

## RESEÑA

---

### ***Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo, de Rachel Laudan***

Fabrizio Vázquez<sup>1</sup>

Retomando una corriente no muy visibilizada en nuestra región, la historia de la cocina, desde las primeras sociedades agrícolas e incluso desde las anteriores, el libro recoge una serie de eventos y prácticas no solo de la cocina, sino de todos los demás fenómenos sociales asociados a esta actividad, desde una perspectiva de larga duración. Este enfoque braudeliano aporta no solo frescura a la luz de ejemplos globales, sino que además posibilita establecer cruces, interacciones y reconocer influencias entre la comida, las formas de cocinas, las estructuras sociales, instituciones y religiosas.

Laudan, con una formación en geología y con un doctorado en historia, propone un largo viaje por la antropología y el estudio de las diferentes sociedades que han difundido sus cocinas, comidas, técnicas de cocción y conservación, a veces asociadas a la religión, otras a las técnicas disponibles y otras a la diversidad de alimentos conocidos e integrados a la dieta.

La transición de la comida natural, de raíces y tubérculos, propio del periodo paleolítico, hasta el descubrimiento y construcción de la agricultura, favoreció el consumo de granos que, exigió la incorporación de algunas técnicas de procesamiento. Sin embargo, la cocción, expandió la palatabilidad del consumo de los granos de trigo, maíz, mijo, cebada y arroz.

Los sucesivos capítulos exploran no solamente las formas de cocinar y comer en los distintos periodos históricos y en las diversas regiones del mundo sino,

---

<sup>1</sup> Doctor en Geografía y Ordenamiento Territorial por la Universidad de Toulouse, Francia. Investigador categorizado de PRONII-CONACYT. Miembro de Sociedad Científica del Paraguay y la Academia Paraguaya de la Historia.

sobre todo, conectan las prácticas culinarias, gastronómicas con la cosmología, la literatura, la economía y la política. El proceso de mundialización, iniciado tímidamente con la expansión del homo sapiens y posteriormente con los tímidos, pero sostenidos intercambios entre las diferentes culturas, movilizó una serie de saberes gastronómicos que se asociaron muy tempranamente a la agricultura y a la guerra. En efecto, los avances en las tecnologías de producción agrícola generaron mayores volúmenes de disponibilidad de alimentos, capaces de alimentar y sostener ejércitos y reinos.

La irrupción de cocinas teocráticas universales, como el cristianismo, que priorizaba el trigo europeo, mientras que el budismo, priorizaba el arroz hervido y rechazaba la carne y el alcohol, fueron configurando no solamente la dieta de la población, sino también la forma de cultivar, trabajar, acumular y conquistar.

El libro presenta también cómo el Islam modifica las formas de cocinar, comer y disfrutar de Asia central y occidental, donde el placer de los sabores de los alimentos, y también del alcohol aparecían como presagios del paraíso. La inclusión del vino y de la miel en las prácticas gastronómicas exigieron ajustes tanto en la producción como en la comercialización de estos bienes. El acceso y consumo de bebidas alcohólicas, permitidas, controladas e incluso resignificadas por las distintas religiones y sistemas morales fue evolucionando durante los siglos en las diferentes regiones y religiones.

El discurso histórico se enriquece de la profusa utilización de imágenes y de mapas que acompañan y explican la difusión de los cultivos y de las vías de comunicación que estos requerían.

La difusión a escala global de la cocina católica, coincidente con la expansión de los reinos europeos sobre América, África y parte de Asia tuvo consecuencias de distinta intensidad en las diversas regiones. El descubrimiento del tomate y de la papa para los europeos fue clave no solo para diversificar la dieta y agregar color y sabor, en el caso del tomate, sino especialmente para hacer frente a los periodos de escasez de alimentos donde la papa cumplió un rol extremadamente importante ante las recurrentes crisis alimentarias, impidiendo muchas veces hambrunas, gracias a su contenido calórico y especialmente a su facilidad de adaptación a las condiciones climáticas europeas.

El libro analiza la irrupción del cocinar y de las comidas como indicador de estatus y distinción, como la comida francesa, cuando el desarrollo industrial y las economías coloniales favorecieron la expansión y consolidación de las elites.

Así, la industria, en tanto concepto y volumen, también llegó a la cocina,

revolucionando la forma de preparar los alimentos, a veces sacrificando sabores para lograr dietas equilibradas, orientadas al mejor rendimiento de empleados y ejércitos.

Ya en el siglo XX aparecen resignificadas las comidas regionales en distintos países, a veces como resultado de procesos identitarios internos y otras veces como estrategias de marketing ante el avance del turismo de masas. La irrupción de los restaurantes étnicos, generalmente operados por migrantes en ciudades globales de Europa y América, agregaron diversidad y nuevas significaciones a la cocina, como otra forma de viajar.

El progreso industrial generó y divulgó una serie de electrodomésticos que facilitaron no solo la conservación de los alimentos, sino que además modificaron lentamente las formas y frecuencia de consumirlos. El refrigerador se convierte en la segunda máquina moderna, después de la cocina a leña, gas o eléctrica, en complementar el complejo alimenticio, gracias a su capacidad de prolongar la vida útil de los alimentos mediante la conservación en frío.

El libro aborda también cómo las guerras del siglo XX, especialmente aquellas de la segunda mitad, fueron pródigos campos de experimentación para el surgimiento de los alimentos hiperprocesados y listos para su consumo. Así, la industria norteamericana, explica Laudan, pudo alimentar a sus tropas en todo el mundo con productos de Coca Cola y Nestlé, entre otros.

La aparición, consolidación y expansión de las multinacionales de la alimentación fungieron como elementos homogeneizadores del acceso a ciertos alimentos, así como para vehiculizar prácticas gastronómicas desde algunas regiones dominantes. A esta fuerza le correspondió una suerte de contracorriente que proponía volver a la “comida casera” frente a la comida industrial.

Laudan estudio el surgimiento y comportamiento de las “contracocinas”, basadas puntualmente en críticas a ciertas formas modernas de producir alimentos, mientras surgían modelos alternativos de dietas sanas, como la mediterránea.

La gastronomía, en el sentido que desarrolla Laudan, es presentada como un poderoso, diverso y cambiante vector de sociedad en continua adaptación en lugares y periodos históricos diferentes. Esta mirada culinaria, en apariencia desvinculada de los procesos sociales, políticos y económicos, cobra vida y dinamismo en los juegos y articulaciones entre la agricultura, la cría de animales, las infraestructuras para transformar alimentos, como el molino, así como la modificación de los patrones arquitectónicos para que “el cocinar” sea más fácil, cómodo y seguro.

El comer y el cocinar, en términos de carbohidratos, proteínas y glúcidos, ha mostrado evoluciones casi nunca lineales, complejizadas por los cruces culturales y los eventos sociales en los diferentes países del mundo, haciendo de esta actividad cotidiana, una fuente de reflexión sobre todas las sociedades del globo.

Entre historia y sociedad, la migración, la guerra, la conquista, las ceremonias religiosas, la ascensión social, el consumo, el lujo y el placer también pueden ser observados desde un laboratorio muy particular: la cocina.

### **Referencia Bibliográfica**

Laudan, R. (2021). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.