

# Cambridge University Press publica el primer volum de la nova col·lecció sobre arqueologia de l'alimentació. Amb accés obert per un temps limitat!

**Alexandra Livarda** (investigadora Ramón y Cajal al grup GIAP de l'ICAC-CERCA) és una de les editores de la nova col·lecció de llibres "**Elements in the Archaeology of Food**", publicada per la prestigiosa editorial Cambridge University Press.

El primer volum de la col·lecció es titula *Food in Ancient China* i ofereix una visió general dels aliments i les maneres de menjar a l'Antiga Xina, des de l'*homo sapiens* fins als seus inicis històrics: la fundació de la dinastia Zhou (a l'inici del primer mil·lenni a.n.e.).

Accés gratuït per un període de temps limitat!

L'editorial ofereix la **descàrrega gratuïta del llibre fins el 18 de desembre!**

Segons informa la mateixa editorial, *Food in Ancient China*, editat per **Katheryn C. Twiss** (Stony Brook University, NY) i **Alexandra Livarda** (ICAC-CERCA), "ofereix una visió general dels aliments i les maneres de menjar a l'Antiga Xina, des de l'*homo sapiens* fins als seus inicis històrics: la fundació de la dinastia Zhou (a l'inici del primer mil·lenni a.n.e.). Mentre les fonts documentals proporcionen informació sobre els aliments i la dieta durant els períodes històrics de la Xina, les dades arqueològiques són la font principal per estudiar el passat més antic i reconstruir què menjaven les persones, com ho feien i amb qui.

Aquest primer volum introdueix les plantes i els animals que van caracteritzar la dieta i la cuina en l'antiguitat, així com les persones van crear estils de vida localitzats i trets unificadors a tota l'Antiga Xina. Les maneres de menjar -com es cultiven, preparen i consumeixen els aliments- van ser centrals en el desenvolupament de realitats socials,

econòmiques i polítiques diferents, ja que van donar forma a les pràctiques ritualitzades i funeràries, diferenciar grups ètnics, consolidar llaços comunitaris i aprofundir o alleujar les desigualtats socials.

Jaffe, Y. (2023). *Food in Ancient China*. Elements in the Archaeology of Food, 1. Cambridge: Cambridge University Press, 2023. ISSN 2754-2971 (en línia), ISSN 2754-2963 (imprès). <https://doi.org/10.1017/9781009408370>

Els 50 volums de la col·lecció “Elements in the Archaeology of Food” mostraran la vitalitat i la diversitat intel·lectual de la recerca arqueològica del segle XXI sobre l'alimentació.

La nova col·lecció sobre **arqueologia de l'alimentació** no només il·lumina les tàctiques polítiques en l'antiguitat, les seves xarxes socials, les estratègies de gestió de riscos i els plaers del luxe, sinó que també s'ocupa de la gestió del patrimoni modern, la salut i les estratègies de conservació mediambiental. Cada volum ofereix una mostra concisa però completa del seu tema, adequada per a arqueòlegs professionals, però també redactada amb un estil accessible per a estudiants, acadèmics en camps diferents a l'arqueologia i altres professionals interessats en l'alimentació del passat.

Els lectors descobriran la rellevància de l'arqueologia de l'alimentació en temes com el patrimoni cultural, la conservació mediambiental o la salut pública, mentre exploren temes que van des de la medicina dietètica fins a la globalització, passant per la simbologia de la carn de caça; àrees des d' Austràlia fins a l'Àfrica subsahariana i la Xina; i aliments des de mol·luscs fins a espècies i cérvols.  
(Cambridge University Press)

## Cambridge Elements

### Archaeology of Food

---

Katheryn C. Twiss

*Stony Brook University, New York*

Katheryn C. Twiss is an archaeologist who studies ancient foodways in order to learn about social structures in the prehistoric and early historic past. Her primary areas of expertise are ancient southwest Asia, zooarchaeology, animal management and symbolism, and life in early farming communities. Dr. Twiss wrote *The Archaeology of Food: Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past* (Cambridge University Press, 2019) and edited *The Archaeology of Food And Identity* (Southern Illinois University, 2007). She has published on topics ranging from feasting in early farming villages to Mesopotamian ceremonialism.

Alexandra Livarda

*Catalan Institute of Classical Archaeology*


Alexandra Livarda studies human-plant interactions through time and what they reveal about agronomy, commerce, social structures, perceptions, and identities in the past. She specialises in archaeobotany, Aegean archaeology and Roman commerce, and is developing new methodological tools for the identification of past agricultural practices. Dr. Livarda has directed or co-directed archaeobotanical research in several projects, including some of the most emblematic sites in the Aegean, such as the Little Palace at Knossos and Lefkandi. She has published on a range of topics from the emergence of agriculture to the development of tastes and food commerce in the historic past.

---

#### About the Series

*Elements in the Archaeology of Food* showcase the vibrancy and intellectual diversity of twenty-first century archaeological research into food. Volumes reveal how food archaeology not only illuminates ancient political manoeuvres, social networks, risk management strategies, and luxurious pleasures, but also engages with modern heritage management, health, and environmental conservation strategies.

---

 **Alexandra Livarda** és investigadora Ramón y Cajal al grup de recerca GIAP de l'ICAC-CERCA. Convocatòria RYC-2017-22105 finançada pel Ministeri de Ciència i Innovació, l'Agència Estatal d'Investigació (10.13039/501100011033) i el programa *El FSE invierte en tu futuro*.