

PRESENTACIÓN. NUEVAS ÁREAS DE INVESTIGACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA HISTORIA ALIMENTARIA

PRESENTATION. NEW FIELDS OF RESEARCH AND CONSOLIDATION OF THE FOOD HISTORY

Jorge Uría y Luis Benito García Álvarez
Universidad de Oviedo

Como se comprobará en este monográfico, en los últimos años el panorama de la historia alimentaria ha cambiado radicalmente si se le compara con el de tres o cuatro décadas antes. Y quizás la primera evidencia de este cambio sea la fortaleza de fondo que muestra un área investigadora capaz, ahora, de profundizar en nuevas vías, pero también de redondear y consolidar sus aspectos más básicos; aquellos, precisamente, por donde se había comenzado a construir la investigación a partir de grandes encuestas preocupadas por los ingredientes básicos de la dieta a lo largo de la historia, o que atendían a temas indispensables del crecimiento socioeconómico como la alimentación popular o los productos básicos de subsistencia; nunca desatendidos por la historia social más clásica.

Sobre esa base, que ha continuado siendo objeto de investigación reciente¹, se han podido erigir las grandes síntesis de los más recientes años,

¹ Como lo muestran los índices de la revista *Food & History*, que desde su aparición en 2003, y a lo largo de sus 20 números editados hasta la fecha, ha seguido dedicando artículos al pan y el vino, a la sal y el azúcar, la leche o el vino, o la carne y el pescado en diferentes épocas y países. Temas clásicos como el del hambre, por ejemplo, pueden por otra parte ser revisados con enfoques renovados; un buen ejemplo es cómo el asunto puede cruzarse con la historia de la alimentación y la de la Guerra Civil española, valiéndose además de métodos nuevos como el de la historia oral. El muy interesante artículo de Alicia Guidonet Riera, «Memoria oral y alimentación. Estrategias de supervivencia durante la Guerra Civil Española (1936-39) y la Posguerra (1939-1955)», en *Arxius*, 24 2011, plantea sus tesis, en este sentido, asumiendo que «la alimentación es un sistema de comunicación mediante el cual se crean o mantienen prácticas de poder, así como expre-

que constituyen visiones de conjunto capaces de sugerir una secuencia cronológica y un esquema historiográfico orientador de futuras investigaciones; a la vez que brindan una visión solvente de la evolución alimentaria capaz de insertarse con pleno derecho en los grandes esquemas de la historiografía general. Del lado francés empezó a cumplir ese papel la obra de Maguelonne Toussaint-Samat (1987), que ofrecía un recorrido histórico por los principales alimentos desde una orientación que debía mucho a Flandrin y sus seminarios sobre historia de la alimentación; hay que recordar que el propio Flandrin, de todos modos sería, en unión de Montanari, el encargado de coordinar la obra colectiva *Historia de la Alimentación* (1996), que se convertiría rápidamente en referente indispensable en el área francófona y que incluía además un sustancioso capítulo final dedicado a la alimentación en la época contemporánea². Preciso es recordar, asimismo, que en lo que atañe a la historiografía italiana de Montanari, sus obras de síntesis siguen una cronología similar y ofrecen para el ámbito nacional italiano o el internacional un estímulo similar. Aparte de la obra en colaboración con Flandrin, en efecto, Montanari publicará *El hambre y la abundancia* en 1993, simultáneamente, en Oxford, París, Roma, Munich y Barcelona; lo que indudablemente daba a la obra una proyección internacional automática. El autor por otra parte publicaría otras obras sobre la historia de la cocina italiana en colaboración con Alberto Capatti, responsable también de un sugerente estudio sobre los orígenes de la modernidad alimentaria³. En el ámbito anglosajón, en fin, la solidez de su historiografía alimentaria se ponía en evidencia con la edición en 2000 de la monumental *World History of Food*, editada por la universidad de Cambridge a cargo de Kenneth F. Kiple —un conocido es-

siones de identidad y/o defensa o ruptura de las normas morales que comparte un grupo social» (p. 47).

² Maguelonne Toussaint-Samat, *Historia natural y moral de los alimentos*, 9 vols., Alianza, Madrid, 1991, (1.^a ed. en París, 1987), vol 1, pp. 8-9. La primera edición de la *Historia de la Alimentación*, de Flandrin y Montanari salía en París, en 1996, editada por Fayard. Véase en la edición española (*Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004, pp. 881-1073) el capítulo dedicado a «La época contemporánea (siglos XIX-XX)».

³ Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia. Historia cultural de la alimentación en Europa* Crítica, Barcelona, 1993; la circunstancia de tener este libro una edición simultánea en varios países a la vez, se había repetido también con el libro de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, *Historia de la Alimentación*, 2004. Véase también Alberto Capatti, *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Albin Michel, París, 1989.

pecialista norteamericano en historia de la medicina, las enfermedades y la nutrición— junto con su habitual colaboradora Kriemhild Conee Ornelas, y que proporcionaba un sistemático repaso a la historia de la dieta y la nutrición, los principales alimentos vegetales y animales, bebidas, carencias y equilibrios bromatológicos, además de la historia cultural de la comida y la bebida en diferentes áreas mundiales⁴.

Ahora bien, si la construcción de estas grandes síntesis nos informa inequívocamente de la madurez de esta historia de la alimentación, donde verdaderamente se advierte su vitalidad historiográfica es en la capacidad que muestra para reorientar radicalmente, por una parte, viejos asuntos de la historia alimentaria, menospreciados no pocas veces, y por otra para plantear nuevas investigaciones.

De lo primero es indicio, sin duda, hasta qué punto ha variado nuestra percepción de la historia de la cocina, un tema relegado a menudo al rincón de lo puramente anecdótico o intrascendente, pero que reverdece ahora a partir de la perspectiva de la historia de las representaciones sociales, de lo simbólico o de la historia de las percepciones, entre otras muchas cosas. Desde la antropología o la semiótica —y la impronta de Lévi-Strauss o de Barthes puede ser en este caso muy clara— el sistema simbólico de las comidas o los protocolos de los banquetes pueden ser así reinterpretados de modo bastante diferente a lo que ha venido siendo usual. Jean-Louis Flandrin había llamado ya la atención, mediados los años ochenta, sobre el contenido esencialmente cultural de las prácticas y gustos culinarios; los alimentos se consumen a partir de usos arraigados que se fundan en principios dietéticos hoy en desuso, por ejemplo, mientras que la religión, como sabemos, prohíbe o sanciona otros; el consumo de unas especias y no otras en determinadas áreas, por otra parte, no se explica tan sólo por las disponibilidades en las antiguas metrópolis de la oferta colonial de los viejos imperios, sino partiendo de complejos datos histórico-culturales. No sólo eso, Flandrin, a este propósito, había reivindicado una provocadora «Apología a favor de una historia de la cocina» alejada de la «mediocridad entristecedora» que la había caracterizado relegándola a la categoría de un «adorno superficial del alimento» innecesario para estudiar la buena o mala nutrición de otras épocas.

⁴ Kenneth F. Kiple y Kriemhild Conneè Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, 2. Vols., Cambridge University Press, 2000.

Reivindicando las elaboraciones culinarias como formas de representación cultural y artística, en suma, se planteaba la necesidad de explicarlas, finalmente, considerando a la cocina como probablemente «el arte más antiguo y más practicado», y sobre el que paradójicamente apenas si se había avanzado en su interpretación. Es en este sentido como se podía orientar una nueva historiografía que ha aprendido a releer, en los últimos años, los viejos recetarios y libros de cocina, el lenguaje de los menús o los protocolos en la mesa, o las representaciones pictóricas o figuradas de los banquetes y comidas⁵. Como ya ha habido ocasión de comprobar, esta línea ha permanecido activa desde entonces, animando desde muy pronto no sólo artículos en revistas especializadas, monografías o tratamientos específicos en obras más generales, sino que ha inspirado también reuniones científicas u obras colectivas como la que, ya en 1996, acompañó la exposición «Historias de las cocinas», organizada por el Museo del Hombre en París. La publicación, en efecto «ponía en evidencia los “estilos” culinarios que caracterizan cada sociedad», asumiendo que la alimentación básica «escogida por una sociedad en su entorno deviene producto de consumo y objeto cultural». Significativamente impulsada desde el Laboratorio de Etnología del Museo, la obra contaba con una importante presencia de estudios históricos, reconociendo la inspiración antropológica que iba a estimular desde entonces la investigación en este terreno; a la par que desarrollaba estudios particularmente atentos a las identidades sociales, y a la codificación de gestos y rituales en torno a los banquetes y fiestas⁶.

Las *identidades* y la diversidad, precisamente, ha sido otro de los territorios donde más ha crecido la investigación alimentaria en los últimos años, aunque no se trate en absoluto, como se verá, de una temática sin antecedentes. Puesto que uno de los espacios de la identidad más trabajados, en este aspecto, ha sido el de las identidades políticas o la conformación de tradiciones comunitarias potencialmente transformables en sujetos

⁵ Como causa del relegamiento de la historia de la cocina, considerada como una desviación elitista de la historia de la civilización frente a otras artes excelsas —la pintura, la arquitectura o la música, por ejemplo— Flandrin apuntaba que esta diferencia «se explica, sobre todo, por el prejuicio tradicional que hay contra los placeres que afectan de muy cerca al cuerpo y a las artes consideradas “manuales”», así como a partir de la diferencia entre «artes mecánicas» y «artes liberales». Vid. Jean-Louis Flandrin, «Historia de la alimentación. Por una ampliación de perspectivas», *Manuscrits*, 6, 1987, pp. 16-22.

⁶ Marie-Calire Bataill-Benguigui, Françoise Cousin, *Cuisines reflètes des sociétés*, Sépia-Mussée de l'Homme, Paris, 1996.

de movilización social o colectiva, no es extraño que lo encontremos asimilado a estas cuestiones antes de los años noventa. De todos modos en estos enfoques, frecuentemente, el análisis se asocia a proposiciones teóricas o presupuestos metodológicos que poco tienen que ver todavía con la noción propiamente dicha de *identidades* colectivas; potenciadas como un indicio de resistencia, o una muestra de autonomía, en el contexto de la imposición de los marcos culturales de la globalización⁷. Y efectivamente la diversidad regional de las cocinas no fue ajena a la preocupación de las grandes encuestas francesas, especialmente en los años que acompañaron al esfuerzo *braudeliano* desde la plataforma de *Annales*. Tampoco lo fueron a las antiguas inquietudes de las escuelas clásicas de geografía histórica, que a lo largo de los años animarían experiencias como la del coloquio de Nancy, sobre «Cocinas, regímenes alimentarios, espacios regionales» (1987), el de Caen sobre la «Historia y geografía de los quesos» (1985), o el de Burdeos sobre «Aguardientes y licores»; hay que recordar también que, en paralelo, el laboratorio «Espacio y cultura» de la Sorbona, había organizado en octubre de 1989 un coloquio internacional sobre la geografía de los restaurantes⁸. La nación y las tensiones de su construcción, fuese por la invención de sus identidades o, a la inversa, por el reverdecimiento de los particularismos forjadores de identidades rivales frente a los patrones de los Estados-nación modernos, han animado bastante el debate de la historiografía alimentaria. En este interés converge no sólo la nueva historia de las identidades sino también el nuevo auge de una historia política muy impregnada de las ópticas de la historia cultural. En su contexto, por ejemplo, se ha vinculado el auge de los regionalismos y particularismos, que aunque nacidos anteriormente se activan en toda Europa en torno a 1900, con una acción cultural que muy a menudo incluye también una «reconstitución de las etnias en torno a la mesa». Las formas de este proceso de politización alimentaria son cuando menos curiosas, y van desde la simple asociación de formas más o menos aparato-

⁷ Sobre la tensión entre los marcos de la globalización, destructores de las identidades tradicionales edificadas en la modernidad occidental, y la contraposición del ascenso de nuevas identidades portadoras de nuevos sentidos sociales, véase Manuel Castells, *La era de la información. Economía, sociedad y cultura*. Vol. 2, «El poder de la identidad», Alianza, Madrid, 1998

⁸ Información de estos encuentros científicos en Jean Peltre et Claude Thouvenot, *Alimentation & Regions. Actes du Colloque «Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux»*, Presses Universitaires, Nancy, 1989, pp. 3-4.

sas de consumo alimentario con actos políticos —a través de llamativos banquetes, por ejemplo— hasta el cultivo de formas de «evasión gustativa» del centralismo gracias a la codificación de las cocinas regionales o la proliferación de clubs y cofradías gastronómicas cultivadoras de lo peculiar e identitario. Su acción, en suma, está siendo emprendida por clubs de gourmets o federaciones regionalistas que «hacen política por todos los medios, la lengua, el folclore y la cocina»; y que a su vez estimulan la respuesta patriótica de acciones de defensa de «lo francés» promovidas desde sectores monárquicos o, de un modo más sutil, desde la constitución de síntesis de la cocina nacional francesa concebida como un «mosaico» de diversidades. Y todo este entramado acompaña, desde entonces, un desarrollo de las sociedades gastronómicas francesas que se hace en el transcurso de los años veinte y treinta cada vez más complejo y celoso de las *tradiciones* y peculiaridades, defendidas por ritos de ingreso o emblemas visuales mediante uniformes de cofrades, capas o mandiles más o menos espectaculares. Análogamente, en Italia, la vinculación entre las formas alimentarias y el espacio «físico y mental» de la nación italiana, ha sido puesto en evidencia por el revelador estudio de Capatti y Montanari sobre *La cucina italiana*, jalonada por el desarrollo de un gusto específico, la codificación de recetarios y puesta a punto de un vocabulario específico, o una tecnología sumamente compleja en sus épocas recientes⁹.

La lectura directamente política de las identidades gastronómicas, muy poderosa en historiografías como la francesa, no agota sin embargo las relaciones entre alimentación e identidades. Incluso en Francia ha ido ascendiendo en paralelo unos modos de entender el hecho alimentario que ponen en primer término una lectura de las identidades alimentarias en función de variables como la religión, la estructura o el grupo social, o las peculiaridades de las sociedades coloniales y postcoloniales. El primero de los coloquios organizados por el Instituto Europeo de Historia y Culturas de la Alimentación, organizado en Estrasburgo en 2001, versaba precisamente sobre las identidades alimentarias en Europa, mostrando en sus estudios hasta qué punto la alimentación definía la identidad de colectivos sociales a partir de su personalidad religiosa, su entidad social o de clase, o su peculiaridad cultural además de, por supuesto, su adscripción a un espacio regional o nacional preciso. La revista *Food & History*, evidente-

⁹ Alberto Capatti, *Le gout...*, *opus cit.*, pp. 214-224 y 231-239. Alberto Capatti y Massimo Montanari, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Laterza, Roma, 1999.

mente, tampoco ha sido ajena a estos planteamientos, prestando atención a los procesos de homogeneización implícitos a la internacionalización del colonialismo, y su influencia en la extensión y aculturación alimentaria; especialmente en ciertos productos como el chocolate. El mundo de la religión o la estructura social o de clase, a veces presentados como ingredientes capaces de oponerse con sus prácticas alimentarias a las corrientes de la globalización, también han sido atendidos por esta publicación científica. En fin, tampoco han sido ajenos a esta perspectiva los contenidos de publicaciones como *Food, Culture & Society*¹⁰.

Sin embargo tal vez uno de los temas que más ilustrativo resulta acerca de la nueva orientación cultural que la historia de la alimentación ha adoptado en los últimos tiempos haya sido la historia del *gusto*; un asunto presente, es cierto, en la investigación alimentaria más clásica, tal y como se comentará, pero que ahora ocupa un lugar cualitativamente distinto y que, sobre todo, supera con su tratamiento historiográfico una categorización dentro de las ciencias sociales que lo relegaba al campo de las puras sensaciones fisiológicas, o bien lo limitaba al territorio excelso de lo *artístico*¹¹.

Pero además hablar del *gusto* es, en realidad, tratar del que probablemente haya sido uno de los núcleos esenciales de la renovación operada en la historiografía alimentaria desde los años ochenta. Es en esa fase, precisamente, cuando Flandrin comienza su particular apuesta por una «crónica de la gastronomía histórica», que abre una indagación sistemática acerca de una historia del gusto que prolonga, a decir verdad, una trayectoria anterior dedicada a la historia de las sensibilidades, los place-

¹⁰ Philippe Meycie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 16; Martin Bruegel y Bruno Lurioux (dirs.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette, Paris, 2002. Véase también Régis Huguenin, «Milka, 1901-1990: vers un gout international du chocolat», *Food & History*, 2, 2010; Paul Erdkamp, «Jews and Christian at the Dinner Table: A Study in Social and Religious Interdiction», *Food & History*, 2, 2011; Lisa Anteby-Yemini, «Alimentation et identité religieuse chez les juifs d'Éthiopie (Falachas)», *Food & History*, 2, 2008; Alessandro Stanziani, «Social Inequalities and Product Identification in Food Markets. A Critique of Modernization and Colonization Paradigms», *Food & History*, 1, 2001; Janet Chrzan, «Slow Food: What, Why, and to Where?», *Food, Culture & Society*, 2, 2004.

¹¹ Llama la atención en este sentido la ausencia del concepto en la generalidad de los manuales al uso de Sociología. Significativamente el gusto es agrupado en la voz «Gusto y olfato» en la *Enciclopedia Internacional de las Ciencias Sociales*, Coordinada por David L. Sills (Madrid, 1975, vol. 5, pp. 302-304), reduciendo ambas cuestiones a «modalidades sensoriales [...] de índole química» exclusivamente.

res o los deseos, plasmada en sus trabajos sobre la historia del amor o del sexo¹². La historia del gusto que arranca ahora propone un acercamiento a la historia culinaria al margen tanto de la erudición gastronómica anterior como de la subordinación a la historia económica, haciendo de los libros de cocina, los tratados de urbanidad y los libros de dietética, o las descripciones de los libros de viaje uno de sus puntos de partida principales. Philippe Meyzie resume muy bien las posiciones adoptadas por esta nueva historiografía:

«El interés de esta historia de los gustos es el de confrontar las prácticas y las representaciones insistiendo en la dimensión social y cultural del acto de comer. La alimentación está rodeada de todo un imaginario que el historiador debe también tener en cuenta para comprender las opciones alimentarias y su evolución. Efectivamente no existen gustos inmutables. Las costumbres alimentarias consideradas a menudo como “normales”, “sin historia” merecen ser cuestionadas puesto que, tras esas evidencias, se esconden mecanismos complejos que interesan al historiador»¹³.

Contemplada así, la historia del gusto se convierte en un excelente indicador del giro cultural de los estudios alimentarios, y de una forma de entender las formas de consumo como prácticas sociales abiertas, en general, hacia una historia de las *sensibilidades* —tal y como puede proponerla Alain Corbin—, de las representaciones, o desde una perspectiva más antropológica hacia una historia de la comensalidad o de la *convivialidad*¹⁴. Se trata en definitiva de fundamentar una historia del gusto

¹² Florent Quellier, *La table des Français. Une histoire culturelle (xvii-xix siècle)*, Presses Universitaires François Rabelais de Tours/Presses Universitaires de Rennes, 2013, pp. 21-22; Jean-Louis Flandrin, *Le sexe et l'Occident: évolution des attitudes et des comportements*, Paris, Seuil, 1986; y del mismo autor, *Les amours paysannes: amour et sexualité dans les campagnes de l'ancienne France: xvii-xix siècle*, Gallimard, Paris, 1981.

¹³ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe...*, pp. 14-15; Florent Quellier, *La table des français...*, pp. 21-22.

¹⁴ Como es sabido la comensalidad asume el análisis de formas de consumo alimentario públicas, asociadas a ocasiones especiales y a rituales específicos y lenguajes simbólicos cargados de significados normativos; *vid.* sobre el particular Michael Dietler y Brian Hayden (eds.), *Feasts: archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*, Smithsonian Institution Press, Washington, D.C., 2001. El concepto de *convivialidad*, en cambio, alude no sólo a la convivencia entre sujetos sociales, en este caso en torno a la mesa, sino que se asocia también a la buena calidad de estos contactos. Véase también Alain Corbin: *Historien du sensible, entretiens avec Gilles Heuré*, La Découverte, Paris.

que, en palabras de Montanari, examine la alimentación como una realidad no determinada exclusivamente por los condicionantes ambientales o económicos, sino también por la religión y la ética, la psicología individual y colectiva, los datos sociales o la mentalidad. Así planteadas las cosas, asumir el gusto como categoría a analizar ha supuesto el desarrollo de una investigación que asume su carácter cambiante a lo largo del tiempo, que obedece a una causalidad compleja y que vincula la alimentación, como propone Flandrin, a vertientes como la de la historia del arte —mostrando los vínculos con las ideas estéticas y los gustos generales de una época— la psicología individual y colectiva, o la sociología histórica. La técnica se subordinaría en esta perspectiva a los dictados del gusto, sin que los condicionantes tecnológicos impongan mecánicamente las formas de consumo; y de hecho las técnicas alimentarias o las prácticas culinarias responderían enteramente a los dictados del gusto, y no a la inversa¹⁵. Es la complejidad de los nexos establecidos entre el gusto, en tanto que categoría que permite discernir o apreciar en una determinada época la cualidad de algo a partir de nuestras preferencias, y todo ese complejo mundo de las ideas estéticas, formas de consumo o formas de psicología o mentalidad colectiva que interactúan con él, lo que hace más lógico que autores como Flandrin acaben defendiendo una «historia general del gusto» que englobe todas estas manifestaciones y no sólo las alimentarias. Nunca se puede olvidar, sin embargo, que el gusto, como tal categoría, se coagula lingüística e históricamente en los siglos XVII y XVIII sobre todo, a partir de sensaciones esencialmente alimentarias, pasando después a usarse —y al principio sólo como metáfora— para referirse a cuestiones de índole artística¹⁶.

Pero en este interés por el gusto, en cualquier caso, estaban coincidiendo también, otras historiografías, y no sólo la francesa o la italiana. Los recetarios, libros y literatura culinaria, finalmente, han sido estudiados más o menos sistemáticamente, entre otros, en casos como el británico o el polaco; territorio este último donde Jaroslaw Dumanowski ha constatado la presencia de la cocina francesa en los recetarios de los siglos XVII y XVIII. Tampoco es ocioso recordar que, a mediados de los

¹⁵ Massimo Montanari, «Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación», en *Problemas actuales de la historia*, Universidad de Salamanca, 1993, pp. 25.26. Jean-Louis Flandrin, «Historia de la alimentación: Por una ampliación...», pp.22-25.

¹⁶ Jean-Louis Flandrin, «De la dietética a la gastronomía, o la liberación de la gula», en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, *Historia de la alimentación...*, pp. 862-965.

ochenta, el excelente estudio de Stephen Mennell, *All Manners of Food...*, abordaba directa y explícitamente la temática del gusto, profundizando en una preocupación que iba a tener excelentes continuadores; y el estudio de Gilly Lehmann sobre los libros de cocina británicos en el XVIII, o la excelente introducción de Denise Gigante sobre la literatura gastronómica británica del siglo XIX lo muestra con elocuencia¹⁷.

La historia alimentaria, en conclusión, estimulada entre otras cosas por la historiografía política o la nueva historia cultural, se ha convertido en un interesante campo bien asentado en la historiografía europea y angloamericana que, sin embargo, ha tenido una incidencia desigual en España; en donde aún quedan bastantes cosas por hacer. Es de subrayar que mientras que el medievalismo o el modernismo españoles, por ejemplo, han incorporado desde el principio este campo, el contemporaneísmo español ha sido en general bastante más tímido a este respecto¹⁸. La mayoría de los manuales de historia general de España hechos en las últimas décadas, de hecho, ignoran para este período tal tipo de cuestiones; incluso un historiador como Tuñón de Lara, relativamente abierto a las te-

¹⁷ El libro de Stephen Mennell, *All Manners of Food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Blackwell, Oxford, 1985, presentaba además el interés adicional de referirse temprana y lúcidamente a la época contemporánea (pp. 134-333) con interesantísimas observaciones sobre las prácticas sociales y el ejercicio del gusto en restaurantes, en los estilos nacionales culinarios, o en el desarrollo de las grandes gastronomías, además de añadir sugerentes acotaciones sobre la influencia de las diferencias en la escala social en todo ello. Véase también Gilly Lehmann, *The British Housewife. Cookery Books, Cooking and Society in Eighteenth Century Britain*, Prospect Books, Totnes, 2003; Denise Gigante, *Gusto: essential writings in nineteenth-century gastronomy*, Routledge, New York, 2005. Como de costumbre, la curiosidad historiográfica viene acompañada, en paralelo, por una indagación similar en el campo de otras ciencias sociales; cabría apuntar en este sentido el desarrollo académico de una *filosofía del gusto* presente en autoras como Carolyn Korsmeyer, en obras como *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink* (Berg, Oxford, 2005); o *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (Cornell University Press, Ithaca, 1999); la filosofía del gusto, en todo caso, tiene conocidos antecedentes en el XVIII, con autores como el propio Voltaire, o más específicamente por autores como el italiano Melchiorre Cesarotti, que escribe en 1875 un *Ensayo sobre la filosofía del gusto*.

¹⁸ Lo que Pérez Samper sostenía hace no demasiado tiempo acerca del escaso interés o el recelo que despertaba en el mundo académico la historia de la alimentación, sigue siendo sustancialmente cierto; así como el hecho de que las principales aportaciones en este terreno provengan del medievalismo o modernismo españoles. Vid. María de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia de la alimentación», *Crónica Nova*, 35, 2009, p. 141.

máticas culturales, a la hora de acometer su *Historia de España* tuvo que conformarse con un modelo que incorporaba la alimentación desde luego, en otras épocas, pero la ignoraba clamorosamente en la fase contemporánea¹⁹. No fue siempre así, sin embargo; los buenos historiadores españoles de la civilización, antes de la Guerra Civil, la habían incorporado de hecho a sus preocupaciones, y así sucedía con la conocida *Historia de España y de la Civilización Española*, de Rafael Altamira, o sobre todo con la *Historia de España y su influencia en la Historia Universal* de Antonio Ballesteros Beretta²⁰.

Podía ser así dado que, aunque reducida a sus justas dimensiones, también había existido en España desde el siglo XIX una erudición vinculada a la historia alimentaria, y que había producido algunas obras impresas o artículos periodísticos de contenido más o menos docto o curioso, y cuyo contenido, a menudo sin demasiada verificación documental, alimentó las referencias históricas disueltas en bastante de la literatura *gastronómica* posterior. Frecuentemente se trataba de autores que, significativamente, firmaban con un seudónimo, en parte para separar de un modo u otro estas actividades de la seriedad de su mundo profesional. Algunos de ellos fueron muy conocidos, como el *Doctor Thebussen* (Mariano Pardo de Figueroa) y sobre todo Dionisio Pérez Gutiérrez, más conocido como *Post-Thebussen*, y autor de algunos estudios sobre precios de productos culinarios en el Madrid dieciochesco, de reediciones de clásicos

¹⁹ Véanse si no los volúmenes VII al X de la *Historia de España dirigida por Manuel Tuñón de Lara*, Labor, Barcelona, desde 1980. Sí se hace en cambio en el capítulo dedicado a «La alimentación» en el volumen III de la obra, dedicado a La España Musulmana, obra de Rachel Arié (pp. 283-289).

²⁰ El volumen de historia contemporánea de la obra de Rafael Altamira (*Historia de España y de la Civilización Española*, Juan Gili, Barcelona, 1900-1911), de todos modos, se había encargado tardíamente (1930) no a Altamira, sino a Pío Zabala, saliéndose bastante del esquema general de la obra respetado en los cuatro tomos anteriores. Los volúmenes dedicados a la fase contemporánea en la *Historia de España y su influencia en la Historia Universal*, de Manuel Ballesteros Beretta (Hispano-Americana, Barcelona, vol. 9 t. 6 de 1932; vol. 10 t. 7 de 1934; vol. 12 t. 9 de 1941) incluyen en cambio sistemáticamente informaciones dedicadas a la alimentación. La alimentación, por otra parte, había aparecido ya en otras monografías históricas sobre el siglo XVIII que explotaron informes como el de Guillermo Coxe, *España bajo el reinado de la Casa de Borbón: desde 1700, en que subió al trono Felipe V, hasta la muerte de Carlos III, acaecida en 1788*, D. F. de P. Mellado, Madrid, 1846; o trabajos históricos como el de Georges Desdèvis du Dezert, *L'Espagne de l'ancien régime Vol I : la société*, Société Française D'Imprimerie et de Librairie, Paris, 1897.

culinarios antiguos, o de obras de cocina adobadas de datos y reflexiones históricas²¹.

En general esta literatura de tema alimentario, muy mal conocida todavía, constituyó en la España anterior a la Guerra Civil un capítulo de ramificaciones diversas y producción copiosa en muchos aspectos. La excelente *Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación* de Carmen Simón Palmer, nos proporciona en este sentido un material de importancia incontestable y sobre el que cualquier historiador de la alimentación en España debiera reflexionar. Si nos limitamos tan sólo al siglo XIX, y por tanto nos fijamos únicamente en las más de 2000 entradas de las 5513 con que cuenta su estudio, el material relacionado es, sin duda alguna, ingente. El tratamiento histórico no es ajeno a esta importante actividad editorial; aparte de lo ya comentado, puede detectarse cierta tendencia a incluir datos sobre la historia del vino o las bebidas, e incluso algunos recetarios, como en el caso de la edición de 1890 del de Angel Muro, incluyen poesías, recetas de políticos y otros detalles que desbordan el marco estrictamente culinario²². Pero sobre todo habría quizás que hacer hincapié en las muchas pistas que se encuentran en este patrimonio bibliográfico para orientar investigaciones futuras. A través de la relación bibliográfica se puede seguir, por ejemplo, la penetración en España, a través de traducciones, de los modelos de la literatura y la creación literaria gastronómica que podemos ver en otros países de nuestro entorno cultural. Abundan en ese conjunto, por otra parte, las obras dedicadas a las

²¹ Mariano Pardo de Figueroa (1828-1918), el *Doctor Thebussen*, no parece haber desarrollado pese a su fama una labor demasiado sistemática. Dionisio Pérez Gutiérrez, en cambio fue autor de artículos explotados luego en otras obras históricas, como el dedicado a «La cocina madrileña y sus precios en el siglo XVIII» (*La Voz*, Mayo de 1929), de la reedición anotada del *Libro de Guisados de Ruperto de Nola* (Madrid, Compañía Ibero Americana, 1929), o de *La cocina clásica española* (reed. en Huesca, La Val de Onsera, 1994) obra póstuma en donde apuesta por la «nacionalización del paladar de España», y «con amplias referencias históricas» según resalta el *ABC* de Sevilla (12-03-1930).

²² Diego de Posada y Barreto, *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vida y comercio vinatero de Jerez de la Frontera*, Imp. del Guadalete, Jerez, 1868; noticias sobre las ediciones del libro de Angel Muro en C. Simón Palmer, *Bibliografía de la Gastronomía...*, *opus cit.*, p. 227 y 230. En cuanto al número de ediciones de algunos recetarios, son otro dato a considerar en una evaluación, siquiera sea somera, de la demanda real del público de noticias sobre cuestiones culinarias, gastronómicas o alimentarias. El caso del recetario de Ángel Muro es sintomático; en 1928 llevaba ya 34 ediciones, pero no es el único. El *Ramillete del ama de casa* (1.^a ed. en Barcelona, M. Galve, 1912) en 1927 alcanzaba la 19.

técnicas agrícolas y pecuarias, además de a cultivos concretos como los garbanzos, la patata o el arroz; a excitantes como el tabaco o el café, o a productos como frutas, hortalizas o verduras. Alimentos básicos como los trigos, los aceites o especialmente el sector de los vinos y aguardientes, disponen también de información abundante. Se evidencia asimismo la presencia de una preocupación bien definida por los procesos de organización de los mataderos o, en general, los abastos urbanos; y junto a ello, un conjunto de manuales o tratados dedicados a los análisis químicos o bromatológicos de las adulteraciones, alteraciones o falsificaciones, fraudes e intoxicaciones alimentarias, e incluso de procedimientos prácticos y accesibles para detectarlos por parte de los simples usuarios, de acuerdo con una tradición bien estudiada ya en otros países, según como se verá en este monográfico. Y sobre todo, están sin explotar todavía los muchos materiales que pueden ayudar a una investigación verdaderamente cultural de los hábitos alimentarios. Es el caso, por ejemplo, del conjunto de procedimientos y protocolos seguidos en el consumo en la mesa, altamente estandarizados y que consumen una parte no desdeñable de las páginas de los manuales de urbanidad, y que siguen sin tener estudios solventes en nuestro caso. Tampoco se ha indagado suficientemente en el importante caudal de recetarios y literatura culinaria en general, así como en las pistas que contiene sobre la *diversidad* de las tradiciones culinarias dentro del conjunto español, la originalidad de ciertos procedimientos con respecto a otras áreas culturales —como la importancia dada a pescados como el bacalao o los recetarios de cuaresma y vigilia—, o la presencia en estos los libros de recetas para el aprovechamiento de restos o sobras, y hábiles para una clase media baja sabedora de los lujos y el papel que la mesa tiene en los juegos de representación social, pero parca y ahorradora en su alimentación cotidiana²³.

Son conjuntos bibliográficos como estos, o como los datos contenidos en la copiosa erudición local, en las topografías médicas, informes oficiales o relatos de viajeros, los que certifican una y otra vez el interés que siempre han tenido los temas de la alimentación en el período contemporáneo. De hecho, antes de que a partir de los años ochenta se activase definitivamente la investigación en este terreno, la historiografía española contaba ya con un patrimonio de investigaciones ciertamente limitado,

²³ La parte dedicada a la producción bibliográfica decimonónica en el estudio de Carmen Simón Palmer (*Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación en España*, Trea, Gijón, 2003), figura entre las fichas 1.078 y la 3.144, y se incluye en las páginas 128-273.

pero sin duda alguna de provecho. De ello dio cuenta, antes que el gremio de los historiadores, una demanda social atendida por una industria editorial que recurrió para satisfacerla a la producción periodística, al ensayismo o a la creación literaria, y cuya actividad sigue bien presente en la actualidad²⁴. La importancia de la demanda del sector, además, se mide también por una literatura culinaria y gastronómica cuya importancia es obvia —recuérdese si no los materiales recopilados por Simón Palmer— y que no renuncia a la reflexión histórica ya sea en el contenido de los propios recetarios, ya sea en ensayos o estudios *ad hoc*. Durante bastantes años, además, esta literatura sería, como en el caso de bastantes otros países, la única disponible para recabar informaciones sobre cuestiones culinarias o gastronómicas; sin duda muy pertinentes para la construcción de los hábitos culturales y las formas de consumo presentes en la historia de la alimentación²⁵.

Pero no sólo era la erudición tradicional o el periodismo quienes habían dado respuesta a esta demanda. Desde mediados de los años 60, en realidad, también la historia más asentada académicamente lo hacía. Historiadores como Eiras Roel o Espadas Burgos, al tanto de lo que está realizándose en la historiografía francesa e este respecto, se adelantaron en la

²⁴ Buenos ejemplos de este quehacer se encuentran en obras como las de Agustín Remesal (*Un banquete para los dioses. Comidas, ritos y hambres en el Nuevo Mundo*, Alianza, Madrid, 2010), o Miguel Ángel Almodóvar (*El hambre en España*, Oberon, Madrid, 2003); en aproximaciones desde o hacia la literatura como las de Carlos Hernández Olmos (*Comer y escribir. Una historia de la Alimentación a través de la Literatura Española*, Mercasa, Madrid, 1994) y la de, por supuesto, Manuel Vázquez Montalbán (*Contra los gourmets. A propósito de las distintas teologías de la alimentación*, Muchnik, Barcelona, 1990), con jugosas observaciones sobre la recepción de la gastronomía en los círculos intelectuales de la Transición española a la democracia. Una excepción temprana a la atención de los historiadores por la gastronomía, es en cambio la de José Altabella (*Lhardy. Panorama histórico de un restaurante romántico 1839-1978*, Madrid, s.n., 1978), obra de un especialista en historia de la prensa.

²⁵ Los trabajos de Néstor Luján, en este sentido, constituyeron durante bastantes años una de las pocas fuentes informativas para la historia gastronómica, aun cuando hay que lamentar la ausencia de una demanda historiográfica más potente que forzase a unas ediciones con mayor precisión de fuentes, citas a pie, o indicaciones bibliográficas de referencia. A cambio, Luján proponía una literatura más desenfadada, que traslucía una recreación en el gusto gastronómico mucho más inmediata para el gran público. *Vid.* por ejemplo, *Las cocinas regionales de España*, Círculo de Lectores, Barcelona, 1991; con Juan Perucho, *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Tusquets, Barcelona, 2003; y sobre todo libros como *Historia de la Gastronomía*, Plaza & Janés, Barcelona, 1988, con interesantes observaciones sobre España y el período contemporáneo

defensa de una historia que debía superar su simple y descriptiva «curiosidad por las formas y modos culinarios de nuestro pasado», y que a lo más había construido una «historia narrativa de la alimentación», para convertirse en una nueva historia «cuantitativa y biológica a un tiempo» ascendida ya «a un plano científico». Mediados los 70, además, Espadas Burgos apostaba por transformar aquellas orientaciones en «otros enfoques cualitativos» de lo alimentario²⁶. Aunque el conjunto de estas reflexiones solía centrarse en la crisis del Antiguo Régimen o sobre todo en fases anteriores, más que en un periodo plenamente contemporáneo, planteaban interesantes sugerencias metodológicas; aun cuando permanecerían aisladas de una praxis que, en el contemporaneísmo, iba por otros derroteros²⁷.

Tampoco debiera olvidarse que la alimentación venía siendo abordada desde una historia de la biología y la medicina cuyo arraigo e importancia en la España de estos años es bien conocido. A caballo entre la tradición de esta medicina histórica humanista y la trayectoria anterior de erudición sobre la historia culinaria, se situaban obras como la de Manuel Martínez Llopis; médico de formación, nutricionista y docente en la madrileña Escuela Superior de Hostelería durante años, y cuya devoción gastronómica

²⁶ De los artículos de Espadas Burgos sobre la alimentación se habían hecho eco en estos años revistas como el *Bulletin Hispanique*, y el propio autor había colaborado —aunque no con artículos sobre historia de la alimentación— en publicaciones francesas como *Mélanges de la Casa de Velázquez*. La conexión de Eiras Roel con la historiografía francesa, a su vez, se evidenciaba en su colaboración con *Annales* («La consommation alimentaire d’Ancien Régime: Les collèges de Saint Jacques de Compostelle», *Annales ESC*, vol. 30, (2) 1975, en colaboración con M. J. Enríquez Morales). Las frases entrecomilladas son de Manuel Espadas Burgos, «Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española», *Hispania*, 131, 1975; y de M. Eiral Roel, «Historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones», *Hispania*, 126, 1974. Véase además, de M. Espadas Burgos, «El hambre de 1812 en Madrid», *Hispania*, 110, 1968; *El Abastecimiento de Madrid durante el Sexenio Absolutista*, Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 1969; *Hambre, Mendicidad y Epidemia en Madrid (1812-1823)*, Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 1972; «Abasto y hábitos alimentarios en el Madrid de Fernando VII», *Cuadernos de Historia*, IV, 1973.

²⁷ Véase a este respecto M. Espadas Burgos, «El tema del hambre y la alimentación en la historiografía española. Fuentes y problemas metodológicos (ss. XVIII-XX)», en *Actas de las Primeras Jornadas de Metodología Aplicada a las Ciencias Históricas*, Universidad de Santiago-Fundación Juan March, Santiago, 1975. La Fundación Juan March había puesto en marcha con cargo a su programa de becas de 1973, un proyecto de investigación sobre «Alimentación y crisis de subsistencias en la España Moderna y Contemporánea», en el que habían estado presentes el propio Espadas Burgos, además de José Luis Peset y Juan Ignacio Gutiérrez Nieto.

animaría una producción bibliográfica copiosa en temas alimentarios y dietéticos resuelta de modo ágil y accesible, y con algunas incursiones de interés en la historia culinaria. De hecho, su *Historia de la gastronomía española* condensaba bastante bien las posibilidades de esta literatura, en el contexto del inicio de los años ochenta²⁸. Los análisis históricos de médicos, nutricionistas o dietistas, tendrían también desarrollos más especializados y plenamente académicos, que estimularon una corriente científica de análisis histórico nutricional que llega a la actualidad con espléndidas muestras. Se trata, evidentemente, de un sector con orientaciones temáticas y resultados muy diversos, y en donde se puede contar desde los intereses alimentarios de la historia de la enfermería, hasta los sólidos análisis emprendidos desde la historia de la dietética o la medicina en general. Sus desarrollos recientes incluyen desde luego estudios espléndidos, como los realizados sobre la alimentación en el contexto de hambre y enfermedad de la Guerra y la postguerra españolas en el decenio 1937-1947. Alguno de los grupos de investigación integrados en esta línea son, además, capaces de proyectar sus investigaciones en ámbitos internacionales siendo responsables, por ejemplo, de una de las escasas muestras de estudios contemporáneos de historia alimentaria española en una revista del empuje de *Food & History*. El monográfico que la publicación dedicó en 2008 a la *transición nutricional* en España, efectivamente, abordaba el tema tanto desde síntesis generales del proceso, cuanto desde visiones más monográficas de los cambios en la alimentación y en las políticas sanitarias que se sucedieron desde principios del siglo XX hasta que la plena industrialización de los años sesenta sancione definitivamente transformaciones fundamentales en este terreno²⁹.

²⁸ Manuel Martínez Llopis, miembro fundador de la Academia Española de Gastronomía, manejaba con soltura en su *Historia de la Gastronomía Española* (Editora Nacional, Madrid, 1981) abundantes referencias a los datos de Altamira o Ballesteros Beretta, además de recetarios históricos, libros de viajes, obras clásicas de historia como las de Cíges Aparicio, el Duque de Maura o Menéndez Pidal, y referencias provenientes de la creación literaria de épocas pasadas. Su obra iba sin citas a pié, aunque con un bibliografía final, y tenía un tono vindicador de los placeres gastronómicos, a la vez de de «nuestros genuinos condumios», tradicionalmente menospreciados por una «leyenda negra sobre la cibaria española», como se explicaba en la primera página de su obra.

²⁹ M.^a Luz Fernández Fernández, Y José Luis Callejo Arenal, «Historia de la alimentación. Algunas consideraciones desde la Historia de la Enfermería», *Revista de Historia de la Enfermería*, 9, 2004; M.^a Isabel del Cura González y Rafael Huertas García-Alejo, *Alimentación y enfermedad en tiempos del hambre, España 1937-1947*, CSIC, Madrid, 2007; El monográfico de *Food & History* corresponde al n.º 1, 2008, incluyendo los trabajos de

Parte de estas temáticas, asimismo, estaban siendo abordadas también por demógrafos o economistas, interesados en las evidentes consecuencias de la alimentación en sus respectivos campos de estudio. La propia transición nutricional era tema de atención en revistas de historia económica, en tanto que afectaba a la producción y el consumo de productos agrícolas básicos, a la vez que era indicio de variables económicas más amplias vinculadas a la marcha económica general. Por otra parte, estudios como los emprendidos acerca de las variaciones de estatura de los españoles a lo largo del tiempo permitían, a partir de las clásicas tesis de Mckeown, deducir el estado nutricional de la población y su bienestar económico general, en tanto que más determinantes que los sistemas de salud o el estado de la medicina para explicar las variaciones en la talla³⁰. Los niveles y las «condiciones de vida» de la población, por otra parte, formaban parte del cuadro general explicativo del arranque y desarrollo industrializador, y de las crisis sociales que les acompañaban, y como habrá ocasión de com-

Josep Bernabeu-Mestre, «Introduction: The historical context of the nutritional transition in Spain»; Josep Bernabeu-Mestre y Josep L. Barona Vilar, «Dossier: Nutrition and health during the first half of the 20th century. A Spanish perspective of community nutrition»; Josep L. Barona Vilar, «International organisations and the development of a physiology of nutrition during the 1930s»; Josep Bernabeu-Mestre, Xavier Esplugues Josep, M.^a Eugenia Galiana y Joaquín Moncho, «Food, nutrition and public health in contemporary Spain, 1900-1936»; Isabel del Cura y Rafael dHuertas, «The siege of Madrid (1937-1939). Nutritional and clinical studies during the Spanish civil war»; Ximo Guillem-Llobat, «Losing the global view in the establishment of new limits to food quality. The regulation of the food market in Spain (1880-1936)»; y Ramón Castejón-Bolea y Enrique Perdiguero-Gil, «“The closest thing to a mother’s milk”: the introduction of “formula milk” and bottle feeding and their medical regulation in Spain (1926-1936)». La presencia de estos investigadores en todo caso es habitual en otros foros internacionales como en el *European Chemistry Congress*, la *History of the Food Chain Conference*, o en los congresos de la *European Social Science History Conference*. Por supuesto las investigaciones a este respecto se encuentran en muchas otras revistas y publicaciones especializadas, como *Actividad Dietética* (p. e. Josefina Sonia Hernández Cuenca y Josep Bernabeu-Mestre, «Antecedentes históricos de la actividad dietética en España: los trabajos del Laboratorio de Higiene de la Alimentación de la Escuela Nacional de Sanidad (1932-1936)».

³⁰ Xavier Cussó Segura, y Ramón Garrabou Segura, «La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres (1850-2000)», *Investigaciones de Historia Económica*, 3, 2007; Xavier Cussó, «El estado nutritivo de la población española, 1900-1970. Análisis de las necesidades y disponibilidades de nutrientes». *Historia Agraria*, 36, 2005; A. Gómez Mendoza y V. Pérez Moreda, «Estatura y nivel de vida en la España del primer tercio del siglo XX», *Moneda y Crédito*, 174, 1985; Alicia Langreo y Josep Pujol Andreu, «Evolución económica agroalimentaria», en *Cómo vivíamos: alimentos y alimentación en la España del siglo XX*, Lunwerg, Madrid, 2007.

probar en las páginas de este dossier, habían venido estimulando una importante preocupación historiográfica sobre la alimentación tanto para marxistas como para teóricos de la historia económica más clásica. Los «niveles de vida», de este modo, constituyeron la forma estandarizada en la que la alimentación — junto con la vivienda, el vestido o los niveles salariales — hacía acto de presencia sistemática en los modelos historiográficos de explicación de las transformaciones de la industrialización. Los capítulos que a este respecto se incluían en obras de referencia en su momento, como los manuales de Manuel Tuñón de Lara sobre *La España del Siglo XIX*, o sobre todo en *El Movimiento obrero en la historia de España*, o las páginas que se dedicaban a salarios, precios al por menor o costes de las «subsistencias» en obras clásicas como la de Roldán, García Delgado y Muñoz a *La consolidación del capitalismo en España*, pueden servir de indicadores de este tipo de acercamientos a variables básicas de la alimentación, aunque obviamente sin llegar a hacer de ella un objeto histórico significativo de por sí, o merecedor de una investigación sistemática y autónoma³¹.

A finales de los setenta, en cualquier caso, se disponía a tenor de todos estos datos de cierto conocimiento de las cuestiones alimentarias; al menos se había llegado a una estimación de las magnitudes básicas de la alimentación popular y de las subsistencias, y se podía entrever la importancia de las formas de transformación culinaria a través de una literatura gastronómica de cierta tradición editorial. De algunos alimentos, además, se disponía de un buen conocimiento en cuanto a sus magnitudes de producción y consumo y de su evolución desde el punto de vista económico. El vino, en particular, disponía de monografías como la de Juan Pan-Monjo sobre su evolución productiva en España entre los inicios del XIX y la Guerra Civil; en el caso del jerez, comenzaban a celebrarse Jornadas Universitarias para su estudio con carácter bianual desde 1980, al tiempo que

³¹ Manuel Tuñón de Lara, *La España del siglo XIX*, Laia, Barcelona, 1975 (1.^a ed. de 1961), vol I, pp. 204-206 dedicadas al «Nivel de vida» y vol. II, pp. 155-162 igualmente consagradas a «Estructuras sociales y niveles de vida»; las páginas dedicadas a estas cuestiones en la obra de S. Roldán, J. L. García Delgado, y J. Muñoz, en *La consolidación del capitalismo en España* (CECA, Madrid, 1973, 2 t.) en el vol. 1 pp. 137-204; Manuel Tuñón de Lara, por otra parte, había sintetizado los datos básicos a este respecto en su conocida obra *Variaciones del nivel de vida en España* (Península, Madrid, 1965). Lógicamente la lista de referencias podría ampliarse a muchas otras obras y, sobre todo, a desarrollos locales o regionales, que explicitan estos modelos a escalas más localizadas, y que siguen siendo un ingrediente indispensable todavía ahora en estudios de esta naturaleza.

se avanzaba en estudios con una decidida orientación cultural editándose obras fundamentales como las de Javier Maldonado Rosso, Alberto Ramos Santana, o Sophie Lignon-Darmaillac; de manera algo más lenta, en fin, también se trabajaba en el conocimiento histórico de los vinos de la Rioja³².

Parte de las líneas abiertas en estos años se prolongarían, como ya se ha visto, hasta la actualidad. En los ochenta, además, y pese a la tradicional renuencia del contemporaneísmo a incorporar este tipo de temas a sus estándares metodológicos, parecían estar dándose algunos indicios de cambio. Significativamente, y aunque no se tratase de una publicación especializada en historia, la *Revista de Occidente* daba a la luz a mediados de los ochenta un monográfico titulado «De la nutrición al arte culinario. Norbert Elias: Mesa y civilización». En su contenido, aparte de artículos de nutricionistas como Grande Covián, figuraban también estudios como los de Carmen Simón Palmer acerca de obras clásicas sobre alimentación en España, o de Néstor Luján sobre manifestaciones literarias de la gastronomía. Fue también por estos años cuando, al margen de lo sucedido para otros períodos históricos, pudo apreciarse la curiosidad que despertaban desde el contemporaneísmo los planteamientos metodológicos de una historia de la alimentación que, como se verá, registraba en el contexto internacional importantes novedades. La cobertura metodológica en este terreno, es cierto, había empezado a ser ya materia de reflexión en los años setenta por parte de quienes, como Espadas Burgos, habían investigado directamente en historia alimentaria; pero en realidad la extensión de estas preocupaciones sólo pudo apreciarse en tiempos bastante más recientes. En los últimos años, de este modo, se ha podido

³² Juan Pan-Montojo, *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Alianza, Madrid, 1994; Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.), *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, Ayuntamiento de Puerto de Santa María, 1996; Javier Maldonado Rosso (ed.), *Historia, arte y mentalidades: actas de las I Jornadas del Vino Fino*, Ayuntamiento de Puerto de Santa María, s.f.; Sophie Lignon-Darmaillac, *Les Grandes maisons viticoles du vignoble de Jerez de la Frontera: 1834-1992*, Université Michel de Montaigne, Bordeaux, 1993 (reed. en 2004 por la *Casa de Velazquez*); Antonio Larrea Redondo, «Notas sobre historia y geografía del vino de Rioja», *Berceo*, 87, 1984; Carlos Navajas Zubeldia, «“Cosecheros” contra “comerciantes”. Los antecedentes inmediatos de la creación del Consejo Regulador de la Denominación vinícola “rioja”», *Berceo*, 129, 1995; Iñigo González Inchaurrega, *La revolución enológica de la Rioja alavesa: vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, S. A. (1858-1942)*, Universidad del País Vasco, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Bilbao, 2006 (Tesis doctoral).

apreciar la apertura hacia los planteamientos socioantropológicos o la recepción de tesis psicosociológicas de las prácticas alimentarias como las de Roland Barthes o Norbert Elias; si a eso se suma la redoblada actividad en este terreno de la historia económica, o los efectos de la reflexión teórica y metodológica realizada desde campos como el del medievalismo o el modernismo, los indicios parecen apuntar ahora, en cierto modo, a la existencia de las *precondiciones* necesarias para el arranque definitivo de un sector de estudio que sigue siendo más bien discreto para el período contemporáneo³³.

Todavía queda bastante, en realidad, para poder considerar que la historia contemporánea de la alimentación haya de verdad arraigado, hoy por hoy, en la historiografía española; al menos si se la contempla como una verdadera historia social y cultural de las prácticas alimentarias³⁴. El monográfico que sigue, en cualquier caso, y con sus lógicas limitaciones ensaya una primera muestra de trabajos sobre historia de la alimentación con el propósito evidente de estimular su tratamiento his-

³³ *Revista de Occidente*, 55, 1985; Manuel Espadas Burgos, «El tema del hambre y la alimentación en la historiografía española, fuentes y problemas metodológicos (ss. XVIII-XX)», en *Actas de las I Jornadas de metodología aplicada de las ciencias históricas. IV Historia Contemporánea*, Universidad de Santiago de Compostela, 1975; la presencia de análisis socioantropológicos, por ejemplo, puede verse en Oscar Fernández Álvarez, «Alimentación y cultura en España», *Estudios Humanísticos. Geografía, historia, arte*, 18, 1996; una traducción del texto de Roland Barthes, «Por una psicología de la alimentación», con una presentación de Luis Enrique Alonso y Carlos Jesús Fernández Rodríguez, en *Empiria. Revista de Metodología y Ciencias Sociales*, 11, 2006; sobre la buena salud de la historia de la alimentación en campos como el de la historia medieval española, un simple dato podría servir: Cuando en 1983 Miguel-Ángel Ladero Quesada resumió en «La alimentación en la España Medieval. Estado de las investigaciones» (*Hispania*, 159, 1985), el bagaje acumulado ya en ese momento por el medievalismo español, comenzaba su texto recordando que hacía «más de veinte años que la historia de la alimentación como programa de trabajo y tema de estudio, tiene carta de naturaleza en las investigaciones» (p. 211).

³⁴ Como se ha dicho alguna vez a finales de los noventa, hacer historia de la alimentación «requiere cierto grado de riesgo, incluso, una pequeña cantidad de temeridad». Y lo que se sostiene para esos años bien pudiera extenderse a los tiempos actuales, donde pese a la ocasional integración de las cuestiones alimentarias en planteamientos originales o en síntesis históricas más generales, sigue siendo norma más bien lo contrario. Véase sobre el particular M.^a Jesús Merinero Martín, «La historia de la alimentación: Un análisis interregional», *Alcántara*, 41, 1996. Un ejemplo de utilización provechosa de las variables alimentarias en otros planteamientos, en Miguel Ángel del Arco Blanco, «“Morir de Hambre”. Autarquía, escasez y enfermedad en la España del primer franquismo», *Pasado y Memoria. Revista de Historia Contemporánea*, 5, 2006.

toriográfico. Se abre con un artículo que resume las principales tendencias interpretativas en un marco historiográfico general, en lo que hace a la historia de la alimentación, obra de Jorge Uría. El trabajo siguiente es la versión castellana de un clásico en lo que a los estudios sobre la alimentación popular se refiere, y que permanecía sin traducir al castellano desde 1970 pese a su carácter básico en la historiografía británica; su autor, Derek J. Oddy, ha tenido la amabilidad de redactar una nota crítica adicional a su propio artículo. La siguiente colaboración es obra de Monique Eleb, conocida especialista en el análisis histórico, semiótico y arquitectónico de la historia de la vivienda y sus interiores; su esbozo de análisis del espacio interior de las cocinas en Francia, en este sentido, resulta de particular utilidad dado que, mientras que para los análisis de la economía y ergonomía de las cocinas anglosajonas se disponía de buenos materiales y análisis, no se cuenta para el caso francés, en realidad, más que con un número limitado de trabajos, entre los cuales son de cita obligada los de esta profesora³⁵. Los dos siguientes trabajos, obra de Javier Maldonado y José María Díaz exploran, el primero, los cambios en la demanda británica de vinos de Jerez en relación con las variaciones en los requerimientos del mercado, y vinculándolos a los cambios en el gusto y el consumo, profundizando a la vez en las transformaciones económicas y técnicas que inducen en la industria jerezana. El segundo, a su vez, valora la muy peculiar literatura gastronómica inglesa, en relación con los cambios operados en el gusto, así como la aclimatación y peculiaridades que adopta la importación de los hábitos *gastronómicos* continentales en la Gran Bretaña de la primera mitad del siglo XIX. El último, en fin, obra de Luis Benito García, examina las ri-

³⁵ Aunque sobre los interiores de la vivienda se cuenta con un caudal bibliográfico reseñable, la reflexión acerca del espacio de la cocina —lo que no deja de ser sorprendente cuando las prácticas culinarias inundan el mercado editorial— se muestra bastante más parca para el período contemporáneo. Para el caso anglosajón, se cuenta de todos modos con una estimable bibliografía, entre la que al menos cabría citar, además del clásico de 1869 de C.E. Beecher y H. Beecher Stowe, *The American Woman's Home* (J. B. Ford and Company, New York, 1869), estudios como los de M. Harrison, *The Kitchen in History*, Osprey, Oxford, 1972; E. Lupton y J. A. Miller, *The Bathroom, the Kitchen, and the Aesthetics of waste*, MIT Visual Arts Center, Cambridge, MA, 1992; M. E. Snodgrass, *Encyclopaedia of Kitchen History*, Fitory Deaborn Publishers, New York, 2004; D. Eveleigh, *A History of the Kitchen*, Sutton, London, 2007; N Carlisle, M. Talbot Nasardinor y J. Pustz, *America's kitchens*, Tilbury House, Maine, 2008.; o E. C. Cromley, *The Food Axis: Cooking, Eating and the Architecture of American Houses*, Virginia University Press, 2011.

tualizaciones de la comensalidad, y sus relaciones con las estructuras de la solidaridad y la sociabilidad local en relación con el ciclo festivo en el caso de Asturias entre 1850 y 1936; ello permite observar las funciones que tenían los banquetes y la protocolización de diferentes comidas comunitarias con respecto a una sociedad sometida a unos cambios cada vez mayores en el contexto de la progresiva industrialización y mercantilización de las sociedades tradicionales y agrarias.