

Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas

Jean-Louis Flandrin

Una ya vieja historia

El interés de los historiadores por la alimentación no es nada nuevo: cuando la historia incluía la literatura de viajes, en los siglos XVII y XVIII, era ya un tema importante, y en 1798, Le Grand d'Aussy le dedicó los tres volúmenes de su *Histoire de la vie privée des Français*. Pero en el siglo XIX el campo de la historia quedó reducido a las cuestiones políticas y el tema de alimentación fue dejado al margen: desde entonces, excluida de la historia universitaria durante casi dos siglos, la historia de la alimentación ha sido objeto de estudio de periodistas y otros especialistas de la literatura gastronómica.

Los fundadores de la Escuela de los *Annales* la recuperaron de su marginación, aunque Marc Bloch y Lucien Febvre en realidad apenas trataron de este tema al que pretendía rehabilitar¹. A principios de los años setenta los historiadores se propusieron ir más lejos, pero lo hicieron en el marco de una historia de la "vida material" y de los "comportamientos biológicos", olvidando la psicología de la alimentación a pesar de los escritos de Jean-Paul Aron y Roland Barthes². La historia del gusto y de las prácticas culinarias fue considerada poco digna de atención por parte de los verdaderos historiadores porque estaba marcada por la huella infamante de la literatura gastronómica, y cuando estos mismos historiadores, en su esfuerzo por construir una

historia total, se vieron obligados a prestarle atención, se sintieron "intoxicados" por esa "pequeña historia de la gastronomía"³.

En los años sesenta y setenta, cuando los etnólogos y sociólogos adoptaban una perspectiva sociocultural, estudiando la selección de alimentos, su cocción, su presentación y los modales ante la mesa —y todo lo que esto nos enseña sobre creencias médicas y religiosas, sobre la estética y, de un modo más general, sobre la cultura y la estructura de las diferentes sociedades—, los historiadores sólo se interesaron por la perspectiva nutricional, el abastecimiento y las raciones alimenticias. Esta dicotomía de nefastas consecuencias sólo se puede explicar por los prejuicios respectivos de historiadores y de antropólogos a lo largo de estos años.

La perspectiva nutricional: las raciones alimenticias

En los años sesenta y setenta se llevaron a cabo diversos trabajos de investigación sobre historia de la nutrición, a menudo fructíferos: historia y geografía de las plantas cultivadas⁴, abastecimiento y alimentación de una ciudad o de una provincia⁵ o de un medio social⁶, etc. Pero en la vanguardia de la historia científica han estado los trabajos de investigación sobre las raciones alimentarias, son los que han suscitado mayor entusiasmo, los que han movilizado a un mayor número de investigadores... y también los que han dado resultados más decepcionantes.

Estos estudios no sólo calculan el peso del pan, del vino, de la carne, del queso o de la mantequilla, sino también, al igual que los especialistas en nutrición, las raciones calóricas, las proporciones de glúcidos, de prótidos, de lípidos, de vitaminas y de elementos minerales. Pero esta apariencia científica es, frecuentemente, ilusoria; por varias razones:

Primero, porque las ideas de los nutricionistas evolucionan continuamente y habría que actualizar las raciones calculadas y las conclusiones históricas obtenidas. Maurice Aymard desarrolló este tema, entre otros, en un excelente artículo metodológico⁷ que, lamentablemente, tiene ya más de diez años y necesitaría también una revisión.

En segundo lugar, porque los documentos en que se basan estos estudios generalmente son libros de cuentas que anotan los productos comprados, pero no los consumidos. En muchas ocasiones, los alimentos consumidos no habían sido contabilizados anteriormente porque una parte de ellos había sido producida en la misma casa y no comprada fuera. Este es el caso de las hortalizas y la fruta fresca. Por el contrario, no todos los alimentos contabilizados eran consumidos: una parte se perdía al cocinar y otra parte de lo que era servido en la mesa

no era comido por los comensales. Es difícil calcular la importancia de estos restos y conocer su posterior destino: otras comidas para los mismos convidados, comida de los criados, donativos a los pobres, alimentación de los perros u otros animales, venta a regatones no siempre en beneficio del amo de la casa y por lo tanto no necesariamente anotada en los libros de cuentas, etc...

Finalmente, porque estas cuentas hacían referencia a un conjunto de comensales y es muy difícil saber cómo era presentada esta comida en la mesa común y cómo era repartida entre ellos, tanto cuantitativa como cualitativamente. Que yo sepa, el único hombre del que podemos saber bastante exactamente lo que comió en ciertos períodos de su vida es el rey Luis XIII, gracias al diario que nos ha dejado su médico⁸. El resto de consumos alimenticios es más o menos hipotético.

Por todas estas razones, y por muchas más, el cálculo preciso de las raciones alimenticias es engañoso; pero, además, estos estudios apenas han respondido a los grandes problemas planteados por los investigadores interesados en la historia de la alimentación. Por ejemplo, a mí me parece que no han confirmado ni invalidado las ideas que se tenían sobre la evolución de la alimentación a base de carne desde el siglo XIV hasta mediados del XIX, ideas basadas en los estudios de Schmöller (1871) y Abel (1937) y continuadas en Francia por Fernand Braudel y Emmanuel Le Roy Ladurie.

Partiendo de este tipo de aproximación, los ricos no plantean problemas de subalimentación o de insuficiencia de prótidos o lípidos. En cuanto a la sobrealimentación, es difícil de conocer puesto que —salvo una excepción— no se puede saber realmente lo que comían de todo aquello que les era servido a la mesa.

En relación a los pobres, sólo podemos conocer la situación de aquéllos que eran alimentados por una institución —hospital de marina, ejército, etc.—, pero no la de los campesinos que se alimentaban por sí mismos y que constituían la gran masa de la población. Se han realizado algunos intentos de pasar del estudio particular de las raciones alimenticias al régimen ordinario de las masas populares; en este sentido cabe destacar los estudios de Maurice Aymard y Henri Bresc sobre los sicilianos sujetos a prestación personal⁹, de Andrzej Wyczanski sobre los trabajadores de los *folwarks* polacos¹⁰ y de Michel Morineau que abarca toda la Europa Occidental¹¹. Los historiadores deberían haber prestado mayor atención a este tipo de estudios para que la historia de la alimentación pudiera haber salido del atolladero en que se ha estancado desde hace unos diez años.

Lo que pretendo aquí y ahora es convencer a los historiadores de la necesidad de abordar la historia de la alimentación desde una perspectiva de carácter más cultural. Incluso aquéllos que se interesan prin-

principalmente por la alimentación de las masas populares no podrán progresar en sus investigaciones sino es bajo esta perspectiva.

La alimentación como fenómeno cultural

1. Lo comestible y lo incomedible

No es corriente que un grupo humano coma todo aquello de su propio territorio que podría alimentarle. La mayor parte de las sociedades, por ejemplo, no son antropófagas a pesar de que el hombre, en estrictos términos nutritivos, es un excelente alimento para el hombre. Esta actitud resulta incomprensible si sólo se considera el aspecto biológico de la alimentación, pero tiene su explicación si nos atenemos a cuestiones culturales.

La mayoría de las sociedades —incluso aquéllas que no prohíben comer carne humana— prohíben o ignoran una cantidad de alimentos potenciales, a veces muy extendidos en su propio territorio y muy apreciados por otros pueblos. En la Francia actual no se comen los insectos ni sus larvas (muy apreciados por ciertos pueblos de Africa, América o Asia), ni las serpientes (comidas en Africa y según me dicen comparables a la langosta), ni los perros (que se comen en China y en ciertas islas del Pacífico), ni los gatos (al menos declaradamente), ni los zorros (muy apreciados por los campesinos de Borgoña en el siglo XVIII, según nos cuenta Retif de la Bretonne), ni los ratones, ratas y otros pequeños roedores (que se comían durante el sitio de París en 1870), ni las garzas, cisnes, cigüeñas, cormoranes, grullas, pavos reales y otras grandes aves que honraron las mesas principescas de los siglos XIV y XV, ni las marsopas y otros pequeños mamíferos marinos que también era comida de príncipe en aquella época, ni las ballenas que proporcionaban el *“lardo de Cuaresma”* a los medios más modestos, etc.

Por el contrario, en Francia gustan los mariscos crudos y vivos, sobre todo las ostras, que repugnan a muchas personas de otros países de Europa, los caracoles¹² y las ranas, tan repugnantes como las ostras para muchos, la cabeza de ternera, las orejas de cerdo, los pies de cerdo, de ternera o incluso de cordero, el hígado, los riñones, el estómago y otras tripas de diversos animales —aunque no de todos— que el americano medio no comería en absoluto, etc.

Podríamos citar cientos de ejemplos que demuestran que no es únicamente su poder nutritivo lo que convierte a un producto vegetal o animal en un alimento, sino también y sobre todo la elección que realiza la propia cultura. Cada cultura tiene su propia definición de lo que es comestible y de lo que no lo es.

En ocasiones los alimentos de base de un país no son necesariamente los mejor adaptados a su suelo y a su clima. ¿Acaso ha sido la naturaleza la que ha hecho del pan el alimento de los franceses y de otros habitantes de la Europa media y septentrional? ¿o se trata de una tradición cultural procedente del Mediterráneo? En cualquier caso está claro que la patata, importada a Europa desde 1560, al no tener ninguna tradición en la cultura alimenticia, tardó varios siglos en imponerse en la alimentación de los franceses.

Por otra parte, muchas sociedades conceden gran valor a alimentos cuyo poder nutritivo no es muy evidente y que más bien podrían ser considerados como medicamentos o venenos —ya sabemos que ambos conceptos eran antaño confundidos¹³. Por ejemplo, las guindillas que abrasan la boca y los conductos digestivos, pero que son la delicia de muchos pueblos; ¿cómo podemos comprender este extraño gusto sin hacer referencia a sus tradiciones culturales y a la historia de sus prácticas alimenticias?

Aunque “*alimento*” y “*veneno*” sean dos nociones opuestas, muchos productos son ambas cosas y según el uso que de ellos se haga son más alimento o más veneno. Este es el caso de alimentos naturales como ciertas mandiocas o ciertas setas —de los que hay que saber eliminar la toxicidad mediante lavado o cocción—, y de alimentos elaborados como el alcohol y diferentes bebidas fermentadas¹⁴. Incluso puede ser considerado tóxico cualquier producto alimenticio consumido en grandes cantidades. La manifestación más inmediata es la indigestión y a largo plazo muchos sufren enfermedades graves: el exceso de azúcar favorece la diabetes, el exceso de mantequilla las enfermedades cardiovasculares, el exceso de sal la tensión arterial, etc. Es importante, pues, saber el uso que cada cultura da a los diferentes alimentos que considera comestibles¹⁵.

Por otra parte, los efectos de estos productos no son los mismos en todas las sociedades, y no, como se podría suponer, por tener unas características biológicas diferentes, sino porque hay una cierta adaptación y maleabilidad de la naturaleza por parte de la cultura. Así, los pueblos consumidores de guindillas las comen, sin ningún daño aparente, en tales cantidades que pondrían enfermo a cualquier individuo que no estuviera acostumbrado a ellas. Otro ejemplo: los esquimales no se sienten en absoluto incomodados por sus tradicionales orgías de foca cruda pasada, que podrían matar a cualquier europeo que participara en ellas¹⁶.

Contrariamente, ciertos aportes nutritivos considerados necesarios para ciertos pueblos no lo son para otros. Por ejemplo, parece ser que los japoneses necesitan ingerir algas regularmente para poder digerir bien la comida, lo que para otros pueblos no tiene ningún sentido¹⁷. Otro ejemplo: los productos lácteos, si hacemos caso a los nutricionis-

tas, son necesarios para los europeos, mientras que la mayor parte de las otras sociedades prescindían de ellos e incluso son incapaces de digerir la leche sin lactasa, diástasa necesaria para su digestión.

En pocas palabras, cada pueblo tiene su propia escala de valores gastronómicos y estos valores no dependen únicamente ni básicamente del poder nutritivo de cada alimento. Los caracoles tienen un poder nutritivo superior al de un bistec, pero esto no justifica ni el caso que les hacen los franceses ni el asco que inspiran a otros pueblos. Otro ejemplo: el azúcar y la pimienta eran productos muy buscados en la Europa Occidental de la Edad Media, aunque el azúcar tiene un gran poder nutritivo y la pimienta no. Esta escala de valores no depende tampoco únicamente de la abundancia o de la escasez del alimento: las orugas ahumadas de Méjico, por ejemplo, son mucho más raras en Europa que el caviar del Mar Negro, pero no tienen ni mucho menos su misma carga simbólica ni su mismo éxito comercial.

La escala de valores gastronómicos de un pueblo, de una región, de una clase social o de un individuo depende tanto de un conjunto de razones socioculturales —de las que volveré a hablar— como de razones naturales y económicas. Estas razones socioculturales no siempre son claramente percibidas y generalmente no se ha profundizado más allá de la simple idea de que los gustos de los diversos grupos étnicos o sociales son diferentes.

2. Prohibiciones alimenticias

Algunos productos considerados comestibles e incluso excelentes son, sin embargo, prohibidos por las religiones, a todos sus fieles y perpetuamente o bien sólo a unos cuantos o en ciertas épocas del año. El consumo de todo tipo de carne está prohibido por la religión hindú, especialmente a los Bramanes, mientras que la religión católica lo prohíbe a todos sus fieles pero sólo en ciertas épocas del año, los llamados días de abstinencia o “días de vigilia”. Otras religiones prohíben un tipo de carne en particular o ciertas partes del cuerpo del animal a todos sus fieles y en cualquier momento: la carne de vaca está prohibida para los Sijs, la carne de cerdo para los Judíos y Musulmanes; y parece ser que la Iglesia prohibía a los cristianos de la Edad Media el consumo de chovas y cornejas, cigüeñas, castores, liebres y caballos salvajes¹⁸. Por otra parte, también han sido prohibidas la sangre de cualquier animal y las carnes no desangradas a Judíos, Musulmanes y Cristianos de la Antigüedad y de la Alta Edad Media.

Estas prohibiciones alimenticias de carne y sangre son prohibiciones religiosas porque se cumplen en nombre de la religión, pero también porque hacen referencia a lo puro y a lo impuro. Sin embargo, no

podemos reducirlas simplemente a la religión, porque en algunos casos son más antiguas —o más recientes como es el caso de las prohibiciones cristianas de la Edad Media. Y aunque todas hablen de lo puro y de lo impuro, hacen referencia a cosas distintas: la vaca está prohibida entre los Sijis por ser sagrada, mientras que el cerdo lo está entre Judíos y Musulmanes por ser impuro; la sangre, por su parte, es a la vez pura e impura, y verterla no tiene el mismo significado para los Hebreos o para los Cristianos de la Edad Media.

A menudo estas prohibiciones alimenticias han suscitado aversiones en los que las observaban: generalmente, los Musulmanes se privan sin esfuerzo de la carne de cerdo porque les repugna. Pero otras prohibiciones no han tenido el mismo efecto: los Musulmanes necesitan de mucha templanza para no tocar el vino, ya que el vino y la embriaguez son una tentación para ellos. Los místicos árabes hacen continuamente referencia al vino al hablar de su comercio con Dios, al igual que los místicos cristianos se expresan mediante un lenguaje amoroso de besos y abrazos.

Las religiones no sólo han impedido o limitado el consumo de ciertos alimentos, sino que han favorecido, directa o indirectamente, el consumo de otros. Al prohibir el Judaísmo cocer el cabrito en la leche de su madre, la cocina judía apenas ha utilizado la mantequilla y se ha inclinado por otras grasas —aceite de oliva en los países mediterráneos y grasa de oca en la Europa Central— lo que ha contribuido a que se distinguiera de la de otros pueblos entre los que los Judíos vivían, aunque estos pueblos utilizaran las mismas grasas.

Otro ejemplo: la prohibición cristiana de comer carne y grasas animales durante ciertos días de la semana o en ciertos períodos del año parece haber desarrollado el consumo de otros alimentos de sustitución: favoreció la pesca en los mares septentrionales muy abundantes en peces y la comercialización del arenque y del bacalao hasta el centro del continente europeo y en las orillas del Mediterráneo; obligando a pueblos que hasta entonces habían consumido mantequilla, manteca de cerdo u otras grasas animales a consumir aceite, desarrolló un comercio de aceite de oliva hasta los países del Norte de Europa y la producción de aceites de nuez, de adormidera y otro tipo de aceites de sustitución en los países situados más allá de la zona del olivo.

Otro ejemplo de acción positiva sobre la alimentación: al ser el vino necesario para la celebración del culto cristiano, la expansión del cristianismo por los países septentrionales de Europa desarrolló el cultivo de la vid y favoreció asimismo el comercio del vino que fue uno de los principales objetivos del comercio medieval.

Estos ejemplos demuestran suficientemente los efectos que las prescripciones religiosas pueden tener sobre el régimen alimenticio de los pueblos. Además, la reglamentación de las prácticas alimenticias de

la Cristiandad ha variado mucho con el tiempo y en el espacio, y tanto estas variaciones como sus aplicaciones han sido poco estudiadas. Se trata de un sector de la investigación que permanece casi virgen y que podría ser tan prolífico para la historia de la alimentación como para la historia religiosa.

3. Dietética y prácticas alimenticias

La dietética no es una ciencia nueva: todas las épocas, todas las culturas han tenido la suya propia. Al igual que las prescripciones religiosas, las prescripciones dietéticas mantienen estrechas relaciones con las prácticas alimenticias. Se podrían escribir obras enteras sobre estas relaciones. Sólo daré un ejemplo: el del melón.

Nuestra forma habitual de comer el melón, en varios países de la Europa Occidental, comporta prácticas curiosas que requieren una explicación. Con frecuencia el melón se come al principio de la comida, aunque sea un fruto azucarado y que en general comamos la fruta y los demás alimentos dulces después de los salados. Además, algunos franceses lo comen con sal y pimienta y también se está extendiendo la costumbre italiana de comer el melón con jamón crudo; en ambos casos, se rompe con la costumbre tanto francesa como italiana de que un plato debe ser dulce o salado, pero no las dos cosas a la vez.

Sin embargo, la historia nos demuestra que estas prácticas existían ya en el siglo XV en Italia y que en Francia se extendieron desde principios del XVI, al mismo tiempo que el consumo del melón. Por otra parte, estas prácticas que hoy en día se consideran basadas en principios gastronómicos, parece ser que en su origen, realmente, estuvieron fundadas en principios dietéticos, al menos así se consideraba hasta el siglo XIX¹⁹.

En efecto, la antigua medicina se imaginaba el proceso de la digestión como una cocción de los alimentos dentro del estómago por acción del calor interno del cuerpo. Daba mucho valor al "calor" o a la "frialidad", a la "sequedad" o a la "humedad" de los alimentos. Y el melón era considerado muy frío, incluso más que otras frutas, y por lo tanto cuya "cocción" era muy lenta, es decir que era de difícil digestión. Por esta razón los médicos prescribían su introducción en la marmita estomacal antes de cualquier otro alimento, con el fin de que pudiera estar "cocido" al mismo tiempo que los otros. Por los mismos motivos, prohibían beber agua después de comer el melón, porque su frialidad natural reforzaría peligrosamente la de la fruta y, por el contrario, ordenaban beber un vaso de vino fuerte y puro porque su calor ayudaría a "cocerlo".

Por otra parte, el melón tenía fama de muy "putrescible", por eso, tanto para evitar que se pudriera como para ayudarlo a cocer, se añá-

dían sal y especias calientes y secas como la pimienta o bien se comía junto a un alimento caliente y seco como el jamón.

4. Las prácticas y los gustos

El ejemplo del melón, entre muchos otros, demuestra la influencia que pueden tener las prescripciones dietéticas sobre las prácticas alimenticias. Nos muestra también cómo algunas de estas prácticas han sobrevivido a la dietética que las ha justificado, pero que ya no las justifica puesto que la dietética actual no legitima ya estas formas de comer el melón.

Por otra parte, si preguntamos a los que lo comen de esta forma, nos contestarán que lo hacen así *"porque es bueno"*, justificando su práctica por la gastronomía y no por la dietética, y este desacuerdo entre la explicación histórica y la justificación individual es también muy rica en enseñanzas. El comensal actual, evidentemente, tiene razón al explicar su práctica por su gusto; pero si vemos las cosas con un poco más de perspectiva, el historiador afirmará lo contrario, que el gusto del que come ha sido formado por una práctica tradicional fundada en la antigua dietética.

Las prescripciones religiosas también están en la base de prácticas formadoras del gusto. Ya he hablado de la repugnancia que sienten los Musulmanes por el cerdo, animal impuro de carne inmunda. Según me dicen unos amigos Judíos de Africa del Norte, las prescripciones judaicas han desarrollado una aversión por la cocina hecha con mantequilla. Asimismo, a muchas personas de tradición católica les desagradaba la idea de cocinar pescado en lardo o manteca de cerdo, o que se mezcle en un mismo plato carne y pescado; no es exactamente repugnancia lo que sienten, sino más bien una sensación de rareza, de inconveniencia. Por otra parte, si los españoles, muy marcados por la tradición católica, mezclan a menudo la carne y el pescado en sus paellas, sin duda es porque tienen unas reglas particulares en materia de abstinencia, en relación a la carne y a las grasas, desde la Edad Media. Muchos viajeros franceses envidiaban su privilegio de cocinar con manteca en tiempos de Cuaresma y se sorprendían de ver freír la carne en aceite.

De un modo general, parece ser que nuestros gustos y nuestras aversiones son siempre tributarios de costumbres alimenticias tradicionales de nuestra cultura: incluso los viajeros más interesados por las especialidades extranjeras no pueden reprimir su repugnancia ante algunas de ellas; y los inmigrados siempre sienten nostalgia de las comidas de sus tierras.

5. Los gustos, la economía y el imperialismo europeo

Estos gustos, que forman parte de la historia de la cultura, también tienen implicaciones de extrema importancia para la historia económica o política y viceversa.

El ejemplo de las especias llama particularmente la atención. No hay nada, desde el punto de vista nutricional, que obligue al hombre a consumir pimienta, azafrán, jengibre, canela, clavo de especia, nuez moscada, macís, malagueta, pimiento de cornetilla, galanga, cubeba, cardamomo, etc. Si los europeos han apreciado a lo largo de siglos estas plantas aromáticas exóticas ha sido por razones únicamente de carácter cultural²⁰.

Y sin embargo, no podemos considerar este gusto como un detalle de poca importancia desde una perspectiva histórica, porque los imperios marítimos y comerciales de Venecia, de Génova y de los Catalanes se basaron ampliamente en el comercio de estas especias y de otros productos tan poco necesarios para la supervivencia biológica del hombre. También están en relación con ellas, al principio de los Tiempos Modernos, la "*apertura del mundo*" de los europeos, el control del litoral africano, y en cierta medida, la conquista de América por los portugueses y los españoles. Son muchas razones para intentar saber más de este hambre de especias.

Una de las "*especias*" apreciadas en la Edad Media, el azúcar, desempeñó un papel muy particular en la historia económica, social y política del mundo en los siglos de la Epoca Moderna. El aumento rápido y considerable de su consumo estuvo acompañado del establecimiento de grandes plantaciones esclavistas en las islas del azúcar (por cuya posesión las principales potencias occidentales entraron en guerra) y de una organización de trata de negros a gran escala²¹. Es cierto que se distingue de las otras especias en que proporciona muchas calorías al organismo y en que por su sabor dulce parece "*naturalmente*" más apreciado por los humanos y por muchos animales. Sin embargo, este sabor no es corriente en la cocina francesa de la Edad Media, y no sólo por la escasez del azúcar en aquella época, ya que apenas se encuentran en los libros de cocina francesa de la época ni miel ni azúcar de uva. Es necesario, pues, comprender cuáles han sido las transformaciones de la cultura francesa que han permitido que se manifestara el gusto por lo dulce de una manera creciente desde finales del siglo XV²².

El arte culinario

1. Apología en favor de una historia de la cocina

Está claro que la historia de la cocina generalmente es de una mediocridad entristecedora porque los verdaderos historiadores la han

abandonado en manos de periodistas y otros polígrafos. ¿Cuáles han sido los motivos de esta falta de interés?

Muchos historiadores actuales consideran la cocina como una especie de adorno superfluo del alimento, adorno que no sería necesario tener en consideración al estudiar la nutrición, buena o mala, de las antiguas poblaciones. Muchos afirman también que la cocina de la que se puede hacer historia es una cocina de ricos y que por lo tanto no interesa a la historia actual que es una historia de las masas populares²³. Algunos llegan hasta decir que los pobres no tenían cocina, que se contentaban con poderse alimentar, y que la cocina popular sólo habría existido desde el momento en que el pueblo tuvo un nivel de vida suficiente para poder disponer de un superfluo para ella²⁴.

Esta última idea evidentemente es falsa: si admitimos que el dominio del fuego es uno de los primeros criterios de humanidad, está claro que hubo una actividad culinaria desde que hay hombres y entre todos los hombres²⁵. Además, a pesar de tener un nivel de vida muy bajo, algunas poblaciones actuales tienen una cultura y una cocina originales. Por otra parte, sabemos que los antiguos campesinos occidentales no comían crudos los cereales que eran la base de su alimentación, sino en forma de gachas o de panes, distintos de unas regiones a otras, que remojaban en sopas también muy diversas. Sería de extrañar, además, que muchos de ellos sólo hubieran comido pan y caldos de hierbas²⁶.

En algunos casos, la cocina no altera fundamentalmente las virtudes nutritivas de los alimentos. Pero los casos en que sí sucede son importantes: ya he hecho referencia a la mandioca, cuya toxina debe ser eliminada dejándola en remojo o lavándola, y de ciertas setas como las morillas y las gyromitras, que deben estar bien cocidas. Podríamos mencionar también la carne, el agua, la leche, las hortalizas y la fruta, alimentos susceptibles de tener parásitos y por lo tanto de ser peligrosos si se consumen crudos. Por otra parte, la cocción destruye las vitaminas de la fruta y la verdura; y sin embargo, el almidón de la leche no es asimilable si no es cocido y la leche tampoco es asimilada por mucha gente si antes no ha sufrido una fermentación. Las fermentaciones por su parte pueden aumentar o disminuir el poder nutritivo de los alimentos brutos. De manera que incluso la historia de la nutrición no puede prescindir de las prácticas alimentarias.

Es cierto que son mucho más difíciles de conocer las cocinas populares que las de las élites sociales. Pero sucede lo mismo con los otros aspectos de la cultura popular, puesto que, salvo los restos arqueológicos, no tenemos apenas testimonios directos de esta cultura y estamos obligados a basarnos en el testimonio de letrados que no participaban de ella. No creo, pues, que para estudiar la cultura popular sea un buen método el desinteresarse por la cultura de las élites: ambas

se definen una en relación a la otra por oposición, ambas se prestan constantemente elementos y tienen muchas cosas en común que generalmente los testigos se olvidan de señalar. Y puesto que casi todas las fuentes utilizables emanan de las élites sociales, también hay que recurrir a ellas para conocer su actitud ante los diversos alimentos y para poder apreciar su testimonio sobre la alimentación popular.

Recordemos, por ejemplo, la paradójica historia del pan blanco y del pan negro. El pan blanco, menos completo en elementos nutritivos que el negro, tenía una función de distinción social muy clara —al menos en Francia y en otros países de la Europa Occidental; en Europa Central y Oriental parece ser que no sucedía lo mismo. Durante siglos el pan blanco y ligero fue deseado por los que comían pan negro. Cuando las transformaciones políticas, económicas y sociales pusieron el pan blanco al alcance de todos, las élites tuvieron que buscar otra manera de distinguirse y recientemente son ellas las que compran el pan de centeno, el pan integral o el pan de campo, todo ello pan negro y relativamente duro cuando es auténtico²⁷.

Finalmente, y sobre todo, aunque fuera posible interesarse sólo por la historia de las masas populares y al aspecto nutritivo de la alimentación, este interés sería perfectamente discutible, porque las sociedades europeas antiguas eran sociedades aristocráticas y no democráticas, de manera que no se puede pretender hacer su historia negándose a interesarse por las culturas aristocráticas que han producido. Sería tan necio como no aceptar que nuestra cultura actual, en principio democrática, procede de la antigua cultura aristocrática, mucho más que de la antigua cultura popular, y que conserva muchos de sus valores y de sus prejuicios.

¿Acaso no resulta incoherente el despreciar la historia de la cocina por considerarlo demasiado elitista e interesarse al mismo tiempo por la historia de la pintura, de la arquitectura, de la música o de la poesía, artes que no eran más populares que la cocina y que no han tenido mayor importancia para la supervivencia humana? En realidad, esta diferencia de actitud se explica, sobre todo, por el prejuicio tradicional que hay contra los placeres que afectan de muy cerca al cuerpo y a las artes consideradas "*manuales*".

2. La cocina como arte

Hacer con seriedad una historia de la cocina es en cierta manera una forma de protestar contra la fuerte distinción que se ha establecido entre "*artes mecánicas*" y "*artes liberales*" desde hace tiempo y que a partir del Renacimiento se ha ido reforzando. Me parece tan perjudicial para unos como para otros. Por una parte, aparece el Arte divinizado, objeto de culto en esos nuevos templos que son los museos, y que tiende a perder contacto con la realidad y con su público; por

otra parte, está el artesanado, desvalorizado, retrocediendo sin cesar ante la competencia de la gran industria, desvalorización que es condición necesaria para el triunfo de ésta.

Sea lo que sea, la cocina es un arte comparable a la pintura, a la escultura, a la arquitectura, a la música, a la poesía, al teatro, etc... Al igual que la música y el teatro, es un arte cuyas obras son efímeras, puesto que, comidas o no, su punto de perfección no dura más que un instante. Es cierto que las recetas nos dan una idea poco precisa de ello, pero sucede lo mismo con las partituras musicales y la música que deleitó los oídos de nuestros antepasados y con las obras de teatro escritas y sus representaciones.

La cocina, el arte más antiguo y más practicado, es sin duda aquél que en ciertos aspectos guarda más distancia entre las realizaciones vulgares y las obras maestras. Y sin embargo, esta distancia no impide que algunas de las más modestas amas de casa preparen unos platos que dentro de su categoría sean puras obras maestras. Difícilmente podríamos decir lo mismo de otras artes, en las que la obra del maestro es muy superior a la de un aficionado o de un asalariado.

El primer objetivo de la investigación histórica sobre la cocina, como ocurre con la música o la pintura, es descubrir y divulgar las obras maestras del antiguo arte culinario. Los historiadores de la pintura, de la escultura, de la música, de la poesía, etc..., y más aún los arqueólogos, generalmente ya han pasado a una etapa posterior de la investigación, mientras que la historia de la cocina no ha superado ni siquiera esta etapa que no debería despreciar.

Del mismo modo que cuando descubrimos una partitura musical antigua tenemos ganas de ejecutarla —aunque sea con instrumentos modernos—, también al descubrir antiguas recetas tenemos ganas de llevarlas a la práctica aunque sea con alimentos actuales, tanto para satisfacer una curiosidad científica —el conocimiento sensorial de lo que pudo ser la antigua cocina— como por el propio placer gastronómico que aún hoy podemos esperar de estas recetas.

Al observar las obras maestras de la pintura y de la escultura, o al escuchar la música antigua, el especialista siente un placer artístico. Lo mismo sucede al historiador de la cocina que al cocinar con recetas antiguas puede descubrir fórmulas culinarias que deleitarían nuestro gusto actual. Aquel pescado en gelatina o aquella pasta de manzana preparadas según las recetas italianas del siglo XIV o aquel sorbete al cilantro del siglo XVII me han llegado a entusiasmar tanto como gastrónomo, como el descubrimiento de un Boticelli olvidado en el sótano de una tienda de antigüedades entusiasmaría a un aficionado a la pintura.

Pero sigamos como historiador. Probar las obras reconstituídas de la cocina antigua permite en principio una toma de consciencia de su

extrañeza y de la extrañeza del gusto alimentario de nuestros antepasados mucho mejor que un largo discurso, del mismo modo que ninguna descripción dispensará al historiador de las artes plásticas o de la música de ver o escuchar las obras que estudia. El problema es que las recetas antiguas no dan generalmente las proporciones de los diversos ingredientes y que tampoco son muy precisas al referirse a los tiempos de cocción. Es aún peor que una partitura musical que indicase la sucesión de las notas pero no su duración. Por eso, hay que tener cuidado con nuestra tendencia a interpretar estas recetas a *nuestro gusto* y no olvidar lo que nos enseña la historia. Para evitar este escollo, primero tendríamos que formarnos el gusto practicando sólo las recetas que precisan exactamente la cantidad de cada ingrediente y que dan indicaciones sobre la intensidad y duración de la cocción. Disponemos de estas recetas desde el siglo XIV. Y una vez nuestro gusto esté formado, podremos pasar a interpretar otras recetas como lo hacían los cocineros de la época. Al menos cabe esperar que así sea.

3. Variaciones espaciales y temporales del arte culinario

Otro objetivo de la investigación en este campo es analizar las características de las cocinas de las diferentes regiones del mundo y de las diferentes épocas, precisando la cronología de las transformaciones. A la aproximación sensorial se añade en este caso —o incluso se prefiere simplemente— el análisis estadístico de los ingredientes y de las operaciones culinarias. Comparando los resultados de estos análisis podemos discernir las diferencias entre los libros de diversos países y la evolución de las cocinas nacionales.

Para aclarar las ideas, presentemos sumariamente algunos de los resultados de esta aproximación. En los siglos XIV y XV, todos los libros de cocina de la Europa Occidental utilizaban azafrán y muchas especias orientales. Sus salsas, salvo excepciones, no contenían ni mantequilla ni aceite, y con frecuencia ningún otro tipo de grasa —como las salsas que se sirven actualmente en los restaurantes del Sudeste asiático. Por el contrario, estas salsas contenían toda clase de líquidos ácidos (vinagre, agraz, zumo de naranjas amargas o de limón, jugo de acedera, jugo de manzanas verdes, grosellas espinosas, etc...) a veces en cantidades sorprendentes.

A pesar de estos caracteres comunes, existen sensibles diferencias entre los libros de cocina de naciones diferentes²⁸. Entre las especias, los libros franceses de la época destacan el jengibre y prácticamente son los únicos en utilizar la malagueta. La pimienta raramente es mencionada, y cuando lo es se trata generalmente del pimiento de cornetilla, que es muy distinto de la pimienta redonda que consumimos actualmente. Por el contrario, los libros ingleses ignoran la malagueta y utilizan mucha más pimienta que los franceses. Por otra parte, prefiere-

ren el macís, que apenas utilizan los franceses, a la nuez moscada.

La mayor originalidad de los libros franceses del siglo XV era la de utilizar mucho más ácido que los ingleses o italianos —en particular el agraz o jugo de uvas verdes— e ignorar el azúcar y los sabores dulces; mucho más frecuentes en Italia (especialmente en Venecia), en Cataluña y más aún en Inglaterra.

Pero a lo largo de los siglos, la cocina francesa se ha ido transformando y se ha acercado a la de sus países vecinos. Desde el siglo XV el azúcar aparece cada vez más, sobre todo en el siglo XVI en el que nos lo encontramos en un tercio de las recetas. Lo mismo sucede con la mantequilla que en las recetas del "*Viander de Taillevent*", en el siglo XIV, aparece en un 1,4%, a finales del XV en un 7,6% de las recetas, en el siglo XVI en un 33% y en los libros de los dos siglos siguientes nos la encontramos en un 35 a un 60% de las recetas. Aparece generalmente sustituyendo al aceite como producto graso en los días de vigilia. Además, las salsas de los siglos XVII y XVIII, mucho más grasas que las de la Edad Media, utilizan también la mantequilla. El azúcar, por su parte, aunque su consumo aumenta progresivamente, lo encontramos con menor frecuencia en platos de carne, pescado, y verduras, reservándose para los tratados de mermeladas y de confitería que se multiplican. En aquellos momentos se estaba estableciendo la oposición dulce/salado, que será fundamental en la cocina francesa de los siglos XIX y XX —al menos a nivel teórico, porque en la realidad estos dos sabores nunca han sido exclusivos.

4. Más allá de las recetas de cocina

Podemos ir más lejos en la investigación sobre el arte culinario recurriendo a otras fuentes y a otros métodos:

Las *colecciones de proverbios* nos revelan prácticas alimenticias que no siempre se encuentran en los tratados de cocina, generalmente más interesados en aquello que sale de lo corriente. Por ejemplo: "*ni chair salée sans moutarde...*", "*Veau mal cuit et poulets crus font les cimetières bossus*", etc... También nos indican los principios dietéticos más generales; "*sur poire, faut boire*", "*sur la poire, le vin ou le prêtre*", etc...²⁹.

Los *tratados de dietética* describen hábitos alimenticios, buenos o malos, de gente de diversas regiones y medios sociales, e incluso dan a veces recetas de especialidades regionales, lo que permite esbozar una geografía y una sociología de los gustos alimenticios y de las prácticas culinarias³⁰. Al indicarnos los medios de hacer digestivos diversos alimentos, nos permiten comprender la cocina y los hábitos alimenticios³¹ —y los gustos que se asocian a ellos.

Los *viajeros* anotaron también lo que les sorprendía de las prácticas alimenticias de los países que recorrían y si aquellos platos raros

que comieron les parecieron buenos o malos. Los relatos de viaje son esenciales para que tomemos consciencia de la diversidad de las prácticas y de los gustos y para poder estudiar las condiciones de receptividad de los platos procedentes de fuera³².

Los libros de *cuentas*, inventarios post-mortem, contratos de pensiones alimenticias, listas de precios, contratos de abastecimiento, etc..., documentos que ya han sido utilizados por los especialistas en historia económica y por los especialistas en historia de la nutrición, también pueden ser utilizados desde la perspectiva cultural que aquí proponemos, puesto que permiten verificar o invalidar lo que nos dicen otros documentos impresos sobre las costumbres alimenticias de diferentes regiones y de diversos medios sociales.

Los *menús* —que encontramos tanto en libros de cocina, desde el siglo XIV, como en diversos documentos de archivo—, nos permiten relacionar la cocina que nos presentan los tratados con los ágapes de diversos medios sociales en diversas regiones de Europa³³.

Finalmente, tenemos las pinturas, grabados y otros *documentos figurados* que representan comidas, cocinas, escenas de mesones, tiendas de alimentación, diversas escenas de géneros relacionados con la preparación o el consumo de los alimentos, y naturalezas muertas compuestas de todo tipo de carnes, pescados, hortalizas y frutas, tal como eran antaño.

Gracias a este conjunto de documentos varios, podemos precisar cómo eran los gustos alimenticios y las prácticas culinarias de los diferentes países, regiones y medios sociales, incluso en países como Francia donde no hay libros de cocina regional antes del siglo XIX. Podemos conocer la connotación social de cada alimento y de las diversas preparaciones, y avanzar de este modo en el conocimiento de los mecanismos de evolución del arte culinario.

Perspectiva psicosociológica: el gusto

Los trabajos de investigación también pueden estar orientados desde esta última perspectiva: la de una historia del gusto, que es interesante tanto para la historia del arte como para la psicología y la sociología históricas.

1. Cocina, técnica y gusto

Tradicionalmente se habla de la evolución del arte culinario en términos de progreso: las transformaciones son atribuidas a la llegada de nuevos productos, a la aparición de nuevos instrumentos y a la creación de nuevas recetas por parte de cocineros geniales. Es decir que su historia ha sido calcada de la que durante mucho tiempo fue la historia de las ciencias y de la técnica: una historia sagrada del progreso.

Aunque todos estos elementos deben ser considerados, evidentemente, también es verdad que hay que relacionar esta historia de la cocina con las transformaciones del gusto alimentario que no necesariamente ha seguido a los inventos culinarios sino que en ocasiones los han precedido y favorecido. En cuestiones de cocina, como de pintura, los progresos técnicos no son necesariamente lo más importante.

¿Cómo explicar si no, la decadencia de la moda de las especias en Francia a partir de la primera mitad del siglo XVII? No parece que hubiera habido ninguna decadencia de la producción, ni del comercio Oriente-Occidente, al contrario, pero lo que sí hubo es una transformación del gusto de la cual tenemos toda clase de testimonios. Los viajeros franceses nos dicen, ya antes de 1650, que en Alemania, Polonia, España, etc., les sirvieron banquetes magníficos de los que no pudieron comer nada, puesto que eran incomibles de tan condimentados que estaban de especias y de azafrán. Y sin embargo, sabemos que del siglo XIV al XVI, los platos eran muy picantes y los franceses no se quejaban de ello. Por lo tanto, su gusto cambió entre mediados del siglo XVI y mediados del siglo XVII.

Otro ejemplo: si los condimentos azucarados disminuyeron en los platos de carne o de pescado desde el siglo XVI a finales del XVII, no fue porque disminuyeran las cantidades de azúcar disponibles —al contrario—; fue porque a lo largo del siglo XVII se empezó a considerar que los sabores dulces no iban realmente bien con las carnes y los pescados y porque se estaba formando la oposición dulce/salado.

2. ¿Qué es lo que hace cambiar el gusto?

Ya he dicho anteriormente, al referirme a la forma de comer el melón, que si los que comen explican sus prácticas por sus gustos, el historiador tiene tendencia a explicar los gustos por las prácticas. Pero, ¿debemos sentirnos atrapados por esta tendencia? ¿las relaciones entre las prácticas y los gustos tienen un sentido único? Por otra parte, se trata de explicar los cambios y no una característica estable y plurisecular como es el caso del melón. Si los gustos se adaptan a las prácticas, podrían igualmente obligarlas a cambiar cuando aquéllos por razones precisas se transforman. Y al no encontrar, en el estado actual de la investigación, ninguna otra explicación de los cambios en la condimentación de los alimentos, no veo por qué no adoptar la idea vulgar de que las prácticas siguen a los gustos. Más aún cuando las transformaciones del gusto, en este caso al menos, no son tan misteriosas como la transformación de las prácticas.

3. Lo bello y lo bueno

Me ha llamado la atención la similitud de las tendencias del gusto alimenticio respecto a las tendencias del gusto en otros dominios, por

ejemplo en materia de estética corporal³⁴. En efecto, en el marco de la cultura francesa sus transformaciones entre el siglo XIV y el siglo XVIII parecen estar relacionadas.

A las representaciones medievales de mujeres de grácil silueta, de caderas bajas y poco pronunciadas, de miembros delgados, de pequeños y duros senos, corresponde el gusto que nos muestran los libros de cocina de los siglos XIV y XV por las salsas sin grasas y ácidas y la pasión por los jugos de frutas verdes. Igualmente, en los siglos XVI y XVII, hay una especie de correspondencia entre el gusto por las mujeres desarrolladas, redonditas, de carnes tiernas y "*suculentas*" (literalmente "*llenas de jugo*", nosotros diríamos "*jugosas*"), y en el plano alimenticio, el gusto creciente por las frutas maduras, dulces y jugosas (cuyo arquetipo es el melón, que hizo furor en la época), por los dulces, por los condimentos azucarados y grasos —existía por otra parte una homología entre lo graso y lo dulce que, uno y otro, son antagonistas del sabor ácido.

El deseo de los poetas de comer el cuerpo de sus amantes³⁵, la comparación de diversas partes de su cuerpo con la leche, la nata, el queso blanco, las frambuesas, las fresas o las cerezas, etc..., la utilización de los mismos adjetivos para calificar las carnes de la bella dama y los buenos alimentos ("*suculenta*", "*delicada*", "*dulce*", etc.), todo ello es un testimonio más de estas relaciones entre el deseo sexual y el deseo alimenticio que dan una lógica a una evolución paralela de los ideales en uno y otro dominio.

También podría explicarse esta correlación a nivel de las realidades materiales. En efecto, si la alimentación aristocrática, en los siglos XVI y XVII contiene mucha mantequilla y azúcar, resulta bastante verosímil que la silueta de las grandes damas se redondeara y que esto influyera en el ideal de belleza femenina.

Sea cual sea el valor de estas hipótesis, lo que yo quería señalar, desde la perspectiva de una historia general del gusto, es la evolución paralela de los ideales estéticos y gastronómicos.

4. Hacia una historia general del gusto

En el siglo XVIII, Voltaire, defensor del gusto clásico, escribía en su *Dictionnaire Philosophique*, en el artículo GUSTO:

"Así como el mal gusto en lo físico consiste en no sentirse halagado más que por condimentos demasiado picantes y demasiado rebuscados, el mal gusto en las artes consiste en no gustar más que los adornos estudiados y en no sentir la bella naturaleza."

Lo que me llama la atención de este texto, no es tanto el paralelo entre gusto alimenticio y gusto artístico —ya que el empleo de la palabra "*gusto*" en el dominio artístico es metafórico, y Voltaire era consciente de ello—, sino el desprecio de los "*condimentos demasiado pi-*

cantes y demasiado rebuscados" que en el plano culinario se corresponde al *"adorno estudiado"* y al *"no sentir la bella naturaleza"* del plan artístico.

Ya en el siglo XVII, cuando las especias fueron eliminadas en gran parte, encontramos en los libros de cocina discursos que tienen un cierto aire de clasicismo. En el *Art de bien traïter* (1674), a propósito de las palomas asadas, vemos como se valora lo natural:

"El que esta carne requiera una vinagreta, una pebrada, depende del gusto³⁶, pero a decir verdad, la mejor forma y la más sana de comer el asado es la de devorarlo inmediatamente después de sacarlo del asador, en su propio jugo natural, y no hecho del todo, sin proceder a tantas precauciones incómodas que destruyen por sus maneras extrañas el verdadero gusto de las cosas" (p. 55-56).

En otra ocasión el mismo autor atacaba a los pequeños burgueses que cubrían sus asados de cordero o de ternera, de pan rallado y de perejil, o aquéllos que en vez de comer el solomillo muy poco hecho, inmediatamente después de sacarlo del asador, lo cortaban en tajadas y lo hacían hervir en una salsa aromatizada.

Anteriormente, Nicolas de Bonnefons, en sus *Delices de la campagne* (1654), recomendaba no disfrazar el gusto de los alimentos con sabores parásitos, sino al contrario conservar el carácter de cada uno de ellos:

Que un *"potage de santé"*, escribía, no tenga *"ni picadillo, ni setas, ni especias ni otros ingredientes, sino que sea simple, puesto que se denomina de salud; que en el de coles se note enteramente la col; en el de puerros, el puerro; en el de nabos, el nabo; y lo mismo con los otros. Lo que digo de las sopas, entiendo que debería ser general y servir de ley para todo lo que se come"*.

Otro rasgo de clasicismo —o de preciosismo— es el cuidado del *Art de bien traïter* en no escoger ningún alimento vulgar y la gama, bastante pobre, de legumbres que presenta en sus recetas debido a esto. Lo mismo sucede con los procedimientos de cocción y los condimentos, puesto que aquellos que se acercaban a lo *"pequeñoburgués"* eran despiadadamente apartados.

Todas estas ideas que fundan o justifican el gusto de aquellos cocineros, son ideas que en el siglo XVIII reinaban en los otros dominios artísticos. ¿Acaso es por casualidad que la aversión por las especias en el siglo XVII se manifestó primero en Francia, bastión del clasicismo? Yo creo más bien que el gusto alimenticio en Francia se fue transformando bajo la influencia de las mismas aspiraciones *"preciosistas"* y *"clásicas"* de las letras y las artes. Esta evolución me parece estar relacionada con la transferencia de la noción de gusto, que tuvo lugar en el siglo XVII, del contexto de la alimentación al contexto de las letras y

de las artes, y con la aparición de la idea de "buen gusto", nuevo criterio de distinción social cuya interpretación sociológica sigue siendo difícil³⁷.

Conclusión

La historia de la alimentación, que desde los años sesenta y setenta se definió integrada en la "historia del cuerpo" o de la "historia de la civilización material", vegeta desde 1975 sin haber alcanzado los objetivos que se había propuesto.

Yo creo que no se la puede encerrar en estos límites si no es mutilándola considerablemente. Fenómeno humano completo, la alimentación atañe tanto a la cultura como a la naturaleza, y tanto al espíritu que al cuerpo. La historia de la alimentación no es, pues, sólo un capítulo de la historia del cuerpo o de la historia de la cultura material, sino que forma parte también de la historia del arte, de la historia de las ciencias, de la historia religiosa, de la historia económica, social y política, etc. Y estoy convencido que tener en consideración todas estas dimensiones permitiría que progresara incluso dentro de la perspectiva nutricionista.

- ¹ Una parte de lo que Marc Bloch y Lucien Febvre escribieron sobre la alimentación se encuentra, con referencias complementarias, en Jean Jacques Hemardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahier des Annales, n. 28, A. Colin, París, 1970, 317 pgs.
- ² Véase Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle*, Cahier des Annales n. 25, A. Colin, París, 1967; J.-P. Aron, "Biologie et alimentation à l'aube du XIXe siècle", in J.J. Hemardinquer, *Pour une histoire...*, pgs. 23-28; J.-P. Aron, "La cuisine: un menu au XIXe siècle", in *Faire de l'Histoire*, t. III, Gallimard, París, 1975, pgs. 192-219; J.-P. Aron, *Le Mangeur du XIXe siècle*, Laffont, París, 1973; etc. Y Roland Barthes, "Pour une psychosociologie de l'alimentation", in Hemardinquer, *Pour une histoire...*, pgs. 307-315; etc.
- ³ Véase, por ejemplo, Fernand Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme (XVe-XVIIIe siècles)*, tomo I, A. Colin, París, 1967, 463 pgs. Repetidamente, en el tercer capítulo el autor confunde el discurso subjetivo de la gastronomía con el discurso objetivo de la historia, que en principio, es el suyo. Por otra parte, repite las afirmaciones muy discutibles de Alfred Franklin sobre lo que había sido la cocina aristocrática de finales del siglo XIV. Así, en la pg. 139 dice: "No hay cocina refinada en Europa antes de finales del siglo XV... La cantidad ostentatoria predomina sobre la calidad... En cualquiera de sus formas, cocida o asada, acompañada de legumbres o incluso de pescado, la carne era servida toda mezclada, 'en pirámide', en inmensos platos que en Francia se denominaban mets... 'Así todos los asados superpuestos constituían un solo mets, cuyas variadas salsas eran presentadas a parte. Tampoco dudaban en

acumular toda la comida en una única fuente y este plato, desagradable revol-tijo, era también llamado met'... Cada uno de estos platos tenía unas recetas que un cocinero actual debería no considerar al pie de la letra. Este tipo de experiencias no tuvieron buenos resultados."

Para no mencionar más que las obras más serias, se pueden encontrar otros ejem-plos de esta lamentable influencia en Jacques Barrau, *Les hommes et leurs ali-ments*, Temps Actuels, París, 1983, 378 pgs., en los capítulos relativos a las innovaciones culinarias de los siglos XVI a XIX.

- 4 Véase en particular el *Atlas des cultures vivrières*, Mouton, París, 1971, basa-do en la erudita investigación de J. Hemardinquer, Keul y G. Randles y pre-sentado muy sintéticamente por Jacques Bertin. Véanse también las interesan-tes reflexiones de F. Braudel sobre las relaciones entre tipos de cultivos de plantas comestibles, densidad de población y regímenes sociopolíticos, en *Ci-vilisation matérielle et capitalisme*. Esta reflexión, continuada por Pierre Chau-nu en *Histoire, Science Sociale*, debe mucho al mapa de G.W. Hewes "A Con-spectus of the World's Cultures in 1500 A.D.", University of Colorado Studies, n. 4, 1954, pgs. 1-22, y probablemente a la obra de Witfogel sobre *Le despotisme oriental*.
- 5 Véase sobre todo Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Mouton, París, 1970, 507 pgs.; y Françoise Pipon-nier, "Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIVe siècle", *Annales de Bourgogne*, T. XLVI (1974), n. 182, pgs. 65-111.
- 6 Véase R.J. Bernard "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle", *Annales E.S.C.*, noviembre-diciembre 1969, pgs. 1449-1467; y Andrzej Wyczanski, *La consommation alimentaire au XVIIe en Pologne*, Publications de la Sorbonne, París, 1985, 213 pgs.
- 7 Maurice Aymard, "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode", in *Histoire de la consommation, Annales E.S.C.*, marzo-junio, 1975, pgs. 431-444.
- 8 El diario de Heroard, estudiado ya con otros fines por numerosos investiga-dores americanos y franceses, acaba de serlo en esta perspectiva alimenticia por Monique Jauffret, dirigida por Madeleine Foisil.
- 9 Maurice Aymard y Henri Bresc, "Nourritures et consommation en Sicile entre XIV et XVIII siècle", in *Histoire de la consommation, Annales E.S.C.*, marzo-junio 1975, pgs. 592-599.
- 10 Andrzej Wyczanski, op. cit.
- 11 Conjunto de artículos de Michel Morineau, reunidos en *Pour une histoire éco-nomique vraie*, Presses Universitaires de Lille, 1985. En particular "Budgets populaires en France au XVIII siècle" (pgs. 197-240) y "Révolution agricole. Révolution alimentaire. Révolution démographique" (pgs. 241-276).
- 12 Sobre la historia del gusto en relación a los caracoles, véase el artículo de Phi-lip Hyman en *L'Histoire*, número especial *La cuisine et la table: 5000 ans de gastronomie*, n. 85, enero 1986.
- 13 La palabra latina *potio* —de la que deriva a la vez "poción" y "poison"— y la palabra griega *pharmakon* significan tanto "medicamento" como "veneno", porque en la antigua medicina cualquier producto nocivo para el hombre sano podía ser útil al hombre afectado por ciertas enfermedades. Entre alimentos y medicamentos se establecía una oposición, a pesar de que la mayoría de los

alimentos tuvieran también propiedades médicas. Así, según Didier Christol, traductor y adaptador del *Livre d'honneste volupté*, de Platina, el vino es un medicamento para los viejos y un alimento para la gente joven: "*En vieilles gens le vin est selon médecine, pour ce que la chaleur du vin repugne à la froideur des anciens, & il est es jeunes gens pour viande, car la nature du vin est semblable à leur nature*".

- 14 Cf. Maurice Aymard, op. cit., p. 438.
- 15 Cf. *Communications* n. 31 (1979), número especial sobre *La nourriture*, "Présentation", p. 1-3, y "Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne", pgs. 189-210, de Claude Fischler. Sobre los efectos benéficos y nocivos de un alimento tradicional de las sociedades mediterráneas, véase Solomon H. Katz, "Un exemple d'évolution bioculturelle: la fève", pgs. 53-69.
- 16 Se sabe que el explorador Roald Amundsen, el conquistador del Polo Sur, murió en una de sus estancias en las regiones árticas por haber participado en una de esas orgías.
- 17 Comunicación inédita de K. Doumengué-Kanno en el coloquio de Imperia, 11 de marzo de 1983.
- 18 Al menos esto es lo que decía el Papa Zacarías en una carta del año 751 dirigida a San Bonifacio. En relación a los motivos de la prohibición de la liebre véase la comunicación de Bruno Laurioux en el coloquio interdisciplinario sobre el Hombre y el animal, Lieja, 26-29 de noviembre de 1986, que será publicado en *Anthropozoologica* en 1987.
- 19 Cf. Platine, "Du melon et autres fruits de l'été", *L'histoire*, n. 14, julio-agosto 1979, pgs. 89-91.
- 20 Cf. Bruno Laurioux, "Spices in the Medieval Diet: A New Approach", *Food & Foodways*, vol. 1. nr. 1, 1985, pgs. 43-76.
- 21 Véase el libro reciente de Sidney Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Viking Penguin, New York, 1985, pgs. XXX-274.
- 22 Véase J.L. Flandrin, "Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine", in *Actes du Colloque de Nice*, 15-17 octobre 1982, t. 2. *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Les Belles Lettres, París, 1984, pgs. 75-91, y en particular el cuadro 2. Véase también J.L. Flandrin y Odile Redon "Les livres de cuisine italiens des XIVe et XV siècles", *Archeologia Medievale*, VIII (1981), pgs. 393-408, y en particular pgs. 401-403.
- 23 No puedo hablar más que de las opiniones expresadas oralmente, la historia de la cocina parece demasiado despreciable para que se expliquen por escrito los motivos que se tienen para despreciarla.
- 24 Véase Yvonne Knibiehler, "Essai sur l'histoire de la cuisine provençale" in *National & Regional Styles of Cookery, Oxford Symposium 1981, Proceeding*, Prospect Books London, 1981, pgs. 184-190. Este autor supone que, al igual que las otras cocinas regionales, la cocina provenzal no pudo aparecer más "que en un período de prosperidad prolongado, sin duda en el siglo XVIII, al mismo tiempo que lo que llamamos folklore".
- 25 Cf. Catherine Perles, "Les origines de la cuisine", *Communications*, n. 31, pg. 4-14; y Jacques Barrau, *Les hommes et leurs aliments*, capítulo II.

- 26 J.L. Flandrin y Ph. Hyman, "Regional tastes and Cuisines... in the Southern France in the 16th and 17th Centuries", *Food & Foodways*, vol. 1, nr. 3, (1986), pgs. 221-252. Véanse por ejemplo los testimonios sobre los comedores de rábanos de Saboya y el Limusín, o los comedores de castañas del Perigord y de las Cévennes, pg. 225.
- 27 Roland Barthes, entre otros, ha llamado la atención sobre esta inversión de valores en el artículo ya mencionado "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine". Pero este fenómeno histórico requeriría un estudio mucho más profundo.
- 28 Cf. J.L. Flandrin, "Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVE et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine", in *Actes du Colloque de Nice*, 15-17 octobre 1982, t. 2, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Les Belles Lettres, París, 1984, pgs. 75-91, y en particular los cuadros 1 y 2, pgs. 85-86. Véase también J.L. Flandrin y Odile Redon, "Les livres de cuisine italiens des XIVE et XVe siècles", *Archeologia Medievale*, VIII (1981), pgs. 393-408; y Bruno Laurioux, "Spices in the Medieval Diet...", *Food & Foodways*, I, 1, 1985, pgs. 43-76.
- 29 Françoise Loux y Philippe Richard, *Sagesses du corps. La santé et la maladie dans les proverbes français*, Maisonneuve et Larose, París, 1978, 353 pgs., capítulos 6 y 7. Y Daniel Riviere, "Le thème alimentaire dans le discours proverbial de la Renaissance française", in Margolin & Sauzet, *Pratiques & discours alimentaires à la Renaissance, Actes du Colloque de Tours*, 1979, Maisonneuve et Larose, París, 1982, pgs. 201-218. Creo que los especialistas de la alimentación o de la dietética podrían sacar mayor provecho de estos proverbios del que han sacado los especialistas de los proverbios.
- 30 J.L. Flandrin y Ph. Hyman, "Regional tastes and Cuisines... in the Southern France in the 16th and 17th Centuries", *Food & Foodways*, vol. 1, nr. 3, 1986, pgs. 221-252.
- 31 Rashmi Patni; del Maharani's College, Jaipur, está preparando actualmente una tesis sobre estas relaciones entre cocina y principios dietéticos.
- 32 J.L. Flandrin, "La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe, du XVIe au XVIIIe siècle", *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, T. XXX, enero-marzo 1983, pgs. 66-83. Y Philippe Gillet, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe, 16e-18e siècles*, Payot, París, 1985, 237 pgs.
- 33 Varios investigadores asociados a la encuesta del Centre de Recherche Historique de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales sobre los tratados de cocina investigan y estudian estos menús desde esta perspectiva.
- 34 Cf. J.L. Flandrin y Marie-Claude Phan, "Les metamorphoses de la beauté féminine", *L'Histoire*, n. 68, junio 1984, pgs. 48-57. Una versión más reciente y más completa del mismo artículo aparecerá próximamente en italiano en la revista *Imago*.
- 35 Hay muchos ejemplos en *Les amours* de Ronsard.
- 36 "Gusto" no es aquí, evidentemente, sinónimo de "buen gusto", como era corriente en esta segunda mitad del siglo XVII. El autor, en este párrafo, piensa más bien al contrario, en la diversidad de gustos individuales por los que se expresan las necesidades fisiológicas según el temperamento de cada uno. Cf. J.L. Flandrin, "Pour une histoire du goût", *L'Histoire*, n. 85, enero 1986,

pgs. 12-19 y 49.

- ³⁷ Cf. J.L. Flandrin, "La distinction par le goût", in Ph. Aries y G. Duby, *Histoire de la vie privée*, Seuil, Paris, 1986, t. 3, pgs. 267-310.

JEAN LOUIS FLANDRIN

Universitat de Paris -8-Vincennes
Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales