
OPINIÓN

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN: PANORAMA Y POSIBILIDADES

Gregorio Saldarriaga Escobar*

Como tantas otras cosas en la Historia como disciplina, los primeros estudios sistemáticos en torno a la alimentación se dieron en *Annales*. Bajo el amparo de F. Braudel y su preocupación por la vida material, en varios números de esta revista en la década del 60, salieron “boletines” de *Vie matérielle et comportements biologiques*. En el primero de ellos, F. Braudel hizo una presentación del sentido de estos boletines, que buscaban mostrar producción en esa línea y, sobre todo, atraer la atención para que se ampliaran tanto la producción de trabajos como las posibles alternativas investigativas en torno a ella.

En ese primer número del boletín se comenzó con historia de la alimentación, con dos aportes de R. Philippe, J. J. Hemardinquer y F. Spooner.¹ El siguiente número de *Annales* trajo la segunda entrega, también dedicada a la alimentación, con aportes de J. J. Hemardinquer, B. Bennassar y R. Mandrou. Aunque en los siguientes números que aparecieron del boletín se trataron otros aspectos de la vida material, el estudio de la alimentación siguió desempeñando un papel importante.

Tras más de cincuenta años de la aparición de estos textos seminales, a los que habría que agregarles algunos otros —incluido el propio trabajo de F. Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo: siglos XV-XVIII*—, la Historia de la alimentación se ha consolidado como campo disciplinar y se ha diversificado en sus enfoques y posibilidades, como se verá más adelante. Especialmente en los últimos años ha habido un fuerte proceso de institucionalización, que le otorga posibilidades, recursos y espacios de discusión. Por ejemplo, existen por lo menos tres revistas que se centran en este campo: *Food & Foodways* (1985), *Food, Culture & Society* (2004), *Food & History* (2004).

* Grupo de Historia Social, Departamento de Historia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Universidad de Antioquia, UdeA, Calle 70 N.°52-21, Medellín, Colombia.

1 F. Braudel, R. Philippe, J. J. Hemardinquer y F. Spooner, “Vie matérielle et comportements biologiques: Bulletin N° 1”, *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 16e Année, No. 3 (May-Jun. 1961), pp. 545-574.

Además de eso, en los últimos años se han creado centros, institutos, grupos, asociaciones o grandes proyectos dedicados al estudio sociocultural de la alimentación, entre los cuales se pueden nombrar el Instituto Europeo de Historia y Cultura de la Alimentación (www.iehca.eu), que tiene su asiento en la Universidad François Rabelais, de Tours; el Observatorio de la Alimentación (www.odela.org), de la Universidad de Barcelona; SOAS Food Studies Centre, de la Universidad de Londres; Center for Food Studies, perteneciente a The American University of Rome; el Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (www.lemangeur-ocha.com) con asiento en París, pero fuera de cualquier institución; el proyecto DIAITA, Patrimonio alimentario del mundo lusoparlante (http://www.uc.pt/iii/research_centers/CECH/projetos/diaita), en el que participan universidades portuguesas y brasileras. Aunque no es propiamente un centro, ni un proyecto, vale la pena terminar este apartado señalando la existencia del Asian Food Study Conference, que se realiza anualmente, porque han logrado constituir un espacio donde convergen académicos asiáticos y europeos, pero que ha ido creciendo y aumentando su poder de convocatoria año a año (www.afsc.org.cn/En/index.asp).

Como parte de estos esfuerzos y programas, o bien de otros, en los últimos 10 años han aumentando los programas de posgrados que se centran en la Historia de la alimentación, o bien que la toman como un elemento fundamental. Entre ellos, el que tiene un componente histórico más fuerte es el Master en Historia y cultura de la alimentación que se dicta entre la Universidad François Rabelais, la Universidad de Bolonia y la Universidad de Barcelona. Otros programas de Maestría son Food Culture & Communications (Università degli Studi di Scienza Gastronomiche), Food Studies (University of Pacific), así como el de la New York University, Steinhardt, que también ofrece pregrado y doctorado en esta área de estudios.

Estas iniciativas y muchas otras, como por ejemplo asociaciones independientes,² han creado un entramado propicio para consolidar la investigación en Historia de la Alimentación, pues se han constituido comunidades académicas con capacidad analítica y de interlocución, que cada vez definen mejor conceptos y categorías, así como reflexionan críticamente sobre problemas y fuentes. Incluso en Colombia se han conformado grupos de trabajo que desde las Ciencias Sociales y Humanas se acercan al problema alimentario. Aunque no

2 La sociedad de amigos de Jean-Louis Flandrin mantiene un blog llamado *De Honesta Voluptate* (dehonestavoluptate.blogspot.com), por medio del que da a conocer la obra que desarrolló este gran historiador en el campo de historia de la alimentación y de la sexualidad.

ha habido propiamente un centro o un programa que sirva de núcleo,³ sí se han dado esfuerzos interesantes que se han concretado en mesas en congresos de Antropología, números temáticos de revistas dedicados al tema y, especialmente, la publicación, por parte del Ministerio de Cultura, de la Biblioteca Básica de las cocinas tradicionales de Colombia, que, en 17 tomos, contiene 19 títulos de algunos de los textos más representativos de los estudios socioculturales de la alimentación.⁴

Por lo tanto, un joven estudiante que se interese en este tema se encuentra en una situación diferente a la que se podría encontrar alguien hace diez o quince años: por un lado, encontrar un punto de partida sólido es más simple si se cuenta con estudios en que apoyarse. Antes, encontrar bibliografía sobre un tema específico era complicado; hoy el problema es dar cuenta de todo lo que se ha hecho en ese punto. Hace unos años, prácticamente cualquier cosa que se hiciera era una novedad; hoy hay temas que parecen saturados, como por ejemplo el canibalismo o el chocolate entre los siglos XVI y XVIII; para poder trabajarlos, se necesita plantear un problema ingenioso, que no haya resuelto ningún otro investigador.

Los enfoques con que se ha abordado la historia de la alimentación son múltiples. Se ha trabajado desde una perspectiva cuantitativa que permite evaluar en esos términos problemas de precios, producción alimentaria, dietas calóricas, consumo y sus variaciones en el tiempo. Asimismo, ha habido acercamientos que han puesto en el centro el papel social de la alimentación, para entender cómo las sociedades se han movilizado para garantizar un abasto alimentario, así como para entender los diferentes mecanismos de distribución que operan en esos grupos humanos. Ha existido también una preocupación por entender los sentidos y símbolos que subyacen en el acto alimentario. En resumen, se podría señalar que se cuentan con aproximaciones económicas, sociales y culturales. Además de eso, ha habido algunos enfoques que se han mostrado particularmente prolíficos, como por ejemplo trabajar sobre un producto de manera problematizada, de los cuales el trabajo de S. Mintz, *Dulzura y poder*,⁵ sigue siendo un clásico; en este sentido, el libro *Pomodori* de D. Gentilcore, una historia del tomate en Italia, es uno de los ejemplos recientes de mayor interés.⁶

3 No incluyo en estas consideraciones las asociaciones o centros que tienen como meta la formación de cocineros o nutricionistas, o que desarrollan actividad investigativa con una perspectiva de creación gastronómica.

4 Gracias al Ministerio de Cultura de Colombia, la colección completa se encuentra disponible en internet para su descarga gratuita.

5 Sidney Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996.

6 David Gentilcore, *Pomodoro. A History of the Tomato in Italy*, New York, Columbia University Press, 2010.

En los años recientes, el influjo que se ha dado en Historia por trabajar en marcos geográficos diferentes a los regionales y nacionales, se ha sentido en la Historia de la alimentación con el interés por mostrar la forma en que se han mundializado prácticas, costumbres, productos o cocinas. El ejemplo más visible puede ser la colección *Edible*, publicada por la editorial inglesa Reaktion Books, que pretende hacer la historia global de diferentes productos. Pero, por fuera de esta colección se ha dado el mejor ejemplo de un enfoque de historia global, en *Planet Taco* de J. Pilcher, porque muestra con detalle variedad de fuentes y análisis muy interesantes la globalización de la cocina mexicana.⁷

Un joven investigador que comience hoy a preocuparse por la historia de la alimentación no puede dejar de tener en cuenta estas tendencias globalizantes, pero no debe dejarse arrastrar por ellas. Al fin de cuentas, el problema de investigación indica el enfoque del trabajo y no al contrario. Además de eso, hay muchos problemas relevantes en diferentes niveles de escalas que no se han resuelto; finalmente, por sí misma, la escala global no es mejor que los otros enfoques de nivel. Lo que pondera los lentes de observación son la calidad de las preguntas que hacemos.

Hay algunos campos que todavía siguen prácticamente sin explorar en América Latina, como por ejemplo la relación entre alimentación y relaciones afectivas, sean estas de orden erótico o no; asimismo, aún queda mucho por decir de las concepciones que se han tenido sobre alimentación y sexualidad. Aunque se ha trabajado la relación medicina y alimentación en México en el siglo XX (con un componente de género muy importante)⁸ y en Colombia⁹, la extensión de este eje temático es de tal magnitud que prácticamente el tema sigue abierto para su exploración.

En un libro brillante de reciente aparición, R. Earle exploró la relación existente entre cuerpo y alimentación en Hispanoamérica, durante los siglos XVI y XVII.¹⁰ El modelo de análisis de este libro no es extrapolable a los siguientes siglos porque se dio un proceso de transformación de los modelos interpretativos; sin embargo, abre un camino que es urgente transitar, aun más si agregamos el componente de distinción y discriminación.

7 Jeffrey M. Pilcher, *Planet Taco. A Global History of Mexican Food*, Oxford, New York, 2012.

8 Sandra Aguilar tiene un conjunto de artículos sobre difusión de prácticas nutricionales en México disponibles en <https://moravian.academia.edu/SandraAguilar>

9 Adriana María Alzate Echeverry, "Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo XVIII", *Historia Crítica* 46, 2012, pp. 18-42; Stefan Pohl Valero, "La raza entra por la boca: Energy, Diet, and Eugenics in Colombia, 1890-1940", *Hispanic American Historical Review* 94, 3, 2014, pp. 455-486.

10 Rebecca Earle, *The Body of the Conquistador. Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*, New York, Cambridge University Press, 2012.

Más allá de estos temas y muchos otros, antes de comenzar una investigación en Historia de la alimentación, hay por lo menos tres cosas que todo académico debería hacer: 1) revisar la base de datos The Food Bibliography (http://www.foodbibliography.eu/index_en.asp), que da cuenta de buena parte de la producción que se hace en el mundo occidental. Si bien no permite acceder a los artículos, libros o textos directamente, sí provee de manera completa las referencias exactas, con lo cual se facilita su ubicación posterior; contar con esta herramienta bibliográfica ahorra tiempo y provee información valiosa, que por medio de otras bases de datos no resulta necesariamente identificable. 2) En caso de que trabaje sobre Colombia y América Latina, debe consultar la bibliografía compilada por Jorge Orlando Melo, “Alimentación y cocina: bibliografía básica”, en la cual reúne cerca de tres mil títulos del tema, centrándose sobre Colombia y América Latina, aunque con referencias a otras partes del globo.

Este trabajo del profesor Melo es especialmente valioso porque ha centrado su esfuerzo en reconocer los libros que están disponibles en bibliotecas colombianas, especialmente la Luis Ángel Arango, lo cual facilita enormemente la labor de cualquier investigador que resida en Colombia. Además de eso, el profesor Melo ha actualizado permanentemente esta bibliografía, y suele mantener una versión actualizada en internet.¹¹ 3) Tener claro que la alimentación está en el centro mismo de la experiencia social, cultural y vital del ser humano, lo que se debe reflejar en la investigación; abordar la alimentación como una curiosidad, una rareza o un entretenimiento, simplifica su complejidad, condena la investigación a la superficialidad y evita que se muestren los profundos lazos que vinculan este aspecto de la vida con la política, la economía, lo simbólico y lo práctico.

¹¹ <https://utadeo.academia.edu/JMelo>