabajo arqueológico de Singleton en la plantación Cafetal Biajacas del siglo XIX encontró evidencia de comidas comunales que probablemente incluían platos creados por el genio de trabajadores esclavizados que se las arreglaban con lo poco que tenían para aprovisionarse. En la actualidad, los cubanos no reivindican todos los platos que resultaron de esas interacciones multiétnicas en las plantaciones, pero el registro arqueológico sirve de testigo. Estos ejemplos adoptan enfoques de abajo hacia arriba para revelar dinámicas hasta ahora pasadas por alto de cómo la comensalidad interseccional puede reificar o impugnar jerarquías sociales y las narrativas hegemónicas.

### 2.1.3. Resistencia y resiliencia

Las costumbres alimentarias ofrecen una poderosa lente a través de la cual examinar la resistencia contra las estructuras opresivas, incluidas las jerarquías taxonómicas, raciales y otras jerarquías verticales impuestas por las culturas dominantes. Incluso cuando los elementos dominantes de una sociedad determinada elevaban su propia posición a expensas de los productores e innovadores de alimentos, su prestigio era frágil y podía ser cuestionado. Estudios arqueológicos de la mexica (azteca) en México revelan que las prácticas culinarias eran fundamentales para mantener la identidad cultural y la autonomía, sobre todo entre las mujeres. En el centro de México, las variaciones en el tamaño de las tortillas—como se describe en el *Código Mendoza*—sugieren cambios innovadores en las prácticas alimentarias en las identidades sociales y de género a medida que las normas laborales y la domesticidad cambiaban con el tiempo (Brumfiel 1991). Las tortillas más grandes y gruesas podían hacerse más fácilmente que las más pequeñas y delgadas, una transición que alivió la creciente carga sobre la productividad doméstica de las mujeres y su necesidad de trabajar fuera del hogar bajo las demandas imperiales mexicas. Los guisos cocinados en ollas tenían mayor significado social, e incluso poderes curativos. Sin embargo, Brumfiel encontró un cambio en la evidencia arqueológica de la cocción en ollas y en el uso de restos de planchas útiles para preparar alimentos secos y portátiles. En este caso, la arqueología muestra otra innovación: las mujeres de cierto estatus social emprendieron para gestionar eficientemente las tareas culinarias, a la vez que resistían la imposición de métodos de preparación de alimentos más laboriosos que exigían las economías extractivas de élite.

La investigación arqueológica en el valle de Zaña, durante la época colonial temprana, en la costa norte del Perú, revela cómo las poblaciones Indígenas se enfrentaron a las

fuerzas disruptivas de la dominación española: el colapso demográfico, la reducción (reasentamiento forzoso), la reorganización laboral, cristianización, nuevas demandas tributarias y las imposiciones alimentarias. A pesar de la introducción de las plantas y animales domesticados y métodos culinarios euroasiáticos, las comunidades Indígenas incorporaron selectivamente ingredientes del "Viejo Mundo," manteniendo al mismo tiempo aspectos fundamentales de su dieta tradicional, especialmente alimentos vegetales, lo que ilustra una sutil forma de resistencia culinaria y adaptación a la presencia colonial (Kennedy, Chiou y VanValkenburgh, 2019). Este ejemplo demuestra que los tropos de autenticidad que enfatizan el origen de los ingredientes pueden confundir a los investigadores de las costumbres alimentarias, ocultando cómo las poblaciones que luchaban por el prestigio de los poderosos fueron capaces de mantener formas de vida a través de adaptaciones creativas.

La arqueología de los africanos que fueron esclavizados en el Caribe ejemplifica aún más las costumbres alimentarias como "resistencia vernácula cotidiana" ("everyday vernacular resistance") (Brunache, 2021). Al adoptar técnicas culinarias europeas y africanas para crear platos que ahora son básicos de la cocina caribeña, su innovación culinaria es una forma de preservación cultural y resistencia culinaria contra la desaparición de las identidades africanas. Brunache (2021) describe cómo las personas que fueron esclavizadas utilizaban los ingredientes limitados e incluso indeseables a su disposición y materializaban una "cocina de esclaves" ("slave cuisine") para recrear los sabores de su tierra natal, manteniendo una conexión con su herencia cultural en medio de las brutales condiciones de la esclavitud. Platos como el callaloo, que utilizaba verduras de fácil acceso y especias que realzaban el sabor de alimentos que, de otro modo, serían insípidos, servían como actos cotidianos de resistencia. Condé (2006) se basa en su experiencia con su abuela para reiterar cómo el trabajo culinario se realiza como producción de conocimiento para contrarrestar el borrado de sus contribuciones a la familia, la comunidad y la sociedad. Tales elecciones culinarias promovían un sentido de comunidad e identidad entre las personas que fueron esclavizadas, socavando la colonización y las fuerzas homogeneizadoras de la esclavitud. Además, Brunache (2021) utiliza métodos arqueológicos como la identificación de mariscos y vasijas de cerámica, para reconstruir cómo las reuniones sociales en torno a las comidas fueron cruciales para la cohesión social, la transmisión de historias orales y el refuerzo de las normas culturales y las estrategias de resistencia. Las comidas eran a menudo el único momento en el que las personas que fueron esclavizadas podían ejercer autonomía sobre su tiempo y sus actividades, expresando resistencia no sólo manteniendo prácticas culturales de su tierra natal, sino también fomentando una identidad colectiva que se oponía a las identidades aplanadas impuestas por sus captores.

La arqueología histórica chino-estadounidense también ofrece ejemplos productivos de superación de categorías binarias (chino versus no chino) (Fong et al. 2022; Voss y Allen 2008) y de investigación de fenómenos interseccionales dentro de los hábitos alimenticios. Los estudios sobre la cría de cerdos en las comunidades chino-estadounidenses se han basado normalmente en falsas dicotomías de prácticas de carnicería europeas o chino-estadounidenses para determinar los orígenes de los productos del cerdo. Un trabajo reciente de Jiajing Wang y sus colegas (2024) problematizó esta simplificación dicotómica. Rastreando expedientes relacionados con la Ley de Exclusión China, junto con un innovador análisis arqueológico de microfósiles en la placa dental de cerdos, los investigadores ponen de relieve el ingenio de los comerciantes de carne de cerdo del barrio chino de Los Ángeles, California que encontraron nuevas formas de alimentar a los cerdos a bajo coste, mientras que vendían los cortes más caros a forasteros y subsistían con los despojos, la grasa y los huesos, que eran menos apetecibles para los estadounidenses blancos. Mientras los carniceros blancos afirmaban públicamente que la carne de cerdo china era insalubre e inferior a la de la competencia de menor nivel económico, los residentes del barrio chino unieron sus fuerzas para innovar una economía porcina autosuficiente que resultaba rentable a pesar de la discriminación legal y cultural explícita (Wang, Ng y Serrao-Leiva 2024). Los ejemplos de esta sección ilustran cómo la atención arqueológica a las minucias de los fragmentos de huesos de animales, las semillas de frutas quemadas y los fragmentos de porcelana puede revelar cómo quienes realmente generaron gastronomías e hicieron posible la acumulación de riqueza ejercieron su ingenio frente al prestigio por omisión.

### 3. Conclusiones

Hall (2007, 52) enfatizó la importancia de descubrir “las historias que nunca se han contado sobre nosotros mismos, que la gente no pudo aprender en las escuelas, que no estaban en ningún libro y que tuvieron que recuperar.” Al examinar las herramientas, los restos de alimentos y las vasijas utilizadas y creadas por los productores de alimentos, los arqueólogos pueden transformar la narrativa de la coerción y el dominio de las élites por otra que destaque la agencia y la creatividad de los propios productores de alimentos. La arqueología es excelente tejiendo contranarrativas, descubriendo a quienes la retórica histórica tradicional hace invisibles (Black Trowel Collective et al. 2024). Estas contranarrativas también pueden revelar las formas en que las partes dominantes de las sociedades, a través del tiempo y el lugar, representan el prestigio por omisión.

Las teorías de la Interseccionalidad no se limitan al análisis de un solo conjunto de identidades; su aplicación en contextos culturales puede ayudar a negar las suposiciones de que existe algo biológica y culturalmente

predeterminado en las opresiones de ciertos pueblos, especialmente los de la diáspora africana, que se asocian más a menudo con el pensamiento interseccional. Las perspectivas interseccionales no deben limitarse a comprender las experiencias de las mujeres Negras en Estados Unidos ni invocarse estrictamente en relación con la opresión (Carbado 2013). Por el contrario, estas perspectivas también deben teorizar las identidades dominantes, reconocer los privilegios que otorgan y evitar centrar dichas identidades como neutrales o naturales. Este enfoque ascendente es particularmente eficaz para explorar las costumbres alimentarias, ya que la comida es un artefacto social universal y una necesidad diaria (Appadurai 1986).

La Interseccionalidad se centra fundamentalmente en la liberación de las personas, en dismantlar los sistemas opresivos que se han “naturalizado.” Al poner de relieve las categorías de diferencia e identidad, los investigadores pueden dejar de ver a las personas como casillas de verificación (Cole 2008). Los enfoques interseccionales nos ayudan a comprender la evolución de las estructuras interculturales de opresión y a empatizar con las dificultades de los demás (Franklin et al. 2020; Hancock 2011). Al dismantlar las opresiones interseccionales, en particular las que afectan a grupos con múltiples cargas, podemos crear un mundo propicio para las necesidades humanas universales de autonomía (Battle-Baptiste 2011; Collins 2000; Combahee River Collective 1979; Flewellen et al. 2021). La aplicabilidad de la Interseccionalidad a diversas preguntas y respuestas sobre la alimentación, el trabajo, la identidad y la cultura demuestra que es tan generalizable como otras teorías críticas.

Las tendencias actuales de TikTok, redes sociales, las influencers/creadores de tendencias que “descubren” alimentos étnicos a menudo blanquean las cocinas y hacen hincapié en los elementos “saludables” que hacen que la comida sea apetecible para el público no étnico, ignorando las luchas y la resiliencia detrás de estas cocinas. Estas tendencias se han hecho virales en el caso de las comidas mexicanas, incluyendo “agua de spa” (aguas frescas), los “tacos planos” (tostadas), y los “tacos antienviejecimiento” (tacos “sin gluten”, “sin azúcar” con aguacate, es decir, “antioxidantes”) (Chaosgarden 2023; Lamour 2022; C. Thomas 2022), alimentos que han existido durante casi 2.000 años. Estas tendencias ilustran la necesidad de perspectivas interseccionales para criticar las prácticas contemporáneas y redirigir el crédito a los productores de alimentos marginados.

Cuando quienes no son arqueólogos se basan en los conocimientos arqueológicos, pueden comprender mejor cómo el prestigio oculta el verdadero funcionamiento de los sistemas y la explotación que conllevan. Nuestro enfoque reorientado ayuda a descubrir silencios de archivo creados estratégicamente por las élites y/o nacidos de la falta de poder para borrarse del escrutinio.

Nuestro trabajo puede, y debe, examinar críticamente a quién se reconoce y a quién se hace invisible en las historias e instituciones culinarias y reconocer las profundas disparidades sociales, políticas y económicas que perpetúan esta supresión. Invitamos a otros a imaginar sistemas de prestigio que no requieran la invisibilización del trabajo y la exclusión social de otros. Este trabajo se ve favorecido por la colaboración significativa con las comunidades Indígenas, locales, y/o descendientes, particularmente porque su aportación puede mitigar la separación de la identidad y el medio ambiente tal como se constituye en el pensamiento occidental (Milton, Rivera Prince y Seabrook 2024). La documentación sistemática de los restos materiales de la arqueología puede eludir los silencios de archivo y los borrados de otras líneas de evidencia, puede complicar los tropos dominantes y puede revelar los residuos de la resistencia. Cuando se utiliza para destacar historias de comunidades marginadas y desafiar las narrativas dominantes, la arqueología ofrece un poderoso medio para fomentar la justicia social y la inclusión.

Concluimos con otra expresión en mandarín, 辛苦 (xīn kǔ), que significa "con amargo trabajo" y "aprecio tu arduo trabajo." Invitamos a nuestros lectores a unirse a nosotros para integrar perspectivas interseccionales en la investigación arqueológica y los estudios alimentarios—a abrazar 吃苦 (chī kǔ), "comer amargo," buscando y agradeciendo a las personas, los entornos, y las cosas invisibilizadas que, de otro modo, quedan enmascaradas por la dulzura.

### Notas finales

1. Una referencia a *Dulzura y Poder* de Sidney Mintz, que rastrea la historia de los enredos sociales del azúcar desde el siglo XVII hasta la actualidad. Mintz exploró las conexiones causales entre la explotación capitalista del trabajo, el auge de las jerarquías sociales arraigadas y el creciente prestigio y la demanda de azúcar a pesar del aumento de la oferta.
2. Invocamos el concepto chino mandarín de "comer la amargura" (吃苦, chīkǔ): perseverar ante las dificultades sin quejarse, como una forma en que las personas han soportado las desigualdades y los desafíos. 吃苦 enfatiza la apreciación del esfuerzo y el sufrimiento ajeno, un sentimiento familiar para muchas familias inmigrantes y de clase trabajadora.
3. El sistema de 3 estrellas data de 1931.

### Agradecimientos

Este trabajo fue posible gracias al generoso apoyo de la Fundación Wenner-Gren (Gr. CONF-860), que financió un taller sobre hábitos alimentarios interdisciplinarios en la Universidad de Alabama, al que asistieron quince académicos interdisciplinarios de alimentación, en octubre de 2022, y el posterior viaje de los autores principales para reunirse y colaborar. Agradecemos enormemente a Caleb Ranum, Patricia Mathu, Matthew Pappalardo, Julia Sponholtz y Benjamin Trost por su ayuda con la organización y la logística del evento. Gustavo Herrera brindó apoyo con el cuidado de los niños, inspiración culinaria, y aliento durante el proceso de escritura.

La autoría de este artículo se estructura en dos grupos, cada uno en orden alfabético. El primer grupo es el grupo principal de académicas que redactaron el artículo inicial y contribuyeron equitativamente. El segundo grupo incluye a los participantes del taller de Wenner-Gren, quienes contribuyeron significativamente. Este enfoque en el orden de autoría enfatiza nuestro compromiso de reconocer el impacto específico de cada colaborador en la investigación y sus resultados, y de reconocer a la comunidad que cocreó este artículo.

### Declaración de divulgación

Los autores no declararon ningún posible conflicto de intereses.

### Financiamiento

Este trabajo fue financiado por la Fundación Wenner-Gren para la Investigación Antropológica [Gr. CONF-860]. Jordi A. Rivera Prince recibió el apoyo de la Beca Presidencial Postdoctoral de la Universidad de Brown.

### Bibliografía

- Agbe-Davies, A. S. 2024. "Intersectional Thinking in Archaeological Analysis." En *The Routledge Handbook of Gender Archaeology*, editado por M. Moen y U. Pedersen, 73–86. 1ª ed. Londres: Routledge.  
<https://doi.org/10.4324/9781003257530-8>.
- Alexander, M. J., y C. T. Mohanty. 1997. *Feminist Genealogies, Colonial Legacies, Democratic Futures*. Nueva York, NY: Routledge.
- Anthias, F. 2002. "Beyond Feminism and Multiculturalism: Locating Difference and the Politics of Location." *Women's Studies International Forum* 25 (3): 275–286.  
[https://doi.org/10.1016/S0277-5395\(02\)00259-5](https://doi.org/10.1016/S0277-5395(02)00259-5).
- Anthias, F. 2013. "Hierarchies of Social location, Class and Intersectionality: Towards a Translocational Frame." *International Sociology* 28 (1): 121–138.  
<https://doi.org/10.1177/0268580912463155>.
- Appadurai, A., ed. 1986. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Arjona, J. M. 2017. "Jug Factories and Fictions: A Mixed Methods Analysis of African-American Stoneware Traditions in Antebellum South Carolina." *Journal of African Diaspora Archaeology and Heritage* 6 (3): 174–195.  
<https://doi.org/10.1080/21619441.2017.1385959>.
- Armstrong, R., y E. Wabuke. 2022. "From the West, Clouds Come Hurrying with the Wind' - Caribbean & African Feminism: Trends Examined." *Journal of Student Research* 11 (3): 1–12.  
<https://doi.org/10.47611/jsrhs.v1i13.2988>.
- Bailey, M., y I. A. Mobley. 2019. "Work in the Intersections: A Black Feminist Disability Framework." *Gender & Society* 33 (1): 19–40. <https://doi.org/10.1177/0891243218801523>.
- Barry, T., y L. Gahman. 2021. "Food System and Social Reproduction Realities for Women in Agriculture Across the Caribbean: Evidence from Grenada, St. Lucia, and St. Vincent and the Grenadines." *Journal of Agrarian Change* 21 (4): 815–833. <https://doi.org/10.1111/joac.12426>.
- Bartholomew, P. S., y J. G. Garey. 1996. "An Analysis of Determinants of Career Success for Elite Female Executive



- Chefs." *Hospitality Research Journal* 20 (2): 125–135. <https://doi.org/10.1177/109634809602000209>.
- Battle-Baptiste, W. 2011. "Introduction: Understanding a Black Feminist Framework." En *Black Feminist Archaeology*, 19–31. Walnut Creek, CA: Left Coast Press.
- Beal, F. M. 2008. "Double Jeopardy: To Be Black and Female." *Meridians* 8 (2): 166–176. <https://www.jstor.org/stable/40338758>.
- Beckford, C. 2011. "Issues in Caribbean Food Security: Building Capacity in Local Food Production Systems." En *Food Production: Approaches, Challenges and Tasks*, editado por A. Aladjadjiyan, 25–40. Rijeka, Croatia: InTech.
- Bell, A. 2005. "White Ethnogenesis and Gradual Capitalism: Perspectives from Colonial Archaeological Sites in the Chesapeake." *American Anthropologist* 107 (3): 446–460. <https://doi.org/10.1525/aa.2005.107.3.446>.
- Bell, M. P., D. Berry, J. Leopold, y S. Nkomo. 2021. "Making Black Lives Matter in Academia: A Black Feminist Call for Collective Action Against anti-Blackness in the Academy." *Gender, Work & Organization* 28 (S1): 39–57. <https://doi.org/10.1111/gwa0.12555>.
- Beoku-Betts, J. A. 1995. "We Got Our Way of Cooking Things: Women, Food, and Preservation of Cultural Identity Among the Gullah." *Gender & Society* 9 (5): 535–555. <https://doi.org/10.1177/089124395009005003>.
- Blackmore, C. 2011. "How to Queer the Past without Sex: Queer Theory, Feminisms and the Archaeology of Identity." *Archaeologies* 7 (1): 75–96. <https://doi.org/10.1007/s11759-011-9157-9>.
- Black Trowel Collective, Berihuete-Azorín, M., C. Blackmore, L. Borck, L. Flexner, C. J. Frieman, C. A. Herrmann, y R. Kiddey. 2024. "Archaeology in 2022: Counter-Myths for Hopeful Futures." *American Anthropologist* 126 (1): 135–148. <https://doi.org/10.1111/aman.13940>.
- Blell, M. 2023. "On the Shoulders of Giants or the Back of a Mule: Awareness of Multiplicity in Citational Politics." *Medical Anthropology Quarterly* 37 (3): 211–216. <https://doi.org/10.1111/maq.12760>.
- Bourdieu, P. 1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Bray, T. L. 2003. "Inka Pottery as Culinary Equipment: Food, Feasting, and Gender in Imperial State Design." *Latin American Antiquity* 14 (1): 3–28. <https://doi.org/10.2307/972233>.
- Brumfiel, E. M. 1991. "Weaving and Cooking: Women's Production in Aztec Mexico." En *Engendering Archaeology: Women and Prehistory*, editado por J. M. Gero y M. W. Conkey, 224–251. Cambridge, MA: Basil Blackwell.
- Brunache, P. 2011. "Enslaved Women, Foodways, and Identity Formation: The Archaeology of Habitation La Mahaudière, Guadeloupe, Circa Late-18th Century to Mid-19th Century." Ph.D. Dissertation. Austin, TX: The University of Texas at Austin. <https://www.proquest.com/docview/905288195/abstract/E92CFEBE72DE4883PQ/1>.
- Brunache, P. 2019. "Mainstreaming African Diasporic Foodways When Academia is Not Enough." *Transforming Anthropology* 27 (2): 149–163. <https://doi.org/10.1111/traa.12156>.
- Brunache, P. 2021. "Black Culinary Resistance in the French Caribbean During the Slavery Area." *Paper presented at the Garrod Research Seminar Series of the McDonald Institute for Archaeological Research*. Cambridge, Reino Unido: University of Cambridge. Accessed July 1, 2025. [https://www.youtube.com/watch?v=p5mYd301w8w\(o](https://www.youtube.com/watch?v=p5mYd301w8w(o)  
[pen in a new window\)](https://www.youtube.com/watch?v=p5mYd301w8w(o).
- Budweiser. 1948. "Our Third President was Our First Spaghetti Maker [advertisement]." *LIFE Magazine* 99. March 22.
- Carbado, D. W. 2013. "Colorblind Intersectionality." *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 38 (4): 811–845. [https://papers.ssrn.com/abstract=2291680\(open in a new window\)](https://papers.ssrn.com/abstract=2291680(open in a new window)).
- Carbado, D. W., K. W. Crenshaw, V. M. Mays, y B. Tomlinson. 2013. "Intersectionality: Mapping the Movements of a Theory." *Du Bois Review Social Science Research on Race* 10 (2): 303–312. <https://doi.org/10.1017/S1742058X13000349>.
- Cardoso, C. P., y L. Castillo Espinosa. 2022. "Amefricanity: A Black Feminist Proposal for a Political Organization and Social Transformation." *Hypatia* 37 (3): 559–565. <https://doi.org/10.1017/hyp.2022.31>.
- Carney, J. A. 2002. *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Central Restaurante. n.d. "Reservations." Accessed May 12, 2024. <http://centralrestaurant.com.pe>.
- Chadwick, R. 2024. "The Question of Feminist Critique." *Feminist Theory* 25 (3): 376–395. <https://doi.org/10.1177/14647001231186526>.
- Chaosgarden. 2023. "#stitch with @dimelifting #fyp #foodtok #mexicanfood." TikTok, February 7, 2023. [https://www.tiktok.com/@\\_chaosgarden2/video/7197459108507979054](https://www.tiktok.com/@_chaosgarden2/video/7197459108507979054).
- Chef's Pencil Staff. 2023. "Share of female-Led Michelin Restaurants is Only 6%." Chef's Pencil. (blog). March 28. <https://www.chefspencil.com/female-chefs-6-percent-reach-the-top/>.
- Chiou, K. L. 2017. "Common Meals, Noble Feasts: An Archaeological Investigation of Moche Food and Cuisine in the Jequetepeque Valley, Peru, AD 600–800." Ph.D. Dissertation. Berkeley, CA: University of California, Berkeley. <https://escholarship.org/uc/item/5gq4s1tp>.
- Cho, S., K. Crenshaw, y L. McCall. 2013. "Toward a Field of Intersectionality Studies: Theory, Applications, and Praxis." *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 38 (4): 785–810. <https://doi.org/10.1086/669608>.
- Cole, E. R. 2008. "Coalitions as a Model for Intersectionality: From Practice to Theory." *Sex Roles* 59 (5–6): 443–453. <https://doi.org/10.1007/s11199-008-9419-1>.
- Collins, P. H. 2000. *Black Feminist Thought: Knowledge, Consciousness, and the Politics of Empowerment*. 10th Anniversary Edition. Nueva York, NY: Routledge.
- Collins, P. H., y S. Bilge. 2016. *Intersectionality. Key Concepts*. Cambridge, Reino Unido y Malden, MA: Polity Press.
- Combahee River Collective. 1979. "A Black Feminist Statement." En *Capitalist Patriarchy and the Case for Socialist Feminism*, editado por Z. Eisenstein, 362–372. Nueva York, NY: Monthly Review Press.
- Condé, M. 1993. "Order, Disorder, Freedom, and the West Indian Writer." *Yale French Studies*, no. (83): 121–135. <https://doi.org/10.2307/2930090>.
- Condé, M. 2006. *Victoire, les saveurs et les mots: récit*. Paris, France: Mercure de France.
- Condé, M., y M. Cottenet-Hage, eds. 1995. *Penser la créolité*. Paris, France: Karthala.
- Conkey, M. W. 2005. "Dwelling at the Margins, Action at the Intersection? Feminist and Indigenous Archaeologies, 2005." *Archaeologies* 1 (1): 9–59. <https://doi.org/10.1007/s11759-005-0003-9>.



- por M. W. Conkey y J. Gero, 132–159. Oxford, Reino Unido: Basil Blackwell.
- Heuer, J. N. 2023. “‘How Decolonized are We?’ The Colonial Legacy of Commodity Foods and Food Insecurity Expressed by the Voices of Southwestern Native American Chefs.” En *Transformations of Global Food Systems for Climate Change Resilience*, editado por P. Gadhoke, B. P. Brenton, y S. H. Katz, 55–78. Boca Raton, FL: CRC Press.
- hooks, B. 1981. *Ain’t I a Woman: Black Women and Feminism*. Londres, Reino Unido: Pluto Press.
- Hu, D. 2022. *The Fabric of Resistance: Textile Workshops and the Rise of Rebellious Landscapes in Colonial Peru*. Historical Archaeology in South America. Tuscaloosa, AL: The University of Alabama Press.  
<http://www.uapress.ua.edu/product/978-0-8173-2115-4-The-Fabric-of-Resistance.7707.aspx?skuId=4273>.
- Hu, Di, y K. E. Quave. 2020. “Prosperity and Prestige: Archaeological Realities of Unfree Laborers Under Inka Imperialism.” *Journal of Anthropological Archaeology* 59 (September):101201.  
<https://doi.org/10.1016/j.jaa.2020.101201>.
- Huambachano, M. 2018. “Enacting Food Sovereignty in Aotearoa New Zealand and Peru: Revitalizing Indigenous Knowledge, Food Practices and Ecological Philosophies.” *Agroecology and Sustainable Food Systems* 42 (9): 1003–1028. <https://doi.org/10.1080/21683565.2018.1468380>.
- Humes, P. 2023. “Burned but Not Forgotten: Foodways Analysis of Cooking Spaces from the First Kitchen on Thomas Jefferson’s Monticello Plantation.” MA Thesis. Knoxville, TN: University of Tennessee-Knoxville.  
[https://trace.tennessee.edu/utk\\_gradthes/10118](https://trace.tennessee.edu/utk_gradthes/10118).
- Jackson, A. T. 2012. *Speaking for the Enslaved: Heritage Interpretation at Antebellum Plantation Sites*. Heritage, Tourism, and Community. Walnut Creek, CA: Left Coast Press.
- Jacobs, H. 2023. *Incidents in the Life of a Slave Girl*. Peterborough, ON: Broadview Press.
- Kasper, K. 2020. “‘Preserve and Add Flavor’: Barbecue as Resistance in Memphis.” En *Black Food Matters*, editado por H. Garth y A. M. Reese, 181–207. Minneapolis, MN: University of Minnesota Press.  
<https://doi.org/10.5749/j.ctv182jtko.10>.
- Kassis, R. 2020. “Here’s Why Palestinians Object to the Term ‘Israeli Food’: It Erases Us from History.” *Washington Post*, February 18, 2020.  
[https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/heres-why-palestinians-object-to-the-term-israeli-food-it-erases-us-from-history/2020/02/14/96974a74-4d25-11ea-bf44-f5043eb3918a\\_story.html](https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/heres-why-palestinians-object-to-the-term-israeli-food-it-erases-us-from-history/2020/02/14/96974a74-4d25-11ea-bf44-f5043eb3918a_story.html).
- Kennedy, S. A., K. L. Chiou, y P. VanValkenburgh. 2019. “Inside the Reducción: Crafting Colonial Foodways at Carrizales and Mocupe Viejo, Zaña Valley, Peru (1570–1700).” *International Journal of Historical Archaeology* 23 (4): 980–1010.  
<https://doi.org/10.1007/s10761-018-0481-2>.
- King, D. K. 1988. “Multiple Jeopardy, Multiple Consciousness: The Context of a Black Feminist Ideology.” *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 14 (1): 42–72.  
<https://doi.org/10.1086/494491>.
- Kutlu, A., y E. Rüska. 2022. “Serving Up the American South: The Intersectional Politics of Barbecue in Food Media.” *Politique Américaine* N° 39 (2): 141–175.  
<https://doi.org/10.3917/polam.039.0141>.
- Lamour, J. 2022. “What is ‘Spa Water’? The Uproar Over Viral TikTok Drink Explained.” *Today*. August 5, 2022.  
<https://www.today.com/food/news/spa-water-uproar-viral-tiktok-drink-explained-rcna41761>.
- Lee, N. K., y J. N. Scott. 2019. “Introduction: New Directions in African Diaspora Archaeology.” *Transforming Anthropology* 27 (2): 85–90. <https://doi.org/10.1111/traa.12164>.
- Lightfoot, K., A. Martinez, y A. Schiff. 1998. “Daily Practice and Material Culture in Pluralistic Social Settings: An Archaeological Study of Culture Change and Persistence from Fort Ross, California.” *American Antiquity* 63 (2): 199–222.  
<https://doi.org/10.2307/2694694>.
- Logan, A. L. 2020. *The Scarcity Slot: Excavating Histories of Food Security in Ghana*. Oakland, CA: University of California Press.
- Mater Inicial. n.d. “Proyectos.” *Mater Inicial*. Accessed May 21, 2024. <https://materinicial.com/proyectos/>.
- McCutchen, C. 2024. “‘Free Though They are Yanaconas.’ Spanish Frontier Policy and the Conflict Over Indigenous Labor in the Audiencia of Charcas.” En *Overlooked Places and Peoples: Indigenous and African Resistance in Colonial Spanish America, 1500–1800*, editado por D. V. Murillo y R. C. Schwaller, 127–153. Routledge Research in New Colonial Histories of Latin America. Nueva York, NY: Routledge, Taylor & Francis Group.
- McKinley, C. E., y V. B. B. Jernigan. 2023. “‘I Don’t Remember Any of Us . . . Having Diabetes or Cancer’: How Historical Oppression Undermines Indigenous Foodways, Health, and Wellness.” *Food & Foodways* 31 (1): 43–65.  
<https://doi.org/10.1080/07409710.2023.2172795>.
- Miller, A. 2013. *Soul Food: The Surprising Story of an American Cuisine, One Plate at a Time*. Chapel Hill, NC: The University of North Carolina Press.
- Miller, A. 2017. *The President’s Kitchen Cabinet: The Story of the African Americans Who Have Fed Our First Families, from the Washingtons to the Obamas*. Chapel Hill, NC: The University of North Carolina Press.
- Mills, C. W. 2015. “Global White Ignorance.” En *Routledge International Handbook of Ignorance Studies*, editado por M. Gross y L. McGoey, 217–227. 1º ed. Londres, Reino Unido y Nueva York, NY: Routledge.  
<https://doi.org/10.4324/9781315867762-27>.
- Milne, L. 2001. “Sex, Gender and the Right to Write: Patrick Chamiseau and the Erotics of Colonialism.” *Paragraph* 24 (3): 59–75. <https://www.jstor.org/stable/43263656>.
- Milton, E. B. P., J. A. Rivera Prince, y M. Seabrook. 2024. “Reconciling Identity Narratives: Creating Collaborative Space with Isotopic Baselines.” *Bioarchaeology International* 8 (1):123–138. <https://doi.org/10.5744/bi.2023.0012>.
- Mintz, S. W. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Nueva York, NY: Viking.
- Mitchell, K. 2018. “Identifying White Mediocrity and Know-Your-Place Aggression: A Form of Self-Care.” *African American Review* 51 (4): 253–262.  
<https://doi.org/10.1353/afa.2018.0045>.
- Mohammed, P. 2000. “The Future of Feminism in the Caribbean.” *Feminist Review* (64): 116–119. <https://www.jstor.org/stable/1395707>.
- Mohammed, P. 2016. “Women’s and Feminist Activism in the Caribbean.” En *The Wiley Blackwell Encyclopedia of Gender and Sexuality Studies*, 1–6. Malden, MA: John Wiley & Sons, Ltd. <https://doi.org/10.1002/9781118663219.wbegss412>.
- Mohanty, C. T. 2013. “Transnational Feminist Crossings: On Neoliberalism and Radical Critique.” *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 38 (4): 967–991.  
<https://doi.org/10.1086/669576>.



- Moraga, C., y G. Anzaldúa, eds. 1981. *This Bridge Called My Back: Writings by Radical Women of Color*. ed 1ª. Watertown, MA: Persephone Press.
- Morell-Hart, S. 2012. "Foodways and Resilience Under Apocalyptic Conditions." *Culture, Agriculture, Food and Environment* 34 (2): 161–171. <https://doi.org/10.1111/j.2153-9561.2012.01075.x>.
- Morris, A. 2017. "Materialities of Homeplace." *Historical Archaeology* 51 (1): 28–42. <https://www.jstor.org/stable/48699539>.
- Moyano, M. E. 2000. *The Autobiography of Maria Elena Moyano: The Life and Death of a Peruvian Activist*. Editado por D. M. Tupac. Traducido por P. Taylor Edmisten. Gainesville, FL: University Press of Florida. <https://upf.com/book.asp?id=9780813027463>.
- Murray, P. 1995. "The Liberation of Black Women." En *Words of Fire: An Anthology of African-American Feminist Thought*, editado por B. Guy-Sheftall, 186–198. Nueva York, NY: The New Press.
- Nash, J. C. 2019. *Black Feminism Reimagined: After Intersectionality*. Durham, NC: Duke University Press. <http://ebookcentral.proquest.com/lib/gwu/detail.action?docID=5609560>.
- National Research Council. 1996. *Lost Crops of Africa: Volume I: Grains*. Washington, D.C.: National Academies Press. <https://doi.org/10.17226/2305>.
- Nelson, S. M. 2003. "Feasting the Ancestors in Early China." En *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, editado por T. L. Bray, 65–89. Boston, MA: Springer US. [https://doi.org/10.1007/978-0-306-48246-5\\_4](https://doi.org/10.1007/978-0-306-48246-5_4).
- Niles, S. A. 2004. "The Nature of Inca Royal Estates." En *Machu Picchu: Unveiling the Mystery of the Incas*, editado por R. L. Burger y L. C. Salazar, 49–68. New Haven, CT: Yale University Press.
- OECS Secretariat. 2003. *Agricultural Policy Framework and Strategic Plan for the Organisation of Eastern Caribbean States*. St. Lucia: OECS Secretariat.
- Opie, F. D. 2017. *Southern Food and Civil Rights: Feeding the Revolution*. Charleston, SC: The History Press.
- Orlove, B. S. 1998. "Down to Earth: Race and Substance in the Andes." *Bulletin of Latin American Research* 17 (2): 207–222. <https://doi.org/10.1111/j.1470-9856.1998.tb00172.x>.
- Pollock, S. 2012. "Politics of Food in Early Mesopotamian Centralized Societies." *Origini* 34:153–168. [https://is.muni.cz/el/phil/jaro2013/PAPVA\\_43/um/Pollock\\_2012.pdf?lang=en](https://is.muni.cz/el/phil/jaro2013/PAPVA_43/um/Pollock_2012.pdf?lang=en).
- Prescod-Weinstein, C. 2020. "Making Black Women Scientists Under White Empiricism: The Racialization of Epistemology in Physics." *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 45(2): 421–447.
- Puar, J. 2012. "I Would Rather Be a Cyborg Than a Goddess." *Transversal Texts* (blog). October 2012. <https://transversal.at/transversal/0811/puar/en>.
- Reese, A. M., y D. Cooper. 2021. "Making Spaces Something Like Freedom: Black Feminist Praxis in the Re/Imagining of a Just Food System." *ACME: An International Journal for Critical Geographies* 20 (4): 450–459. <https://doi.org/10.14288/acme.v20i4.2024>.
- Reese, A. M., y H. Garth. 2020. "Black Food Matters: An Introduction." En *Black Food Matters*, editado por H. Garth y A. M. Reese, 1–28. Minneapolis, MN: Racial Justice in the Wake of Food Justice. University of Minnesota Press. <https://doi.org/10.5749/j.ctv182jtko.3>.
- Richards, T. 1990. *The Commodity Culture of Victorian England: Advertising and Spectacle, 1851–1914*. Palo Alto, CA: Stanford University Press.
- Rivera Prince, J. A., E. M. Blackwood, J. A. Brough, H. A. Landázuri, E. L. Leclerc, M. Barnes, K. Douglass, et al. 2022. "An Intersectional Approach to Equity, Inequity, and Archaeology: A Pathway Through Community." *Advances in Archaeological Practice* 10 (4): 382–396. <https://doi.org/10.1017/aap.2022.26>.
- Roberts, D., y S. Jesudason. 2013. "Movement Intersectionality: The Case of Race, Gender, Disability, and Genetic Technologies." *Du Bois Review: Social Science Research on Race* 10 (2): 313–328. <https://doi.org/10.1017/S1742058X13000210>.
- Roediger, D. R. 1991. *The Wages of Whiteness: Race and the Making of the American Working Class*. Londres, Reino Unido y Nueva York, NY: Verso.
- Rowe, J. H. 1982. "Inca Policies and Institutions Relating to the Cultural Unification of the Empire." En *The Inca and Aztec States, 1400–1800: Anthropology and History*, editado por G. A. Collier, R. Rosaldo, y J. D. Wirth, 93–118. Nueva York, NY: Academic Press.
- Russell, M. 2019. *Capitalism & Disability: Essays by Marta Russell*. Editado por K. Rosenthal. Chicago, IL: Haymarket Books.
- Sánchez Prado, I. M. 2020. "Diana Kennedy, Rick Bayless and the Imagination of 'Authentic' Mexican Food." *Bulletin of Spanish Studies* 97 (4): 567–592. <https://doi.org/10.1080/14753820.2020.1699330>.
- Shammas, C. 2013. "Changes in English and Anglo-American Consumption from 1550 to 1800." En *Consumption and the World of Goods*, editado por J. Brewer y R. Porter, 177–205. Londres, Reino Unido: Routledge.
- Singleton, T. A. 2015. *Slavery Behind the Wall: An Archaeology of a Cuban Coffee Plantation*. Gainesville, FL: University Press of Florida.
- Smiet, K. 2020. *Sojourner Truth and Intersectionality: Traveling Truths in Feminist Scholarship*. Londres, Reino Unido y Nueva York, NY: Routledge.
- Smith, C. A. 2016. "Towards a Black Feminist Model of Black Atlantic Liberation: Remembering Beatriz Nascimento." *Meridians* 14 (2): 71–87. <https://doi.org/10.2979/meridians.14.2.06>.
- Smith, C. A. 2021. "An Introduction to Cite Black Women." *Feminist Anthropology* 2 (1): 6–9. <https://doi.org/10.1002/fea2.12050>.
- Smith, C. A., y D. Garrett-Scott. 2021. "'We are Not Named': Black Women and the Politics of Citation in Anthropology." *Feminist Anthropology* 2 (1): 18–37. <https://doi.org/10.1002/fea2.12038>.
- Smith, C. A., E. L. Williams, I. A. Wadud, W. N. L. Pirtle, The Cite Black Women Collective. 2021. "Cite Black Women: A Critical Praxis (A Statement)." *Feminist Anthropology* 2 (1): 10–17. <https://doi.org/10.1002/fea2.12040>.
- Sterling, K. 2015. "Black Feminist Theory in Prehistory." *Archaeologies* 11 (1): 93–120. <https://doi.org/10.1007/s11759-015-9265-z>.
- Sterling, K. 2024a. "Commentary." *Cambridge Archaeological Journal* 34 (1): 20–22. <https://doi.org/10.1017/S0959774323000409>.
- Sterling, K. 2024b. "Intersectionality and Gender in Archaeology." En *Gender Trouble and Current Archaeological Debates*, editado por U. Matić, B. Gaydarska, L. Coltofean, y M. Díaz-Guardamino, 63–72. Cham, Switzerland: Springer International Publishing. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-68157-8\\_5](https://doi.org/10.1007/978-3-031-68157-8_5).
- Storm, E. 2017. "The Nationalisation of the Domestic Sphere." *Nations and Nationalism* 23 (1): 173–193. <https://doi.org/10.1111/nana.12290>.

- Tang, A. 2014. "Fried Chicken Belongs to All of Us": The Zooarchaeology of Enslaved Foodways on the Long Green, Wye House (18TA314), Talbot County, Maryland." PhD Dissertation. College Park, MD: University of Maryland, College Park.  
<https://api.drum.lib.umd.edu/server/api/core/bitstreams/ad5e3308-909a-4691-a0f9-8d3bof8c2089/content>.
- Thomas, C. 2022. "Gluten Free, Refined Sugar Free, and Free from Inflammatory Oils 🍌 Follow for More #eattoglow #healthyrecipes #foodtiktok." TikTok, July 26, 2022.  
<https://www.tiktok.com/@celestethomasrn/video/7124857938480500014>.
- Thomas, J., y E. Lewis. 2021. "«Me Gritaron Negra»: Surgimiento y Desarrollo Del Movimiento de Mujeres Afrodescendientes En El Perú (1980-2015)." *Investigaciones Sociales* 44 (44):181–199.  
<https://doi.org/10.15381/is.voi44.19567>.
- Thomas, R. 2007. "Food and the Maintenance of Social Boundaries in Medieval England." En *The Archaeology of Food and Identity*, editado por K. C. Twiss, 130–151. Occasional Paper 34. 34. Carbondale, IL: Center for Archaeological Investigations.
- Thompson, I. 2019. *Choctaw Food: Remembering the land, Rekindling Ancient Knowledge*. Durant, OK: Choctaw Nation Education Special Projects.
- Tomlinson, B. 2013. "To Tell the Truth and Not Get Trapped: Desire, Distance, and Intersectionality at the Scene of Argument." *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 38 (4): 993–1017. <https://doi.org/10.1086/669571>.
- Trubek, A. B. 2000. *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. Filadelfia, PA: University of Pennsylvania Press.
- Tuhiwai Smith, L. 1999. *Decolonizing Methodologies: Research and Indigenous Peoples*. Nueva York, NY: Zed Books.
- Twiggs, H. 2024. "Michelin Star Awards 2024: The Guide Gets it Wrong Again." *The Independent*. February 8, 2024, sec. Lifestyle. <https://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/features/michelin-guide-awards-2024-results-b2491488.html>.
- UK Tea & Infusions Association. 2024. "Frequently Asked Questions About Tea." <https://www.tea.co.uk/tea-faqs>.
- Voss, B. L. 2008. *The Archaeology of Ethnogenesis: Race and Sexuality in Colonial San Francisco*. Berkeley, CA: University of California Press.
- Voss, B. L., y R. Allen. 2008. "Overseas Chinese Archaeology: Historical Foundations, Current Reflections, and New Directions." *Historical Archaeology* 42 (3): 5–28.  
<https://doi.org/10.1007/BF03377096>.
- Voss, B. L., J. R. Kennedy, J. Tan, y L. W. Ng. 2018. "The Archaeology of Home: Qiaoxiang and Nonstate Actors in the Archaeology of the Chinese Diaspora." *American Antiquity* 83 (3):407–426. <https://doi.org/10.1017/aaq.2018.16>.
- Wang, J., L. W. Ng, y T. Serrao-Leiva. 2024. "Self-Reliance and Pig Husbandry in Los Angeles Chinatown (1880–1933): New Evidence from Dental Calculus Analysis and Historical Records." *American Antiquity* 89 (1): 2–18.  
<https://doi.org/10.1017/aaq.2023.79>.
- Warner, M. S. 2015. *Eating in the Side Room: Food, Archaeology, y African American Identity*. Gainesville, FL: University Press of Florida.
- Warnes, A. 2004. *Hunger Overcome?: Food and Resistance in Twentieth-Century African American Literature*. Athens, GA: University of Georgia Press.
- Warnes, A. 2008. *Savage Barbecue: Race, Culture, and the Invention of America's First Food*. Athens, GA: University of Georgia Press.
- Watkins, R. J. 2020. "An Alter(ed)native Perspective on Historical Bioarchaeology." *Historical Archaeology* 54 (1): 17–33. <https://doi.org/10.1007/s41636-019-00224-5>.
- Weismantel, M. 1988. *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Filadelfia, PA: University of Pennsylvania Press.
- Welsh, S. L. 2018. "Jamie Oliver's 'Jerk Rice' Is a Recipe for Disaster – Here's Why." *The Conversation*. August 22, 2018.  
<http://theconversation.com/jamie-olivers-jerk-rice-is-a-recipe-for-disaster-heres-why-101879>.
- Williams, B. C. 2022. "Black Feminist Citational Praxis and Disciplinary Belonging." *Cultural Anthropology* 37 (2): 199–205. <https://doi.org/10.14506/ca37.2.04>.
- Williams, J. 2020. "The Mango Gang and New World Cuisine: White Privilege in the Commodification of Latin American and Afro-Caribbean Foods." En *Black Food Matters: Racial Justice in the Wake of Food Justice*, editado por H. Garth y A. M. Reese, 251–278. Minneapolis, MN: University of Minnesota Press. <https://doi.org/10.5749/j.ctv182jtko.13>.
- Williams-Forsen, P. A. 2006. *Building Houses Out of Chicken Legs: Black Women, Food, and Power*. Chapel Hill, NC: University of North Carolina Press.
- Williams-Forsen, P. A. 2022. *Eating While Black: Food Shaming and Race in America*. Chapel Hill, NC: The University of North Carolina Press.
- Williams-Forsen, P. A., y C. Counihan, eds. 2012. *Taking Food Public: Redefining Foodways in a Changing World*. Nueva York, NY: Routledge.
- Williams-Forsen, P. A., y A. Wilkerson. 2011. "Intersectionality and Food Studies." *Food, Culture & Society* 14 (1): 7–28.  
<https://doi.org/10.2752/175174411X12810842291119>.