

UNA NUEVA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

A NEW HISTORY OF FOOD

Jorge Uría
Universidad de Oviedo

Entregado el 30-10-2013 y aceptado el 17-12-2013.

Resumen: Partiendo de tradiciones anteriores, y sobre todo del siglo XVIII y el XIX, el artículo analiza la trayectoria en pleno siglo XX de una historia de la alimentación que crece a partir de los años veinte y treinta, pero sobre todo, desde los años sesenta de nuestra centuria. Vinculados a los intereses de la historia social clásica, la historia económica o la demografía histórica, o a los demógrafos, dietistas y nutricionistas, los análisis de estos años sientan las bases para una posterior historia de la alimentación más autónoma y madura. En el último cuarto del siglo XX, de este modo, la historia alimentaria se abrirá a las sugerencias metodológicas de la antropología, la sociología o la semiótica, construyendo así una nueva historia sociocultural mucho más abierta al estudio de las formas de consumo, la comensalidad, las prácticas ceremoniales y las variaciones culinarias, o a las formas de socialización y representación de la política, y mucho más atenta a fenómenos culturales como el de las variaciones del gusto.

Palabras clave: Historiografía, metodología, historia de la alimentación, historia sociocultural.

Abstract: Departing from previous traditions, and especially from the 18th and 19th centuries, the article analyzes the path in 20th century of a food history that grows from the twenties and thirties, but especially, from the sixties of our century. Linked to the interests of the classic social history, the economic history or the historical demography, or related with demographers, dietitians and nutritionists, the analyses of these years lay the foundations for a later history of food and nutrition most autonomous and mature. In the last quarter

of the 20th century, thus, the food history will be opened for the methodological suggestions of the anthropology, the sociology or the semiotics, constructing a new socio-cultural history much more opened for the study of the forms of consumption, the commensality, the ceremonial practices and the culinary variations, or to the forms of socialization and representation of the politics, and definitely much more attentive to cultural phenomena as that of the variations of the taste.

Key words: Historiography, methodology, history of the food, social and cultural history.

En una obra recientemente publicada Florent Quellier, uno de los historiadores de la alimentación más activos en los últimos años, se lamentaba de la no existencia de una síntesis universitaria exclusivamente dedicada al discurrir histórico de la alimentación francesa. La queja era especialmente significativa dado que, como recordaba Quellier, concernía a un territorio reputado por su buen hacer culinario y porque, todavía hoy, era perceptible cierta suspicacia a aceptar este tema como un objeto historiográfico verdaderamente *serio*, y sin concebírsele como una preocupación científicamente subalterna o como una simple diversión erudita¹.

La afirmación pudiera parecer injusta, salvo por el hecho de que Quellier se refiere, como es obvio, a la más reciente y actualizada historia de la alimentación. En realidad la historiografía francesa, al igual que algunas otras, no son ajenas a la preocupación por las cuestiones alimentarias, aunque es cierto que desde enfoques muy diferentes a los actuales, marcados por la relectura *cultural* de los productos de la historia económica y social de antaño. Y es que ya desde el siglo XVIII pueden detallarse señales muy claras de curiosidad por la cocina y la alimentación, si bien durante mucho tiempo tan sólo estimulaban una historia erudita, anecdótica y pintoresca que poco tenía que ver con la de los ochenta, entronizada ya en los ámbitos universitarios y con marchamo de legitimidad científica².

A decir verdad ni siquiera la antigüedad clásica fue ajena a esta curiosidad por la alimentación, nacida del contraste con lo diferente y de la contemplación de una diversidad que chocaba con lo corrientemente admitido por aquellos observadores. Lo *civilizado* se oponía así a la barbarie en las costumbres tanto como en la comida, y así hay que entender las observaciones sobre la alimentación de los extranjeros de Herodoto, y luego de César o Tácito, a propósito de los egipcios o de los pueblos germánicos. Los tiempos medievales prolongaron este tipo de informaciones sobre todo gracias a los viajeros musulmanes o los mercaderes, políticos o religiosos europeos que, como en el caso de Marco Polo, difundían multitud de noticias acerca de las áreas visitadas, y entre ellas, las que concernían a la alimentación. En fin, en la época moderna, la conquista de América supuso un nuevo ciclo de sorpresa ante las civilizaciones del nuevo

¹ Florent Quellier, *La table des Français. Une histoire culturelle (XVIIe-XIXe siècle)*, Presses Universitaires François Rabelais de Tours/ Presses Universitaires de Rennes, Tours, 2013, p. 9.

² Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Armand Colin, Paris, 2010, p. 7.

continente, añadiéndose nuevos datos sobre sus costumbres culinarias extrañas o, en general, sobre unas civilizaciones amerindias que contrastaban con la *civilizada* Europa. Los nuevos productos alimentarios o las formas de alimentación, y por supuesto el hambre, nacida de las privaciones y calamidades sufridas por los conquistadores o los náufragos, tuvieron así un nuevo ciclo de expansión y de detalle en las crónicas³.

Lo esencial de esta literatura, sin embargo, conviene no olvidar que se centra en costumbres culinarias que son contemporáneas a los observadores, y que por tanto no implican una curiosidad histórica propiamente dicha más que de modo circunstancial. En cierta manera el XVIII prolongó esta línea en plena época de las expediciones científicas y del rigor observador que les era inherente. Su valor como fuente, en este sentido, es muy alto para el historiador posterior, por muy parcial o interesado que fuese su punto de vista —resaltando la superioridad europea; no viendo a veces más que oportunidades para la explotación *racional* de las colonias—.

³ Véase el excelente artículo de M.^a de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia de la alimentación», *Crónica Nova*, 35, 2009, pp. 105-108. Por supuesto, los datos a que se refieren todas estas fuentes tienen interés no sólo por sus informaciones sobre la cualidad y cantidad de los alimentos sino, sobre todo, por añadirse en ellas datos sobre las formas de consumo y los hábitos culturales a los que se asocian. Al margen de ello, la información estricta sobre los tipos de alimentos y su papel en el proceso fisiológico de la alimentación, pueden rastrearse en otro tipo de literatura, y sobre todo a partir de la rica tradición que, en el ámbito occidental, arranca de la medicina presocrática y que, en los escritos hipocráticos, concede ya una considerable importancia a la dieta en el tratamiento de las enfermedades. Sea o no la dietética racional una creación de los pitagóricos, fueron escritos hipocráticos como *Sobre la dieta en las enfermedades agudas* los que consagraron esta atención hacia los alimentos; luego prolongada a través de figuras como Diocles de Caristo o Tesalo de Tralles, y desarrollados y sistematizados más tarde en la fisiología de Galeno, que daba un gran relieve a los procesos de la digestión como alimento del organismo. Los ideales fisiológicos de este tipo, de todos modos, no siempre prestaban la atención debida a la complejidad de las formas culinarias; aunque puedan rastrearse observaciones de enorme modernidad, como cuando Platón se plantea el dilema de si la cocina es una disciplina vinculada a la alimentación en sentido estricto o más bien un arte —*aplicado* y menor— relacionado con el gusto. Tanto Platón como Aristóteles, en todo caso, daban escasa importancia al gusto. Una visión muy clásica de esta literatura alimentaria de la Antigüedad puede verse en P. Laín Entralgo, *Historia de la medicina*, Barcelona, Salvat, 1978, pp. 60-114 y 122-123; véase también S. Trias Mercant, «Cocina», en Ángel Aguirre Baztán, *Diccionario temático de Antropología*, Barcelona, Boixareu, 1993, p. 126; Jean-Louis Flandrin, en «Historia de la alimentación. Por una ampliación de las perspectivas» en *Manuscripts*, 6 (1987) apunta además un problema de fondo que afecta a todas estas distinciones: el del «prejuicio tradicional que hay contra los placeres que afectan de muy cerca al cuerpo y a las artes consideradas “manuales”».

El Siglo de las Luces, con todo, representa un salto cualitativo en esta trayectoria de indagación en torno a lo culinario y la alimentación, dado que empieza ya a dar muestras cada vez más claras de incorporar la historia de los usos alimentarios a sus escritos. Los breves apuntes históricos sobre la alimentación empiezan a hacerse costumbre en los libros de cocina de esta época, como lo muestran obras como *Les Dons de Comus*, de 1739, y sobre todo los artículos de la *Encyclopédie* —por ejemplo el que le dedica al ragú Louis de Jaucourt—. En la transición del siglo XVIII al XIX, además, los escritos de gastronomía histórica se canonizarán con figuras como Grimod de la Reynière y Brillat-Savarin, cuya influencia será amplia no sólo en la tradición gastronómica francesa, sino en bastantes otras incluida la inglesa; que vivirá un interesante ciclo de creación literaria en torno a la gastronomía no exenta de las reflexiones históricas de rigor. No conviene exagerar acerca del valor de estas recreaciones, sin embargo; como se ha dicho a veces hay poca originalidad en estas excursiones hacia el pasado, y las noticias sobre el particular se copian de un libro a otro sin verificar la fuente o contrastar mínimamente su verosimilitud⁴. La gran excepción de esta tónica de ligereza documental o sistematicidad será, sin embargo, la obra de Le Grand d'Aussy; jesuita exclaustado y encargado como bibliotecario del marqués de Paulmy, del acopio de los materiales necesarios para una *Historia de la vida privada de los franceses*, dentro de la que se incluye una parte dedicada a la alimentación particularmente preciso en cuanto a los tipos de alimentos, platos, productos y técnicas alimentarias, así como los muebles, utensilios y usos de las comidas y bebidas en Francia⁵.

El siglo XVIII, en conclusión, abrió una trayectoria de historia erudita y pintoresca que se consolidaría ampliamente a lo largo del siglo XIX. Le Grand d'Aussy, había avanzado ya sus formas canónicas; desde el siglo XVIII Francia había establecido los modelos culinarios más asentados,

⁴ Florent Quellier, *La table...*, p. 18. Jean-François Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*, Tusquets, Barcelona, 1980, p. 14. La historia de las invenciones culinarias, sin verificación ninguna y sometida a todo tipo de fantásticas especulaciones tiene de todos modos antecedentes, como recuerdan Flandrin y Montanari, en casos como el de Ortensio Lando, que en 1548 había escrito un *Catálogo de inventores de las cosas que se comen y se beben* de dudoso rigor. Vid. Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004, p. 9.

⁵ M. Ferrières, *Nourritures Canailles*, Seuil, Paris, 2007, pp. 10-11; Florent Quellier, *La table...*, p. 18.

y en ese contexto se trataba de buscar las raíces históricas de estos patrones mostrando los progresos realizados desde un pasado que se asociaba a prácticas como mínimo curiosas o singulares. Por otra parte, y aunque la alimentación popular no estuviese ausente de este corpus literario o erudito, las prácticas culinarias de las clases altas y sus formas refinadas y exclusivas se convirtieron en su materia más recurrente. El despegue posterior del nacionalismo romántico exaltaría, por otra parte, la historia de lo peculiar y local considerando las formas de cocina campesinas y populares —que se comienzan a inventariar ahora— como un depósito más de las esencias nostálgicas de un pasado nacional mitificado, conservado en teoría con mayor riqueza en las zonas rurales, aisladas del cosmopolitismo urbano⁶. Otras circunstancias espoleaban, además, el interés decimonónico por la cocina; no debe olvidarse que la elaboración culinaria, y especialmente la compleja etiqueta observada en la mesa, se convirtió en uno de los procedimientos principales de representación social de las clases medias y burguesas. La cocina, por otra parte, tenía una consideración artística en un contexto en el que el ascenso de la burguesía había propiciado una revalorización de las artes aplicadas y, en general, de los objetos y las prácticas de la vida cotidiana. Frente a los grandes formatos y la ambición de las grandes obras artísticas pagadas antaño por los monarcas, el alto clero o la nobleza titulada, se imponía ahora el buen gusto de los pequeños objetos artísticos que arropaban el día a día burgués con un entorno artístico, en donde la erudición y los refinamientos culinarios encontraban perfecto acomodo⁷.

En esta tónica, el interés por la alimentación se materializa en una bibliografía con recopilaciones eruditas de cierto interés. Ese es el caso sin

⁶ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, pp. 8-9.

⁷ La cocina se convirtió en una muestra evidente del buen gusto de los anfitriones, y el ejercicio correcto de las normas de urbanidad en el banquete la mejor prueba de una buena educación que no podía improvisarse dada su complejidad, sino que era muestra de la buena educación laboriosamente implantada desde la infancia; la torpeza de los comensales en la etiqueta denotaba así una ascensión social vertiginosa, mientras que la destreza en su ejercicio mostraba una educación «desde la cuna»; vid. Jorge Uría, *La España Liberal (1868-1917). Cultura y vida cotidiana*, Síntesis, Madrid, 2008. Sobre la difusión de los objetos y las formas artísticas en el entorno cotidiano burgués, véase L. González Menéndez, «El coleccionismo del siglo XIX en Europa», en *La Colección de Artes Decorativas de la Fundación Selgas-Fagalde*, Fundación Selgas-Fagalde, Cudillero, 1989.

duda de la obra de Alfred Franklin sobre la vida privada de los parisinos entre los siglos XII y XVIII, una obra en 27 volúmenes culminada en 1902 y con importantes contribuciones en los aspectos culinarios y alimentarios. Lo mismo cabría apuntarse de H. Boudreau, que en 1894 había escrito una *Historia de la alimentación* en donde, además, se sostenía nada menos que «Para la ciencia exacta de los asuntos humanos un menú es más instructivo que una narración de hechos de guerra, un libro de cocina más que una colección de actas diplomáticas, una estadística de alimentos más que un relato de intrigas de corte». La cita es llamativa sobre todo porque chocaba con un tono general historiográfico en el que el neopositivismo reforzaba el rigor extremo en la selección y la crítica documental de los datos tan sólo en el caso de los acontecimientos políticos, diplomáticos, económicos o administrativos. La erudición relacionada con los aspectos alimentarios o culinarios, en cambio, era el refugio de una historia «pequeña», anecdótica, sin un trabajo de depuración o verdadera crítica, y en el que incluso en casos como los de Franklin o Boudreau, la recopilación documental de interés apenas guardaba relación alguna con la evolución paralela de su contexto económico social o político. En la mayoría de los casos esta historiografía apenas sirve hoy más que si se la considera como fuente valiosa, aunque es cierto que en este aspecto el XIX proporciona ya series estadísticas más fiables y, sobre todo, trabajos de recopilación folklórica estimulados por el desarrollo de una antropología que está ganando a finales de siglo, definitivamente, un nuevo estatus científico. La historia de la alimentación decimonónica, en conclusión, proporciona algunas muestras de curiosidad erudita por el tema, que durará casi dos siglos aunque aislada de los ámbitos y muy lejana a una verdadera historiografía científica⁸. El panorama español, en este aspecto, sigue unos patrones parecidos, aunque con un desarrollo global y un calado sensiblemente menor. Pese a la edición regular de recetarios desde el siglo XV, y sobre todo desde el XVI y el XVII; pese a la

⁸ Jean-Louis Flandrin, «Historia de la alimentación: Por una ampliación de perspectivas», *Manuscrits*, 6, 1987, p. 7. Esa tónica es aplicable incluso a la obra de algunos autores que, provenientes del ámbito de las ciencias naturales, consiguen hacer obras valiosas desde el punto de vista científico pero generalmente ausentes de buen oficio historiográfico. En ese caso entrarían casos como el del botánico Georges Gibault (*Histoire des légumes*, Librairie horticole, Paris, 1912) o del naturalista Ernest Roze (*Histoire de La Pomme de Terre*. 1.^a ed. 1898; reimp. de Kessinger Publishing, Whitefish Montana, 2010).

traducción desde principios del XIX de obras literarias y de poesía *gastronómicas*; a pesar incluso del impacto de las obras de Gouffé y Brillat-Savarin —traducidas en 1855 y 1869— y que tienen en España seguidores, lo cierto es que habrá que esperar al siglo XX para encontrar las primeras muestras de una literatura historiográfica sobre los temas culinarios que, de todos modos, estaría todavía a cargo de *amateurs* durante bastante tiempo⁹.

1. El siglo XX. De la Gran Guerra a finales de los años sesenta

La renovación historiográfica abierta desde principios del siglo XX iba a cambiar los presupuestos decimonónicos acerca de la alimentación en varios aspectos, especialmente en los años que siguen a la experiencia traumática de la Gran Guerra, en los que iba a irse consolidando una visión diferente del sistema alimentario como ingrediente relevante en la evolución histórica. Será a partir de ahora cuando se vaya relegando la perspectiva de una historia centrada en lo pintoresco o, si se trataba de una historia del hambre, de lo trágico; las observaciones curiosas acerca de las costumbres alimentarias ajenas, por otra parte, se van substituyendo por el estudio más exigente de la alimentación en el contexto occidental propio, y con las mismas exigencias de rigor metodológico que se les reclamaba a otros sectores historiográficos. Los años 20 y 30, efectivamente, asisten a la publicación de obras que todavía hoy son verdaderos clásicos en la materia, y que abren un nuevo ciclo de valoración crítica de fuentes, de apertura a la contextualización social del consumo y hábitos alimentarios, y que comienzan a impregnarse de la perspectiva antropológica o geográfica. En esa línea se sitúa, sin duda, la obra del historiador y botánico polaco A. Maurizio (1926) sobre la alimentación vegetal, lo mismo que las del médico e historiador italiano Luigi Messedaglia sobre el maíz (1927) y sobre todo su importante historia de la agricultura y la alimentación (1932); en Inglaterra, entre tanto, aparecían las obras de Ashley sobre el pan (1928) y la de Drummond y Wilbraham sobre la alimentación inglesa del final de la edad media al siglo XX (1937); son también estos años los de la publicación en Alemania del trabajo del

⁹ M. C. Simon Palmer, *Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación en España*, Trea, Gijón, 2003.

historiador económico Wilhelm Abel sobre las crisis cerealísticas (1935) y el consumo de carne (1937)¹⁰.

Pero quizás el impulso más estructurado y con mayor proyección posterior provino de la escuela de *Annales*. A partir del empuje dado a las grandes encuestas desde la *Revue de la Synthèse* por Lucien Febvre, este método será retomado por el equipo de *analistas* trasladándolo, entre otras cosas, al campo de la alimentación. El propio Febvre, inmerso en la preparación de la *Encyclopédie française*, y partidario decidido de estimular el diálogo con la etnología, y especialmente con el recientemente creado Museo de las artes y tradiciones populares, organizará con un equipo de este centro una de estas encuestas; en este caso sobre el uso de los fondos y grasas por los franceses en la cocina popular tradicional, y cuyos primeros resultados son ofrecidos en la propia *Encyclopedie*. El proyecto, no obstante, continuará perfilándose en los años de la ocupación alemana y en la postguerra, impartiendo conferencias y cursos sobre el asunto en el Colegio de Francia, y rematando planteamientos y resultados en la revista *Melanges d'histoire sociale*. Los datos fundamentales de la encuesta, sin embargo, no serían examinados más a fondo sino a partir de los años 60, aunque alguna de sus líneas de investigación —como la diversidad regional por ejemplo— continúan aún hoy explorándose. Marc Bloc, a su vez, poco antes de la Guerra ampliaba estos planteamientos sugiriendo la necesidad de observar las consecuencias del consumo de algunos alimentos —excitantes como el té o el café desde el siglo XVII, por ejemplo— sobre el equilibrio ecológico o el psiquismo de los consumidores, las modificaciones introducidas en la oferta y el consumo alimentarios por el desarrollo del comercio colonial, o las diferencias regionales o de clase social en el consumo¹¹.

¹⁰ Información sobre estas obras en Massimo Montanari, «Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación» en *Problemas actuales de la historia: Terceras Jornadas de Estudios Históricos*, Universidad de Salamanca, 1993, pp. 22-23; y sobre todo en M.^a de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia...», pp. 110-113. El libro de A. Maurizio, en una edición francesa posterior (*Histoire de l'alimentation végétale*, Payot, París, 1932) es citado como un verdadero «Chef-d'oeuvre» en la materia por Fernand Braudel en «Alimentation et catégories de l'histoire», *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 4, 1961, p. 727.

¹¹ André Burguière, «Archéologie du Centre de Recherches Historiques», *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [En ligne], 36, 2005. En <http://ccrh.revues.org/3039> [con acceso el 12.09.2013]; Lucien Febvre, «Essai de cartes des graisses de cuisine en France», *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 4 (19261), p. 747 ; M.^a de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia...», p. 113.

El conjunto de esta actividad explica suficientemente el despertar historiográfico que acaba produciéndose tras la forzada inactividad impuesta por la Segunda guerra mundial. En los años 50, en realidad, ya era apreciable la reanudación de una nueva inquietud hacia la historia de los alimentos, orientando el impulso *annalista* la investigación en direcciones bastante nítidas. En la historiografía de estos años, efectivamente, se notaba el empeño de la escuela en desbordar los archivos oficiales en beneficio de nuevas fuentes, al igual que la apertura a un enfoque interdisciplinario, o la insistencia en comprender el mundo de lo cotidiano en sus aspectos económicos y sociales o desde el punto de vista de las mentalidades. A decir verdad hasta casi llegar a los años setenta, buena parte de la investigación en este campo se hizo dirigiéndose hacia líneas subrayadas ya desde el principio desde esta escuela, y sobre todo priorizando sus dimensiones económicas aprovechándose de los métodos y resultados de la demografía histórica, o inspirándose en la historia de la cultura material, en auge a lo largo de estos años¹².

Sin duda la coyuntura de la postguerra propiciaba un nuevo replanteamiento de la alimentación en un contexto marcado por las dificultades de abastecimiento, el hambre o el racionamiento, y que además afectaba tanto a los países europeos de la órbita soviética como a los de la Europa occidental. La historia de los alimentos básicos cobraba en este contexto un nuevo interés; en puertas de los años cincuenta, en Inglaterra, la obra de Redcliffe N. Salaman sobre la patata exploraba en un conocido clásico la historia social y las implicaciones dietéticas y nutricionales de este producto básico; a fines de la misma década, por otra parte, Roger Dion trazaba un interesante cuadro de conjunto acerca de la vid y la viña en Francia, al tiempo que se traducía del alemán la obra de Heinrich Eduard Jacob sobre la historia del pan, que ya había conocido una edición inglesa en 1944. En fin, eran los años en los que en Polonia el Instituto de Historia de la Cultura Material, prolongando la labor iniciada en vida de Lenin por la Academia de Historia de la Cultura Material de la URSS (1919), desarrollaba unos estudios de historia de los alimentos, dirigidos por M. Dembinska, que prestaban bastante atención al problema del hambre, además de a los procesos de producción alimentaria, privilegiados inicialmente frente a los de distribución y consumo¹³.

¹² Florent Quellier, *La table...*, pp. 19-20.

¹³ Redcliffe N. Salaman, *Historia e influencia social de la patata*, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Madrid, 1991. Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, auteur, Paris, 1959 (reed. CNRS, Paris, 2010). H. E. Jacob, *Histoire*

En conjunto la historia de los alimentos que se realiza durante los años siguientes, y hasta que llega la década de los setenta, sigue engrosando un patrimonio que prefigura el despegue posterior, tanto por el interés de sus planteamientos historiográficos como por su creciente volumen. Se trata, es cierto, de una historia en parte previsible, y que al menos en Francia avanza muy apegada a la historia social más clásica y, por supuesto, a la inspiración de *Annales*. Desde sus páginas, el propio Braudel había espolcado la reflexión en este terreno entre otras cosas en un breve artículo de 1961; las orientaciones metodológicas que resumía en este texto avanzaban posiciones determinantes en años posteriores. El historiador reivindicaba en sus páginas el interés por una «historia alimentaria» que participaba de los mismos presupuestos que «los elementos más nobles de la historia»; su importancia, por otra parte, se inscribía dentro de la vasta indagación que había abierto el autor sobre la historia de la vida material —que iba a culminar en 1979 en su *Civilisation Matérielle, Economie et Capitalisme, xve-xviii*— subrayando los procesos de *larga duración* y la inspiración antropológica, y reivindicando la importancia de temas como los cambios del gusto, las diferencias marcadas en la alimentación por la estructura social, o la importancia de los intercambios internacionales y las transculturaciones impuestas por el dominio colonial europeo. Prolongando las prácticas iniciadas en la anteguerra, además, las observaciones de Braudel se inscribían en el contexto de una *encuesta* orientada desde la propia revista que estimularía la investigación de los años sucesivos, y en la que estaba participando ya activamente el propio autor con informes adelantados luego en diferentes publicaciones¹⁴. Por supuesto los parámetros metodológicos de la investigación estaban siendo también abordados en paralelo, con una consideración exhaustiva de fuentes de muy amplia tipología; con el recurso a préstamos de método provenientes de ciencias como la medicina o la demografía histórica —importantes para la determinación de las dietas con su composición de prótidos, lípidos o glúcidos, así como para valorar el impacto de sus desequilibrios en la mortalidad y las grandes tendencias demográficas—; con la indagación sistemática en los alimentos básicos —y no sólo con la engañosa composición de los

du pain depuis 6000 ans, Seuil, Paris, 1958. A. G. Meyer, «The Use of The Term Culture in The Soviet Union», in A. L. Kroeber and C. Cluckhohn, *Culture, a critical review of concepts and definitions*, Cambridge-Massachusetts, Harvard University Press, 1952. M.^a de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia...», pp. 114-115.

¹⁴ Ferdinand Braudel, «Alimentation et catégories...», pp. 723-728.

banquetes rituales o los convites de los ricos—. Incluso se consideraban los posibles peligros del desarrollo de una historia de los alimentos que no discutiese rigurosamente sus interpretaciones y resultados, que tuviese la tentación de aislarse del resto de las variables históricas que conforman su contexto, o que asumiese hipótesis deterministas acerca de la influencia radical de la alimentación sobre las grandes orientaciones y tendencias históricas¹⁵. Por los mismos años, asimismo, comenzaron las primeras reflexiones historiográficas que señalaban los antecedentes de estudios de historia de los alimentos y la alimentación —ampliamente usados con posterioridad—, a la vez que se tipificaba la historia anterior no profesionalizada como de *pintoresca*; usando para ello el patrón marcado en 1960 por la *Histoire pittoresque de notre alimentation* del ingeniero naval y antiguo colaboracionista Georges Blond. La nueva historia de los alimentos no quería parecerse, definitivamente, a aquella historia *precientífica* y amateur por más que se pudiesen reconocer sus ocasionales méritos¹⁶.

El tono general, así como los avances de este tipo de historia de los alimentos, son perceptibles, entre otras cosas, en el extenso dossier dedicado por *Annales* en 1975 a la historia del consumo. Aunque el título del dossier —preocupado por el *consumo* pero ya no por la *civilización material*— denota el cambio de relevo en la revista y el relegamiento de Braudel en ella, su estructura evidencia pese a todo la continuidad profunda del proyecto *annalista*, y los logros alcanzados en cuanto a sus principales ejes investigadores. Sus contenidos, de hecho, son en parte el resultado de una nueva encuesta abierta tres años antes y que se concibe explícitamente como una prolongación de la emprendida desde *Annales* sobre «Vida material y comportamientos biológicos», y de la que había dado cuenta Hémandiquer en un artículo del 70. Significativamente también, los artículos recogían lo esencial de los contenidos del reciente Congreso nacional de los historiadores economistas franceses, lo que sancionaba una inspiración general que se percibía, además, en unas comunicaciones influidas muy frecuentemente por las perspectivas y análisis nutricionistas, muy cen-

¹⁵ Philippe Robert, «Commençons par l'histoire de l'alimentation», *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 3, 1961.

¹⁶ Georges et Germaine Blond, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Fayard, Paris, 1960; la tipificación de esta historia *pintoresca*, así como la evocación de los precedentes historiográficos, en la breve pero influyente nota bibliográfica de Jean-Jacques Hémandiquer, «Histoire de l'alimentation», *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 5, 1962, pp. 913-916.

tradas en el consumo y sus variaciones regionales, rurales y urbanas, así como en los productos principales demandados y sus variaciones según la clase social¹⁷. El monográfico no era ajeno, además, a una reflexión sobre la labor ya realizada, a la vez que a su remozamiento y «puesta a punto». Era crítico, de hecho, con la multiplicación de investigaciones y encuestas emprendidas hasta entonces, percibidas ahora como dispersas a la vez que demasiado concretas en sus desarrollos; Maurice Aynard, de hecho, en el primero de los artículos del dossier tras la pertinente introducción de Benassar y Goy, hacía un llamamiento para comenzar un nuevo esfuerzo de síntesis, «unificación y abstracción» de los esfuerzos realizados hasta entonces. Aynard, de hecho, estaba sumándose a una corriente que, nuevamente encabezada desde *Annales*, emplazaba a los historiadores a abrir un nuevo ciclo en la historia de la alimentación, y sobre el que habrá de volverse en estas páginas¹⁸.

No sólo los franceses estaban preocupándose, sin embargo, por la historia de los alimentos; en realidad se emprendían cada vez más estudios en otros ámbitos nacionales y, en particular, dentro de una historiografía británica tan atenta como la francesa a este tipo de investigaciones. Inexplicablemente en los balances historiográficos recientes se olvidan a menudo las aportaciones sobre la alimentación popular hechas en el contexto de la reactivación desde los años 50 de la discusión historiográfica británica sobre los *niveles de vida* durante la revolución industrial. El marco general del debate es bien conocido; las posiciones *optimistas*, acerca de los efectos positivos de la industrialización en el consumo y el nivel de vida de la clase obrera inglesa, muy presentes en la publicística británica desde los años 30 del siglo XIX, habían sido discutidos en profundidad a partir de finales de siglo por Sydney y Beatrice Web y, sobre todo, por los esposos Hammond. Estos últimos habían desarrollado en su trilogía dedicada a *El trabajador del campo*, *El trabajador urbano* y *El trabajador artesanal* una crítica metódica y con abundantes fuentes

¹⁷ Jean-Jacques Hémandiquier, «Pour une histoire de l'alimentation», *Cahiers des Annales*, 28, 1970. B. Benassar y J. Goy, «Contribution a l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIXe siècle», *Annales. Économies, Sociétés Civilisations*, 2-3, 1975.

¹⁸ M. Aymard, «Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode», *Annales. Économies, Sociétés Civilisations*, 2-3, 1975, p. 431. En 1970 Hémandiquier había publicado un resumen de los trabajos abiertos por la encuesta impulsada por Braudel años antes, en parte reproduciendo artículos ya aparecidos en *Annales...* y en parte añadiendo colaboraciones inéditas en *Pour une Histoire de l'alimentation*, Armand Colin, Paris, 1970.

sobre los efectos del desarrollo capitalista en la depauperación de la clase obrera. El debate propiamente moderno, sin embargo, no comenzó hasta 1926, cuando John Clapham comenzó a argumentar estadísticamente, con series de precios y salarios, puntos de vistas menos catastrofistas acerca del crecimiento del nivel de vida del obrero industrial británico. Aunque los métodos de confección de los índices de Clapham fueron posteriormente criticados incluso por *optimistas* como Ashton, que prosiguió desde 1949 fundamentando los balances positivos, el debate, prolongado en estos años de posguerra por *pesimistas* como Hombbsawm, mantuvo ya un tono historiográficamente más profesionalizado aun cuando arreciase en años posteriores. Finalmente, se abría paso la idea de un discreto incremento de los niveles de vida populares en el arranque de la industrialización. La moderación de estas mejoras había sido descrita por Thompson con su acostumbrado sarcasmo; para las clases populares la «participación en el progreso económico consistió en más patatas, unos pocos artículos de vestir más para su familia, jabón y candiles, un poco de té y azúcar, y gran cantidad de artículos en la *Economic History Review*»¹⁹.

Lo más interesante de la discusión a nuestros efectos, no obstante, fue que a partir de su desarrollo se afianzó un conocimiento, y minucioso en ciertos aspectos, de la alimentación popular en el contexto industrializador. Pudo evaluarse mejor entonces el papel en la dieta popular de productos como el pan o los cereales, además del de la patata; el de la carne y el pescado, la cerveza y las bebidas alcohólicas en general, o el del té y otras bebidas excitantes. El papel de los alimentos en la dieta avanzó en su precisión gracias a la elaboración y discusión de presupuestos familiares y, en conjunto, se tuvo una idea más exacta del impacto en la oferta de los alimentos y sus precios; valorándose ingredientes como la extensión del ferrocarril y la uniformización de los mercados, el proceso de los cercamientos, la introducción de novedades en la comercialización del pescado como la extensión del uso industrial del hielo en alta mar o la generaliza-

¹⁹ Un buen resumen del arranque del debate en Brian Inglis, *Poverty and the Industrial Revolution*, Panther, London, 1972; para versiones más recientes puede verse Susanna Tavera, «La condición de la clase obrera inglesa, 1780-1850: un debate, todavía», *Historia social*, 2 (1988), o José María Díaz, «La revolución industrial británica y la alimentación. Notas para un estudio historiográfico», *Studia Zamorensia*, 7, 2005; véase también E.P. Thompson, *La formación histórica de la clase obrera*, Laia, Barcelona, 1977, t. II, pp. 189-195.

ción de las artes de arrastre; el impacto de la organización de los mataderos, la generalización de las adulteraciones y falsificaciones de alimentos o, por supuesto, la vinculación de la demanda alimentaria con los salarios. La convergencia con las temáticas abordadas al otro lado del canal era llamativa, por otra parte; pese a las diferencias de método —la ausencia de grandes encuestas del lado británico, por ejemplo— también aquí se había derivado rápidamente hacia la averiguación de los niveles calóricos de la dieta, con una evidente influencia de los procedimientos nutricionistas y a partir de indicios como las variaciones en la estatura; y se había recibido igualmente el influjo de los demógrafos e indagado en el papel de la alimentación en la mortalidad. Se abrían así líneas investigadoras que prolongarían su vitalidad durante bastante tiempo después, aunque su sentido último venía a coincidir con el que ya se había apuntado desde el principio. Como sostendrían tiempo después, en los años 90, conocidos especialistas en estudios históricos de nutricionismo y salud, si tenía sentido averiguar variables como estas era en la medida en la que contribuían directamente a la productividad de una nación²⁰.

Por otra parte, y aunque el influjo del marxismo se había hecho presente en *Annales*, era evidente que en el ámbito británico constituía una vertiente enormemente versátil, flexible y activa. En general, y aunque el diseño interpretativo podía llegar a ser más refinado, la alimentación venía a ser interpretada como un importante elemento en el proceso de apropiación de plusvalías; para el marxismo revestía el interés de ser un aspecto fundamental de la *reproducción* de la fuerza de trabajo, garantizando una explotación óptima de la masa laboral y, por ende, propiciando una acumulación de capital que era constitutiva de las fases *primitivas* de la revolución industrial. Pero de todos modos en ese interés por la alimentación en el contexto de la Revolución industrial también convergían sectores bastante alejados del marxismo. Planteamientos neomaltusianos a este respecto como los de Ester Boserup, sectores académicos liberales o, al menos no declaradamente marxistas, y por supuesto toda la influencia que en el ámbito anglosajón tuvieron los planteamientos *rostowianos* acerca

²⁰ Una panorámica general de estas investigaciones en John Rule, *Clase obrera e industrialización. Historia social de la revolución industrial británica, 1750-1850*, Crítica, Barcelona, 1990, pp. 71-89. La vinculación de la salud y la estatura con la productividad nacional en las conclusiones del estudio de historia económica de Roderick Floud, Kenneth Vachter y Annabel Gregory, *Height, health and history. Nutritional status in the United Kingdom, 1750-1890*, Cambridge University Press, 1990, p. 325.

de las *precondiciones* para el despegue autosostenido (*take off*) del capitalismo, venían a converger por vías diferentes en un similar interés por la nutrición popular en el arranque industrializador. No por casualidad, en uno de los estudios más influyentes sobre el modelo de industrialización británico, la historiadora Phyllis Deane había dedicado a la alimentación algunas páginas significativas, y especialmente en lo que se refería a dos cuestiones claves: la producción de alimentos en el contexto de la revolución agrícola paralela a la revolución industrial, y el ingrediente crucial de los niveles de vida²¹.

El interés económico por la alimentación o los enfoques nutricionistas se completaban, por lo demás, con el empuje que le transmitían unos estudios sobre la cultura material que, en Polonia por ejemplo, supieron prolongar su vitalidad de posguerra en décadas ulteriores. Efectivamente en este país aparecía en 1953 la *Revista de historia de la cultura material* a la vez que, ya en los años sesenta, se culminaban nuevos estudios sobre la alimentación popular; y ello con independencia de que buena parte de esta labor permaneciese prácticamente desconocida en el occidente europeo hasta los años ochenta²². Fuese por su vinculación a la óptica de la cultura material, fuese por su interés para determinar la capacidad de reproducción de la fuerza de trabajo en la producción industrial, el hecho es que el estudio del consumo avanzaría significativamente tanto en Francia como en el Reino Unido tiempo después, y en el transcurso de los setenta y los ochenta. En el ámbito británico, por ejemplo, crecieron las investigaciones sobre la historia del vestido, del alojamiento o la alimentación bajo estos presupuestos, como mostraba el trabajo pionero de John Brewer, Neil McKendrick, y J. H. Plumb sobre el nacimiento de la cultura y los hábitos de la sociedad de consumo en el siglo XVIII. Los trabajos del fran-

²¹ Ester Boserup, *Población y cambio tecnológico*, Crítica, Barcelona, 1984. Phyllis Deane, *La primera revolución industrial*, Península, Barcelona, 1997 (1.^a ed. de 1965), pp. 45-61 y 269-286. También dedica unas páginas la autora al impacto de las innovaciones en los sistemas de comercio y de suministro sobre las zonas de consumo urbanas. En todos los casos se trata, sin embargo, de una aproximación a la alimentación que se produce en el contexto de otros ingredientes macroeconómicos; la alimentación como tal carece en su estudio de una entrada o capítulos específico.

²² En 1985 se traducía al francés el estudio de Andrzej Wyczanski, *La consommation alimentaire en Pologne aux XVII^e et XVIII^e siècles*, proporcionando una primera aproximación a los que se estaba haciendo en este país a este respecto. Véase sobre el particular Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe...*, p. 12.

cés Daniel Roche sobre la misma temática, en cambio, tardaron algo más en desarrollarse²³.

2. Los años setenta. Crisis de crecimiento y nuevos planteamientos historiográficos

En ese contexto global de estímulos se encuadran, por tanto, los resultados del interés cada vez mayor por la historia de la alimentación que se está produciendo en la historiografía anglosajona de estos años; un interés al que, por cierto, no sólo responden los historiadores profesionalizados, sino que es atendido también por grandes éxitos editoriales destinados a un público amplio y menos exigente científicamente. Y quizás uno de los mejores indicios de esta particular demanda popular haya sido la buena fortuna editorial que tuvo en 1973 *Food in history*; una obra encargada por la siempre sagaz Penguin, a Reay Tannahill, historiadora tanto como novelista o ensayista, y que supo acercar al gran público en un momento adecuado, lo que el *New York Times* saludaría como un libro de texto esencial en una nueva historia de la alimentación. Tannahill, de todos modos, reconocía en su prólogo las deudas que tenía con conocidos clásicos en el tema de los años treinta y cuarenta, como el trabajo de Drummond y Wilbraham ya comentado, o como la *Histoire de la gastronomie*, de Alfred Gottschalk que, por cierto, había colaborado ya en 1938 junto con otros autores en uno de los empeños editoriales más conocidos en el terreno culinario por el gran público francés: el *Larousse Gastronomique*²⁴.

Pero de todos modos la autora también citaba referencias bastante más recientes, como la de John Burnett, en lo que era un reconocimiento implícito a la madurez que estaba alcanzando ya la historia más académica de los alimentos. Efectivamente *Plenty and Want: a social history of diet*, de este último autor, era ya desde 1966 un hito inexcusable del

²³ Neil McKendrick, John Brewer, J.H. Plumb, *The birth of a consumer society: the commercialization of eighteenth-century England*, Indiana University Press, Bloomington, 1982. Daniel Roche, a su vez, aunque avanza algo de esta temática en *Le Peuple de Paris: essai sur la culture populaire au s. XVIII* (Aubier, Paris, 1981), no la abarcará de modo pleno hasta que publique *La Culture des apparences: essai sur l'histoire du vêtement aux ss. XVII y XVIII* (Fayard, Paris, 1989) y sobre todo su *Histoire des choses banales: naissance de la société de consommation, ss. XVIII y XIX* (Fayard, Paris, 1997).

²⁴ Reay Tannahill, *Food in History*, Penguin, London, 1973, pp. IX-X. Alfred Gottschalk, *Histoire de la Gastronomie*, Laboratoire du Dr. Zizine, Paris, 1948.

buen hacer de una historia que, explorando a fondo la dieta de los ricos y de los pobres, los sistemas de aprovisionamiento y de adulteración de los alimentos, y la incidencia de todas estas variables a lo largo de períodos de relativa abundancia o de escasez, incluidas las fases de las dos Guerras mundiales, no se apartaba de su sólida tradición como historiador social, que continuó cultivando en sus libros posteriores sobre el coste de la vida o sobre los sistemas de alojamiento²⁵. Significativamente también, por aquellos mismos años, D. J. Oddy publicaba su ya clásica aportación sobre la dieta de las clases trabajadoras apoyándose en series estadísticas y tratamientos informáticos pioneros. A mediados de la década de los setenta, además, editaría en unión de D. S. Miller una obra colectiva que resumiría muy bien las áreas más pujantes en la historiografía británica de la alimentación; el libro, pese a recibir alguna crítica hostil que le acusaba de ser un «ejemplo de aproximación interdisciplinaria incontrolada», resumía la labor de años dentro de un grupo de investigación del departamento de nutrición del Queen Elizabeth College, y se mostraba cuánto se había avanzado en la evaluación de las ofertas de alimentos, los factores de influencia en el consumo, o las estimaciones de la aportación alimentaria desde el punto de vista nutricional²⁶.

Avanzada la década de los setenta, en consecuencia, eran evidentes los logros que se habían alcanzado por aquella historia de los alimentos. Para empezar se había dado respuesta a una demanda social que mostraba una indudable curiosidad por los temas alimentarios. Que parte de ese mercado hubiese sido atendido sobre todo en sus inicios por libros de gran tirada, pero no siempre de profesionalización estricta, importaba poco; en los años setenta nadie podía dudar de que la historia de los alimentos, fuese contemplada desde una u otra perspectiva, era una realidad consolidada. La antigua demanda de una historia de la comida y sus elaboraciones culinarias, satisfecha durante mucho tiempo tan sólo por una historiografía *anecdótica* —confiada tradicionalmente a *gastrónomos* más o menos eruditos— o *trágica* —si se recreaba en las hamburu-

²⁵ John Burnett, *Plenty and want; a social history of diet in England from 1815 to the present day*. Nelson, London, 1966; *A history of the cost of living*, Penguin, Harmondsworth, 1969; *A social history of housing, 1815-1985*, Methuen, London-New York, 1986.

²⁶ El artículo de Oddy ha sido traducido al castellano para este monográfico. El libro a que se hace referencia es D. Oddy y D. S. Miller (eds.), *The Making of the Modern British Diet*, Croom Helm, London, 1976. La crítica al libro de Oddy y Mille, de M. A. Crowther, en *The Historical Journal*, 21 1978, pp. 753-755.

nas y desastres nutricionales — estaba quedando atrás superando viejos estigmas²⁷. Finalmente se comprendían mucho mejor las crisis de subsistencia típicas del Antiguo Régimen y el nexo entre las crisis demográficas y la subalimentación. Y sobre todo, pese al dominio de una historiografía alimentaria frecuentemente dominada por lo cuantitativo y la búsqueda obsesiva de series, estaban también aflorando nuevas áreas de estudio; y en especial, estimulantes perspectivas de análisis que apuntaban a la incorporación del universo cultural, las visiones antropológicas o el mundo simbólico. Desde los años sesenta, Roland Barthes subrayaba en la cocina la presencia de un *metalenguaje*; la antropología, de la mano de Marcel Mauss o Claude Levi-Strauss, proponían interpretaciones que tuvieron incidencia en la historia de alimentación, y en particular en el caso de sus teorías sobre las modalidades de cocción y su conocido triángulo culinario; Norbert Elias, a su vez, y sus tesis sobre el *proceso de civilización*, difundidas sobre todo desde los años 70, se hacían presentes en historiadores y sociólogos de la alimentación desde principios de los ochenta como el británico Stephen Mennell; en fin, Pierre Bourdieu, y sobre todo su concepto de *habitus*, acabaría influyendo en interpretaciones de la historia alimentaria como las de Jean-Louis Flandrin²⁸.

²⁷ La caracterización de la historiografía de los alimentos como una «pequeña historia de lo pintoresco o de lo trágico», en S. Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècles*, (Paris, 1970); de ahí la toma Massimo Montanari, «Historia, Alimentación...», p. 19.

²⁸ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe...*, pp. 10-11. Independientemente de los planteamientos sociológicos, la apertura historiográfica hacia los presupuestos antropológicos profundizó en un diálogo interdisciplinario particularmente fértil en este terreno. Efectivamente la antropología cultural podía aportar teorizaciones solventes sobre cuestiones tan importantes como los tabúes alimentarios, aspectos sociales de la alimentación como las comidas y banquetes comunitarios, sobrecargados de obligaciones sociales, simbólicas y rituales, o sobre la relación entre comida, sexo, religión o parentesco. El trabajo antropológico, además, incorpora en ocasiones abundantes datos históricos, produciendo resultados de densa y polémica lectura historiográfica, como las páginas que Marvin Harris dedica a las implicaciones que tiene el cultivo de la patata irlandesa en el escenario del colonialismo británico y su contexto demográfico. A su vez, el trabajo de interpretación histórica se impregna a veces fuertemente de las tesis interpretativas de la antropología, y especialmente en períodos como el de la prehistoria y protohistoria, en los que la limitación y lejanía de las fuentes necesita fortalecerse con un esfuerzo teórico adicional. Sobre todo ello véase, Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema, 1993; Marvin Harris, *Muerte, sexo y fecundidad. La regulación demográfica en las sociedades preindustriales y en desarrollo*, Madrid, Alianza, 1987, pp. 115-168; Serdá Suma, «El giro

Con el tiempo, además, pudieron volver a reconsiderarse viejos temas arquetípicos de la orientación economicista de la historia alimentaria, como el de la historia de plazas y mercados, contemplados ahora no ya sólo como un estricto espacio comercial de redistribución mercantil, sino también como un lugar de expansión de actividades culturales y de ocio²⁹. Y sobre todo, se comenzaba a trabajar en los rituales de la mesa, y las relaciones de la alimentación con los mitos, la cultura y las estructuras sociales³⁰. Lentamente emergía una nueva categoría todavía incipiente, la del *gusto*, que simbolizaba en sí misma la apertura hacia las interpretaciones culturales y simbólicas que marcarían etapas posteriores de la historiografía de los alimentos. Jean-Louis Flandrin sería un adelantado en este sentido; de vuelta de una visita al *Davis Centre* de la universidad de Princeton, y de haber profundizado en la percepción de la cultura y los procesos de transmisión cultural para explicar las pautas alimentarias, en 1977 se le proponía desde la revista *L'Histoire* abrir una colaboración regular, inaugurada al año siguiente con una reflexión sobre la obra del teólogo del cuatrocento italiano Battista Sacchi *Platina*, y los 10 volúmenes que había consagrado a *De honesta voluptate*. Su *Cronique du Platine* —su seudónimo en la revista para esta serie— sería desde entonces su plataforma para defender desde las páginas de la publicación una nueva forma de «gastronomía histórica»³¹.

Pero por innovadora que fuese a ser en años sucesivos la obra de Flandrin, en todo caso, no debiera olvidarse que había tenido predecesores no mucho tiempo antes en esa línea interpretativa. El libro de Jean-Paul Aron, sobre la sensibilidad gastronómica en el París del siglo XIX, había sido en este sentido una interesantísima aportación; con un aparato crítico considerable y el uso preciso de tablas y estadísticas, el estudio conseguía reconstruir las formas de consumo y los tipos de restaurantes de la ciudad; los rituales, usos y formas de gusto y de consumo puestos

comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular», *Herakleion*, 3 (2010); Gonzalo Aranda Jiménez y José Antonio Esquivel Guerrero, «Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la Edad del Bronce del sureste peninsular: la Cultura del Argar», *Trabajos de Prehistoria*, 63 (2006).

²⁹ Jonathan Brown, *The English Market Town. A Social and Economic History 1750-1914*, The Crowood Press, Ramsbury, 1986.

³⁰ Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, *Historia de la alimentación...*, pp. 14-15.

³¹ Una edición italiana del libro de Platina, en B. Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, Einaudi, Torino, 1985. El artículo de Jean-Louis Flandrin, en *L'Histoire*, 1, 1978; véase también su necrológica en *L'Histoire*, 258, 2001.

en evidencia en ellos y desde luego, las variaciones en la alimentación y las formas de consumo según la estructura social³². En conclusión, y aún cuando buena parte de estas novedosas materias fuesen a ser abordadas en profundidad en décadas posteriores, a finales de los setenta estaban ya esbozándose, mostrándose a los investigadores en sus muchas posibilidades. La investigación del autor era también una novedad en otro punto, el de dedicarse al período contemporáneo, un sector cronológico que, como comprobaremos más de una vez, había permanecido —y aún lo hace— bastante más aislado que otras épocas históricas a los avances en la historia de la alimentación.

Fuera como fuese, el conjunto de estas novedades, presagiaban de algún modo la expansión de las décadas siguientes, a la vez que la percepción de que los viejos planteamientos estaban agotando su fecundidad de antaño. Efectivamente avanzada la década de los años setenta las insuficiencias de aquella historiografía eran ya evidentes, y cada vez se oían más voces que exponían los límites de las metodologías empleadas, así como la necesidad de rebasarlas con nuevas perspectivas. Parte de las fuentes empleadas, efectivamente, planteaban abundantes problemas interpretativos. Los cómputos accesibles de las grandes casas aristocráticas, instituciones religiosas, hospitales o colegios, ofrecían un registro de los alimentos comprados, pero no de los realmente consumidos dado que parte de ellos se perdían al cocinar, alimentaban a los animales domésticos o iban a parar a los criados o los pobres. En realidad no se conocían más que imprecisamente los consumos de los alimentos no comprados, sino adquiridos en el entorno de la explotación doméstica en el contexto del autoconsumo, los que procedían de la propiedad agraria propia, los apañados ilícitamente gracias al furtivismo o los recolectados en los comunales. Se ignoraba por otra parte la distribución interna de los alimentos dentro de una congregación, una gran casa o incluso dentro de la familia. La evaluación de la pobreza o la riqueza de una dieta se apoyaba muy a menudo en la extrapolación hacia el pasado de unos criterios nutricionistas sometidos a constantes cambios, y que, por poner un ejemplo, volvieron el consumo de la carne un elemento conspicuo en la bondad de la dieta, para valorar más tarde como un ingrediente de valor similar la presencia o no de legumbres; en cambio las verduras o la fruta, muchas veces

³² Jean Paul Aron, *Essai sur la Sensibilité alimentaire á Paris au 19^e siècle*, Cahiers des Annales - Association March Bloch/Armand Colin, Paris, 1967.

no compradas sino adquiridas de otro modo, permanecían ajenas en gran medida a los sagaces cálculos de dietistas e historiadores del consumo. Además, y puesto que las fuentes solían ser más exhaustivas cuando se hablaba de la nobleza, los colegios o los institutos religiosos, no solía saberse gran cosa de bolsas de población tan importantes como, por ejemplo, el campesinado³³.

Por encima de todo ello, en conclusión, planeaba el hecho cierto de que la historia de la alimentación, más que como objeto en sí mismo, había sido abordada más bien como un *indicio* para reconstruir una historia económica o social, para averiguar las raíces de las fluctuaciones de los precios, las producciones y cosechas, los presupuestos familiares o las causas de las crisis de mortalidad; o para encontrar elementos explicativos del atraso o el crecimiento económico. Superar estas limitaciones sería la tarea de una nueva historia de la alimentación cuajada en las dos décadas siguientes, y que alcanzaría su madurez en los años del nuevo milenio. En realidad su presupuesto iba a ser radicalmente distinto; la comida no iba ser un *indicador* de procesos diferentes y concebidos como de mayor importancia, la alimentación, en cambio, pasaría a ser ahora un objeto historiográfico de importancia en sí mismo, y del que valía la pena ocuparse historiográficamente.

3. Los años ochenta y noventa. Hacia una historia sociocultural de la alimentación

Si por algo puede caracterizarse esta nueva fase, por tanto, es por el afianzamiento progresivo de una nueva visión de la historia alimentaria que, con el tiempo, sabrá integrar en su metodología perspectivas provenientes de la sociología, la antropología, la ciencia política o la literatura —entre un largo etcétera— adoptando en consecuencia un punto de vista abierto y pluridisciplinar. La suya acabará siendo, por lo tanto, una perspectiva historiográfica que incorpora un sujeto definitivamente autónomo y plenamente legitimado en ambientes universitarios. Las dos últimas décadas de siglo constituirían así un período que supone cambios de bastante importancia en los parámetros de la historia de la alimentación; y si

³³ Sobre estas cuestiones puede verse Jean-Louis Flandrin, «Historia de la alimentación...»; y Florent Quellier, *La table...*, pp. 19-21.

hubiera que sintetizar estas mutaciones, tal vez cabría condensarlas en tres puntos principales.

El primero de ellos tiene que ver con una demanda historiográfica alterada sustancialmente en la cualidad y la cantidad de sus contenidos y que, desde luego —y ese es el punto que más interesa ahora— supone una ruptura muy clara con la fase anterior. El éxito editorial de algunos libros, no siempre obra de historiadores profesionales como había pasado ya en coyunturas similares, parece funcionar como antesala de este cambio de tendencias. En 1979, por ejemplo, aparecía en Francia la primera edición de un libro de Jean-François Revel bastante ilustrativo de todo ello. Periodista y escritor, filósofo y politólogo además de polemista curtido, el autor se había aproximado a la alimentación renunciando a las obsesiones nutricionistas y distanciándose escépticamente de ellas. Desde luego reconocía su deuda con *Annales*, y especialmente con los modelos *braudelianos* de la «larga duración», pero esbozaba también tesis que, habiendo sido ya bosquejadas por la historiografía profesional, critican ahora abiertamente y ante un público amplio y no especializado los preámbulos históricos hechos por los gastrónomos a sus obras; unas piezas que, a su modo de ver, son superficiales y falsas. En su lugar, reivindicaba para el análisis de las formas de consumo culinario la perspectiva de una historia cultural de lo cotidiano, y sobre todo ponía en primer lugar la exigencia de emprender una historia de las *sensibilidades* gastronómicas en la línea de lo sugerido ya por Lucien Febvre en su conocido trabajo *Combates por la historia*³⁴.

El programa de transformaciones, en realidad, había sido trazado en artículos como el que ya se conoce de Aymard, aparecido en el monográfico que *Annales* había dedicado a la temática en 1975. En este texto crucial, efectivamente, no sólo se incluía un balance crítico de lo realizado, sino que se trazaba también un programa de las vías que, en no poca medida, iban a orientar la investigación futura. La primera de estas proposiciones sugería inaugurar una especie de *psico-sociología* de la alimentación, asumiendo que el hombre se abastece no sólo de simples nutrientes, sino sobre todo de *alimentos* en el pleno sentido del término, que se ordenan entre sí y con relación a otros «según códigos relativamente rigurosos de valores, de reglas y de símbolos que no evolucionan

³⁴ Jean-François Revel, *Un festín en palabras...*, pp. 13-22. La primera edición francesa de Lucien Febvre, *Combates por la historia* (Ariel, Barcelona, 1971) había salido en París, a cargo de Armand Colin, en 1953.

sino con lentitud». La segunda de las vías propuestas suponía profundizar en una aproximación macroeconómica y estadística, a través de los presupuestos de una novedosa historia del consumo, que considerase los grandes flujos comerciales y productivos de los alimentos, y estableciese fielmente sus niveles de producción y sus precios. La tercera y última, en fin, sugería un examen más riguroso y realista de los valores nutritivos de los alimentos antiguos y de sus carencias; y todo ello sin dar como buenos, sin más, los *optima* propuestos por los higienistas y nutricionistas contemporáneos, poco basados en las necesidades reales de los consumidores de antaño, y que descansaban en abundantes ideas preconcebidas y errores, como se recordaba con los ejemplos de la historiografía de alimentos como la carne o el trigo, con la de las aportaciones de calcio a través de los lácteos, o con el papel de las verduras y legumbres en la dieta³⁵.

En consecuencia, y pese al tono de respeto institucional y a la impresión de continuidad académica que destilaba el artículo, había que subrayar también una no menos clara sensación de ruptura en la línea historiográfica que hasta entonces se había impuesto en la historia de los alimentos; una percepción idéntica, finalmente, a la que en paralelo se está apreciando en la trayectoria de *Annales*. La quiebra es, además, especialmente visible en uno de los capítulos en donde más se había avanzado hasta entonces: el de los minuciosos cálculos inspirados por los métodos cuantitativos, la historia económica o el nutricionismo. Lo que se propone, en realidad, una «relectura» cultural de la historia económica y social «tradicional», y del modelo de historia alimentaria economicista, material y cuantitativa³⁶.

En la línea de lo sugerido por Aymard, entre otros, los embates críticos contra el sistema y los resultados obtenidos con aquella historiografía de grandes series y ambiciosas encuestas se multiplican. En cierto modo, su coronación llegará a principios del nuevo milenio, cuando trabajos

³⁵ M. Aymard, «Pour l'histoire de l'alimentation...», pp. 431-444. Sobre la distinción que establece el autor entre simples nutrimentos y alimentos, cabría recordar que el término «alimento», también en español, evoca un término raro en castellano hasta el final del siglo XVI, y derivado de la raíz latina *alĕre*, o más precisamente del verbo *alo alui alitum* o *alĭtum*; esto es, nutrir, pero también sustentar, alimentar, educar, fomentar, promover o cultivar.

³⁶ La crítica a lo engañoso de los trabajosos cálculos efectuados por aquella historiografía había sido de todos modos temprana. Muestra de ello en Huges Neveux, «L'alimentation du xive au xviiiè siècle. Essai de mise au point», *Revue d'Histoire Économique et sociales*, 3, 1973.

como el de Reynald Abad sobre el aprovisionamiento de París en el Antiguo Régimen haga aflorar un mundo de diversidad de productos alimentarios al que habían escapado los laboriosos cálculos anteriores; o cuando las investigaciones de Anne Montenach sobre el pequeño comercio de Lyon durante el siglo XVII muestren el vigor de una economía informal que sabe adaptarse a una demanda variada, a la vez que discute otra vez la uniformidad de los cálculos hasta entonces dados por buenos. Las décadas de los ochenta y los noventa, con todo, están proponiendo un programa que no sólo cuestione estos cómputos, sino que se adentre exhaustivamente en una historia cultural de las formas de consumo, los protocolos en la mesa o sus formas y rituales.

A principios de los ochenta la norteamericana Barbara Ketcham Wheaton, a la hora de analizar estos rituales en el caso de Francia apuntará que «de modo un poco irónico, efectivamente, no existen sino muy pocos estudios serios sobre la historia de una de las más grandes tradiciones culinarias del mundo». En años sucesivos este diagnóstico cambiaría; se contaba, desde luego, con antecedentes en esta línea, y como ya se sabe, con trabajos como el espléndido de Jean-Paul Aron para el siglo XIX³⁷. Pero sobre todo fue en las décadas siguientes cuando se avanzó de modo firme en este terreno en Francia; desde los años ochenta los estudios se multiplican, lo mismo que la variedad de enfoques disciplinares y la apertura hacia nuevos temas. Los años que marcan la transición hacia el nuevo milenio imponen además una nueva proyección pública de las investigaciones académicas, lo que otorga un halo de seriedad a preocupaciones antes reducidas a círculos de simples diletantes. La exposición que se organiza en 2001 en Francia para dar a conocer los manuscritos e impresos culinarios del siglo XIV al XVIII conservados en la Biblioteca Nacional sanciona, debido a su considerable proyección pública, el nuevo prestigio de la erudición gastronómica y alimentaria. Una nueva consideración sobre la calidad de los alimentos —y no sólo la cantidad—, los miedos alimentarios, las *identidades* alimentarias, el gusto y la gastronomía, o

³⁷ Reynald Abad, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Fayard, París, 2002. Anne Montenach, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, Presses de l'Université de Grenoble, 2009. Barbara Ketcham Wheaton, *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Calmann-Lévy, París, 1984. Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle...*. Referencias y comentarios de los autores pueden verse en Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe...*, pp. 15-16, o Florent Quellier, *La table...*, pp. 9, 20 y 21.

simplemente las *culturas* alimentarias se impone en la investigación historiográfica. La innovación, es cierto, afecta menos a la historiografía alimentaria sobre los siglos XIX y XX; en el modernismo o el medievalismo, o incluso en la Antigüedad clásica, el remozamiento será más profundo presionados sin duda por una información más parca y por fuentes menos numerosas que estimulan el esfuerzo por su explicación. Será en la investigación sobre estas épocas en donde primero se afiancen las interpretaciones acerca de las *representaciones* presentes en el orden o las preferencias de los alimentos, en el protocolo de los banquetes, la *convivialidad* o la *comensalidad*, o en la presencia en las comidas y banquetes de criterios como el del estatus social o la clase. El diálogo con la antropología o la sociología se abre paso así, en el terreno de los hechos, mucho antes en estos territorios que en los de un contemporaneísmo más centrado en otras parcelas, y más remiso a incorporar a su cuadro general explicativo estas variables³⁸.

La segunda de las mutaciones de importancia que se consolida en estos años, tiene que ver con la dotación de importantes cambios en la infraestructura institucional que estimula la investigación alimentaria. La historia de la alimentación era ahora propulsada desde nuevas plataformas editoriales o investigadoras que, además, registraban una considerable actividad según como se aproximaba el nuevo milenio. Entre 1979 y 1996 se iban a convocar no menos de 17 congresos internacionales sobre esta temática en Bélgica, Alemania, Canadá, e incluso España —Lérida en 1999, Játiva en 1991—, pero sobre todo en Italia y muy especialmente en Francia. Frecuentemente interdisciplinarios, y consiguiendo incorporar a la discusión a historiadores, bromatólogos o economistas, por ejemplo, presentaban interesantes reflexiones metodológicas sobre la historia y las culturas alimentarias; además de repasar sistemáticamente temas como el del abastecimiento de las ciudades, alimentos específicos como las carnes, el queso o el pescado, las elaboraciones culinarias, o la literatura gastronó-

³⁸ Sin perjuicio de volver otra vez sobre el asunto de manera más sistemática, cabría recordar aquí, simplemente, las muchas y profundas novedades que se registran en la historiografía alimentaria en torno a los años noventa. Como muestra podrían citarse, por ejemplo, los trabajos sobre los protocolos de la mesa de Zeev Gourarier, *Arts et manières de table en Occident, des origines à nos jours*, Longwy, Thionville, 1994; Jean-Louis Flandrin y Jane Cobbi (eds.), *Tables d'hier, Tables d'aujourd'hui. Histoire et ethnologie du repas*, Odile Jacob, Paris, 1999 ; o el de Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Odile Jacob, Paris, 2002. Una panorámica general de la fase del final de siglo XX en Florent Quellier, *La table...*, p. 9.

mica y los recetarios. Detrás de estas iniciativas se encontraba a menudo la actividad de plataformas institucionales específicamente orientadas a la alimentación y sus vertientes culturales o históricas. Del lado anglosajón, por ejemplo, funcionaba desde 1985 la *Association for the Study of Food and Society* (ASFS). La entidad, sin una orientación específicamente enfocada hacia la investigación histórica, la integraba con toda naturalidad dentro de un contexto social en que también se incorporaban dimensiones como las del género, la deconstrucción de los textos culinarios, la política o la familia, las retóricas fílmicas o artísticas de lo culinario y la alimentación, y en general una visión amplia que asumía tanto los substratos económicos como las dimensiones sociales y culturales del fenómeno. La ventaja de una visión como esta, además, era que los temas relacionados con el período contemporáneo tenían aquí una representación mucho más nutrida que en plataformas más genéricamente orientadas hacia la historia de la alimentación, en las que frecuentemente el medievalismo o el modernismo predominaban ampliamente. En los años ochenta y noventa la ASFS abordaría en sus congresos anuales —desde 1987— lo mismo que a partir de su revista —desde 2004— un amplio capítulo de estudios sobre la alimentación con una no menos interesante capacidad de renovación metodológica³⁹.

Del otro lado del Canal, en la Europa continental, la institución francesa más activa tardaría todavía hasta 2001, momento en el que aparecía con el apoyo de los Ministerios de Educación y de Agricultura franceses el *Instituto Europeo de Historia de la Alimentación* (IEHA), actual *Instituto Europeo de Historia y Culturas de la Alimentación*. El Instituto iba a encabezar un ambicioso programa de investigación y formación de investigadores, materializado en la oferta de un máster específico de Historia y Culturas de la Alimentación de carácter internacional y con la colaboración de las universidades de Tours —sede del Instituto—, Barcelona, Bolonia y Bruselas. La institución organizaría unos 15 coloquios desde el primero, celebrado en 2001 en Estrasburgo sobre «Historia e identidades alimentarias en Europa», hasta el último celebrado en 2012 en la propia Tours sobre «Las Carnes: fabricación y representaciones». El IEHA, en

³⁹ Información de la ASFS en su web: <http://www.food-culture.org/> [con acceso el 14-10-2013]; la revista de la ASFS, interesantísima, es *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, y se publica desde 2004. Una relación de los congresos de estos años en M.^a de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia...», pp. 134-135

fin, impulsaría la celebración de Encuentros y mesas de debate más abiertas dentro de la programación habitual de los cursos de Tours, y con una intención de abrirse al público y al entorno de la propia ciudad desde el mismo momento de su aparición, e inauguraría una ambiciosa línea de publicaciones que incluía una colección específicamente dedicada a temas alimentarios, además de revistas científicas como *Food & History*, e incluso una colección —*Cahiers de la Gastronomie*— de tono más divulgativo⁴⁰.

Las publicaciones, precisamente, serían tal vez una de las novedades más interesantes de este tramo abierto desde los años ochenta. Si los libros editados testimonian cada vez más el esfuerzo de investigación monográfico, y la voluntad progresiva de construir síntesis, lo cierto es que las revistas específicamente dedicadas a la alimentación y su historia proporcionaban un campo mucho más variado, ágil e innovador, de las investigaciones en curso. Y del mismo modo que en el ámbito anglosajón se había hecho sentir la actividad de instituciones como la *Association for the Study of Food and Society*, también pudo contarse pronto con publicaciones periódicas orientadas a la historia de la alimentación como *Food and Foodways*, quizás la más conocida de ellas en este ámbito, y que aparecía en el mismo año que lo hacía la ASFS con una decidida voluntad interdisciplinaria orientada indistintamente hacia la historia y la cultura de la alimentación humana. No menos interesante era, desde luego, *Food, Culture & Society*, aunque en este caso el diálogo interdisciplinario y la vocación de análisis de problemas nutricionales y alimentarios más centrados en la sociología o la antropología del presente la hiciese ser una publicación bastante más interesante para los contemporaneístas. En fin, pese a su título en francés, *PPC Petits Propos Culinaires* es una publicación trimestral en inglés, fundada en 1980 nada menos que por Alan Davidson, autor del *The Oxford Companion to Food*, y dedicada explícitamente a la historia de la alimentación. Lo cierto es, en todo caso, que en el panorama de publicaciones sobre la alimentación en el área anglosajona —bastante bien provisto de títulos especializados— la vocación interdisciplinaria está tan afianzada que la permeabilidad de las propuestas de otras ciencias sociales en la historiografía de los alimentos es una realidad habitual, sin que los artículos de histo-

⁴⁰ Información completa de las actividades del IEHCA en su página web: http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/index.html. La actividad editorial de instituciones como esta se completa con colecciones similares del lado anglosajón, como la serie de monografías sobre «L'Europe Alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria», dirigida desde la plataforma editorial Peter Lang por A. Camparini, P. Scholliers y J. P. Villiot.

ria sean ajenos, por otra parte, a revistas no específicamente enfocadas a la historia como la excelente publicación en línea *Anthropology of Food*, concebida como una revista internacionalizada y multilingüe en inglés, francés, portugués o castellano desde su aparición en 1999⁴¹. En la Europa continental, entre tanto, quizás la revista más conocida sea la francesa *Food & History*, aunque en absoluto esté sola en el empeño, toda vez que publicaciones como *Papilles. Culture & Patrimoine gourmands*, aparecida desde 1992, supone una aportación de peso en este sentido, volcada como está en la historia literaria de la gastronomía, a la vez que orientada hacia una sociología del gusto que inspira parte de sus contenidos. En lo que se refiere a *Food & History*, desde su aparición en 2003 ha supuesto una plataforma singularmente viva en cuanto a la estimulación de la historia de la alimentación, y no sólo para el mercado francófono. Rompiendo con una conformación historiográfica frecuentemente aislada de otras historiografías nacionales, la publicación optó por admitir originales en inglés, alemán, castellano o italiano, cubriendo a la vez un amplio arco cronológico que abarca desde la antigüedad a una época contemporánea que, al revés de lo acontecido en otros casos, tiene verdadera importancia y consideración en la revista. El tipo de temáticas marcan, al mismo tiempo, el desbordamiento definitivo de los viejos temas y la apertura decidida hacia nuevos territorios. De esta manera, a la vez que se sigue ahondando en las dietas, menús y recetarios, la organización económica de los abastecimientos urbanos, la historia de algunos alimentos y excitantes de particular importancia a lo largo de la historia, también se abordan cuestiones de mucha mayor novedad. Ese carácter tienen, de hecho, la construcción de identidades nacionales o la invención de tradiciones a través de la cocina; las formas de buena educación y urbanidad en la mesa, los excesos alimentarios, o la construcción del género o de la religión a través de los códigos alimentarios; o la codificación del gusto, o de la comida de las élites y las clases medias⁴².

⁴¹ Como ejemplo de las abundantes, prestigiosas, y en ciertos casos bastante antiguas revistas multidisciplinarias anglosajonas sobre alimentación, podrían citarse desde la veterana *British Food Journal*, publicada desde 1899, hasta publicaciones como *Appetite*, *Eating Behaviors* o el *Journal of Food Distribution Research*.

⁴² Aparte de la creación de estas revistas monográficas, en todo caso, ha de insistirse en el hecho de que el profundo impacto que ha tenido la historia de la alimentación francesa en el conjunto de su historiografía, garantizaba una presencia fluida y continua de estos temas en los contenidos de las mejores de sus revistas; que como ya ha habido ocasión de comprobar, han dedicado incluso algunos de sus monográficos a cuestiones de nutrición, comensalidad o alimentación.

En cuanto al tercer y último punto a destacar tiene que ver con la evidencia de una madurez en la historia de la alimentación que se traduce en una multiplicación cuantitativa de investigaciones, acompañada de una extensión territorial de los estudios que desborda claramente los polos francés o británico, para difundirse de modo decidido por otros continentes y estados. Es cierto, de todos modos, que las historiografías de mayor tradición en este campo siguen pesando mucho.

En Francia, por ejemplo, una producción cada vez más abundante impone de forma definitiva el enfoque sociocultural; incluso temas de cierta tradición son retomados ahora de una forma completamente nueva, como en el caso de los banquetes o los recetarios, interpretados desde esta perspectiva para la época medieval y renacentista por Bruno Larioux, o como en el de los trabajos de Lachiver sobre el hambre en la época de Luis XIV. El espacio francófono, por otra parte, incorpora discretamente, aunque en cada vez mayor medida, el período contemporáneo a sus reconstrucciones históricas de la alimentación. La labor de historiadores y sociólogos como Leo Moulin son en este sentido bastante interesantes; y aunque ha trabajado en esta temática desde los años setenta, quizá su aportación más cuajada haya llegado con su trabajo sobre *Las liturgias de la mesa*. El trabajo, efectivamente, se aborda desde la perspectiva, explícitamente asumida, de una «historia sociocultural», abierta y capaz de incorporar, como se dice en la introducción, «sexo, edad, nivel social, cultural, estudios, hábitat, medio sociofamiliar, religión, región, [o] nación» como ingredientes «clásicos» que perfilan los actos de comer y de beber. Las críticas a los viejos métodos arrecian, a la vez que los llamamientos a incorporar la perspectiva cultural incluso para comprender los grandes temas que habían intentado abarcarse en décadas anteriores; significativamente Jean-Louis Flandrin, avanzados ya los años ochenta, redoblará su llamamiento sobre la necesidad de abrir la historia de la alimentación a «una perspectiva de carácter más cultural. Incluso aquellos que se interesan principalmente por la alimentación de las masas populares no podrán progresar en sus investigaciones sino es bajo esta perspectiva»⁴³. Ani-

⁴³ De Bruno Larioux, por ejemplo podrían citarse trabajos como *Le Moyen Age à table* (Adam Biro, Paris, 1989) o *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du xvè siècle: autour du De honesta voluptate de Platina*, SISMEL/Edizioni del Galluzzo, Firenze, 2006. Véase también Marcel Lachiver, *Les années de misère. La famine au temps du Grand Roi*, Fayard, Paris, 1991; y Leo Moulin, *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire en Europe*, Fonds Mercator, Ambers, 2002. Jean-Louis Flandrin, «Historia de la alimentación...», pp. 9-10.

mada por estos presupuestos la historiografía francesa ha trabajado en estos últimos años en territorios hace poco insólitos. Ha indagado en las causas profundas, por ejemplo, de la determinación cultural de lo comestible o incomedible de determinados alimentos —siendo todos ellos igualmente nutritivos— dependiendo del contexto sociocultural en donde se ubican los usos alimentarios, y no siempre de las posibilidades del suelo o el clima, o las oportunidades que abre el comercio internacional. Ha trabajado también en las prohibiciones y tabúes impuestos a las comidas por la religión, y las consecuencias que ello puede tener sobre una repugnancia ante ciertos alimentos que sólo puede explicarse culturalmente. Estos preceptos e inhibiciones culturales, además, ocasionan cambios materiales en la composición dietética y en la producción de comida de cierto impacto económico. Ejemplo de ello puede ser el desarrollo de la producción de aceites vegetales de oliva o de nuez, por ejemplo, para sustituir grasas animales estigmatizadas por el cristianismo en determinadas épocas del año o de la semana, o incluso totalmente en el caso de los musulmanes. Es el caso también de la extensión del vino como objeto de consumo, en zonas donde era exigido para la celebración del culto cristiano. A la luz de estas nuevas interpretaciones, por otra parte, se ha podido valorar la elaboración histórica de las dietas como un proceso cuya codificación guarda claves que, no pocas veces, en absoluto tienen que ver con los principios nutricionistas, y ni siquiera con presupuestos mínimamente razonables de las posibilidades productivas del entorno geográfico donde se producen, o con las exigencias sensatas de calorías o vitaminas de los consumidores. En fin, el presupuesto de examinar las prácticas alimentarias aislándose de cualquier prejuicio interpretativo, y animados por la evidencia de que su estructura se vincula a los siempre complejos principios del *gusto*, ha constituido otro de los puntos fuertes, y quizás de los más destacables, de esta nueva historiografía⁴⁴.

Esta renovada historia cultural de los alimentos, impuesta a través de orientaciones como estas, y evidenciada muy bien en estudios como los de Flandrin, es sin embargo compatible todavía con orientaciones que son algo más fieles al pasado. Casi en el final del siglo xx, en 1997, el maestro de historiadores Daniel Roche propondrá desde su *Histoire des choses vanales* una historia del consumo en la que se reserva un puesto importante a la alimentación. Significativamente el capítulo dedicado a esta

⁴⁴ Sobre todos estos aspectos véase Jean-Louis Flandrin, «Historia de la alimentación...», pp. 10-16.

última materia corona la obra, y haciéndolo con un título —«El pan, el vino, el gusto»— que resume muy bien el compromiso entre unos viejos centros de interés de la historia de los alimentos, que siempre reserva un lugar preferente a los *insumos* básicos, y una nueva mirada que los reinterpreta a través de criterios como los del *gusto*. Efectivamente, lo que estaba proponiendo Roche era, como se observaba en el subtítulo de la obra, un análisis de la consolidación de una nueva sociedad de consumo entre los siglos XVII y XIX, en cuyo cuadro general ubicaba los fenómenos de la alimentación y el consumo alimentario. Su perspectiva, en todo caso, combinaba un substrato evidente de compromiso con una historia económica y social clásica —para «ser fiel a nuestros orígenes intelectuales personales», precisaba— y de reconocimientos a la compleja teorización marxiana del consumo, con marcos interpretativos de mucha mayor novedad. El «cambio de actitud con respecto a los análisis históricos que han privilegiado la producción y la oferta», implicaba así una apertura hacia una perspectiva renovada, propia de una historia cultural espoleada de un modo aún más diáfano por uno de sus antiguos discípulos; Roger Chartier. Pasaban así a tener un papel central en su esquema interpretativo conceptos como el de la *mediación* cultural en los procesos de socialización a través de poderosos intermediarios —lo que lo emparentaba con la teoría psicológica historicocultural de Vygotski, y desde luego con la antropología de Jean Gagnepain y la escuela de Rennes 2—; así como en nociones como la de la *apropiación* cultural, desarrollada en paralelo por Chartier a partir de una concepción eminentemente activa de los agentes culturales, y no subordinada de forma inmediata a la estructuración social o económica⁴⁵. Sólo considerando, en fin, el peso de figuras como la de Rocher

⁴⁵ Daniel Roche, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation xviii-xixe siècle*, Fayard, Paris, 1997, pp. 9-10, 14 y 240-243; sobre el concepto de «sociedad de consumo» en el tránsito de la sociedad moderna a la contemporánea, se alude explícitamente en el texto de Roche al trabajo de J. H. Plumb, «La mercantilización del ocio en la Inglaterra del siglo xviii» (trad. esp. *Historia Social*, 41, 2001); véanse también trabajos como los de Lev S. Vygotsky, *Mind in society*, Harvard University Press, Cambridge, 1978, y Jean Gagnepain, *Huit leçons d'introduction à la théorie de la médiation*, Institut Jean Gagnepain, Rennes, ed. digital en <http://www.institut-jean-gagnepain.fr/huit-le%C3%A7ons-d-introduction-%C3%A0-la-th%C3%A9orie-de-la-m%C3%A9diation/> [con acceso el 17-11-2013]. Sobre el concepto de apropiación y sus diferencias con otras conceptualizaciones del término, y especialmente con la de Foucault, véase Roger Chartier, *El mundo como representación. Historia cultural: entre práctica y representación*, Gedisa, Barcelona, 1995, pp. 52-53.

en el espacio intelectual de Francia, o ponderando su labor como formador de historiadores, puede comprenderse el capital transformador de la historiografía vecina para impulsar los cambios que la caracterizaron en el último tramo del siglo xx y los inicios del siguiente. Figuras como la de Rocher, en suma, prepararon el camino para una historia de la alimentación nueva en casi todos los sentidos, y actuaron como verdadero puente generacional entre sucesivas hornadas de historiadores.

En el ámbito anglosajón, entre tanto, se registraban cambios de no menos entidad. Y quizás el de mayor empaque tuviese que ver con el propio tamaño de este sector historiográfico; lo cierto era que, pese a los interesantes antecedentes citados con anterioridad, la historiografía anglosajona sobre la alimentación era, como sector autónomo, una realidad que sólo llegó a cuajar cuantitativa y cualitativamente en tiempos recientes. En 1986 Alexander Fenton y Eszter Kisbán, coordinadores de la publicación de la quinta Conferencia Internacional de Investigaciones Etnológicas en Alimentación, dedicada precisamente a los cambios históricos en los hábitos de consumo alimentario desde la Edad Media al presente, ponían las cosas en claro al reconocer que, en realidad, hasta tiempos muy próximos no había habido un interés bien perfilado por la alimentación. Eszter Kisbán, a su vez, en una intervención que examinaba la trayectoria en este sentido de las últimas décadas, centrada en el ámbito internacional pero destinada inequívocamente a un público británico y norteamericano, coincidía también en que mientras que la relevancia de esta temática había sido considerable insertada en el contexto de la historia social hegemónica, «su investigación sistemática era relativamente nueva»⁴⁶. El panorama cambiaría muy pronto, sin embargo; sin ser la británica una historiografía de la alimentación comparable a la francesa en cuanto a la cantidad y quizás respecto a la intensidad de sus estudios, fue capaz sin embargo de abordar investigaciones de una solidez incontestable. El hambre y la pobreza, por ejemplo tuvieron en estos

⁴⁶ Alexander Fenton y Eszter Kisbán, *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*, John Donald Publishers/National Museums of Scotland, Glasgow, 1986, pp. V y 2-10. El volumen, en todo caso, aportaba una primera visión de conjunto de la evolución histórica de las formas de consumo alimentario adoptando un punto de vista no sólo histórico, sino también antropológico y sociológico; aportaba además una interesante vertiente teórica y metodológica en el artículo de Hans J. Teuteberg, «Periods and Turning-Points in the History of European Diet: A Preliminary Outline of Problems and Methods» (pp. 11-24).

años buenas monografías para Antigüedad clásica, para la época Moderna o el XVIII⁴⁷.

Fueron sin embargo los estudios sobre el volumen, y sobre todo las formas de consumo alimentario, los que constituyeron la aportación más sustantiva en años sucesivos; y sobre todo la ya clásica interpretación de Estephen Mennell, en *All Manners of Food*, sobre la comida y el gusto en Inglaterra y Francia desde las épocas medievales a nuestros días. El libro era destacable no sólo por el acopio de información sino también, y sobre todo, por proponer una vía interpretativa original, basándose como ya se sabe en el concepto de *civilización* de una obra de Norbert Elias que el autor conocía muy bien, en tanto que sociólogo de formación y estudioso de la obra del propio Elias⁴⁸. El libro, en definitiva asumía una interpretación de los códigos de *civilización* presentes en la mesa, en las recetas, las formas de urbanidad, o las actitudes de placer ante la comida que se diferenciaban acusadamente de las descripciones o propuestas explicativas más arraigadas hasta entonces en la historiografía británica sobre la alimentación; y ello a través de un proceso que abarcaba desde las primeras formas de imitación de los códigos de buena educación francesa en los siglos XVII y XVIII, a los protocolos culinarios recientes influidos por la cocina asiática o por las formas sociales y económicas norteamericanas. La ruta abierta por Mennell desde 1985 reorientó y estimuló una historiografía que contaba ya por entonces con estudios de la solvencia del de O. y M. Derek, *The making of the modern British Diet*, o con las visiones generales para el caso británico de C. Anne Wilson, Peter C. D. Brears, o Sara Paston-Williams⁴⁹.

⁴⁷ Véase por ejemplo, Peter Garnsey, *Famine and food supply in the Graeco-roman World. Responses to risk an crisis*, Cambridge University Press, 1988; R. D. Lee, *Population, food and rural development*, Clarendon Press, Oxford, 1988; o Roger Wells, *Wretched faces. Famine in wartime England, 1763-1801*, Alan Sutton, Gloucester, 1988; M.^a de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia...», p. 128.

⁴⁸ Stephen Mennell, *All Manners of Food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Blackwell, Oxford, 1985; entre las obras sobre Elias cabría citar *Norbert Elias: Civilization and the Human Self-Image*, Blackwell, Oxford, 1989; es autor, por otra parte, de una utilísima *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, en coedición con Anne Murcott y Anneke van Otterloo, Sage, London, 1993.

⁴⁹ Derek Oddy and Derek S. Miller. *The making of the modern British Diet*, Croom Helm, London, 1976; Peter C. D. Brears (y otros), *A Taste of history: 10,000 years of food in Britain*, English Heritage/British Museum Press, London, 1994; Sara Paston-Williams, *The Art of Dining. A history of Cooking & eating*, The National Trust, London, 1993.

Quizás deba añadirse, de todos modos, que la historiografía norteamericana iba a registrar una evolución bastante similar en paralelo; algo lógico si se considera la comunicación que, como es sabido, estructura las relaciones intelectuales y académicas entre estadounidenses y británicos. Esta historiografía no sólo se nutría, sin embargo, de la influencia y la interconexión evidente que sostenía con la británica —tan patente en títulos como *El hambre en la historia*, de Robert I. Rotboert, y Theodore K. Rabb—, sino que también bebía directamente de la siempre interesante influencia de *Annales*, que se hace presente en algunas traducciones o *readings*, además de en bastantes estudios de medievalistas y modernistas influidos por los modelos franceses. Con todo, seguramente fue en los primeros años del nuevo siglo XXI, cuando se produjo un despegue más decidido de esta historia de la alimentación norteamericana, apoyado en un desarrollo paralelo en los ámbitos universitarios estadounidenses y en la convocatoria de congresos especializados; lo que ha facilitado la penetración de la temática en revistas científicas que le prestaban antes una atención más limitada. La historiografía sobre la alimentación, además, ha crecido en estrecho contacto con el sector de los *Food Studies*, y por tanto vinculándose a unas ciencias sociales que aportan teoría y, sobre todo, atención a fenómenos históricos más contemporáneos y menos apegados al medievalismo o al modernismo⁵⁰.

Anglosajones o francófonos comparten de todos modos protagonismo con los italianos, que partiendo de antecedentes que ya se han comentado —Mesedaglia en los años 20, sobre todo— y de una influencia francesa evidente en la producción de los años setenta, ha sabido despegarse de esta tutela impulsando unas investigaciones de enorme valor y originalidad. La tesis de Nada Patrone sobre la alimentación en la Baja Edad Media, y su opción de considerar las formas alimentarias como un indicador social de las desigualdades entre pobres y ricos, marcó en el año 1981 un giro interesante en este sentido. Tres años antes, por otra parte, se había publicado la tesis de Massimo Montanari, en donde mostraba, frente a las proposiciones que defendían la preponderancia abrumadora del pan en la dieta medieval, una realidad más compleja marcada por la escasez, ciertamente, pero también por la diversidad cualitativa y la no preponderancia exclusiva de ningún alimento en la composición de la dieta. Montanari se

⁵⁰ M.^a de los Ángeles Pérez Samper, «La historia de la historia...», pp. 130-131; Kyri W. Claflin, «A Decade of Rapid Growth in Food History and Food Studies Research in the US», *Food & History*, 10, 2012.

convertiría desde entonces, a través de una obra impresionante, en uno de los especialistas mundiales más reconocidos en la historia de la alimentación. En ella se especializó monográficamente y a ella dedicó estudios de enorme impacto historiográfico. Ese puede ser el caso, por ejemplo, y entre otros, de libros redondos como *El hambre y la abundancia*, prodigio de síntesis y equilibrio de contenidos que consigue, sin duda, demostrar que a través de la historia de la comida y los sistemas de su producción y consumo, se puede reconstruir toda una historia de las civilizaciones en sus aspectos económicos, sociales, políticos o culturales.⁵¹ La historiografía italiana de la alimentación, con todo y ser Montanari, seguramente, su más destacado y conocido autor, dista mucho de resumirse tan sólo en sus estudios; bien al contrario dispone de abundantes investigadores, alguno de ellos tan brillantes como Piero Camporesi, que se ha centrado sobre todo en trabajos, poco prodigados en España, abiertos a las aportaciones literarias a la cocina y la alimentación, así como a una inspiración antropológica que, metodológicamente, le permite descifrar con soltura el imaginario o las iconografías y el simbolismo culinario. Su obra más conocida en España, *El pan salvaje*, constituye un excelente repertorio en este sentido, mostrando los efectos del hambre en la iconografía artística, las representaciones y las formas culturales, que buscaron en insólitos métodos compensatorios, como la adición de alucinógenos a la masa del pan, modos de sublimar una realidad terrible y pertinaz.⁵²

Pero finalmente, por más brillantes que sean historiografías de la alimentación como la italiana, la británica o la francesa, lo cierto es que sus casos ilustran una realidad de mayor amplitud y profundidad. Se trata del hecho de que en los últimos decenios la historiografía de la alimentación ha sabido extenderse y fructificar en prácticamente todas las historiografías maduras. Cuando *Food & Society* celebra en 2012 sus primeros 10 años de existencia, el monográfico que dedica a hacer balance de la historiografía de la alimentación en el decenio incluye, significati-

⁵¹ Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli, 1979; del mismo autor, *El hambre y la abundancia, Historia cultural de la alimentación en Europa* (Crítica, Barcelona, 1993); o *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea* (Laterza, Roma, 1992).

⁵² Piero Camporesi, *El pan salvaje* (Montena, Madrid, 1986); *Le officine dei sensi. Il corpo, el cibo, i vegetali, la cosmografia interiore dell'uomo, le meraviglie degli elementi archetipi, un'avventurosa esplorazione tra iconología e antropología* (Garzanti, Milano, 1985).

vamente, resúmenes bastante halagüeños sobre la historia de la alimentación en áreas como la iberoamericana, los EEUU o el Japón, el territorio turco y otomano, Australia y Nueva Zelanda, China, Francia o la Europa renacentista; además de reflexionar sobre el impacto en este terreno de la mundialización. La historia de la alimentación parecía, en suma, haber cristalizado en un sector floreciente y sobre el que, aparentemente al menos, ya pueden construirse grandes síntesis y aportaciones solventes y capaces de contribuir significativamente a la reconstrucción de la historia general en su conjunto.