

ras y sobre la propia naturaleza del régimen de Franco.

**Miguel Ángel del Arco Blanco**

Universidad de Granada

## REFERENCIAS

- CHRISTIANSEN, T. (1999): «Conflictos políticos y administrativos en el sector agrario durante el primer franquismo: el caso de Cuenca», *Historia Agraria*, 18, pp. 225-245.
- COBO ROMERO, F. y ORTEGA LÓPEZ, T. M<sup>a</sup> (2005): «No sólo Franco. La heterogeneidad de los apoyos sociales al régimen franquista y la composición de los poderes locales. Andalucía, 1936-1948», *Historia Social*, 51, pp. 49-71.

DEL ARCO BLANCO, M. A. (2007): «Hambre de siglos». *Mundo rural y apoyos sociales del franquismo en Andalucía Oriental (1936-1951)*, Granada, Comares.

ELEY, G. (2013): *Nazism as fascism: violence, ideology and the ground of consent in Germany, 1930-1945*, Londres, Routledge.

KERSHAW, I. (1983): *Popular opinion and political dissent in the third Reich: Bavaria 1933-1945*, Oxford, Clarendon Press.

SANZ HOYA, J. (2008): *La construcción de la dictadura franquista en Cantabria. Instituciones, personal político y apoyos sociales (1937-1951)*, Santander, Publican-Ayuntamiento de Torrelavega.

Fabio Parasecoli y Peter Scholliers, eds.  
**A Cultural History of Food.**  
London-New York, Berg, 2012. 6 volúmenes.

Martin Bruegel, ed.  
**Volumen V: In the Age of Empire.**  
London-New York, Berg, 2012, 282 páginas.

**D**urante los últimos años, la composición de las dietas y los hábitos alimentarios han generado un interés académico y mediático creciente. Una razón de este interés por las cuestiones alimentarias es, probablemente, la combinación de escasez y abundancia en el suministro de alimentos que existe en el mundo actual y los problemas de salud que comportan ambas situaciones. Por una parte, las enfermedades relacionadas con las carencias alimentarias existentes en muchos países en vías de desarrollo y, por otra,

aquellas otras relacionadas con el elevado consumo de grasas, azúcar y alimentos calóricos en los países desarrollados.

Sin embargo, más allá de la necesidad de ingerir alimentos para permitir al organismo conseguir la energía y los nutrientes necesarios para su funcionamiento, existe un amplio número de variables que han determinado a lo largo de la historia qué, cómo, cuando, con quién y dónde comemos. Esta visión global e interdisciplinar es precisamente lo que contienen los seis volúmenes que componen *A cultural His-*

*tory of Food*. El objetivo de la obra es integrar, de forma precisa y ordenada, todos aquellos factores diversos y, a menudo, intangibles, que han contribuido a definir las pautas de alimentación a lo largo de la historia.

Cada uno de los volúmenes comprende un periodo cronológico determinado: Antigüedad Clásica; Edad Media; Renacimiento; Edad Moderna; Edad de los Imperios; y Edad Contemporánea. El editor del volumen introduce al lector en el contexto histórico específico y a continuación, se analizan diez aspectos centrales de la alimentación humana: producción de alimentos; sistema alimentario; protección, seguridad y crisis alimentarias; política y alimentación; alimentación fuera del hogar; gastronomía profesional, cocinas y trabajo; familia y domesticidad; cuerpo y alma; representaciones de alimentos; y acontecimientos mundiales. A continuación se comentan con algo más de profundidad estos capítulos a partir de algunos capítulos seleccionados de la obra, especialmente del quinto volumen.

La producción de alimentos es el primer tema de análisis y ofrece una descripción de los sistemas de producción y obtención de alimentos del periodo en cuestión. Este análisis de la agricultura, la ganadería, la pesca y la recolección de alimentos, permite a los autores considerar el impacto de las innovaciones tecnológicas y sociales en aquellos sistemas y su adaptación a diversas condiciones ambientales y climáticas. Para el primer volumen, por ejemplo, Halstead utiliza fuentes arqueológicas (esqueletos humanos, restos de plantas y anima-

les) para describir qué alimentos eran producidos en la Antigüedad clásica, cómo se producían, y su relación con los cambios sociales, los avances tecnológicos y la difusión de nuevos cultivos o mejores ganados. Por su parte, Saunier analiza el crecimiento de la industria alimentaria durante el siglo XIX, poniendo especial énfasis en la capacidad de la nueva industria para desplazar los sistemas tradicionales de producción debido, fundamentalmente, a la superioridad de la industria en términos de productividad y, por tanto, de coste.

En el segundo capítulo, dedicado a los sistemas alimentarios, los trabajos se centran en el comercio y las rutas internacionales que han cruzado el mundo desde la Antigüedad. y presenta los sistemas alimentarios como un modelo para analizar y estructurar las complejas relaciones existentes en los procesos que llevan del productor al consumidor. En el segundo volumen, Benito, profesor de la Universitat de Lleida y única contribución española de toda la obra, se cuestiona la imagen autárquica de la producción de alimentos durante la Edad Media, y subraya, por ejemplo, el fuerte desarrollo que alcanzó la regulación del comercio de alimentos hacia los siglos XIII y XIV. Para el siglo XIX, Segers sostiene que el dinamismo de un producto está condicionado por otros productos y alimentos y analiza, para Bélgica, el alargamiento de la cadena alimentaria, las estrategias de diferenciación de producto en el mercado, la intensificación de relaciones entre los miembros de la cadena alimentaria y el trasvase de poder desde los productores a los intermediarios.

En un análisis histórico de la alimentación no puede faltar un apartado dedicado a estudiar cómo las sociedades gestionaron momentos críticos en la producción y distribución de alimentos. El tercer capítulo de cada volumen reflexiona precisamente sobre los marcos institucionales, sociales, culturales y económicos que condicionaron la manera de hacer frente a guerras, hambrunas o epidemias. Así, en el cuarto volumen Viazzo analiza y compara el suministro alimentario y las carencias alimenticias en Europa en dos periodos diferenciados: desde el descubrimiento de América en 1498 al final de la Guerra de los Treinta Años en 1648; y desde el final de esta guerra y la publicación en 1798 de la principal obra de Malthus. En el quinto volumen, Hierholzer se focaliza en la seguridad alimentaria, una vez superadas en buena parte de Europa las profundas crisis de subsistencias de los siglos anteriores (del título ha desaparecido el término «crisis»). La autora considera que los conceptos de adulteración y calidad son relativos, dependen de contextos específicos y que durante el siglo XIX la complejidad y el anonimato en el comercio multiplicó las asimetrías de información entre productores y consumidores.

El cuarto capítulo está dedicado a la relación entre la política y la gestión de los alimentos. Estos capítulos se centran en los aspectos políticos del consumo público como la alimentación en ceremonias o festividades públicas, las regulaciones, los controles y la fiscalidad sobre la producción, el consumo y el comercio de alimentos y alcohol. Bruegel aborda para el siglo XIX la

política alimentaria y la intervención de los poderes públicos en la regulación del mercado. El autor considera una de las innovaciones más importantes del siglo XIX la exigencia legal de mostrar información sobre el producto. En el siguiente volumen, Joseph y Nestle analizan para la época contemporánea (1920-2012) los principales condicionantes a escala nacional e internacional de las políticas en materia de alimentación y cómo las causas de las controversias en materia alimentaria se encuentran a menudo en los intereses económicos de los participantes más influyentes del debate.

El quinto capítulo aborda la cuestión de comer fuera o, más bien, los aspectos comunitarios y públicos relacionados con la comida. Los autores analizan la hospitalidad hacia los huéspedes, tanto en el hogar como en espacios públicos, y analizan lugares públicos para comer y beber en zonas urbanas y rurales, como por ejemplo la venta en la calle de comida, los mercados y las ferias. En el primer volumen, Ellis describe las diferentes posibilidades para comer fuera del hogar que tenían romanos y griegos, desde lujosos banquetes a humildes comidas a pie de calle para las masas, pasando por los alimentos utilizados en santuarios y lugares religiosos. Por su parte, Scholliers propone un interesante recorrido por vendedores ambulantes, restaurantes y hoteles de lujo, cantinas escolares y fabriles o bares de comidas para clases populares, en la Europa del siglo XIX. El análisis, acotado a la comida adquirida fuera del hogar según el ámbito en que se realizaba (trabajo, viajes, ocio), muestra el rá-

vido crecimiento de estos establecimientos como consecuencia del aumento de la urbanización y la comercialización.

Bajo el título de cocinas profesionales y trabajo de servicio, el capítulo sexto describe los diferentes roles involucrados en la preparación de comida fuera del núcleo familiar. Los autores muestran el trabajo de esclavos, sirvientes, cocineros, camareros o *maitres*, y también analizan las técnicas culinarias, los instrumentos y las tecnologías disponibles, prestando especial atención a las innovaciones más relevantes de cada periodo. Por ejemplo, la Edad Media, según Weiss, fue un periodo de creciente profesionalización en la cocina a medida que más cocineros eran formados y organizados en gremios. Trubek se ocupa de la profesionalización de las cocinas y el trabajo dentro de las mismas durante el siglo XIX. Su estudio se centra en la organización del trabajo en diferentes tipos de establecimientos, su evolución a lo largo del siglo XIX y en las condiciones laborales del personal contratado.

El capítulo séptimo analiza las relaciones entre familia, alimentos y vida doméstica en diferentes épocas, prestando especial atención a los roles de género y a la cultura material de la cocina doméstica. Durante el Renacimiento, Smith destaca la creciente importancia de los modales en la mesa para definir el estatus social, de manera que los miembros de las élites política y económica de la época se esforzaron en educar a sus hijos bajo unas normas de comportamiento social que les facilitarían el éxito profesional y económico. En el quinto volumen, Davin trata la alimentación en los

hogares pobres de la Inglaterra del siglo XIX. Además de las fuentes de la época, la autora utiliza la historia oral para describir las carencias alimentarias de las clases pobres de Inglaterra y las estrategias de consumo alimentario de estos grupos para complementar sus dietas, como el aprovechamiento de los desperdicios de los mercados, restaurantes y puestos ambulantes de comida.

El capítulo octavo, titulado cuerpo y alma, examina aspectos materiales como las pautas nutricionales, los componentes alimentarios y las enfermedades relacionadas con la alimentación, y, al mismo tiempo, aspectos espirituales y culturales de la ingesta de alimentos relacionados estrechamente con la religión, la filosofía y las teorías sobre salud y dieta. Así, durante la época moderna Cowan destaca la influencia de la imprenta y de los florecientes mercados de arte en la formación de nuevos escenarios para la producción, venta y consumo de nuevas representaciones sobre los alimentos y su preparación (libros de cocina) a la vez que se intensificó su difusión a un público más amplio. En el quinto volumen, Thoms se centra en los aspectos afectivos y sensitivos de la alimentación humana. En este sentido, la teoría médica de Hipócrates y sus cuatro humores básicos, sirvieron de base para la orientación nutricional hasta el siglo XIX. Esta situación cambió con la medicina racional del siglo XIX, pero algunos aspectos de la teoría hipocrática han continuado presentes en el imaginario popular hasta la actualidad.

Siguiendo con cuestiones menos materiales, el capítulo nueve expone diferentes

representaciones culturales y discursivas sobre los alimentos. El análisis no se centra únicamente en la manera que las personas concebían y conciben los alimentos, sino en la difusión social y geográfica de técnicas y comportamientos relacionados con los propios alimentos. Así, de Guy nos introduce en las representaciones de los alimentos y los cambios profundos que éstas experimentaron a lo largo del siglo XIX. La autora sostiene que la defensa de los mercados y de los productores nacionales supuso una obsesión para los estados nacionales en un momento de competencia creciente entre estados e imperios. La diferenciación de marca y el control de la calidad se convirtieron en elementos del patriotismo institucional y en argumentos para la promoción y venta de productos alimentarios. Para el siglo XX, Rousseau se centra en el gran volumen de reflexiones culturales y discursivas sobre los alimentos realizadas desde nuevos medios de comunicación como la televisión e Internet y que, al mismo tiempo, han reforzado la demanda de formas más tradicionales de explicar la alimentación como son los libros de cocina, la literatura y el arte.

Toda la obra está centrada fundamentalmente en Europa, especialmente en los casos de Alemania, Bélgica, Francia e Inglaterra, y esto exigía una compensación que aportara referencias sobre otras partes del mundo. Este es el objeto del capítulo décimo, a cargo de Parasecoli en todos los volúmenes, y que describe los hechos fundamentales de la transformación de los sistemas alimentarios de Asia, África y América.

En definitiva, una obra completa y ambiciosa que ofrece una primera aproximación a cuestiones centrales que han condicionado la alimentación humana a lo largo de la historia. En este sentido resulta muy acertado que, además de la estructura cronológica de la obra, cada volumen aborde sistemáticamente los mismos temas, de manera que el lector puede seguir la evolución de uno de los aspectos de la obra a lo largo de cerca de 3000 años de historia.

**Ismael Hernández Adell**

Universitat Autònoma de Barcelona