
**Aportes para el estudio de la nutrición humana en el mundo romano (siglos II
a.n.e. - III n.e.)**

Marianela Ivana Spicoli

Centro de Estudios de Sociedades Precapitalistas, Instituto de Investigación en
Humanidades y Ciencias Sociales, Facultad de Humanidades y Ciencias de la
Educación, Universidad Nacional de La Plata, Argentina
marianela.spicoli@gmail.com

Recibido: 16/10/2024

Aceptado: 12/02/2025

ARK CAICYT: <https://id.caicyt.gov.ar/ark:/s24516961/ggqkk9zmh>

Resumen

En la presente comunicación analizaremos las formas en que se ha abordado la nutrición en la historiografía romana de las últimas décadas. Observaremos que los trabajos que la refieren, aunque reflejan las formas hegemónicas de entender la nutrición humana desde el campo de las ciencias médicas, no parten de una definición concreta. Sostendremos que estas ideas no resultan operativas para analizar a las sociedades antiguas y propondremos, como alternativa, la utilidad de la definición tridimensional de nutrición ofrecida en la Declaración de Giessen de 2005. Argumentaremos que esta definición ofrece un marco teórico integrativo y multidimensional particularmente relevante para los estudios históricos sobre alimentación y nutrición. Como consecuencia ofreceremos algunas ideas respecto a cómo puede adecuarse dicho marco teórico para el análisis de la nutrición en el mundo romano entre los siglos II a.n.e. y III n.e.

Palabras clave: alimentación, nutrición, roma antigua.

**Contributions for the study of human nutrition in the Roman world (2nd century
BCE - 3rd century AD)**

Abstract

This paper explores historiographic approaches to the study of nutrition in the Roman world from the last few decades. It is observed that works that refer to nutrition in Antiquity, although follow mainstream ideas about nutrition in biomedical sciences, do not offer a definition. It is held that these ideas about human nutrition are not operative for understanding the complexities of nutrition in ancient societies and therefore, an alternative approach is offered following the tridimensional definition of nutrition laid out in the Giessen Declaration of 2005. This tridimensional definition provides an interesting analytical tool for historical reflection, as it provides an integrative and multidimensional framework, particularly relevant for studies about food and nutrition in the past. As a result, we provide ideas about how this framework may be used for the study of nutrition in the Roman world between the 2nd century BCE and the 3rd century AD.

Keywords: food, nutrition, ancient Rome.

Aportes para el estudio de la nutrición humana en el mundo romano (siglos II a.n.e. - III n.e.)¹

Introducción: alimentación y nutrición

Aunque el uso del término *alimento* en el análisis histórico no suele ir acompañado de una definición, dado el variado universo de sus posibles significados en diversos entornos culturales y materiales, resulta crucial definir qué aspectos del alimento son puestos a consideración. El mismo puede significar una sustancia que se ingiere, un material compuesto de otros elementos (como proteínas, carbohidratos y grasas), provisiones, comida, nutrimento, entre otras acepciones. Al mismo tiempo, lo que las distintas personas y grupos humanos perciben como alimento o comida varía ampliamente.

Existe una necesidad fisiológica en los seres humanos que impone la búsqueda de sustento para que el cuerpo pueda llevar a cabo los procesos necesarios para sostener la vida. Esto plantea dos cuestiones centrales: por un lado, la necesidad de adquirir nutrientes a través de los alimentos para así garantizar la nutrición y, por el otro, los vínculos que establecen los grupos humanos con el entorno natural para la obtención de los alimentos que aporten dichos nutrientes. La alimentación y la nutrición se encuentran inextricablemente entrelazadas.

Originalmente, los alimentos proceden de sustancias naturales que son transformadas de múltiples maneras y a través de complejos mecanismos de procesamiento y preparación previo a su consumo. En lo que respecta a la naturaleza como fuente de alimentos, en todos los grupos humanos existe un acervo de conocimientos, prácticas y vínculos que significan las interacciones entre los seres humanos y el entorno natural que los rodea y que orientan la adquisición, elaboración y

¹ Una versión preliminar de este artículo ha sido presentada en las XIX Jornadas Interescuelas /Departamentos de Historia en Rosario, en septiembre de 2024. Mis agradecimientos a los y las colegas que participaron en la Mesa 98 “El mundo romano entre los siglos II a. C. - II d. C.” por sus comentarios y sugerencias.

consumo de los artículos utilizados como sustento. En este sentido, debemos reconocer que algunas sustancias solo se vuelven alimento luego de haber sido producidas de una determinada manera, recolectadas en un momento específico, almacenadas en condiciones adecuadas, procesadas de acuerdo a ciertos procedimientos y con el uso de una tecnología específica, preparadas crudas o cocidas y consumidas siguiendo pautas culturales más o menos preestablecidas. Así pues, la experiencia práctica y el conocimiento de los procesos que convierten los productos naturales en alimentos resultan cruciales para volverlos disponibles para el consumo humano.

De lo anterior podemos concluir que lo que constituye alimento es variable en diversos contextos sociales, culturales y ambientales y que el conocimiento socialmente construido alrededor de la identificación, adquisición y procesamiento de sustancias naturales para su transformación constituyen puntos clave de la alimentación humana.

Estudios sobre alimentación en la Antigüedad Clásica

Los estudios sobre alimentación en la Antigüedad han experimentado un gran desarrollo durante la segunda mitad del siglo XX. Las primeras investigaciones se basaban principalmente en las fuentes literarias producidas por las elites y se dedicaban o bien a analizar el valor económico de algunos alimentos (Jasny, 1944; Moritz, 1958), a ofrecer una perspectiva general del universo de alimentos disponibles para las poblaciones de los mundos griego y romano (Andre, 1961; Brothwell y Brothwell, 1969), o a analizar la distribución y el consumo de ciertos alimentos clave considerando su aporte nutricional a la dieta de estas poblaciones (White, 1976; Frayn, 1979; Foxhall y Forbes, 1982). Debido al creciente interés por la antropología y la etnografía en el campo de las ciencias sociales en torno a los años sesenta y setenta, las reflexiones sobre la alimentación y la sociedad exploraron nuevos horizontes, tales como la construcción de la identidad a través de la comida, la simbología implicada en la gestualidad y la organización espacial en el contexto de la convivialidad (Murray, 1990; Gowers, 1993; Slater, 1991; Donahue, 2004).²

2 A partir de la obra de reconocidos antropólogos tales como Lévi Strauss (1964) —con sus teorías sobre lo crudo y lo cocido—, Marvin Harris (1998) —quien analizó los tabúes alimentarios— y Jack Goody (1982)

Por su parte, la obra de Peter Garnsey ha influido notablemente en la investigación histórica de las décadas siguientes en relación con la alimentación en la Antigüedad clásica. En *Famine and Food Supply in the Greco-Roman World* (1988), el autor exploró los circuitos de producción y la organización institucional del abastecimiento de grano tanto en el mundo griego como en el romano. En ese marco, diferenció las hambrunas de la escasez de alimentos y analizó el concepto de *food entitlement* propuesto por Amartya Sen (1982, 1987). Unos años más tarde, el autor abordó distintos aspectos de la alimentación en una serie de ensayos recogidos en *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity* (1998), tales como la dieta de la masa de la población romana, la crianza de los niños, las hambrunas y los usos y significados construidos alrededor de determinados alimentos, como por ejemplo los porotos. En una obra posterior, titulada *Food and Society in Classical Antiquity*, Garnsey (1999) integró diversos enfoques relacionados con el estudio de la alimentación en una interpretación acerca de la sociedad en la Antigüedad clásica. El trabajo previo de Fogel (1986) sobre las consecuencias de la privación de alimentos en la salud influyó enormemente en el enfoque de Garnsey, lo que se evidencia en su abordaje del abastecimiento de alimentos y en la inclusión de análisis patológicos y nutricionales. Adicionalmente, Garnsey incluyó interpretaciones acerca de la alimentación producidas desde el campo de la antropología, relativas a la religión y la identidad. Por lo tanto, en su trabajo se reconocen tanto los aspectos materiales como los aspectos simbólicos desde una perspectiva interdisciplinaria.

En las últimas décadas se han desarrollado numerosas especialidades, en su mayoría subdisciplinas de la arqueología, que incorporan a la alimentación como eje, tales como la arqueología ambiental, la osteología, la zooarqueología y la arqueobotánica (Cool, 2006; Witcher, 2006; Goodchild, 2007; Colominas et al., 2014; Robinson y

—cuyo interés giró en torno al análisis de los vínculos entre cocina y clases sociales—, diversos historiadores se han aproximado al estudio de la alimentación en el pasado en torno a lo que se conoce como antropología de la alimentación. Aunque enfocados en períodos más tardíos, la obra de los historiadores Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (1999) ha servido para posicionar a esta vertiente como la principal línea de investigación en historia de la alimentación en la actualidad. La revista *Food and History*, publicación del Instituto Europeo de Historia y Culturas de la Alimentación (IEHCA) constituye el principal medio de difusión de los desarrollos de esta perspectiva. El enfoque que se propone en este trabajo, sin menoscabo a las teorías que entienden a la alimentación desde una perspectiva cultural, busca ofrecer una alternativa, aproximándose al análisis histórico sobre alimentación desde la nutrición.

Rowan, 2015; MacKinnon, 2019).³ La investigación osteológica, en particular, ha ofrecido formas de recuperar información sobre algunos componentes de la dieta de poblaciones arqueológicas, lo que habilitó la emergencia de teorías respecto al impacto de los mismos en el cuerpo humano. Este enfoque ha permitido comparar aspectos de la dieta y la nutrición de individuos reales que vivieron en el pasado —lo que contribuye a trascender el sesgo cultural de las fuentes escritas— y a ponerlos en relación con aspectos tales como el género y la edad (Prowse, 2001, 2011; Prowse, et al., 2005, 2008; Crowe, 2010; Gowland y Redfern, 2011; Killgrove y Tykot, 2013; Killgrove, 2014). No obstante, resulta necesario tener en cuenta las limitaciones que presentan estos estudios para arribar a conclusiones definitivas sobre las prácticas dietéticas y el estado nutricional del conjunto de individuos que pertenecían a la sociedad romana (Killgrove, 2019).⁴

En el campo de estudio sobre alimentación en la Antigüedad, la interdisciplinariedad es la regla. En los últimos años, han salido a la luz trabajos en los que se exploran todas las dimensiones posibles de la alimentación humana (Wilkins y Nadeau, 2015; Erdkamp y Holleran, 2019). El objetivo principal de este tipo de propuestas es reunir distintas perspectivas en el marco de una exploración holística, con el propósito de comprender más cabalmente la complejidad de la alimentación humana en el pasado y en el mundo romano en particular.

Nutrición antigua e ideología moderna

La tríada mediterránea, compuesta por cereales, vino y aceite de oliva, ha sido reconocida como la base de la dieta humana en la Antigüedad (Garnsey, 1999: 13). Esto ha llevado a

³ La arqueología del paisaje y la arqueología ambiental constituyen subdisciplinas de la arqueología orientadas a analizar la interacción dinámica entre los humanos y el medio natural. Otras subdisciplinas relevantes para el estudio de la alimentación y la nutrición en el pasado son la zooarqueología y la arqueobotánica, que estudian restos de animales y plantas respectivamente, y la osteología (también llamada bioarqueología), enfocada en el análisis de restos humanos.

⁴ Los estudios osteológicos proporcionan información útil para trascender los sesgos propios de las fuentes antiguas, como así también los de las perspectivas de los estudiosos en la actualidad. Adicionalmente, nos permiten comprender mejor procesos bioculturales complejos tales como la alimentación infantil y las prácticas de destete (Killgrove, 2005; Redfern et al., 2017). No obstante, los estudios osteoarqueológicos y en particular la línea de investigación sobre isótopos estables, pueden servir para reforzar ideas preexistentes respecto de la alimentación, la nutrición y sus consecuencias sociales y culturales (ver Heinrichs et. al., 2021; Spicoli, 2023).

numerosos investigadores a centrarse en estos artículos desde diversas aristas — institucionales, culturales y simbólicas— y a destacar su rol central en la alimentación (sobre los cereales: Garnsey, 1999; Erdkamp, 2005; Wilkins y Hill, 2009; Heinrich, 2019; el vino: Tchernia, 1986, 2000; Holleran, 2012; y el aceite de oliva: Amouretti, 1986; Rowan, 2019). En líneas generales, en estos trabajos se presume que, al constituir la base de la alimentación de las poblaciones mediterráneas, esos artículos se consumían en grandes cantidades y, por lo tanto, contribuyeron a la nutrición humana aportando la mayor parte de los macro y micronutrientes. Sin embargo, las dietas humanas precisan incorporar diferentes alimentos para garantizar un suministro adecuado de los diversos componentes necesarios para llevar a cabo múltiples procesos fisiológicos. Al centrarse en un alimento concreto estos enfoques no permiten considerar la amplia gama de alimentos que formaban parte de la dieta de los antiguos romanos.

Por otra parte, en las obras de Garnsey (1988, 1999), puede observarse una progresión desde temas vinculados al rol de las instituciones en el abastecimiento de grano a la articulación de una perspectiva interdisciplinaria y multidimensional de la alimentación en el mundo greco-romano. En su libro de 1999 el autor ofrece ideas respecto del aporte nutricional de determinados productos —trigo, cebada, carne, etc.—, a la vez que incorpora la nutrición como un elemento clave, entendiéndola en términos de requerimientos específicos. No obstante, su foco está puesto en demostrar que la dieta de las poblaciones grecorromanas, basada en el consumo de cereales, resultaba nutricionalmente deficiente, lo que derivaba en un estado de extendida malnutrición. De manera similar, otros autores interesados en el período han explorado las posibilidades de que el consumo de ciertos alimentos redundara en una nutrición adecuada. Para evaluar la capacidad de las dietas grecorromanas de cumplir con las necesidades nutricionales, la mayor parte de los autores se apoyaron en los parámetros establecidos por organizaciones internacionales como la FAO, la OMS y la USDA.⁵ Foxhall y Forbes (1982), por

⁵ Respectivamente: FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations), OMS (Organización Mundial de la Salud), y USDA (United States Department of Agriculture). Estos organismos han sido creados en diferentes momentos históricos y con objetivos diversos: la FAO y la OMS son organismos pertenecientes a las Naciones Unidas (ONU) interesados por la agricultura y la alimentación, el primero, y la salud, el segundo. Ambos constituyen referencias a nivel internacional para calcular, analizar y tratar temas vinculados a la salud y la alimentación, por lo que son mencionados frecuentemente en los estudios sobre nutrición. No obstante, es preciso contextualizar el rol de la ONU a nivel global en tanto representante de los intereses de los países afluentes y el impacto de sus intervenciones en países

ejemplo, calcularon el aporte calórico diario de varios cereales y lo compararon con las cifras provistas por la FAO en 1973 sobre las necesidades calóricas humanas, mientras que Rowan y Broekaert, en sus trabajos sobre olivas y vino (2019), utilizaron como parámetro los valores de la USDA. Maurice Aymard, ya en 1975, había criticado el uso de los valores óptimos de nutrientes ofrecidos por las organizaciones internacionales y sugirió seguir, en cambio, los valores mínimos.⁶ Desde su punto de vista, estos valores mínimos “establecen los umbrales de la desnutrición pura y simple y de toda la compleja y matizada gama de la malnutrición. Son para nosotros puntos de referencia mucho mejores que los óptimos anacrónicos” (1975: 432).

Un obstáculo importante para el uso de los requerimientos nutricionales en términos de cantidades de nutrientes en el estudio de la alimentación y la nutrición en la Antigüedad es que los autores antiguos no interpretaban la nutrición de esta manera y, aún más, no registraban este tipo de información. En consecuencia, resulta imposible reconstruir el consumo diario de alimentos de un individuo concreto, y mucho más complejo es aún determinar si esas necesidades diarias eran, efectivamente, satisfechas. Un segundo problema es que los datos ofrecidos por las organizaciones internacionales han sido calculados en base a un *estándar masculino*, es decir un adulto, sano, capaz y con un estilo de vida específico. Al basarse en un estándar masculino ideal, las variaciones particulares de las necesidades de nutrientes de diferentes individuos a lo largo de su vida quedan invisibilizadas en favor de una cifra definitiva y operativa. La mayor parte de las propuestas históricas que incluyen a la nutrición como eje refieren explícita o implícitamente a las necesidades de un varón adulto (Foxhall y Forbes, 1982: 47; Garnsey, 1999: 20; Rosenstein, 2004; Jongman, 2007)

Existe otro aspecto problemático de este enfoque y es que, en estos trabajos, aunque se habla de nutrición humana, no se explica qué es la nutrición como tampoco

subdesarrollados. La USDA, por su parte, es el departamento de agricultura del gobierno de los Estados Unidos interesado en satisfacer las necesidades de la agricultura, ganadería y producción de alimentos a nivel comercial.

⁶ En 1975 Maurice Aymard exploró una perspectiva nutricional, aunque su análisis no se enfocó en el período de la Antigüedad clásica. Su objetivo era analizar el consumo de nutrientes (proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales) en los distintos grupos sociales. En ese marco, consideró la utilidad de los cálculos modernos sobre las necesidades nutricionales mínimas proporcionados por organizaciones internacionales (FAO y OMS) como puntos de referencia para el estudio de lo que llamó el *régime alimentaire*. Esta perspectiva, aunque puso la nutrición en el centro, se interesó principalmente por la disponibilidad, la distribución y el consumo de alimentos.

qué representaría una buena o mala nutrición. Esta falta de definición puede vincularse con el hecho de que las ideas implícitas sobre alimentación y la nutrición humanas se desprenden de las perspectivas hegemónicas del campo de la ciencia nutricional en su desarrollo a lo largo del siglo pasado.

Perspectivas modernas de la ciencia de la nutrición

La ciencia de la nutrición moderna, en tanto campo de estudios, se ha visto influida en gran medida por la química, la biología y la medicina. En el siglo XIX, químicos alemanes establecieron la existencia de componentes en los alimentos con funciones fisiológicas específicas (proteínas, grasas, hidratos de carbono y materia mineral).⁷ Más tarde, Wilbur Atwater, un químico estadounidense formado en Alemania, desarrolló la noción de *calorías* para medir el proceso mediante el cual el organismo convertía esos componentes alimentarios en energía utilizable. En 1910, el descubrimiento de las vitaminas determinó el fin del “reinado de las calorías” (Biltekoff, 2012: 6) y dio lugar a un nuevo paradigma en nutrición. En los años siguientes, otros descubrimientos relacionados con vitaminas, minerales y oligoelementos sirvieron de base para desarrollar ideas sobre las enfermedades carenciales.⁸ En torno a la Segunda Guerra Mundial, estas ideas sobre nutrición coincidieron con la preocupación por el estado nutricional de la población en los países subdesarrollados, y la desnutrición, constituyó el foco de las intervenciones. Posteriormente, la atención se centró en la malnutrición, no solo como falta de nutrientes, sino también como consecuencia de una alimentación suficiente pero inadecuada. Se exploraron entonces, las causas y el tratamiento de enfermedades crónicas, como el cáncer, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares, problemas nutricionales característicos de las poblaciones adultas de las sociedades opulentas. Las

⁷ Sobre el origen bioquímico de la ciencia de la nutrición en sus inicios, Cannon y Leitzman afirman: “Este proceso comenzó con la fundación de la nutrición como ciencia bioquímica, tal y como fue desarrollada y consolidada en Alemania por Justus von Liebig en la Universidad de Giessen en la primera mitad del siglo XIX y más tarde en Múnich, siguiendo los trabajos de Antoine Lavoisier y otros” (2005a: 677).

⁸ Se llama “enfermedades carenciales” a aquellas que derivan de la falta de nutrientes, como por ejemplo raquitismo, anemia, escorbuto entre otras.

decisiones dietéticas y el estilo de vida, junto con otros elementos sociales y culturales, fueron señalados como determinantes de la nutrición.

Hasta ese momento, la ciencia de la nutrición se había visto como un “esfuerzo progresivo por descubrir la verdad sobre los alimentos y el cuerpo humano, rastreando el desarrollo de métodos y descubrimientos científicos y celebrando al mismo tiempo su impacto positivo en la salud humana” (Biltekoff, 2012: 5). En este desarrollo la cuantificación de las necesidades nutricionales proporcionó un marco objetivo para juzgar el estado nutricional de individuos y poblaciones.

En las décadas de 1960 y 1970, los historiadores sociales empezaron a interesarse por la nutrición como indicador del nivel de vida. Los datos relacionados con la nutrición fueron utilizados para registrar los cambios económicos y sociales a lo largo de la historia. El abastecimiento de alimentos, las normas dietéticas, la aparición de enfermedades carenciales, las tasas de fertilidad y mortalidad, el crecimiento de la población y la productividad de los trabajadores están presentes en las obras de Robert Fogel y Stanley Engerman (1974). La obra de Garnsey abreva de ellas en gran medida. Paralelamente, el giro lingüístico de los años setenta, sirvió para correr a la ciencia de la nutrición del modelo de las ciencias naturales. En este contexto, la crítica constituyó en comprender a la nutrición y a la salud como construcciones culturales. Se descartaron las ideas previas sobre las verdades empíricas y el impacto de la nutrición en el cuerpo humano como una realidad objetiva.⁹

Entre las tendencias actuales en la ciencia de la nutrición, encontramos las perspectivas evolutivas que sostienen que los humanos (individuos pertenecientes al género *homo*) en comparación con la de otros primates, tienen dietas de mucha mayor calidad, es decir, más densas en calorías y nutrientes (Leonard, Robertson y Snodgrass, 2010: 20). En términos generales, esta vertiente postula que los humanos han sido exitosos en el desarrollo de estrategias para satisfacer sus necesidades nutricionales, pero que, sin embargo, incluso hoy en día, experimentamos numerosos desafíos a la hora de acomodarnos a nuestra distintiva biología nutricional.

⁹ Desde la perspectiva de Biltekoff, la influencia de Michel Foucault es evidente en este tipo de trabajos, que tienden a ser más una genealogía que da cuenta de la producción de sentido común sobre la subjetividad y el cuerpo y que se niega a dar por sentada la existencia de cualquier tipo de verdad biomédica fuera del proceso del lenguaje, la cultura y la ideología (2012: 6).

Ideas sobre nutrición en la narrativa histórica

En base a lo establecido en el apartado anterior, podemos observar que la ciencia nutricional a lo largo de su desarrollo ha entendido a la nutrición en términos de necesidades fisiológicas expresadas en cantidades establecidas y deseadas de componentes nutricionales presentes en los alimentos. La constatación de la prevalencia de enfermedades, asociadas a la carencia de nutrientes a mediados del siglo pasado, sirvió para poner el acento en la malnutrición por desnutrición. Hacia finales del mismo siglo, y como consecuencia de la emergencia de enfermedades vinculadas con el sobrepeso, el foco viró hacia las consecuencias de una nutrición no equilibrada. En vistas de este desarrollo y con la salvedad de que en el pasado la malnutrición ha tomado la forma de desnutrición antes que de sobrenutrición, podemos observar que los estudios que abordan temas vinculados con la nutrición en la Antigüedad clásica y en el mundo romano en particular, han seguido las interpretaciones hegemónicas en el campo de estudios de la nutrición humana.

En primer lugar, es preciso reconocer que todos los autores se refieren a la nutrición en términos de macro y micronutrientes (carbohidratos, grasas y proteínas y vitaminas y minerales, respectivamente). En ocasiones, incluso, la idea de una nutrición adecuada se iguala a la ingesta de calorías.¹⁰ Por otro lado, en su libro de 1999 Garnsey, fuertemente influenciado por la obra de Fogel y la tendencia a advertir enfermedades carenciales causadas por la desnutrición, recupera fuentes osteoarqueológicas y textuales que evidencian la existencia de enfermedades carenciales como la anemia, el raquitismo, enfermedades oculares y cálculos en la vejiga en las poblaciones antiguas. Estas evidencias son de especial interés para el autor, ya que respaldan sus afirmaciones sobre la prevalencia de la malnutrición en el mundo Clásico (1998, 1999).¹¹

¹⁰ Garnsey sostiene que: “Aristóteles (...) dice en la Historia de los Animales que las mujeres necesitan menos alimento que los hombres (...). Resulta que Aristóteles tiene razón. Las mujeres necesitan entre un 15 y un 35% menos de calorías que los hombres” (1999: 106). También, Jongman expresa que: “En su forma más simple, la subsistencia puede equipararse a las calorías necesarias para la supervivencia de una persona media” (2007: 598). Para el autor, el estándar está representado por las necesidades de un varón adulto.

¹¹ Sobre las enfermedades carenciales en el registro osteoarqueológico, véase también Bisel (1986; 1988; 1991).

Los trabajos interesados en examinar la contribución nutricional de alimentos particulares en la dieta romana, como por ejemplo los de la tríada mediterránea, refieren a la misma idea sobre la nutrición humana. Si bien se centran en alimentos que posiblemente formaran parte de la dieta de la mayor parte de las poblaciones del Mediterráneo Antiguo, sostienen la desagregación de la alimentación en componentes nutricionales. Un problema adicional de estas aproximaciones es que resulta imposible conocer tanto las combinaciones concretas de alimentos en las dietas de los individuos, como el verdadero aporte nutricional de las sustancias naturales en el pasado.¹²

Adscribiendo a la idea de que la nutrición implica la incorporación de nutrientes específicos, desde el campo de la osteoarqueología se ha explorado el estudio de isótopos estables en restos óseos. Es posible aislar elementos bioquímicos de los huesos para un análisis detallado, ofreciendo así la posibilidad única de analizar los efectos de los componentes de los alimentos en la formación de tejidos humanos. El análisis de los isótopos de carbono, por ejemplo, permite revelar el tipo de plantas consumidas por un individuo, mientras que los de nitrógeno muestran la posición de un organismo en la cadena alimentaria (Killgrove, 2014). Estos estudios ofrecen una visión de los efectos reales del consumo de alimentos en un individuo y habilitan la comparación entre dietas a través del tiempo y el espacio. Sin embargo, refieren a la contribución a través de la dieta de ciertos elementos en términos generales, por lo que los componentes específicos de la dieta de un individuo permanecen ocultos. Aún más, si bien estos estudios pueden revelar las fuentes alimenticias de esos componentes, no permiten caracterizar la suficiencia de esos consumos para sostener la nutrición y la salud del individuo en cuestión.

Los estudios paleopatológicos, por su parte, exploran los efectos de las enfermedades —y de aquellas relacionadas con la nutrición— sobre el esqueleto. El análisis de los dientes y de la morfología postcraneal proporciona información sobre el estado de salud general y los retos a los que se ha enfrentado un individuo a lo largo de su vida (Garnsey, 1999; Killgrove; 2019). Muy relevantes son los métodos desarrollados por estos estudios para identificar períodos de estrés nutricional durante la infancia, incluso

¹² Heinrichs (2019) ha postulado que la composición nutricional específica de los granos antiguos frente a sus homólogos modernos era diferente, ya que estos últimos son el resultado de procesos de selección de semillas de larga data y, lo que es más importante, de la “revolución verde” del siglo XX, que ha afectado no solo a los nutrientes del suelo sino también a los granos cultivados en ellos.

en restos óseos pertenecientes a individuos adultos (Garnsey, 1999). Sin embargo, hay que tener en cuenta que las marcas que indican deficiencias nutricionales o enfermedades de larga duración evidencian, a su vez, la capacidad de ese individuo para seguir viviendo durante un tiempo lo suficientemente prolongado, a pesar de su estado de salud, como para desarrollar una respuesta a nivel del esqueleto. De allí que la interpretación de los estudios paleopatológicos en términos sociales e históricos debe tener en cuenta este fenómeno.

La introducción de la nutrición como foco de interés en el estudio de las sociedades de la antigüedad clásica y del mundo romano en particular, ha permitido reflexionar sobre las complejidades de la alimentación humana y ponerla en relación con diversos aspectos del pasado tales como la economía, la salud y la producción. Sin embargo, el principal obstáculo que presentan estas perspectivas es que resulta imposible determinar tanto las dietas específicas de los individuos que habitaron el territorio romano, como también establecer si las mismas sirvieron para proveer los nutrientes necesarios y, por lo tanto, garantizar el sostenimiento de la vida y la buena salud de las poblaciones. En otras palabras, tanto en el presente como en el pasado resulta imposible determinar si una población —o incluso los individuos que la conforman— gozan de una buena nutrición.

Una definición tridimensional de nutrición

En 2005 un grupo de investigadores estableció una definición tridimensional de nutrición a través de la cual a la dimensión biológica original se le agrega una dimensión social y una dimensión ambiental. Esta perspectiva crítica es el resultado de la búsqueda de un nuevo marco conceptual para que los estudios sobre nutrición puedan abordar los retos del siglo XXI (Cannon y Leitzmann, 2005a: 673). Los principios de la *New Nutrition Science* se resumen en la *Declaración de Giessen* (Beauman et. al., 2005). En el documento “The New Nutrition Science Project”, Cannon y Leitzmann, formulan una lectura histórica y política de los desarrollos de la ciencia de la nutrición:

“El encuadramiento de lo que hoy es la ciencia convencional de la nutrición tiene un contexto histórico. La medicina y otras ciencias biológicas forman parte de la empresa humana dominante de los últimos cinco siglos, originada en Europa, cuyo logro ha sido el uso de la ciencia y la tecnología para explorar, dominar y controlar el mundo vivo y físico” (Cannon y Leitzmann, 2005a: 675).

Los autores reconocen que, en el pasado, el marco fisiológico, bioquímico y médico original de la disciplina contribuyó en gran medida a desarrollar iniciativas de salud pública que redujeron la mortalidad infantil, aumentaron la resistencia a las infecciones, mejoraron la salud y aumentaron significativamente el promedio de vida humano. No obstante, afirman también que la disciplina se encuentra en una crisis y que la ciencia de la nutrición sólo podrá responder a los retos del mundo moderno si integra las dimensiones social, medioambiental y biológica.

En lugar de centrarse únicamente en los seres humanos, esta perspectiva “se ocupa de la salud personal y de la población, y también de la salud planetaria —el bienestar y el futuro de todo el mundo físico y vivo del que forman parte los seres humanos” (Cannon y Leitzmann, 2005a: 673; 2005b: 695). De esta manera, proponen trascender la perspectiva centrada en los humanos en tanto individuos, y considerar a las comunidades y sociedades, situándolas en el marco más amplio de la ecosfera. Desde su perspectiva, la biología no es suficiente, ya que el enfoque en el individuo deja de lado acciones políticas, económicas y comerciales y conduce a la profundización de las desigualdades sociales. Como respuesta, promueven incorporar principios, tanto éticos como ecológicos en el análisis nutricional.¹³

Esta definición tridimensional de nutrición contribuye a ampliar las perspectivas tradicionales, basadas en la biología, para incorporar otros elementos, a la vez que permite pensar a la nutrición humana, tanto en el presente como en el pasado, dentro de sus contextos sociales y medioambientales específicos. Asimismo, permite superar las determinaciones respecto de las necesidades nutricionales, al tiempo que proporciona una

¹³ En relación con los principios éticos se refieren a la conciencia de la evolución y la historia, como también a la aplicación de principios tales como los derechos humanos y la protección sostenida de los recursos humanos, vivos y físicos. En relación con los principios ecológicos estos investigadores promueven la conciencia y la sensibilidad ante los cambios sociales y medioambientales globales, como así también su impacto en la nutrición y la salud de la humanidad (Cannon y Leitzmann; 2005 a: 687).

comprensión más holística de la nutrición en tanto práctica humana dinámica. Consideramos que su uso en el contexto de la reflexión histórica sobre las conexiones entre individuos o grupos con los alimentos en el mundo romano puede ayudar a trascender el análisis centrado en los contenidos nutricionales de los alimentos y su foco en el consumo, y construir una idea más abarcativa de la nutrición humana que incluya prácticas sociales de producción y abastecimiento que incluya nociones sobre los vínculos con la naturaleza para alcanzar esos fines. En definitiva, la inclusión de las dimensiones social y medioambiental, ofrece la oportunidad de explorar otros aspectos de la alimentación y la nutrición, tales como los conocimientos que intervienen en la identificación, producción, recolección, transformación, intercambio, preparación y consumo de alimentos.

Propuesta metodológica

Las tres dimensiones resultan guías útiles para abordar la cuestión de la nutrición en sociedades históricas atendiendo a las complejidades de la alimentación y salud humanas y, a su vez, contribuyen a pensar dichos procesos en torno a dinámicas sociales y a situarlos en un marco natural y ambiental. A continuación, mencionaré brevemente posibles líneas investigativas e interpretativas para formular una reflexión respecto del pasado romano desde la perspectiva de la nutrición, sin necesidad de apelar a cálculos y proyecciones respecto de niveles de productividad y consumo que, por lo demás, permanecen fuera las posibilidades reales de los estudios históricos.

La dimensión biológica

El objetivo principal de la alimentación es mantener las funciones biológicas básicas, conservar la salud y luchar contra las enfermedades. Si bien los procesos fisiológicos fundamentales implicados han sido, a grandes rasgos, los mismos a lo largo del tiempo, las ideas y los conocimientos sobre la fisiología y nutrición han cambiado enormemente desde la antigüedad hasta nuestros días. Para explorar la dimensión biológica en el pasado romano resulta clave considerar, no solo la fisiología nutricional humana sino también qué significan la salud y la enfermedad para las sociedades que estudiamos. En

este sentido, las referencias inconexas a pasajes de tratados médicos romanos ofrecidas por los historiadores en la actualidad, si bien contribuyen a ofrecer una idea general de las formas en que la medicina conceptualizó la necesidad humana de alimentarse, al ser presentadas como aportes a un discurso unificado y hegemónico, no permiten apreciar los vínculos entre los saberes autorizados y los saberes populares al respecto. En primer lugar, siguiendo a Rebecca Flemming (2000) debemos reparar en las características particulares de la medicina romana. Por un lado, es preciso reconocer que en el mundo de la medicina romana existían numerosas sectas médicas que ofrecían explicaciones diferentes sobre la naturaleza, el cuerpo humano, su funcionamiento y sobre cómo mantener un buen estado de salud. Por otro lado, Flemming señala que los discursos médicos no tenían el mismo rol que tiene en nuestra sociedad el discurso médico científico. Es decir que al incluir las opiniones de autores médicos romanos debemos tener en cuenta el contexto desde el cual se articulan, como así también el público al que estaban dirigidos. A fin de trascender la autoridad médica como fuente única de información en el mundo romano, el análisis de obras no médicas (por caso *Naturalis Historia* de Plinio el Viejo) o manuales de agricultura (de Catón, Varrón y Columela), o sobre botánica, así como la inclusión de fuentes literarias, permite contraponer los saberes “doctos” frente a los conocimientos y prácticas populares.

Por otro lado, el forzamiento del estudio de la nutrición a partir de componentes nutricionales específicos (macro y micro nutrientes) y nociones sesgadas respecto de necesidades nutricionales humanas, como las ofrecidas por los organismos internacionales (FAO, OMS, USDA), lleva a estos estudios a un punto muerto. Resulta imposible recuperar los consumos reales de los sujetos en el pasado del mismo modo que es imposible determinar si un individuo se encontraba bien nutrido. En cambio, la exploración de las formas de concebir la salud por parte de la sociedad romana nos habilita a considerar otros aspectos de la alimentación. De nuevo, Flemming (2000) nos ilumina al plantear que la salud era entendida como un estado del cuerpo de acuerdo con la naturaleza (*kata physin*), y, a la inversa, la enfermedad surgía cuando el cuerpo funcionaba en contra de la naturaleza (*para physin*). En consecuencia, las ideas que guiaban el consumo de ciertos alimentos, fuera para conservar el buen estado de salud como para revertir una situación de enfermedad, se vinculaban estrechamente con lo que

era considerado adecuado con los tiempos y las formas del entorno natural en el que coexistían. En este punto la dimensión biológica se conecta directamente con la medioambiental.

La dimensión social

La dimensión social incluida en la definición tridimensional de la nutrición pone de relieve las formas en que los seres humanos se relacionan entre sí a efectos de asegurar su alimentación y nutrición. Es decir que refiere a un nivel supraindividual de organización. Un hecho importante a tener en cuenta en este punto es que las elecciones y prácticas alimentarias individuales pueden verse limitadas por muchas razones. Cómo se cultivan los alimentos, dónde y por quién, cómo se procesan, transportan y distribuyen, y el papel de las estructuras organizativas en todas las etapas son elementos clave para comprender la dimensión social de la nutrición. Esta dimensión social puede ser explorada a partir de un concepto actual que habilita una relectura de nuestros conocimientos sobre el pasado romano: el de *sistemas alimentarios*.¹⁴

Los sistemas alimentarios comprenden las diferentes etapas que incluyen la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos, así como también a todas las personas y organizaciones que intervienen y median entre ellas. En el período comprendido entre los siglos II a.n.e y III n.e. el Estado romano fue testigo de profundas transformaciones territoriales, culturales y sociales que afectaron la forma en que se organizaban todas esas etapas de la alimentación. La consideración de la dimensión social de la nutrición a partir del concepto de sistemas alimentarios demanda una relectura de las propuestas historiográficas existentes respecto del rol económico de los alimentos como así también aquellas referentes a las formas de conceptualizar el trabajo agrícola, la situación de las poblaciones urbanas y rurales y la propiedad de la tierra, en virtud del vínculo que existe entre cada uno de estos aspectos y la necesidad de organizar socialmente la producción y disponibilidad de alimentos. En lugar de centrar la atención

¹⁴ Los *sistemas alimentarios* abarcan toda la gama de actores y sus actividades interrelacionadas de valor añadido que intervienen en la producción, agregación, procesamiento, distribución, consumo y eliminación (pérdida o desperdicio) de productos alimentarios procedentes de la agricultura (incluida la ganadería), la silvicultura, la pesca y las industrias alimentarias, así como también de los entornos económicos, sociales y naturales más amplios en los que se insertan (von Braun et al., 2021: 5).

en las primeras y últimas etapas del circuito (es decir, el cultivo, por un lado, y el intercambio y consumo, por el otro), esta perspectiva invita a revalorizar las etapas intermedias de producción, almacenamiento, transformación y preparación de los alimentos como instancias determinantes de acceso y control sobre los recursos. De manera adicional, la idea de que la alimentación constituye una necesidad y una preocupación que se gestiona de manera supraindividual, permite pensar los procesos políticos y militares desde otras aristas.

La dimensión ambiental

Como se ha mencionado, la inclusión de la dimensión ambiental en el estudio de la nutrición en la historia permite recontextualizar las prácticas humanas en el marco de las múltiples formas de interacción con la naturaleza. Para el mundo romano debemos considerar, en primer lugar, las características específicas del ámbito del Mediterráneo en la Antigüedad. Frente a una visión estática de un *clima mediterráneo* (veranos cálidos y secos e inviernos lluviosos), debemos revalorizar la noción de un Mediterráneo con microrregiones climáticas y geográficas variables (Horden y Purcell, 2000). Por otro lado, puesto que el poder romano se expandió por todo el Mediterráneo y hacia el interior de los territorios, las condiciones geográficas y climáticas que experimentaron los pueblos que lo integraron variaron ampliamente. La articulación de un sistema de intercambios centrado en el Mediterráneo impuso la especialización de las distintas regiones del Imperio en estrecha relación con el clima, la geografía, las plantas y los animales locales, transformando los sistemas alimentarios. Como consecuencia, el universo de productos que conformaban las dietas de los habitantes de las distintas regiones observó cambios. Junto con los productos se movieron también personas, plantas y animales, y junto con ellos bacterias y virus. Sallares (1991) propone hablar de una “comunidad ecológica distintiva de enfermedades” para el mundo griego, concepto que puede ser igualmente aplicable al mundo romano.¹⁵ Las enfermedades prevalecientes en el entorno del Mediterráneo antiguo, como la malaria, el tifus, el cólera, diversas

¹⁵ Sallares sostiene que una comunidad ecológica es el resultado de cuatro factores: los cambios climáticos que afectaban a los vectores de las enfermedades; las fluctuaciones en la densidad de población humana, que influían en las enfermedades dependientes de la densidad; la evolución de nuevas enfermedades; y la fluctuación poblacional de las enfermedades (1991: 235).

enfermedades respiratorias y digestivas y los parásitos, constituían parte de la vida cotidiana de las comunidades romanas. La capacidad de contar con alimentos suficientes, adecuados y saludables resultaba, por lo tanto, crucial para asegurar una buena alimentación, mantener la salud y luchar contra estas enfermedades. Al mismo tiempo, los alimentos constituían parte integral de las intervenciones terapéuticas frente a las enfermedades. En este sentido, resulta útil retomar la propuesta de Totelin (2015) en torno a la existencia de un *continuo entre alimento y medicina (food and drug continuum)*.¹⁶ Este concepto permite analizar las diversas formas de conocimiento acerca de las propiedades de las sustancias naturales y sus usos por parte de las sociedades humanas. El entorno natural influye fuertemente en el repertorio de sustancias utilizadas como alimento y como medicina, evidenciando de esa manera la conexión entre las dimensiones medioambiental, social y biológica.

Por último, la inclusión de la perspectiva ambiental permite introducir la cuestión de los vínculos humanos con el entorno natural en el contexto de un campo historiográfico fuertemente antropocéntrico, en el que las acciones humanas aparecen divorciadas del contexto físico inmediato en el que se desarrollaron (Domanska, 2010). No obstante, la inclusión de las condiciones ambientales no debe tomarse como determinante de las conductas humanas, ya que las formas en que las sociedades humanas han respondido a las condiciones ambientales para garantizar su supervivencia han variado enormemente (Erdkamp, 2021).

Reflexiones finales

A lo largo del trabajo hemos resaltado la forma en que la historiografía interesada por la alimentación en el mundo romano ha recurrido a la idea de nutrición que prevalece en las ciencias médicas y que la entiende como un cúmulo de valores concretos de nutrientes que constituyen requisitos diarios individuales. Hemos sostenido que dichas

¹⁶ Este concepto busca poner en evidencia el uso multicontextual de las sustancias naturales (Etkin y Ross, 1984). En el sentido que lo utiliza Totelin (2015) y al que adscribimos, se refiere al uso superpuesto de sustancias como alimento y como medicina, donde lo que determina su función es el contexto y la intención de su uso, mas no una característica esencial de la sustancia.

aproximaciones carecen de fuentes que provean la información necesaria para evaluar, desde ese paradigma, si las dietas de los romanos eran o no adecuadas y que, en última instancia, no contribuyen a la comprensión de las complejidades de la nutrición humana en el pasado. Como alternativa, hemos presentado la definición tridimensional de nutrición ofrecida por la *New Nutrition Science*, que pone en relación múltiples aspectos que intervienen en la alimentación y la nutrición, al tiempo que trasciende la perspectiva individual e incluye prácticas y formas de interacción sociales con el entorno natural. La propuesta metodológica esbozada, lejos de pretender sentar un programa de trabajo, constituye una sugerencia que, esperamos, se enriquezca con las contribuciones de otros investigadores.

Referencias bibliográficas

Amouretti, Marie-Claire (1986). *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*. Besançon: Université de Franche-Comté.

André, Jacques (1961). *L'alimentation et la cuisine à Rome*. París: Les Belles Lettres.

Aymard, Maurice (1975). Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 30e année (N. 2-3), pp. 431-444.

Beauman, Christopher, Cannon, Geoffrey, Ibrahim Elmadfa, Peter Glasauer, Ingrid Hoffmann, Markus Keller, Michael Krawinkel, Tim Lang, Claus Leitzmann, Bernd Lötsch, Barrie M Margetts, Anthony J. McMichael, Klaus Meyer-Abich, Ulrich Oltersdorf, Massimo Pettoello-Mantovani, Joan Sabaté, Prakash Shetty, Marco Sória, Uwe Spiekermann, Colin Tudge, Hester H Vorster, Mark Wahlqvist y Mariuccia Zerilli-Marimò (2005). The Giessen declaration. *Public Health Nutrition*, Vol. 8, N° 6 A, pp. 783-786.

Biltekoff, Charlotte (2012). Critical Nutrition Studies. En Pilcher, Jeffrey (Ed.). *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 172-190). Nueva York: Oxford.

Bisel, Sara (1991). The Human Skeletons of Herculaneum. *International Journal of Anthropology*, Vol. 6, N°1, pp. 1-20.

Bisel, Sara (1986). The People of Herculaneum AD 79. *Helmantica: revista de filología clásica y hebrea*, Vol. 37, N°112, pp. 11-23.

Bisel, Sara (1988). Nutrition in first century Herculaneum. *Anthropologie (1962-)*, Vol. 26 n° 1, pp. 61-66.

Broekaert, Wim (2019). Wine and Other Beverages. En Erdkamp, Paul y Holleran, Claire (Eds.). *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World* (pp. 140-149). Oxford: Routledge, Taylor & Francis Group.

- Brothwell, Don y Brothwell, Patricia (1969). *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*. Londres: JHU Press.
- Cannon, Geoffrey y Leitzmann, Claus (2005a). The New Nutrition Science Project. *Public Health Nutrition*, Vol. 8, N° 6a, pp. 673-694.
- Cannon, Geoffrey y Leitzmann, Claus (2005b). Dimensions, Domains and Principles of the New Nutrition Science. *Public Health Nutrition*, Vol. 8, N°6a, pp. 787-794.
- Cannon, Geoffrey y Leitzmann, Claus (2006). The New Nutrition Science Project. *Scandinavian Journal of Food and Nutrition*, Vol. 50, N°1, pp. 5-12.
- Colominas, Lidia, Schlumbaum, Ángela, y Saña, María (2014). The Impact of the Roman Empire on Animal Husbandry Practices: Study of the Changes in Cattle Morphology in the North-East of the Iberian Peninsula through Osteometric and Ancient DNA Analyses. *Archaeological and Anthropological Sciences*, Vol. 6, N°1, pp. 1-16.
- Crowe Fiona, Sperduti, Alessandra, O'Connell, Tamsin, Craig, Oliver, Kirsanow, Karola, Germoni, Paola, Macchiarelli, Roberto, Garnsey, Peter y Bondioli, Luca (2010). Water-Related Occupations and Diet in Two Roman Coastal Communities (Italy, First to Third Century AD): Correlation between Stable Carbon and Nitrogen Isotope Values and Auricular Exostosis Prevalence. *American Journal of Physical Anthropology*, Vol. 142, N° 3, pp. 355-366.
- Domanska, Eva (2010). Beyond Anthropocentrism in Historical Studies. *Historein*, Vol. 10, pp. 118-130.
- Donahue, John (2004). *The Roman Community at Table during the Principate*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Erdkamp, Paul (2019). War, Food, Climate Change, and the Decline of the Roman Empire. *Journal of Late Antiquity*, Vol. 12, N°2, pp. 422-465.
- Erdkamp., Paul (2021). A Historian's Introduction to Paleoclimatology. En Erdkamp, Paul, Manning, Joseph, y Verboven, Koenraad (Eds.). *Climate Change and Ancient Societies in Europe and the Near East* (pp. 1-24). Cham: Springer Nature- Palgrave Macmillan.
- Erdkamp, Paul y Holleran, Claire (Eds.) (2019). *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*. Oxford: Routledge. Taylor & Francis Group.
- Etkin, Nina y Ross, Paul (1982). Food as Medicine and Medicine as Food: An Adaptive Framework for the Interpretation of Plant Utilization among the Hausa of Northern Nigeria. *Social Science & Medicine*, Vol. 16, N° 17, pp. 1559-1573.
- Flandrin, Jean Louis, Montanari, Massimo y Sonnenfeld, Albert (Eds.). (1999). *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia: Columbi University Press.
- Flemming, Rebecca (2000). *Medicine and the Making of Roman Women: Gender, Nature, and Authority from Celsus to Galen*. Oxford: Oxford University Press.
- Fogel, Robert y Engerman, Stanley (1974). *Time on the Cross: Evidence and Methods, a Supplement* (Vol. 2). Nueva York: Little Brown & Company.

Foxhall, Lin y Forbes, Hamish (1982). *Sitometreia: The Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity*. *Chiron*, Vol. 12, pp. 41-90.

Frayn, Joan (1979). *Subsistence Farming in Roman Italy*. Oxford: Oxford University Press.

Garnsey, Peter (1988). *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World*. Cambridge: Cambridge University Press.

Garnsey, Peter (1998). *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*. Cambridge: Cambridge University Press.

Garnsey, Peter (1999). *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press.

Goodchild, Helen (2007). *Modelling Roman Agricultural Production in the Middle Tiber Valley, Central Italy*. (Tesis Doctoral inédita). University of Birmingham, Birmingham.

Goody, Jack (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Gowers, Emily (1993). *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*. Oxford: Oxford University Press.

Harris, Marvin (1998). *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Prospects Heights: Waveland Press.

Heinrich, Frits (2019). Cereals and Bread. En Erdkamp, Paul y Holleran, Claire (Eds.). *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World* (pp. 101-115). Oxford: Routledge, Taylor & Francis Group.

Heinrich, Frits y Hansen, Annette (2021). A Hard Row to Hoe: Ancient Climate Change from the Crop Perspective. En Erdkamp, Paul, Manning, Joseph y Verboven, Koenraad (Eds.). *Climate Change and Ancient Societies in Europe and the Near East* (pp.25-80). Cham: Palgrave Macmillan.

Holleran, Claire (2012). *Shopping in Ancient Rome: The Retail Trade in the Late Republic and the Principate*. Oxford: Oxford University Press.

Horden, Peregrine y Purcell, Nicholas (2000). *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History*. Oxford: Wiley-Blackwell.

Jasny, Naum (1944). Wheat Prices and Milling Costs in Classical Rome. En *Wheat Studies*. *Stanford University, Food Research Institute*, Vol. 20, N° 04, pp. 1-38.

Jongman, Willem (2007). The Early Roman Empire: Consumption. En Scheidel, Walter, Morris, Ian y Saller, Richard (Eds.). *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World* (pp. 592-618). Cambridge: Cambridge University Press.

Killgrove, Kristina (2005). *Bioarchaeology in the Roman World*. Tesis Doctoral inédita. University of North Carolina: Chapel Hill.

Killgrove, Kristina (2019). Using Skeletal Remains as a Proxy for Roman Lifestyles: The Potential and Problems with Osteological Reconstructions of Health, Diet, and Stature in Imperial Rome. En Erdkamp, Paul y Holleran, Claire (Eds.). *The Routledge Handbook of*

Diet and Nutrition in the Roman world (pp. 245-258). Oxford: Routledge, Taylor & Francis Group.

Killgrove, Kristina (2014). Bioarchaeology in the Roman Empire. En Smith, Claire (Ed.) *Encyclopedia of Global Archaeology* (pp. 876-882). Springer, DOI: [10.1007/978-1-4419-0465-2](https://doi.org/10.1007/978-1-4419-0465-2).

Killgrove, Kristina y Tykot, Robert (2013). Food for Rome: A Stable Isotope Investigation of Diet in the Imperial period (1st-3rd Centuries AD). *Journal of Anthropological Archaeology*, Vol. 32, N° 1, pp. 28-38.

Leonard, William, Robertson, Marcia y Snodgrass, Josh (2010). What Did Humans Evolve to Eat?: Metabolic Implications of Major Trends in Hominid Evolution. En Moffat, Tina y Prowse, Tracy. (Eds.). *Human Diet and Nutrition in Biocultural Perspective: Past Meets Present* (pp. 14-34). Oxford: Berghahn Books.

MacKinnon, Michael (2019). Meat and Other Animal Products. En Erdkamp, Paul y Holleran, Claire (Eds.). *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World* (pp. 150-162). Oxford: Routledge, Taylor & Francis Group.

Moritz, Ludwig Alfred (1958). *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*. Oxford: Clarendon Press.

Murray, Oswyn (Ed.). (1990). *Symptotica: A Symposium on the Symposion*. Oxford: Oxford University Press.

Prowse, Tracy (2001). *Isotopic and Dental Evidence for Diet from the Necropolis of Isola Sacra (1st-3rd Centuries AD), Italy*. (Tesis Doctoral Inédita). McMaster University: Hamilton, Canada.

Prowse, Tracy, Schwarcz, Henry, Saunders, Shelley, Macchiarelli, Roberto y Bondioli, Luca. (2005). Isotopic Evidence for Age-Related Variation in Diet from Isola Sacra, Italy. *American Journal of Physical Anthropology*, Vol. 128, N° 1, pp. 2-13.

Prowse, Tracy, Saunders, Shelley, Schwarcz, Henry, Garnsey, Peter, Macchiarelli, Roberto y Bondioli, Luca (2008). Isotopic and Dental Evidence for Infant and Young Child Feeding Practices in an Imperial Roman Skeletal Sample. *American Journal of Physical Anthropology: The Official Publication of the American Association of Physical Anthropologists*, Vol. 137, N° 3, pp. 294-308.

Prowse, Tracy (2011). Diet and Dental Health through the Life Course in Roman Italy. En Agarwal, Sabrina y Glencross, Bonnie (Eds.). *Social Bioarchaeology* (pp. 410-437). Malden: John Wiley & Sons.

Redfern, Rebecca, Gowland, Rebecca y Harlow, Mary (2011). A Bioarchaeological Perspective on the Pre-Adult Stages of the Life Course: Implications for the Care and Health of Children in the Roman Empire. En Harlow, Mary y Larson Loven, Lena (Eds.). *Families in the Roman and Late Antique Roman World* (pp. 111-140). London: Continuum International Publishing Group.

Redfern, Rebecca, Gowland, Rebecca, Millard, Andrew, Powell, Lindsay y Gröcke, Darren (2017). "From the Mouths of Babes": A Subadult Dietary Stable Isotope

Perspective on Roman London (Londinium). *Journal of Archaeological Science*, Vol. 19, pp. 1030-1040.

Robinson, Mark y Rowan, Erica (2015). Roman Food Remains in Archaeology and the Contents of a Roman Sewer at Herculaneum. En Wilkins, John y Nadeau, Robin (Eds.). *A Companion to Food in the Ancient World* (Vol. 89) (pp. 89-105). Oxford: John Wiley & Sons.

Rosenstein, Nathan (2004). *Rome at War: Farms, Families, and Feath in the Middle Republic*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.

Rowan, Erica (2019). Olives and Olive Oil. En Erdkamp, Paul y Holleran, Claire (Eds.). *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World* (pp. 129-139). Oxford: Routledge, Taylor & Francis Group.

Sallares, Robert (1991). *The Ecology of the Ancient Greek World*. New York: Cornell University Press.

Sen, Amartya (1982). *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*. Oxford: Oxford University Press.

Sen, Amartya (1987). *Hunger and Entitlements*. Helsinki: World Institute for Development Economics Research of the United Nations University. Forsa: Auranen.

Slater, William (Ed.) (1991). *Dining in a Classical Context*. Ann Arbor: University of Michigan Press.

Spicoli, Marianela (2023). Alimentación y nutrición de mujeres y niños en el mundo romano (siglos II a.n.e. y III n.e.) (Tesis Doctoral Inédita) UNLP-VUB, La Plata-Bruselas.

Tchernia, André (1986). *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores. Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome*, Vol. 261, N° 1. Rome: École française de Rome.

Tchernia, A. (2000). La vente du vin. En Lo Cascio, Elio (Ed.). *Mercati permanenti e mercati periodici nel mondo romano* (pp. 199-209). Bari: Edipuglia.

Totelin, Lawrence (2015). When Foods become Remedies in Ancient Greece: The Curious Case of Garlic and Other Substances. *Journal of Ethnopharmacology*, Vol. 167, pp. 30-37.

von Braun, Joachim, Afsana, Kaosar, Fresco, Louise y Hassan, Mohamed (2021). Science and Innovations for Food Systems Transformation and Summit Actions. Scientific Group of the UN Food System Summit. Cham: Springer Nature.

White, Kenneth Douglas (1976). Food Requirements and Food Supplies in Classical Times in Relation to the Diet of the Various Classes. *Progress in Food & Nutrition Science*, Vol. 2, N° 4, pp.143-191.

Wilkins, John y Hill, Shaun (2009). *Food in the Ancient World*. Oxford: Blackwell Publishing.

Wilkins, John y Nadeau, Robin (Eds.) (2015). *A companion to Food in the Ancient World* (Vol. 89). Oxford: John Wiley & Sons.

Witcher, Robert (2006). Agrarian Spaces in Roman Italy: Society, Economy and Mediterranean Agriculture. *Arqueología espacial (Paisajes agrarios)*, Vol. 26, pp. 341-359.



Marianela Ivana Spicoli es Profesora en Historia por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de la Plata, donde se desempeña como docente en la cátedra de Historia General II. En 2023 se doctoró en el marco de un acuerdo de doctorado en co-tutela entre la UNLP y la Vrije Universiteit Brussel bajo la supervisión del Dr. Carlos García Mac Gaw (UNLP) y el Dr. Paul Erdkamp (VUB). Su tesis doctoral versa sobre la alimentación y nutrición de mujeres y niños en el mundo romano. Además, forma parte del Centro de Estudios de Sociedades Precapitalistas del IdIHCS (UNLP), del Programa de Estudios sobre las Formas de Sociedad y las Configuraciones Estatales de la Antigüedad (PEFSCEA), del Grupo de Estudios Sociales y Culturales sobre la alimentación (FOST-VUB) y de la red “Engendering Ancient Economies”.