

LA HISTORIA DE LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

The History of the food's History

Aceptado: 01-06-09

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER*

RESUMEN

La historia de la alimentación, contra lo que pudiera parecer, no es un invento reciente de la nueva historia. La historia de la alimentación nació con la historia. De alguna manera el tema siempre estuvo presente, pero fue en el siglo XX, en el periodo de entreguerras, gracias a la inicial convocatoria de Lucien Febvre y de Marc Bloch en Francia, cuando nació la moderna historia de la alimentación. Superada la interrupción de la segunda guerra mundial, fue a partir de 1960 cuando surgió la gran iniciativa, animada por Fernand Braudel y la Escuela de los Annales. En el marco de la historia total, ideal de la escuela de los Annales, el nuevo proyecto de historia de la alimentación se formuló con criterios más rigurosos y exigentes y se planteó con mucha mayor envergadura, como una investigación interdisciplinar, aplicando métodos cuantitativos y sistematizando el trabajo. En el medio siglo transcurrido el enfoque ha evolucionado hacia lo social y cultural. En 1987, Jean-Louis Flandrin denunciaba la crisis en la que se hallaba entonces la historia de la alimentación y proponía una ambiciosa ampliación de las perspectivas. Actualmente se entiende la historia de la alimentación en su sentido más amplio, abarcando desde lo estrictamente material hasta lo puramente cultural, en que la columna vertebral es la historia de la sociedad, reflejada a través de la alimentación, y también al contrario, la alimentación vista a la luz de la historia de la sociedad. Como muestra la *Historia de la alimentación* publicada bajo la dirección de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, la historia de la alimentación ya ha alcanzado la amplia y plural dimensión que se requiere para hacer comprensible el hecho alimentario y su evolución a través de la historia. En este artículo, sin pretensiones de ser exhaustivo, se intenta hacer un seguimiento de la trayectoria de la historia de la alimentación a lo largo de la historia, destacando las principales aportaciones en los diversos países, prestando especial atención a la historiografía española.

Palabras clave: Historia, Alimentación, Historiografía, Vida cotidiana, Edad Moderna.

ABSTRACT

Contrary to what it may seem, food history is not a nowadays invention. Food history was born with history. Somehow, food has always been a current matter but it was in the 20th century, between the wars, thanks to Lucien Febvre and Marc Bloch's first call in France when modern food history was born.

It was from 1960, once the Second World War was over, when Fernand Braudel and the Annales School took the initiative. Within the frame of Total History, according to the Annales School ideal, the new food history project was drawn up following more strict and demanding criteria and it was presented with much more magnitude as an interdisciplinary research systematizing the work and applying quantitative methods. In half a century the approach has evolved towards social and cultural aspects/facts. In 1987 Jean-Louis Flandrin denounced the food history critical situation and proposed an ambitious extension of its perspectives.

Nowadays, food history has widened its meaning including not only the strictly material aspects but also the purely cultural ones. Food history's backbone is the history of the society reflected through food, or the other way round, food can also be seen through the history of society. As it is shown in *Food History*, published under Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari's direction, food

* Universidad de Barcelona.

history has reached a wide and multiple dimension required to show its evolution through history and make the food fact more understanding.

In this article, not aimed to deal with the subject thoroughly, we have tried to follow the food history path through history highlighting the main contributions from different countries and paying special attention to Spanish Historiography.

Keywords: History, Food, Historiography, Daily life, Modern Age

LA VIEJA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

La historia de la alimentación contra lo que pudiera parecer no es un invento reciente de la nueva historia. La historia de la alimentación nace con la historia y en cierta manera, si consideramos, en frase clásica de Cicerón, a Herodoto como padre de la historia, también podemos reivindicar su paternidad para la historia de la alimentación. Aunque la alimentación es un claro factor de identidad, su estudio nace de la contemplación de la diversidad. Comenzó por llamar la atención lo otro, lo diferente. Se observaba la alimentación de pueblos extranjeros, resaltando sus peculiaridades, para contraponer su “barbarie” a la civilización establecida. Pueblos dominantes estudiaban a pueblos de diferentes culturas, muchas veces pueblos dominados, desde una actitud de superioridad, generalmente negativa, a veces incluso despectiva, acentuando la desigualdad, la diferencia.

Así, en la Antigüedad, Herodoto, el gran historiador de la Grecia clásica, desde la óptica de una cultura en el esplendor de su desarrollo, segura y orgullosa de sí misma, describía con detalle la alimentación de los pueblos extranjeros, como elemento de diversidad. Es muy interesante la información que proporciona, por ejemplo, sobre la alimentación de los egipcios en el libro II de su *Historia*. No hablaba Herodoto en su obra de la alimentación de la propia Grecia, que consideraba un tema de escaso interés para sus lectores, puesto que lo tenían como algo cotidiano y perfectamente conocido, algo, en definitiva, vulgar. De la historia de Grecia, Herodoto analizaba, según su criterio de hombre culto, miembro de una sociedad evolucionada, lo más relevante y digno de tener en cuenta, la política. Es significativo el contraste¹. En Roma un caso similar al de Herodoto lo encontramos, por ejemplo, en Julio César, en el siglo I antes de Cristo, y en Tácito, en el siglo I y comienzos del II después de Cristo, que dedicaban en sus obras amplio espacio a explicar las costumbres alimentarias de los pueblos germánicos. Establecían ambos una directa relación entre alimentación y civilización. La contraposición entre los considerados bárbaros y los civilizados romanos resultaba clara: carne frente a pan, cerveza frente a vino, manteca frente a aceite².

1. HERODOTO, *Historia*, Madrid, Gredos, 1977-1979.

2. CÉSAR, Cayo Julio, *Guerra de las Galias. Obra completa*, trad. Valentín García Yebra, Madrid, Gredos, 3 vols. 1989, 1996. TÁCITO, Cayo Cornelio, *Agrícola. Germania. Diálogo sobre los oradores*, Madrid, Gredos, 1988.

En la Edad Media los viajeros proporcionaron abundante información sobre las costumbres alimentarias de pueblos muy diversos, tanto los viajeros ilustrados musulmanes, los llamados “geógrafos”, como Al-Idrisi en el siglo XII o Ibn Battuta³, viajero infatigable que en el siglo XIV recorrió el mundo musulmán desde el África negra hasta China, o el famoso Ibn Haldun en el mismo siglo XIV, con su famosa autobiografía *El viaje de Occidente y de Oriente*⁴, como los numerosos viajeros cristianos, que por diferentes motivos, económicos como los mercaderes, políticos como los embajadores, religiosos como los clérigos, visitaron los más diversos países, desde Escandinavia, hasta el norte de África o Asia⁵. El más famoso de todos ellos fue, sin duda, el italiano Marco Polo, que en el siglo XIII viajó a China y cuyo célebre *Libro de las Maravillas* difundió por Europa muchos conocimientos y generó todavía más fantasías sobre aquellas lejanas tierras⁶.

En la época moderna continuó y aumentó el afán viajero. A los viajes por Asia y África se incorporó América. Primero los descubridores, después los conquistadores, finalmente los cronistas de Indias aportaron, a la vez fascinados y sorprendidos, una ingente información sobre el Nuevo Mundo, en la que figuraba un apartado importante dedicado a la alimentación de los nuevos pueblos con los que habían entrado en contacto. Desde las *Cartas* de Cristóbal Colón y las *Décadas de Orbe Novo* de Pedro Mártir de Anglería, pasando por la *Verdadera historia de los sucesos de la conquista de la Nueva España* de Bernal Díaz del Castillo y la *Crónica del Perú* de Pedro Cieza de León, hasta la *Historia General y Natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, la *Historia de las Indias* de Francisco López de Gómara y la *Historia natural y moral de las Indias* del padre José de Acosta, la novedad se agolpaba en sus páginas y resultaba difícil de captar, de comprender y de asimilar. Estas obras seguían, en general, la óptica dominante, que veía en la diversidad de productos y de costumbres una prueba más de la ventaja de la civilización de la vieja Europa frente al primitivismo de los nuevos pueblos conquistados. El reto americano era tan inmenso, también en el tema alimentario, que llegó incluso a enfrentar radicalmente al español, al europeo, con su propia identidad, cuando en medio de penalidades sin cuento los descubridores y conquistadores, muchos de ellos ya acostumbrados a la escasez y la penuria, se vieron en la

3. IBN BATTUTA, *Voyages. Texte arabe accompagné d'une traduction par C. Defremery et le Dr. B.R. Sanguinetti*. Reimpresión de la ed. del año 1854, aumentada con un prefacio y notas de Vincent Monteil, París, ed. Antropos, 1969, 4 tomos.

4. IBN HALDUN, Abu Zayd' Abd al-Rahman, *Le Voyage d'Occident et d'Orient. Autobiographie de Ibn Khaldun*, presentada y traducida del árabe por Abdesselam Cheddadi, París, Sindbad, 1984, 331 pp.

5. GIL, Juan, *Viajes del siglo XIII*, Madrid, Alianza Universidad, 1989.

6. POLO, Marco, *El Libro de las Maravillas*, Madrid, Alianza Editorial, 2002.

situación límite del hambre, obligados por la necesidad de supervivencia a alimentarse de productos desconocidos, despreciados o rechazados e incluso a afrontar la absoluta falta de todo producto comestible. En pocos textos se puede hallar una descripción más exacta y detallada de los efectos físicos y psicológicos del hambre como en los *Naufragios* de Alvar Núñez Cabeza de Vaca, en los que narra su particular odisea por tierras de Florida, de la que sólo sobrevivieron él mismo y otros tres compañeros⁷. Las motivaciones de los cronistas de Indias eran muchas y diversas y no faltó la finalidad científica, cuyo ejemplo más destacado es la magna obra de Francisco Hernández, médico de Felipe II, que bajo el patrocinio del Rey dirigió la que podríamos considerar como la primera expedición científica a América, reuniendo una ingente cantidad de información, en gran parte relacionada con los nuevos productos alimenticios⁸.

En el siglo XVIII se realizó el gran despliegue de los viajes científicos, como los de Cook, Humboldt y La Pérouse⁹. En el curso de estos viajes se entró en contacto con nuevos pueblos y se recogió abundante información sobre sus costumbres alimentarias, además se descubrieron productos antes desconocidos. En este nuevo avance explorador España tuvo también una presencia destacada, organizando importantes expediciones a la América española, con el fin de estudiar las posibilidades de desarrollo de las tierras americanas y de ampliar los conocimientos científicos. Las expediciones tuvieron lugar especialmente durante el reinado de Carlos III, la de Ruiz y Pavón al Perú en 1777, la de Celestino Mutis a Nueva Granada en 1783 y la de Sessé a Nueva España en 1787¹⁰. También en el reinado de Carlos IV se continuó esta gran labor, como sucedió con la expedición de Malaspina (1789-1794)¹¹. Gracias a los trabajos de todos

7. NUÑEZ CABEZA DE VACA, Alvar, *Naufragios*, Valladolid, Imp. de Francisco Fernández de Córdova, 1555. Vid la reciente edición de Roberto Ferrando, con el título *Naufragios y Comentarios*, Madrid, 1984.

8. LOPEZ PIÑERO, J.M., FRESQUET FEBRER, J.L., LOPEZ TERRADA, M.L. Y PARDO TOMAS, J., *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*, Madrid, Ministerio de Sanidad y consumo, 1992.

9. BROSSE, Jacques, *La vuelta al mundo de los exploradores. Los grandes viajes marítimos, 1764-1843*, Barcelona, Serbal, 1985. *Los viajes del capitán Cook (1768-1779)*. ed. de Grenfell Price, Barcelona, Serbal, 1985. BOTTING, Douglas, *Humboldt y el cosmos. Vida, obra y viajes de un hombre universal (1769-1859)*, Barcelona, Serbal, 1981. Vid también BLUND, Wilfrid, *El naturalista. Vida, obra y viajes de Carl von Linné (1707-1778)*, Barcelona, Serbal, 1982.

10. STEELE, Arthur R., *Flores para el Rey. La expedición de Ruiz y Pavón y la Flora del Perú*, Barcelona, Serbal, 1982 y LOZOYA, Xavier, *Plantas y luces en México. La Real Expedición Científica a Nueva España (1787-1803)*, Barcelona, Serbal, 1984.

11. *La Botánica en la expedición Malaspina 1789-1794. Catálogo de la exposición celebrada en el Real Jardín Botánico en octubre-noviembre de 1989*, Madrid, Turner, 1989.

estos naturalistas ilustrados la botánica experimentó un gran desarrollo, del que también se benefició la alimentación¹².

Todos estos relatos de viajeros son fuentes que, como la *Historia* de Herodoto, hablaban de la alimentación de otros pueblos, en su mayoría pueblos considerados como primitivos y contemplados desde la superioridad del pueblo dominante y en cualquier caso pueblos vistos desde fuera, con toda la carga de distancia y de incompreensión del espectador extranjero. Resultan fuentes muy interesantes y sugestivas, pero evidentemente son problemáticas. Se trata de narraciones pintorescas y exóticas, en general muy detalladas, que proporcionan mucha información y entre ella algunos datos de valor precioso. Pero precisamente esa atracción por lo exótico las hace muy peligrosas, pues frecuentemente resaltan lo más diferente y extraordinario, dejando de lado lo más habitual, lo normal. Adolecen, por tanto, de una falta de visión de conjunto y de rigor científico por lo que a la historia de la alimentación se refiere.

A fines del Antiguo Régimen la historia de la alimentación se enfocó desde una nueva perspectiva. En Francia, en 1782, Pierre J.B. Le Grand d'Aussy publicaba una historia de la vida privada de los franceses, dedicada especialmente a estudiar sus costumbres alimenticias¹³. La obra resulta aún hoy en día sorprendentemente moderna, combinando la información bibliográfica con la observación directa de espectador curioso y atento. Está ordenada por temas, los cereales, las carnes, las bebidas, y de cada alimento trata tanto la historia y las técnicas de producción, como su difusión y la forma de consumirlo los diferentes grupos de la sociedad. Es, por tanto, a la vez una historia de la producción, del consumo y también del gusto. La obra causó impresión, influyendo, por ejemplo, en Michelet, que en su *Historia de Francia* dedicó interesantes páginas al papel social e intelectual del café, pero la obra de Le Grand d'Aussy no tuvo seguidores.

A partir del siglo XIX, con la llegada del positivismo, todo este bagaje de información sobre la historia de la alimentación se apartó y se desdeñó, considerándolo como historia “pequeña”, historia de lo pintoresco, cuando narraba curiosidades de las costumbres alimentarias, o de lo trágico, cuando trataba de los episodios de hambre extrema. Monografías como las de A. Franklin sobre la vida privada de las épocas pasadas¹⁴, publicadas entre 1887 y 1902, aunque

12. CAMPO, Isabel del, *Introducción de plantas americanas en España. Relación de especies americanas introducidas en España desde mediados del siglo XVIII hasta principios del siglo XIX*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1993.

13. LE GRAND D'AUSSY, Pierre-Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des François depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours...*, París, 1782, 3 vols., 2ª ed., París, Laurent-Beaupré, 1815, 3 vols.

14. FRANKLIN, Alfred, *Vie privée d'autrefois; Arts et métiers, modes, moeurs, usages de Parisiens du XIIe au XVIIIe siècle d'après des documents originaux et inédits*, París, Plon, 1887-1902, 27 vols. (*La Cuisine*, 1888, *Les Repas*, 1889, *Variétés gastronomiques*, 1891, *Le Café, le thé et le chocolat*,

recogían muchos aspectos de la alimentación del pasado, no tenían verdadero valor historiográfico, pues o bien resaltaba la distancia, utilizando el factor nostálgico, o bien acentuaba la proximidad, poniendo en juego el componente familiar que acercaba el pasado al presente. No analizaba propiamente el fenómeno alimentario ni tampoco establecía sus relaciones con los grandes procesos económicos, sociales y culturales. Fue también en el siglo XIX cuando comenzaron a trabajar los primeros antropólogos. Fue precisamente en esa época cuando se realizaron grandes viajes, organizados por ingleses, franceses y alemanes, que recorrieron las colonias reuniendo información y materiales sobre las formas de vida de los pueblos primitivos y de las grandes civilizaciones extraeuropeas. Con los objetos recogidos se comenzaron a crear los fondos antropológicos de los grandes museos, como el British Museum de Londres, el Louvre de París o el Museo de Berlín. Una parte importante de estos estudios tenían relación con el hecho alimentario fuera de Europa.

Toda esta larga trayectoria, aunque indudablemente interesante por la información que acumula, adolece, sin embargo, de importantes defectos. En primer lugar, la vieja historia de la alimentación peca de un exagerado descriptivismo, que capta el detalle, pero no el sistema. No llega a tener una visión global del hecho alimentario. En segundo lugar, refleja preferentemente la diversidad e ignora lo común, lo que es igual, por lo que transmite una visión deformada de la realidad. En tercer lugar, le falta rigor científico. Busca sobre todo causar impacto, no es ponderada ni equilibrada.

LOS INICIOS DE LA NUEVA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

Para dejar atrás la vieja historia de la alimentación y comenzar la nueva hay que esperar a la renovación historiográfica del siglo XX. Un análisis del propio sistema alimentario como algo históricamente importante y relevante es una idea histórica reciente, que surge en la época de la I Guerra Mundial. La nueva historia de la alimentación partirá de un trascendental cambio de óptica. Dejará de interesarse por lo ajeno y se centrará en el estudio de lo propio. Se producirá, además, una ruptura metodológica. Dejará de buscar lo pintoresco o lo trágico y se impondrá en sus investigaciones el mismo rigor científico que cualquier otra rama de la historia.

En los años 20 y 30 algunos historiadores comenzaron a interesarse por la historia de la alimentación. En 1926 se publicó una obra llamada a alcanzar

1893, *La Vie de Paris sous la Régence*, 1897, *La Vie de Paris sous Louis XIV*, 1898, *L'Annonce et la réclame; les Cris de Paris*, 1887, *Variétés parisiennes*, 1901). Existen algunas ediciones actuales FRANKLIN, Alfred, *La Vie privée d'autrefois*, 3, *La Cuisine*, 1980, 265 pp.

una gran repercusión, el libro del botánico e historiador polaco A. Maurizio sobre la historia de la alimentación vegetal desde la prehistoria hasta la actualidad. Publicado primeramente en polaco en 1926 fue sobre todo a partir de su traducción al francés en 1932 cuando su difusión se hizo mayor¹⁵. Se trata de una interesantísima historia de la alimentación, de gran valor científico. Como escribió Fernand Braudel en 1961, “libro antiguo, clásico, cuya lección, para nosotros los historiadores, permanece válida, útil, indispensable”¹⁶. Maurizio se propuso estudiar las plantas comestibles a lo largo del tiempo, tanto los productos del mundo vegetal que pueden considerarse alimentos normales, propios de épocas de estabilidad, como los productos de escasez o de necesidad extrema, a los que es posible recurrir en épocas de crisis y de penuria, cuando se amplía forzosamente la pirámide de lo comestible. Resulta especialmente meritoria la reconstrucción del origen de las prácticas culinarias, partiendo de la economía de recolección hasta la revolución agrícola del Neolítico, desde la sopa de hierbas a la papilla de cereales, primero consumida líquida y más tarde vertida sobre una piedra caliente y transformada en torta. Igualmente interesante es la atención dedicada al tiempo más inmediato, con el estudio de las crisis de hambre de la Europa central después de la Primera Guerra Mundial.

Unos años más tarde surgieron paralelamente varias iniciativas de gran interés. Un médico e historiador italiano, Luigi Messedaglia, preocupado por las carencias de la alimentación basada en el maíz y por las enfermedades relacionadas con la nutrición, se dedicó al estudio de la historia agraria, estableciendo sus relaciones con la historia de la alimentación. Publicó dos obras importantes, la primera dedicada al maíz¹⁷ y la segunda, de más importancia y ambición, sobre la historia de la agricultura y de la alimentación¹⁸. A pesar de su indudable interés, estas obras no alcanzaron resonancia en su época. Pasó mucho tiempo hasta que en los años setenta fueron descubiertas y valoradas por historiadores como Nada y Montanari, que reivindicaron a Messedaglia como un notable precedente de

15. MAURIZIO, A., *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, París, Payot, 1932, Bibliothèque Scientifique.

16. BRAUDEL, Fernand, “Alimentation et catégories de l'histoire”, en HEMARDINQUER, Jean-Jacques (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, París, Armand Colin, 1970, pp. 15-19. Publicado en *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 723-728.

17. MESSEDAGLIA, L., *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria*, Piacenza, 1927.

18. MESSEDAGLIA, L., *Per una storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza, 1932. Vid también del mismo autor otras obras posteriores “Schienale e morona. Storia di due vocaboli e contributo allo studio degli usi alimentari e dei traffici veneti con il Levante”, *Atti del Reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti*, CI, II, 1941-1942, pp. 1-58. “Granoturco e pellagra. Scipione Maffei e Volfrango Goethe in guerra contro il granoturco”, *Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino*, XCII, 1949-1950, pp. 27-43. “Per la storia delle nostre piante alimentari. La segala”, *Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino*, XCV, 1952-53, pp. 96-104.

los estudios de historia de la alimentación en Italia. Messedaglia comenzaba por hacer una valoración crítica de las fuentes empleadas y proporcionaba una visión global de la alimentación, desde Roma hasta el presente, realizando un análisis de los sistemas alimentarios en relación con la agricultura. Primaba la perspectiva social de la alimentación, pues defendía la opinión de que los alimentos habían sido a lo largo de la historia distribuidos de forma desigual en la sociedad, de tal manera que la existencia de una sociedad jerarquizada había condenado a las clases menos favorecidas a un permanente déficit alimentario.

En Inglaterra destaca a fines de los años veinte la obra de Ashley sobre el pan, publicada en 1928¹⁹. Años más tarde, en 1937, también en Inglaterra, pero desde una perspectiva distinta, la historia de la literatura, surgió otra obra digna de tener en cuenta, la de Jack Cecil Drummond y Anne Wilbraham sobre la alimentación inglesa, desde fines de la edad media hasta el siglo XX²⁰. Es una obra interesante y sugestiva, algo elitista, pues se centra especialmente en el estudio de los banquetes, pero muy importante para los modernistas, ya que le dedica atención preferente a esa época.

También a mediados de la década de los treinta Wilhelm Abel, un historiador alemán especialista en economía, realizó unos estudios presentando el consumo alimentario como una variante económica, dependiente de la población y de los mecanismos de distribución. Publicó primero, en 1935, las crisis cerealísticas²¹ y pasó después a estudiar el consumo de carne en Alemania, trabajo publicado en 1937²². Aunque se trataba básicamente de estudios de historia económica, el lugar central que ocupa en ellos el consumo alimentario, sea de cereales o de carne, les concede gran relevancia para la historia de la alimentación.

Por esas mismas fechas tuvo lugar la iniciativa de mayor trascendencia, que partió de la escuela francesa de los Annales. En 1936, desde la revista Annales, el gran historiador francés Lucien Febvre propuso una gran encuesta sobre la cocina tradicional francesa, que daría muchos e importantes frutos, aunque el tema concreto de la investigación sigue hoy todavía preocupando a los historiadores²³. Planteada como una gran investigación interdisciplinar, llevada a cabo

19. ASHLEY, Sir William, *The Bread of Our Forefathers*, Oxford, Clarendon Press, 1928, Londres, 1939.

20. DRUMMOND, Jack Cecil, WILBRAHAM, Anne, *The Englishman's food. A history of five centuries of English diet*, London, J. Cape, 1937, 574 pp. 8 t., 2ª ed. Londres, 1955. Otra edición Pimlico, 1991.

21. ABEL, Wilhelm, *Agrarkrisen und Agrarkonjunktur in Mitteleuropa vom 13. bis zum 19. Jahrhundert*, Hamburgo y Berlín, Paul Parey, 1935, 2ª ed. Hamburgo-Berlín, 1966.

22. ABEL, Wilhelm, "Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Fleischversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter", *Berichte über Landwirtschaft. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft*, vol. XXII, núm. 3, Berlín, 1937, pp. 411-452.

23. FEBVRE, Lucien, "Pour la première enquête, 1936, la parole est à Lucien Febvre", *Annales. E.S.C.*, núm. 16, 1961, pp. 749-756. Vid. también "Répartition géographique des fonds de cuisine en

por historiadores y etnógrafos, trataría de individualizar en Francia diversas áreas alimentarias y culturales. La primera gran división se articularía en función de las grasas utilizadas para cocinar. La Francia del sur sería la del aceite y el resto sería la Francia de la manteca. Después se trataría de ir identificando demarcaciones menores, más específicas, que respondieran a las diferentes cocinas locales. El debate sobre cocinas regionales diferenciadas continúa abierto, a pesar de los años transcurridos. Flandrin defiende actualmente la existencia de la regionalización a nivel de alimentación de subsistencias, pero no todos los especialistas comparten sus opiniones. En su propuesta Lucien Febvre había lanzado dos ideas de gran trascendencia, de una parte la reivindicación de la cocina francesa como materia histórica, de otra parte el carácter interdisciplinar que debía tener la investigación.

Posteriormente, en un breve artículo escrito en vísperas de la Segunda Guerra Mundial y aparecido póstumamente, Marc Bloch ampliaba los planteamientos, señalando algunos de los problemas más importantes en que iban a centrarse las investigaciones²⁴. Planteaba el problema de las transformaciones del régimen alimenticio y sus efectos sobre el equilibrio biológico y psíquico, como sucedió, por ejemplo, con la difusión en Europa de las bebidas excitantes, chocolate, café, té, a partir del siglo XVII. Otra gran cuestión era el papel desempeñado por la expansión europea en la evolución del régimen alimentario, con el gran intercambio de productos entre los diferentes continentes. También destacó la importancia de la “segregación alimenticia”, regional y sobre todo social. No se come lo mismo en todas partes y no comen lo mismo los diversos grupos sociales. En Francia la gran investigación sobre el tema estaba ya iniciada, aunque tardaría todavía algunos años en dar fruto.

En 1939 cuando comenzó la Segunda Guerra Mundial la historia de la alimentación estaba en marcha, todos los proyectos estaban concebidos con riguroso carácter científico, aunque no todos los autores y obras sobre el tema gozaban del mismo prestigio y difusión. La guerra cortó todo el proceso y las investigaciones quedaron en suspenso por varios años. Después de terminado el conflicto, el trabajo tuvo que volver a reemprenderse poco a poco. La posguerra fue una época de hambre, de grandes problemas de abastecimiento, sobre todo en Alemania. La alimentación preocupaba mucho, de manera destacada en los

France”, en *Travaux du Premier Congrès International de Folklore*, París-Tours, 1938, pp. 123-130. “Aux origenes de la alimentation: la part du folklore”, *Annales, E.S.C.*, núm. 3, 1941, p. 19.

24. BLOCH, Marc, “Les aliments de l’ancienne France”, en HEMARDINQUER, Jean-Jacques (ed.), *Pour une histoire de l’alimentation*, París, Armand Colin, 1970, pp. 231-235. (Publicado anteriormente en *Encyclopédie française*, XIV, 1954, 40, 2-3). *Vid.* también BLOCH, Marc, “Sel et produits de remplacement”, en HEMARDINQUER, Jean-Jacques (ed.), *Pour une histoire de l’alimentation*, París, Armand Colin, 1970, pp. 295-296.

países vencidos y en general en toda Europa. Como consecuencia, el interés por la historia de la alimentación volvió a resurgir en los años cincuenta y lo hizo de una manera casi simultánea a ambos lados del telón de acero. Había algunos aspectos de la alimentación que, como ha señalado el profesor Antoni Riera, hacían que su estudio resultara especialmente atractivo a los ojos de los historiadores de aquellos años. La alimentación constituía una necesidad cotidiana para todas las personas, fueran del estamento social que fueran; permitía que una preocupación del hombre común se convirtiera en el objeto central de la investigación histórica; era tanto el resultado de unas estructuras económicas y sociales como de unos esquemas mentales; y requería la colaboración de expertos en diferentes disciplinas científicas²⁵.

En la Europa occidental una muestra interesante puede ser en Inglaterra la gran obra de Redcliffe N. Salaman sobre la historia de la patata y su influencia en la sociedad²⁶. Se trata de una obra que aporta una ingente cantidad de información sobre un producto de tan gran relevancia alimenticia y social como es la patata y, aunque no suscitó seguidores inmediatos, el libro ha quedado como un clásico para todos los estudios de un producto alimentario.

En los países del Este de Europa el nuevo comienzo arranca de los primeros años de la década de los cincuenta, fundamentalmente en Polonia. En el marco del sistema educativo basado en el materialismo histórico se fundó en Varsovia el Instituto de Historia de la Cultura Material, que publicaba una interesante revista, escrita naturalmente en polaco, pero con resúmenes en francés. En este contexto nació un nuevo programa de estudios de historia de la alimentación, inspirado en el materialismo histórico y muy centrado en el problema del hambre. La alimentación era entendida como componente básico de la cultura material y se la presentaba como resultado de un determinado medio físico, climático y tecnológico. Por consiguiente, en la etapa inicial los estudios se basaban fundamentalmente en la producción y el principal problema de la escuela polaca fue que no acertó a articular adecuadamente la producción, centro casi exclusivo de su interés, con la distribución y el consumo. La historia de la alimentación era vista y explicada sobre todo como derivación directa de la historia agraria. Posteriormente el grupo de investigadores ampliaría su atención, abarcando también el estudio del consumo. La directora del programa era M. Dembinska, quien comenzó publicando un artículo sobre los planteamientos del proyecto de investigación, para pasar en los años sucesivos a publicar sus primeros resultados²⁷.

25. RIERA MELIS, Antoni, *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, p. 8.

26. SALAMAN, Redcliffe N., *The History and Social Influence of the Potato*, Londres, Cambridge University Press, 1949. Nueva ed. revisada por J. G. Hawkes, 1985 (Traducción castellana).

27. DEMBINSKA, M., "Les méthodes de recherches sur l'alimentation en Pologne médiévale", *Archeologia Polona*, II, 1959, pp. 141-154. *La consommation alimentaire dans la Pologne médiévale*,

Las investigaciones sobre la historia de la alimentación fueron reactivadas en Francia de forma decisiva. Un ejemplo interesante, aunque aislado, puede ser la importante obra de Roger Dion sobre la historia de la viña y del vino en Francia, publicada en 1959²⁸. Gran geógrafo e historiador, Dion hizo una aportación capital a la historia de un producto también capital, como es el vino. También se puede citar la obra de E. Jacob Heinrich sobre el pan²⁹.

EL GRAN PROYECTO DE LA ESCUELA DE ANNALES

Pero fue sobre todo a partir de 1960, cuando surgió la gran iniciativa, animada por Fernand Braudel y la Escuela de los Annales. En el caso de Francia, tras la II Guerra Mundial, no se había dado ni un cambio de régimen ni un cambio de ideología, la continuidad será, pues mayor, con respecto a la inicial convocatoria de Lucien Febvre y de Marc Bloch. En el marco de la historia total, ideal de la escuela de los Annales, el nuevo proyecto de historia de la alimentación se formuló con criterios más rigurosos y exigentes y se planteó con mucha mayor envergadura. Bajo la influencia de antropólogos y médicos, se orientarán los nuevos estudios primordialmente hacia el consumo, ya que consideraban que, a diferencia de la producción, estudiada por los especialistas en historia agraria y de la circulación y distribución, estudiadas por los especialistas en historia del comercio, el consumo era el aspecto más desconocido, cuyo estudio todavía no se había abordado en profundidad.

Fernand Braudel, como nuevo jefe de la Escuela, se encargó de hacer el llamamiento desde la *Revista de los Annales*³⁰. Braudel lanzó un verdadero manifiesto, afirmando que había llegado la hora para los historiadores de dejarse conducir por los grandes fenómenos naturales y plantearse el estudio de los fenómenos vitales de los hombres del pasado. Era preciso, en su opinión, ponerse a investigar los comportamientos biológicos, entre los cuales la alimentación ocupaba un puesto destacado. Como proclamaba Braudel: “De entrada, ante todo, hay que persuadirse: el sector de la historia alimentaria es uno cualquiera

Varsovia, 1962. Konsumpcja zymnosciowa w Polsce sredniowiecznej, Wroclaw, 1963. “L'alimentation, sujet de recherches dans l'histoire de la civilisation materielle”, *Archeologia Polona*, XIV, 1973, pp. 395-404. “Pozywienie dziecka w polkisch źródłach historycznych”, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, XXVIII/4, 1980, pp. 481-499.

28. DION, R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, chez l'auteur, 1959, nueva ed. 1990.

29. JACOB, H., *Histoire du pain depuis 6000 ans*, Paris, Seuil, 1958.

30. BRAUDEL, F., “Vie matérielle et comportements biologiques”, *Annales. E.S.C.*, XVI, 3, 1961, pp. 545-549 y del mismo autor “Alimentation et catégories de l'histoire”, *Annales. E.S.C.*, XVI, 4, 1961, pp. 723-728.

de los dominios de la investigación y de la interpretación históricas, se presenta, pues, con las mismas monótonas regularidades que los otros. Y es responsable con frecuencia, si no siempre, de las mismas hipótesis, de las mismas interpretaciones, de las mismas presentaciones que los más clásicos y los más estudiados de nuestros habituales dominios. Sus elementos son llevados por las mismas corrientes que los elementos más nobles de la historia”³¹.

Esta nueva introducción de los problemas alimenticios en el campo de la investigación histórica implicaba métodos, fuentes y temas nuevos. Intentaban pasar de una historia meramente descriptiva de la alimentación, de una “*petite histoire socieuse de pittoresque ou de tragique*” –como dirá Louis Stouff³²–, a un riguroso estudio cuantitativo y biológico de la nutrición pretérita, aplicando a la información extraída de las fuentes los mecanismos de análisis creados por los bromatólogos. La principal innovación, la más característica, fue la utilización sistemática del método cuantitativo. El proyecto perseguía alcanzar como meta final la reconstrucción, con la máxima exactitud posible, del régimen alimentario de cada estrato social, no conformándose sólo con los bien documentados de las clases elevadas, sino esforzándose en rescatar la alimentación de las clases subalternas, tan mal reflejadas en la documentación, para después establecer sus componentes básicos y confrontarlos. Pero el riesgo era reducir la comparación a los únicos parámetros fácilmente comparables que eran, naturalmente, los más sencillos, el valor energético de una dieta, expresado en calorías, el peso y la proporción de sus tres elementos básicos, prótidos, lípidos y glúcidos.

Estos planteamientos rígidamente científicos, basados en métodos cuantitativos, dejaban en situación de inferioridad a los historiadores medievalistas, que apenas disponían de fuentes suficientemente precisas, ricas en información numérica, que permitieran estudios de este tipo. En cambio, ofrecían buenas perspectivas a los especialistas en moderna, época que comienza a contar con fuentes apropiadas para esta clase de aproximaciones cuantitativas, y sobre todo a los especialistas en historia contemporánea, cuando las fuentes seriales se generalizan. Curiosamente, el transcurso del tiempo demostraría que las perspectivas iniciales no se confirmarían, sino todo lo contrario. Ha sido la época medieval la más estudiada, a pesar de sus limitaciones cuantitativas, abriendo camino a nuevas y prometedoras líneas de orientación social y cultural, la época moderna sigue a continuación y la época contemporánea es, sorprendentemente, a pesar de la extraordinaria riqueza de las fuentes, la que se halla, en comparación, algo más atrasada, siendo sustituidos frecuentemente los historiadores por los antropólogos.

31. BRAUDEL, *Alimentation et catégories de l'histoire...*, p. 723.

32. STOUFF, Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haya, Ecole Pratique de Hautes Etudes, Sorbonne VI^e section: Sciences Economiques et Sociales, Centre de Recherches Historiques, Mouton, 1970, p. 15.

El arranque de la nueva historia de la alimentación tuvo mucha fuerza. De la amplitud de la respuesta de los historiadores al llamamiento de Braudel dan idea la colección de artículos publicados durante los años 60 en *Annales E.S.C.*, dedicados especialmente al estudio de las raciones alimentarias.

En 1961 Jean-Jacques Hémardinquer, aportando algunas cifras de consumo alimentario³³ y el mismo autor con algunos mapas sobre las grasas de cocina en Francia³⁴, Robert Philippe y su estudio del abastecimiento de París en tiempos de Lavoisier³⁵, Frank Sponner y sus proporciones y cálculos de calorías en regímenes alimentarios de siglos pasados³⁶, Bartolomé Bennisar y la alimentación de Valladolid en el siglo XVI³⁷, Robert Mandrou y el consumo de las ciudades francesas a mediados del siglo XIX³⁸, Jean-Paul Aron y su artículo sobre biología y alimentación al alba del siglo XIX³⁹, Roland Barthes por una psico-sociología de la alimentación contemporánea⁴⁰.

En 1962 Andrzej Wyczanski y el consumo alimentario en Polonia en el siglo XVI⁴¹, Abel Poitrineau y la alimentación popular en Auvergne en el siglo XVIII⁴², Basile Kerblay y la evolución de la alimentación rural en Rusia de 1896 a 1960⁴³, Hémardinquer y la revolución del pan y la sal⁴⁴ y también el caso del té en el Magreb⁴⁵.

En 1963 Frederic C. Lane y su trabajo sobre los salarios y regímenes alimentarios de los marinos venecianos a principios del siglo XIV⁴⁶, C.S.L. Davies

33. "En France aujourd'hui: données quantitatives sur les consommations alimentaires", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 553-564.

34. "Les graisses de cuisine en France. Essais de cartes", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 747-771.

35. "Une opération pilote: l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 564-568.

36. "Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 568-574.

37. "L'alimentation d'une capitale espagnole au XVIe siècle: Valladolid", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 728-740.

38. "Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIXe siècle", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 740-747.

39. "Biologie et alimentation à l'aube du XIXe siècle", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 971-977.

40. "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales*, núm. 16, 1961, pp. 977-986.

41. "La consommation alimentaire en Pologne au XVIe siècle", *Annales*, núm. 17, 1962, pp. 318-323.

42. "La alimentation populaire en Auvergne au XVIIIe siècle", *Annales*, núm. 17, 1962, pp. 323-331.

43. "L'évolution de l'alimentation rurale en Russie 1896-1960", *Annales*, núm. 17, 1962, pp. 885-913.

44. "Le pain et le sel: une révolution", *Annales*, núm. 17, 1962, p. 917.

45. "Le thé à la conquête de l'Occident. Le cas maghrébin", *Annales*, núm. 17, 1962, pp. 1145-1151.

46. "Salaires et régimes alimentaires des marins vénitiens au début du XIVe siècle", *Annales*, núm. 18, 1963, pp. 133-138.

y las raciones alimentarias del ejército y la marina ingleses del siglo XVI⁴⁷, Michel Morineau sobre la alimentación en Holanda en el siglo XVII⁴⁸, otra vez Hémardinquer, sobre las galeras de Toscana en el siglo XVI⁴⁹.

En 1964 Pierre Couperie y el consumo de carnes y pescados entre los grandes señores del siglo XVII⁵⁰, Marianne Mulon y las primeras recetas medievales⁵¹.

En 1965, de nuevo Morineau y la alimentación de las marinas de Inglaterra, Holanda, Suecia y Rusia⁵², Jean-Pierre Filippini y el régimen de los soldados y milicianos de la marina francesa del siglo XVIII⁵³, Guy Thuillier y la alimentación en Nivernais en el siglo XIX⁵⁴.

En 1966 Traian Stoianovich estudiando el maíz en los Balcanes⁵⁵, Jacques Rousseau sobre el té y el pan en el bosque de Quebec⁵⁶.

Todos estos artículos, publicados en la Revista *Annales* a lo largo de la década de los sesenta, y algunos otros trabajos no publicados en *Annales* fueron recogidos por J. Hemardinquer y publicados conjuntamente, en 1970, en *Cahiers des Annales* en una obra importante por su significado para la historia de la alimentación y por su difusión e influencia⁵⁷.

Este aumento del interés por la historia de la alimentación en la historiografía francesa estaba igualmente presente en varias de las grandes tesis doctorales que se elaboraron durante esos años, la de Bartolomé Bennassar sobre Valladolid, de 1960, la de Emmanuel Le Roy Ladurie sobre el Languedoc, de 1966, y la de A. Poitrineau sobre la Baja Auvernia, de 1966. El propio Fernand Braudel, como jefe de la escuela de *Annales*, daría ejemplo, concediendo gran atención a la historia de la alimentación en su famosa obra *Civilisation matérielle et capitalisme*, publicada en 1967, y especialmente en la segunda edición revisada de 1979, *Les structures du quotidien*. En el capítulo 2 “El pan de cada día” y en el capítulo 3 “Lo superfluo y lo necesario: comidas y bebidas”, recogiendo las

47. “Les rations alimentaires de l’armée et de la marine anglaises au XVI^e siècle”, *Annales*, núm. 18, 1963, pp. 139-141.

48. “En Hollande au XVII^e siècle”, *Annales*, núm. 18, 1963, pp. 521-531.

49. “Sur les galères de Toscane au XVI^e siècle”, *Annales*, núm. 18, 1963, pp. 1141-1148.

50. “Les marchés de pourvoirie: viandes et poissons chez les Grands au XVII^e siècle”, *Annales*, núm. 19, 1964, pp. 467-477.

51. “Les premières recettes médiévales”, *Annales*, núm. 19, 1964, pp. 933-937.

52. “Marines du Nord (Angleterre, Hollande, Suède et Russie) Conclusions”, *Annales*, núm. 20, 1965, pp. 1150-1157.

53. “Le régime des soldats et miliciens pris en charge par la marine française au XVIII^e siècle”, *Annales*, núm. 20, 1965, pp. 1157-1162.

54. “L’alimentation en nivernais au XIX^e siècle”, *Annales*, núm. 20, 1965, pp. 1163-1184.

55. “Le maïs dans les Balkans”, *Annales*, núm. 21, 1966, pp. 1026-1040.

56. “Thé et pain dans la forêt québécoise”, *Annales*, núm. 21, 1966, pp. 1040-1042.

57. HEMARDINQUER, Jean-Jacques, *Pour une histoire de l’alimentation*, París, Armand colin, 1970.

investigaciones de los últimos años Braudel trazaba una interesante y expresiva panorámica de la alimentación en la época moderna, destacando la importancia del tema alimentario como clave de aproximación a la sociedad. Si como dice el refrán el hombre es lo que come, “su tipo de alimentación atestigua su rango social, la civilización o la cultura que le rodea”. La diferenciación y jerarquización social se manifiestan claramente, pero es preciso un afinado análisis para percibir y presentar todos los matices: “...lo necesario y lo superfluo se codean y se oponen constantemente. Quizá el problema resulte más claro si, desde el principio, se definen, separadamente, las soluciones mayoritarias –el alimento de todos (...)– y las soluciones minoritarias, patrimonio de los privilegiados, bajo el signo del lujo. Conceder a cada una su parte, a la media y a la excepción, equivale a adoptar una dialéctica necesaria, pero desde luego difícil...”⁵⁸.

En los años siguientes el interés por la historia de la alimentación seguiría. En 1975 en el *Dossier Histoire de la Consommation*, publicado en *Annales*, el famoso artículo de Bartolomé Bennassar y Joseph Goy, junto con el informe que le sirve de introducción, marcaron un nuevo hito en la historia de la alimentación hecha desde la famosa revista⁵⁹. En ese mismo número de la revista también reviste gran interés el artículo de Maurice Aymard sobre metodología de historia de la alimentación⁶⁰. Ambos artículos recogían los indiscutibles avances conseguidos y a la vez que cerraban una etapa del gran proyecto de investigación, el que pudiéramos denominar la fase cuantitativa, abrían una nueva etapa, más amplia, a partir de nuevos interrogantes.

La escuela de los Annales y la “Nueva Historia” derivada de ella contemplan la historia de la alimentación como una parte de la historia total, que participa a su vez del sentido y las características de globalidad de la historia total, pues abarca desde lo biológico y material hasta lo cultural y simbólico. Podría decirse que la historia de la alimentación es historia total aunque sea a nivel de escala reducida. Y si la historia es esencialmente historia social del mismo modo la historia de la alimentación es también esencialmente historia social. Entendida como un campo de confluencia de disciplinas variadas, la metodología de la escuela de los Annales, aplicada a la historia de la alimentación, es menos rígida que la del materialismo histórico, es mucho más rica y abierta. Admite muchas aproximaciones posibles, debido a la flexibilidad metodológica. Emprendida como trabajo interdisciplinar, se pretende que sea obra de una

58. BRAUDEL, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, Madrid, Alianza, 1984. Vid especialmente pp. 75-189.

59. BENNASSAR, Bartolomé y GOY, Joseph, “Contribution a l’histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIX siècle”, *Annales. E.S.C.*, núm. 30, 2-3, marzo-junio, 1975, pp. 402-430.

60. AYMARD, Maurice, “Pour l’histoire de l’alimentation, quelques remarques de méthode”, *Annales. E.S.C.*, XXX, 2-3, marzo-junio, 1975. pp. 431-444.

colaboración estrecha y prolongada de especialistas tanto en ciencias sociales como en ciencias “duras”, historiadores, antropólogos, economistas, médicos, biólogos, botánicos, bromatólogos.

Braudel quería una sola historia de la alimentación que lo englobara todo, pero de hecho surgieron varias. Una primera rama, la más estricta, es la que se basaba en la historia cuantitativa del consumo alimentario. Influida por las líneas de investigación en auge en Estados Unidos, se aplicó rápidamente en Francia. Es obra de estadísticos y economistas, que se dedicaron a calcular raciones y calorías. Una segunda rama es la biológica, que se centra en la investigación de la dieta y de los resultados biológicos después de varias generaciones. Es obra, naturalmente, de médicos, biólogos y dietistas. La tercera rama se consagró al análisis socio-cultural de las diversas pautas alimentarias y puede considerarse como la vía más propia de los historiadores y también la más desarrollada y fructífera.

Estas tres modalidades se instalaron en el mundo académico francés, la Universidad y el C.N.R.S., dando interesantes resultados. Un buen ejemplo es la gran obra de Louis Stouff sobre el avituallamiento y la alimentación en Provenza en los siglos XIV y XV⁶¹. Otros autores importantes son, por ejemplo, Jean-Louis Flandrin⁶², que ha centrado sus investigaciones sobre el tema en la

61. STOUFF, Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris-La Haya, Ecole Pratique de Hautes Etudes, Sorbonne VI^e section, Sciences Economiques et Sociales, Centre de Recherches Historiques, Mouton, 1970, 507 pp. *Vid.* también del mismo autor STOUFF, Louis, “La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV^e siècle”, *Annales. E.S.C.*, XXIV, 1969, pp. 1431-1448. “Y avait-il à la fin du Moyen-Age une alimentation et une cuisine provençales originales?”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 93-99. *La table provençale*, Avignon, A. Barthélemy, 1996, 236 pp.

62. FLANDRIN, Jean-Louis (seudónimo Platine), “Gastronomie historique: l’Ancien Service à la française”, *L’Histoire*, 20, 1980, pp. 90-92. “Médecine et habitudes alimentaires anciennes”, en MARGOLIN, J.-C. y SAUZET, R. (eds.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*. Actes du Colloque de Tours de mars 1979, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, pp. 85-95. *Le Cuisinier français*. Textes présentés par J.L. Flandrin, Philip et Mary Hyman. Paris, Montalba, 1983, 543 pp. Col. Bibliothèque bleue. 16-2-24039 (4). “Le goût et la nécessité: sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècles)”, *Annales. E.S.C.*, núm. 38, 2, Paris, 1983, pp. 369-401. “Boissons et manières de boire en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle”, en *L’imaginaire du Vin, Coloquio pluridisciplinar, 15-17 octobre de 1981*, Actas publicadas por Max MILNER y Martine CHATELAIN-COURTOIS, prefacio de Emile Peynaud, Marseille, Editions Jeanne Laffitte, 1983, 2^a ed. revisada y corregida 1989, pp. 309-314. “Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles: le témoignage des livres de cuisine”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 75-91. *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Paris, 1984. “Pour une histoire du goût”, en *La cuisine et la table. 5000 ans de gastronomie, L’Histoire*, núm. 85, número especial, enero de 1986, pp. 12-19. “Et le beurre conquiert la France”, en *La cuisine et la table. 5000 ans de gastronomie, L’Histoire*, núm. 85, número special, enero de 1986, pp. 108-111. “La distinction par le goût”, en ARIES, Ph. y DUBY, G., *Histoire de la vie privée*, Paris, Seuil,

época moderna, Aymard⁶³, Françoise Desportes⁶⁴, Odile Redon⁶⁵, P. Beck⁶⁶, R.J. Bernard⁶⁷, Philippe Gillet⁶⁸, F. Pignonier⁶⁹, Ch. M. de la Roncière⁷⁰, M. Rouche⁷¹, Maguelonne Toussaint-Samat⁷².

1986, tomo III, *De la Renaissance aux Lumières*, pp. 267-309. Traducción castellana. “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits*, núm. 6, Barcelona, diciembre de 1987, pp. 7-30. “Intervenciones en la mesa redonda “Histoire du goût””, en *Entretiens de Belley 1987, Le Goût à l’aube du XXIe siècle*, pp. 7-18. Crítica de libros: “Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Classes*, y Stephen Mennell, *All Manners of Food*”, en *Annales. E.S.C.*, París, mayo-junio de 1987, pp. 645-652. Crítica de libros: “All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the middle Ages to the Present. By Stephen Mennell”, *The Journal of Modern History*, vol. 60, núm. 1, marzo de 1988, University of Chicago Press, pp. 128-129. “Le sucre dans les livres de cuisine français, du XI^e siècle au XVIII^e”, *Journ. d’Agric. Trad. et de Bota. Appl.*, vol. XXXV, 1988, pp. 215-232. “Vins d’hier: fonctions et usages sociaux”, en *La vigne et le vin*. Lyon y Cité des Sciences et de l’Industrie de Le Villette, La Manufacture, 1988, pp. 295-303. (Publicado con ocasión de la Exposición celebrada en la Cité des Sciences et de l’Industrie, París, 1988). “Vigne, vin et société”, en *Image et réalité du Vin en Europe, Actes du Colloque pluridisciplinaire sur le vin et les sciences*, Louvain-la-Neuve, Université Catholique de Louvain, 1988, pp. 295-301. “Nos ancêtres? Ils ne se gavaient pas de graisses comme nous”, *Le temps stratégique*, núm. 24, primavera de 1988, pp. 75-84. “Préface” a LAMBERT, Carole, *Le recueil de Riom et La manière de Henter Soutillement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du X^e siècle*, Montréal, ed. Ceres, 1988, Le Moyen Français, núm. 20, pp. 7-11. FLANDRIN, Jean-Louis (bajo seudónimo), “Carnets de recettes de George Sand”, *L’Histoire*, núm. 111, mayo de 1988, pp. 84-86. FLANDRIN, Jean-Louis, “Les pâtes dans la cuisine provençale (XIV^e-XVII^e siècle”, *Médiévales. Langue, textes, histoire*, núm. 16-17, 1989, *Plantes, Mets et Mots*, pp. 65-76. “Problemes, sources et methodes d’une histoire des pratiques et des gouts regionaux avant le XIX^e siècle”, en PELTRE, Jean y THOUVENOT, Claude, *Alimentation et regions*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1989, pp. 347-361. “Le Goût a son histoire”, *Autrement*, núm. 108, Septiembre de 1989, pp. 56-65. “Livres de cuisine et innovation alimentaire, 14^e-18^e siècles”, *Autrement*, núm. 108, Septiembre de 1989, pp. 68-74. “Festins d’antan”, *Sciences et Avenir*, número especial fuera de serie, núm. 74, septiembre de 1989, pp. 6-13. “Grammaire du repas français. Esquisse historique, en *Lettre Internationale*, septiembre de 1989. *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*. París, Editions Odile Jacob, 1992, “Le dindon sur les tables européennes, 16^e-18^e siècles. Separata. FLANDRIN, J.-L. y HYMAN, M. y PH., “La Cuisine dans la littérature de Colportage”, Introducción a *Le Cuisinier français*, París, ed. Montalba, 1983, col. Bibliothèque bleue, pp. 11-99. FLANDRIN, Jean-Louis y HYMAN, Philip, “Regional tastes and cuisines: problems, documents, and discourses on food in southern France in the 16th and 17th centuries”, *Food and Foodways*, núm. 3, 1986, vol. 1, pp. 221-251. FLANDRIN, Jean-Louis y LAURIoux, Bruno, “L’âge d’or des épices, XIV^e XV^e siècles”, en *Catálogo de la exposición Perfums de plantes*, Museum d’Histoire Naturelle, París, diciembre de 1987, pp. 34-37. FLANDRIN, Jean-Louis y PHAN, M.C., “Storie di cuore e di gola. Come cambiano le passioni dei sensi. Bella da guardare, bella da mangiare”, *Imago*, Florencia, Edifir, 1987, pp. 54-65. FLANDRIN, J.-L. y REDON, O., “Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles”, *Archeologia Medievale*, VIII, 1981, pp. 393-408.

63. AYMARD, Maurice, “Nourriture et consommation en Sicile, entre le XIV^e et XVIII^e siècle”, *Annales. E.S.C.*, marzo-junio de 1975, pp. 582-592. AYMARD, Maurice y BRESC, H., “Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^e et XVIII^e siècle”, *Mélanges de l’Ecole Française de Rome*, 87, 1975, pp. 535-581. AYMARD, Maurice, GRIGNON, Claude y SABBAN, Françoise, *Le temps*

Las líneas de investigación se han ampliado y diversificado cada vez más. El enfoque socio-cultural predomina en la actualidad claramente. Por citar sólo dos ejemplos bien extremos, que abarcan el amplio arco que va desde el hambre a la abundancia, podemos citar a Lachiver y Larioux. Bruno Larioux es el gran especialista en libros de cocina, entendidos como manifestación de una sociedad y una cultura, que reflejan la alta cocina de las cortes principescas de la Baja Edad Media y el Renacimiento⁷³. Como obligado contrapunto a la alimentación, los historiadores franceses no han olvidado estudiar también el hambre. Un buen

de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux, París, Editions de la Maison des Sciences de l'homme. Institut National de la Recherche Agronomique, 1993, 326 pp.

64. DESPORTES, Françoise, *Le pain au Moyen Age*, París, Olivier Orban, 1987.

65. REDON, Odile, "Les usages de la viande en Toscane au XIVe siècle", en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 121-130. REDON, Odile y BRUNET, Jacqueline, *Tables florentines. Ecrire et manger avec Franco Sacchetti*, París, Stock, 1984. REDON, Odile y LAURIOUX, B., "La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age", *Médiévales. Langue, textes, histoire*, núm.16-17, 1989, pp. 51-60. REDON, Odile, SABBAN, Françoise y SERVENTI, Silvano, *La gastronomie au moyen age. 150 recettes de France et d'Italie*, París, ed. Stock, 1991.

66. BECK, P., "L'Aprovisionnement en Bourgogne ducale aux XIVe et XVe siècle", en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 171-181.

67. BERNARD, R.J., "L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIIIe siècle", *Annales, E.S.C.*, núm. 24, 1969, pp. 1449-1467.

68. GILLET, Philippe, *Par mets et par vins: Voyages et gastronomie en Europe (16e-18e siècles)*, París, Payot, 1985. GILLET, Philippe, *Le Goût et les mots: littérature et gastronomie 14-20 siècles*. París, Payot, 1987.

69. PIPONNIER, F., Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIVe siècle", *Annales de Bourgogne*, núm. 182, 1974, pp. 65-111.

70. RONCIERE, Ch. M. de la, "Alimentation et ravitaillement à Florence au XIV siècle", *Archaeologia Medievale*, VIII, 1981.

71. ROUCHE, M., "La faim à l'èpoque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires", *Revue Historique*, CCL, 2, 1973, pp. 295-320. "Les repas de fête à l'èpoque carolingienne", en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 265-296.

72. TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Ethnocuisine de Provence*, Dijon, Civry, 1982. "Gastronomie et fastes culinaires a la cour sforzesque et chez les bourgeois de Milan au milieu du XVe siècle", en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 105-119. *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, París, 1987. Traducción castellana, TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza Editorial, 1991-1992, 9 vols. TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne y LAIR, Mathias, *Grande et petite histoire des cuisiniers. De l'Antiquité a nos jours*. París, Robert Laffont, 1989.

73. "Spices in the Medieval Diet: a New Approach", *Food & Foodways*, núm. 1, 1985, pp. 43-75. "Le registre de cuisine de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V", *Mélanges de l'Ecole française de Rome*, C-2, 1988, pp. 709-760. "Les livres de cuisine en Occident à la fin de Moyen Age", *Archives et bibliothèques de Belgique*, 34, 1989, pp. 113-126. *Le Moyen Age à table*, París, 1989. "Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Age", en *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, 1992, pp. 273-282. "Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Age", en *Du manuscrit à la table*, pp. 87-108.

ejemplo es el gran libro de Marcel Lachiver sobre los años de miseria en tiempos de Luis XIV⁷⁴. Especial interés tienen para la historia de la alimentación en la España moderna las contribuciones de algunos historiadores franceses, como el trabajo de Bartolomé Bennassar, ya citado, sobre Valladolid⁷⁵, el de Bernard Vincent sobre Andalucía⁷⁶ y el de Claude Larqué sobre los Duques de Gandía⁷⁷.

En definitiva, la historia de la alimentación ha seguido en Francia en plena evolución en las últimas décadas. Como no era suficiente conformarse con la fase cuantitativa, había que ir más lejos, hacia lo cualitativo. Sobre todo era preciso, como había advertido Aymard, no dejarse deslumbrar por la “falsa exactitud” de los números⁷⁸. Flandrin calificaba esta apariencia científica de “ilusoria”⁷⁹. Las razones del replanteamiento pueden ser muchas. Primero porque resulta incierto el establecimiento de las raciones. Sabemos a veces lo que se compraba, pero en la mesa podían aparecer más productos, procedentes, por ejemplo, de las tierras y huertos, de los censos, de la despensa, de algún obsequio. Es muy común, por ejemplo, que no aparezcan en las compras frutas y verduras, que se conseguían en la propia huerta. No todo lo que se compraba debía forzosa-mente salir a la mesa, en las grandes casas una parte podía perderse al cocinar o entregarse a otras personas o ser defraudado por los cocineros. Que saliera una determinada cantidad de alimento a la mesa no implica necesariamente que todo se consumiera allí mismo, pues una parte podía guardarse, o darse a los criados o a los pobres o a los animales —difícilmente podría tirarse, a diferencia de hoy día, porque en épocas pasadas el alimento era demasiado importante para desperdiciarse—. Muchas veces no se conoce exactamente el número de comensales y, aunque se conozca, tampoco puede asegurarse que los alimentos se distribuyeran exactamente por igual entre todos ellos, tanto desde el punto de vista cuantitativo, la misma cantidad, como cualitativo, los mismos productos y platos. En cuanto al cálculo de calorías, se hace desde criterios actuales, que

74. LACHIVER, Marcel, *Les années de misère. La famine au temps du Grand Roi*, París, Fayard, 1991.

75. BENNASSAR, Bartolomé, “L'alimentation d'une capitale espagnole au XVIe siècle: Valladolid”, en HEMARDINQUER, Jean-Jacques (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, París, Armand Colin, 1970, pp. 49-59.

76. VINCENT, Bernard, “Consommation alimentaire en Andalousie Orientale: les achats de l'Hôpital Royal de Guadix, 1581-1582”, *Dossier Histoire de la Consommation. Annales, E.S.C.*, XXX, 2-3, 1975, pp. 445-453.

77. LARQUIE, Claude, “Alimentation et consommation en Nouvelle-Castille: les tables de la maison de Gandie en 1676”, en *Actas II Coloquio de Metodología Histórica Aplicada*, Santiago de Compostela, 1984, vol. I, pp. 225-242.

78. AYMARD, Maurice, “Pour l'histoire de l'alimentation, quelques remarques de méthode”, *Annales. E.S.C.*, XXX, 2-3, marzo-junio, 1975, pp. 431-444.

79. FLANDRIN, J.L., “Historia de la alimentación: Por una ampliación de perspectivas”, *Manuscrits*, núm. 6, 1987, p. 8.

cambian con bastante frecuencia, pues la dietética es una ciencia en constante avance, y además está lejos de poderse demostrar que los productos fuesen en épocas pasadas exactamente iguales a los del presente. Por lo que sabemos es muy posible, por ejemplo, que los cerdos de las épocas medievales y modernas fueran muy distintos a los de hoy, más pequeños y con menos grasa.

Como denunciaba Flandrin, “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 tanto, era necesario ir más allá de lo cuantitativo. Como señalaba el mismo Flandrin hay que “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 principalmente por la alimentación de las masas populares no podrán progresar en sus investigaciones sino es bajo esta perspectiva”⁸⁰. Era además necesario superar la aparente inmovilidad de una historia de la alimentación basada en cálculos de raciones y reflejar el cambio. En época más reciente la historia de la alimentación, sin dejar de valorar las continuidades y destacando siempre la lentitud y dificultades de la evolución, ha comenzado a prestar especial atención al cambio. Flandrin se ha ocupado, por ejemplo, de señalar el lento camino de la innovación alimentaria⁸¹.

Con el desarrollo de una historia de la “sensibilidad alimentaria”, del cuerpo y del gusto, la investigación, ampliando cada vez más su territorio, ha empezado a dirigirse también hacia la evolución de las representaciones, de la percepción e incluso de la sensualidad. Había ya abierto camino la obra de Aron sobre la sensibilidad alimentaria en el París del siglo XIX⁸² y esta línea cobró nuevo ímpetu con obras como las de Vigarello sobre el cuidado del cuerpo⁸³ y las de Flandrin sobre el gusto⁸⁴. En este apartado hay que incluir también el sugerente libro del ensayista Jean-François Revel, *Un festín en palabras*, que se ocupa de

80. FLANDRIN, J.L., “Historia de la alimentación: Por una ampliación de perspectivas”, *Manuscrits*, núm. 6, 1987, p. 9-10.

81. FLANDRIN, J.L., “Le lent cheminement de l’innovation alimentaire”, *Autrement Nourritures*, núm. 109, 1989, pp. 68-74.

82. ARON, J.P., *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle*, París, Cahiers des Annales, Armand Colin, 1967. Vid también *Le Mangeur du XIXe siècle*, París, Robert Laffont, 1973.

83. G. VIGARELLO, *Le corps redressé*, París, Delarge, 1978. *Le propre et le sale. L’hygiène du corps depuis le Moyen Age*, París, Seuil, 1985.

84. FLANDRIN, J.L., “La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVe au XVIIIe siècle”, *Revue d’Histoire Moderne et Contemporaine*, XXX, enero-marzo, 1983, pp. 66-83. “Pour une histoire du goût”, *L’Histoire*, núm. 85, 1986, pp. 12-19. “La distinción a través del gusto”, en ARIÈS, Phillippe y DUBY, Georges (dir.), *Historia de la vida privada*, vol. 3 *Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, Taurus, 1989, pp. 267-309. “Le goût a son histoire”, en *Autrement Nourritures*, núm. 109, 1989, pp. 56-65.

la historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días⁸⁵. Flandrin ha reivindicado la importancia del gusto y de la cocina en la historia de la alimentación, aspectos que fueron inicialmente descuidados y rechazados por la escuela de los Annales. Como escribe Flandrin: “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”⁸⁶. En opinión de Flandrin, hay que ampliar las perspectivas. La historia de la alimentación debe abarcar también la historia de la cocina, entendida en su sentido más amplio, incluyendo, además de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de los diferentes platos, —como indica Fischler— “las representaciones, las creencias y las prácticas que le están asociadas y que son compartidas por el individuo, que forma parte de una cultura o de un grupo en el seno de esa cultura”⁸⁷. Y debe abarcar también la historia del gusto, que, como indica Flandrin, “es interesante tanto para la historia del arte como para la psicología y la sociología históricas”⁸⁸.

La perspectiva cultural de la identidad y la diversidad se ha incorporado también con mucha fuerza. Un buen ejemplo puede ser el libro colectivo dirigido por los profesores Martin Bruegel, director de investigación del Institut National de la Recherche Agronomique, y Bruno Laurioux, actualmente director científico del departamento de Ciencias humanas y sociales del CNRS, sobre la historia de las identidades alimentarias en Europa, obra resultante del coloquio celebrado en Estrasburgo el año 2001⁸⁹. Desde otros campos del conocimiento han abordado también el tema algunos autores, como sucede con el profesor de derecho musulmán, de l'École pratique des Hautes Études de París, Mohammed H. Benkheira, especialista en la alimentación según los textos jurídicos clásicos del Islam⁹⁰, o el doctor en veterinaria Yahia Deffous⁹¹.

85. REVEL, Jean-François, *Un festin en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*, París, 1979, traducido al castellano en Barcelona, Tusquets, 1980, y revisado y ampliado para una nueva edición, Barcelona, 1996.

86. FLANDRIN, J.-L., “Historia de la alimentación: Por una ampliación de perspectivas”, *Manuscrits*, núm. 6, 1987, pp. 7-8.

87. FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, París, 1993, p. 32.

88. FLANDRIN, J.-L., “Historia de la alimentación: Por una ampliación de perspectivas”, *Manuscrits*, núm. 6, 1987, p. 22.

89. BRUEGEL, M. y LAURIOUX, B. (dirs.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, París, Hachette, 2002.

90. BENKHEIRA, M.H., *Islam et interdits alimentaires*, París, PUF, 2000. “Tabou du porc et identité en Islam”, en BRUEGEL, M. y LAURIOUX, B. (dirs.), *Histoire et identités alimentaires*

LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN FUERA DE FRANCIA

El interés por la historia de la alimentación se ha extendido a otros países influenciados por la historiografía francesa. A Italia llegó claramente por irradiación de los modelos franceses, pero rápidamente reivindicó su autonomía, recuperando la obra de Messedaglia y apartándose de la línea francesa. Una de las obras iniciales dedicadas al tema fue la que G.L. Basini dedicó a la alimentación en Módena en los siglos XVI y XVII⁹². Muy importante para la investigación italiana en este campo fue el hecho de que, a fines de la década de los setenta, dos historiadores italianos, Montanari y Nada, le dedicaran su tesis doctoral. Massimo Montanari se ocupó de investigar la alimentación campesina en la Alta Edad Media, concretamente en la región de Emilia-Romagna⁹³. Replanteó de forma completamente nueva el tema de la alimentación campesina. Frente a la teoría de Duby sobre el auge del pan en la época medieval, Montanari demostró que en la Alta Edad Media, en esa zona de Italia, muy fértil y altamente romanizada, los trazos esenciales de la alimentación campesina eran la precariedad cuantitativa, la diversidad cualitativa y la no exclusividad de alimentos preponderantes. A esta primera aportación de gran calidad y trascendencia, Montanari ha ido sumando muchas otras investigaciones, pues uno de los casos destacados de un historiador que se dedica exclusivamente al tema de la alimentación. Actualmente es una de las máximas autoridades sobre historia de la alimentación⁹⁴. También Ana Maria

en *Europe*, Paris, Hachette, 2002, pp.37-51. “Lier et séparer: les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé”, *L’Home*, núm. 152 1999, pp. 89-114. “Alimentation, alterité et socialité. Remarques sur les tabous alimentaires coraniques”, *Archives européens de sociologie*, XXXVIII/2, 1997, pp. 2327-287.

91. Y. DEFFOUS, *Les Interdits alimentaires dans le Judaïsme, le Christianisme et l’Islam*, Paris, Bachari, 2004.

92. BASINI, G.L., *L’Uomo e il Pane. Risorce, consumi e carenze alimentari della popolazione modenese nel cinque e seicento*, Milán, Dott. A. Giuffré Editore, 1970.

93. MONTANARI, Massimo, *L’alimentazione contadina nell’alto Medioevo*, Napoles, Liguori ed., 1979.

94. MONTANARI, Massimo, “Storia, alimentazione e storia dell’alimentazione. Le fonti scritte altomedievali”, *Archeologia Medievale*, VIII, Florencia, 1981, pp. 25-37. *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Turín, Einaudi, 1984. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1988. *Alimentazione, cultura e società nel Medioevo*, Bari, 1989. *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall’Antichità al Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1989. “Note sur l’histoire des pâtes en Italie”, *Médiévales. Langue, textes, histoire*, núm. 16-17, 1989, pp. 61-64. “Vegetazione e alimentazione”, en *L’ambiente vegetale nell’alto Medioevo*, Spoleto, I, 1990, 281-322. “Alimentazione, cultura, società nel Medioevo”, en *Actas del Coloquio de historia de la alimentación en la Corona de Aragón*, Lérida, 1990. *Nuovo Convivio. Storia e cultura del piaceri della tavola nell’età moderna*, Roma-Bari, 1991. *Convivio oggi. Storia e cultura del piaceri della tavola nell’età contemporanea*, Roma-Bari, 1992. *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.

Nada Patrone eligió la historia de la alimentación para su tesis doctoral y centró su investigación en la baja edad media y en los contrastes entre la comida del rico y la comida del pobre, apostando claramente por la vía de la historia social aplicada a la alimentación y de la historia de la alimentación como elemento revelador de la sociedad, su jerarquización y sus extremos contrastes⁹⁵.

Paralelamente y en los años siguientes se añadieron también otros investigadores como A. Pini⁹⁶, Maria Serena Mazzi⁹⁷, Giuliano Pinto⁹⁸, Pascuale Marchese⁹⁹, Maurizio Sentieri¹⁰⁰, Guido Zazzu, Franco Cardini¹⁰¹, Barbara Di Pascale¹⁰², y Piero Camporesi¹⁰³, éste último autor de varios trabajos, basados esencialmente en fuentes literarias, destacando entre sus obras *El Pan salvaje* el libro que dedicó al imaginario del hambre. Desde el campo de la demografía se ha ocupado del problema alimentario Massimo Livi-Bacci en su estudio sobre población y alimentación en Europa¹⁰⁴.

95. NADA PATRONE, Ana Maria, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turín, 1981. "Trattati medici, diete e regimi alimentari in ambito pedemontano alla fine del Medioevo", *Archeologia Medievale*, VIII, 1981, pp. 369-392.

96. PINI, A.I., "Alimentazione, trasporti, fiscalità: i "containers" medievali", *Archeologia Medievale*, VIII, 1981, pp. 173-182. *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna, 1989.

97. MAZZI, M.S., "Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale", *Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, Florencia, 1980, pp. 57-102. "Consumi alimentari e malattie nel Basso Medioevo", *Archeologia Medievale*, VIII, 1981, pp. 321-336.

98. PINTO, G., *Il libro del biadaio. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348*, Florencia, 1978.

99. MARCHESE, P., *L'invenzione della Forchetta*, prefacio de Sergio Bertelli, Florencia, Rubbettino ed., 1989.

100. SENTIERI, M., *Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, Bari, Dedalo, 1993. Y SENTIERI, M. y ZAZZU, G.N., *I semi dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, Dedalo, 1992.

101. CARDINI, F., *Per una storia a tavola*, Florencia, Loggia de' Lanzi, 1994.

102. DI PASCALE, B., *Banchetti Estensi, la spettacolarità del cibo alla corte di Ferrara nel Rinascimento*, Imola, La Mandragora, 1995.

103. CAMPORESI, Piero, *Il paese de la fame*, Bologna, Il Mulino, 1978. *Il pane selvaggio*, Bologna, Il Mulino, 1980. Traducción española, *El pan salvaje*, Madrid, Montena, 1986. *Alimentazione, folklore, società*, Parma, 1983. *La carne impossibile*, Milan, 1983. *Le officine dei sensi. Il corpo, il cibo, i vegetali, la cosmografia interiore dell'uomo, le meraviglie degli elementi archetipi, un'avventurosa esplorazione tra iconologia e antropologia*, Milano, Garzanti, 1985. Traducción al francés, *L'officine des sens. Une anthropologie baroque*. Paris, Hachette, 1989. *La terra e la luna: alimentazione, folklore, società*. Milano, Il Saggiatore, 1989 y *Il brodo indiano: edonismo ed esotismo nel Settecento*. Milano, Garzanti, 1990. Traducido al francés: *Le goût du chocolat. L'art de vivre au siècle des lumières*. Paris, Grasset, 1992.

104. LIVI-BACCI, Massimo, *Ensayo sobre la historia demográfica europea. Población y alimentación en Europa*, Barcelona, Ariel, 1988.

La historiografía inglesa se incorporó más tarde a los estudios sobre historia de la alimentación y lo hizo sin excesivo entusiasmo, pero con una gran seriedad. Es importante recordar algunas obras realizadas en el marco de la historia del nivel y calidad de vida, dedicadas algunas de ellas específicamente al problema del hambre en diversas épocas de la historia. Amartya Sen ha hecho interesantes aportaciones sobre el tema del hambre y la pobreza¹⁰⁵. Para la Edad Antigua cabe recordar el libro de Peter Garnsey sobre el aprovisionamiento en el mundo clásico¹⁰⁶. Para la época moderna conviene citar el libro de Roger Wells sobre el hambre en la Inglaterra de la segunda mitad del siglo XVIII, que el autor plantea como resultado de la combinación de guerra y crisis económica¹⁰⁷. De carácter más general sobre el mismo tema del hambre son tres interesantes obras colectivas, el libro de R.D. Lee y otros autores, sobre población, alimentos y desarrollo rural, que plantea algunas dudas sobre el tema de la relación entre superpoblación y hambre en los países subdesarrollados¹⁰⁸, el libro presentado por J. Walter y R. Schofield sobre hambre, enfermedad y orden social en la sociedad moderna¹⁰⁹ y el libro colectivo coordinado por Lucile F. Newman, sobre el alimento en tiempos de carencia, pobreza y privación, en el que participaron historiadores ingleses y norteamericanos¹¹⁰.

La historia de la alimentación más específica, la centrada más estrictamente en el consumo, es igualmente una historia muy rigurosa nacida y desarrollada en los ámbitos universitarios, siguiendo la línea ya marcada por Drummond y Wilbraham, lo que hace que tenga una gran tradición el uso de las fuentes literarias. Un buen ejemplo de estudio histórico académico dedicado a la historia de la alimentación lo constituye la obra de Stephen Mennell, entonces profesor de la universidad de Exeter, que basó su investigación en la comparación de las costumbres alimentarias de franceses e ingleses desde la edad media hasta nuestros días. Historia con fuerte influencia antropológica, —el autor confiesa en el prefacio su admiración por Norbert Elias—, el libro presenta una muy bien documentada panorámica de la historia de la alimentación a uno y otro lado del

105. SEN, Amartya, *Poverty and famines: an essay on entitlement and deprivation*, Oxford, Oxford University Press, 1981.

106. GARNSEY, Peter, *Famine and food supply in the Graeco-roman world. Responses to risk and crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.

107. WELLS, Roger, *Wretched faces. Famine in wartime England, 1763-1801*, Gloucester, Alan Sutton, 1988.

108. LEE, R.D. y otros (eds.) *Population, food and rural development*, Oxford, Clarendon Press, 1988.

109. WALTER, J. Y SCHOFIELD, R. (eds.), *Famine, disease and the social order in early modern society*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.

110. NEWMAN, Lucile F., *Hunger in history. Food shortage, poverty and deprivation*, Oxford, Blackwell, 1990.

canal de la Mancha¹¹¹. Otro autor digno de mencionar es Christopher Dyer, gran especialista en la historia de la alimentación inglesa en la edad media¹¹². También medievalista es P.W. Hammond, autor de un libro sobre los banquetes en el medioevo inglés¹¹³. Carácter general, tiene el libro de O y M. Derek sobre los orígenes de la dieta británica moderna¹¹⁴. Sobre comidas y bebidas en las diversas épocas de la historia en las islas británicas, trata el libro de C. Anne Wilson¹¹⁵. Fruto de la colaboración de varios autores especialistas en el tema, Peter Brears, Maggie Black, Gill Corbishley, Jane Renfrew y Jennifer Stead, es un sugestivo libro de conjunto sobre diez siglos de alimentación en Gran Bretaña¹¹⁶. Igualmente general, dedicado a la historia de cocinar y comer en las islas británicas, desde la época medieval hasta el final del siglo XIX, es el libro de Sara Paston-Williams, interesante, aunque su autora no sea una historiadora profesional, y muy bien ilustrado¹¹⁷. Carácter todavía más amplio, de síntesis general divulgativa, tiene la obra de un historiador de origen escocés, Reay Tannahill¹¹⁸. Otro buen ejemplo puede ser el libro de Ritchie, obra también de divulgación, pero muy inteligente y rebosante de sentido del humor¹¹⁹. Como colofón es preciso citar el interesante trabajo de Hans J. Teuteberg sobre la historia de la alimentación europea, que aporta una enorme información bibliográfica¹²⁰.

111. MENNELL, Stephen, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Basil Blackwell, 1985, XII. Ed. en francés, *Français et anglais à table du Moyen Age à nos jours*, París, Flammarion, 1987. Vid también del mismo autor, MENNELL, Stephen (ed.), *Lettre d'un pâtissier anglais et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIIIe siècle*, Exeter, University of Exeter, 1981. MENNELL, Stephen, "Food at the Late Stuart and Hanoverian Courts", *Petits Propos Culinaires*, núm. 17, 1984, pp. 22-29.

112. DYER, Christopher, "English Diet in the Later Middle Ages", en ASTON, T.H. *et alii* (eds.), *Social Relations and Ideas*, Cambridge, 1983. "Les régimes alimentaires en Angleterre, XIIIème-XVème siècles", en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 263-274. "Changes in nutrition and standard of living in England, 1200-1550", en *Ninth Economic History Congress*, Berna, 1986. "The consumption of fresh-water fish in medieval England", en *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, 1, Oxford, 1988, pp. 27-38. *Standards of living in the later middle ages*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989. Hay traducción española, Barcelona, Crítica, 1991.

113. HAMMOND, P.W., *Food and Feast in medieval England*, Bath, Alan Sutton, 1993.

114. DEREK, O. y DEREK, M., *The making of the modern British Diet*, Londres, Croom Helm, 1976.

115. WILSON, C. A., *Food and drink in Britain*, Londres, Constable, 1973.

116. *A Taste of History. 10.000 Years of Food in Britain*, Londres, English Heritage y British Museum Press, 1993.

117. PASTON-WILLIAMS, S., *The Art of Dining. A history of cooking & eating*, Londres, The National Trust, 1993.

118. TANNAHILL, Reay, *Food in history*, Nueva York, Stein and Day, 1973, otra ed. London, Eyre Methuen, 1973. Nueva ed. revisada y ampliada, London, Penguin Books, 1988.

119. RITCHIE, Carson I. A., *Comida y civilización*, Madrid, Alianza Editorial, 1986.

120. TEUTEBERG, Hans J., *European food history. A research review*, Leicester, Leicester University Press, 1992.

La historiografía anglosajona tiene su otra gran vertiente en Estados Unidos, donde también existen obras de interés para el tema. Ingleses y americanos han mantenido, en ocasiones, estrecha colaboración, desarrollando la investigación y la docencia a una y otra orilla del Atlántico, por lo que a veces resulta difícil separar la producción británica de la estadounidense. Como en Inglaterra se ha prestado mucha atención al tema del hambre en la historia, desde las más diversas perspectivas, destacando la del estudio de la población. Recordaremos para la prehistoria el libro de Mark Natanah Cohen¹²¹ y el de Elizabeth S. Wing y A. B. Brown¹²². Sobre el mismo tema en la Europa preindustrial trata el libro de John D. Post¹²³. Y sobre África el de Michael Watts¹²⁴. Muy notable es, por ejemplo, la obra colectiva, *El hambre en la historia*, presentada por Robert I. Rotberg, entonces profesor de Ciencias Políticas e Historia en el Massachusetts Institute of Technology, y por Theodore K. Rabb, profesor de Historia en la Universidad de Princeton, una buena muestra de que la historia de la alimentación tiene un capítulo importante precisamente en la falta de la alimentación y sus consecuencias¹²⁵. Capítulo particular lo constituyen los estudios arqueológicos, como los de S. H. Ambrose y M.A. Katzenberg¹²⁶ y los de P.E. McGovern¹²⁷.

La influencia de la escuela de Annales también llegó a los Estados Unidos, como indica, por ejemplo, la publicación de algunas selecciones de estudios¹²⁸. Una mención especial merece el historiador norteamericano Steven Laurence Kaplan, actualmente profesor de historia europea en la Universidad de Cornell, que trabaja en el tema de la alimentación desde hace tiempo y que ha dedicado magistrales estudios al abastecimiento y a la alimentación, sobre todo al pan, en la Francia del Antiguo Régimen¹²⁹. Interesante es la obra del medievalista

121. COHEN, Mark Natanah, *The food crisis in prehistory. Overpopulation and the origins of agriculture*, New Haven, Yale University Press, 1977. (Hay traducción castellana).

122. WING, Elizabeth S. y BROWN, A.B., *Paleonutrition. Method and theory in prehistoric foodways*, Nueva York, Academic Press, 1979.

123. POST, John D., *Food shortage, climatic variability, and epidemic disease in preindustrial Europe. The mortality peak in the early 1740s*, Ithaca, Cornell University Press, 1985.

124. WATTS, Michael, *Silent violence. Food, famine and peasantry in Northern Nigeria*, Berkeley, University of California Press, 1983.

124. ROTBERG, R.I. y RABB, T.K. (comps.), *El hambre en la historia. El impacto de los cambios en la producción de alimentos y los modelos de consumo sobre la sociedad*, Madrid, Siglo XXI, 1990. Primera edición en inglés, Cambridge, Cambridge University Press, 1985.

126. AMBROSE, S. H. y KATZENBERG, M. A (eds.), *Biogeochemical approaches to palaeo-dietary analysis*. New York, Kluwer Academic / Plenum Publishers. 2000.

127. MCGOVERN, P. E. et al. *Ancient Wine, The Search for the Origins of Viticulture*. Princeton, Princeton University. 2003.

128. FOSTER, R. y RANUM, O. (eds.), *Food and drink in history. Selections from the Annales, Economies, sociétés, Civilisations*, vol. 5. Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 1979.

129. Los diversos libros de Kaplan, publicados la mayoría primero en inglés, han sido inmediatamente traducidos al francés. Steven L. KAPLAN, *Le complot de famine: histoire d'une rumeur au*

Paul Freedman, profesor en la Universidad de Yale, que ha hecho la edición de una obra de conjunto, con una serie de estudios de varios autores sobre la alimentación, desde la prehistoria hasta la edad contemporánea, muy bien ilustrada, y posteriormente ha publicado un libro sobre la historia de las especias¹³⁰. Muy importante es también la obra realizada por Allen J. Grieco, profesor de la Universidad de Harvard, que ha trabajado largo tiempo en el Centro de Estudios del Renacimiento italiano, de Florencia, con un enfoque muy influenciado por la escuela francesa¹³¹. Entre otros autores destacados cabe citar a Constance B. Heatt¹³², Ann Henisch¹³³, Caroline Walker Bynum¹³⁴, R.M. Bell¹³⁵ y Sophie D. Coe y Michael D. Coe¹³⁶.

Aparte de los estudios de carácter universitario, existen otros de valía, obra de expertos en materia alimentaria que han traspasado las fronteras de su propia especialidad para adentrarse con notable éxito por los caminos de la historia, como es el caso de Barbara Ketcham Wheaton, famosa cocinera, dedicada por más de veinte años al estudio de la historia de la alimentación, y autora de una obra interesante, especialmente para los modernistas, sobre la historia de las costumbres alimentarias en Francia, desde la edad media hasta la Revolución francesa¹³⁷.

XVIIIe siècle, París, Armand Colin, 1982. *Le Pain, le Peuple et le Roi: la bataille du libéralisme sous Louis XV*, París, Librairie académique Perrin, 1986. *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France de l'Ancien Régime*, París, Fayard, 1988. *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIIIe siècle*, París, Fayard, 1996.

130. FREEDMAN, Paul, *Food: The History of Taste*, Londres, Thames & Hudson, 2007 y Berkeley, University of California Press, 2007. *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, Yale University Press, 2008.

131. GRIECO, Allen J., *Alimentation et classes sociales à la fin de Moyen Age et à la Renaissance*, París, 1996.

132. HEATT, Constance B., *An ordinance of pottage. An edition of the fifteenth century culinary recipes in Yale University's MS Beineche 163*, Londres, 1988. HEATT, Constance B. y BUTLER, Sharon B., *Curye on Inglysch. English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century*, Londres-Nueva York-Toronto, 1985. HEATT, Constance B. y JONES, F. Robin, "Two anglo-norman culinary collections edited from British Library Manuscripts, additional 32085 and Royal 12.C. XII", *Speculum*, LXI, 1986, pp. 859-882.

133. HENISCH, Ann, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, Park-Londres, 1976.

134. BYNUM, Caroline Walker, *Holy feast and holy fast: the religious significance of food to medieval women*, Berkeley, 1987.

135. BELL, R.M., *Holy anorexia*, Chicago-Londres, The University of Chicago Press, 1985.

136. COE, Sophie D. y MICHAEL, D., *The True History of Chocolate*, Londres, Thames and Hudson, 1996. De Sophie D. Coe *vid.* también *America's First Cuisines*, Austin, University of Texas Press, 1994.

137. WHEATON, Barbara Ketcham, *Savoring the past. The French Kitchen and table from 1300 to 1789*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1983. Traducción al francés, *L'office et la bouche. Histoire des moeurs de la table en France 1300-1789*, París, Calmann-Lévy, 1984. WHEATON, Barbara Ketcham, "How to Cook a Peacock", *Harvard Magazine*, núm. 82, 1979, pp. 63-65.

Algunos historiadores anglosajones se han ocupado de estudiar diferentes aspectos de la historia de la alimentación en la América precolombina y en la América hispana. Entre otros, D.M. Persall¹³⁸ y Bernard R. Ortiz de Montellano¹³⁹. Muy interesante es el libro colectivo presentado por J.C. Super y T.C. Wright¹⁴⁰. De historiadores hispanoamericanos existen algunos trabajos dignos de mención, casi todos ellos de claro enfoque socio-cultural y la mayoría dedicados a México, por ejemplo, el de Janet Long-Solís sobre el pimiento¹⁴¹, los de Sonia Corcuera de Mancera sobre gula, embriaguez y templanza¹⁴², y con carácter más divulgativo, pero con mucha información los de Salvador Novo¹⁴³ y Amando Farga y José Inés Loredó¹⁴⁴ sobre historia de la alimentación mexicana. En Canadá, en el ámbito universitario, cabe mencionar los trabajos de Carole Lambert, muy relacionados con la línea francesa¹⁴⁵.

En Alemania también se ha estudiado el tema desde muy diversos ángulos. Algunas obras pueden resultar ilustrativas de lo realizado, por ejemplo la de Gertrud Benker sobre las cocinas antiguas¹⁴⁶, la de Michael Barczyk sobre comer y beber en el Barroco¹⁴⁷, la de Bernd Roeck sobre panaderos, pan y cereales en Augsburgo¹⁴⁸, la de Regina y Manfred Hübner sobre la historia social y cultural

138. PERSALL, D.M., *La producción de alimentos en Real Alto*, Quito, Corporación Editora Nacional, 1988.

139. ORTIZ DE MONTELLANO, Bernard R., *Aztec medicine, health and nutrition*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1990.

140. SUPER, John C. y WRIGHT, T.C., *Alimentación, política y sociedad en América Latina*, México, F.C.E., 1989, en el que el propio Super tiene un artículo dedicado a “La formación de regímenes alimentarios en América Latina durante la época de la colonia”.

141. LONG-SOLIS, Janet, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

142. CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y tamplanza, un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990 y *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.

143. NOVO, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de Mexico*, Mexico, ed. Porrúa, 1993.

144. FARGA, Amando y LOREDO, José Inés, *Historia de la comida en México*, México, Diana, 1993.

145. LAMBERT, Carole, *Le recueil de Riom et La manier de henter soutillement. Un livre de cuisine et un receptaire sur les greffes du XV^e siècle*, Montreal, 1987. “Trois réceptaires culinaires médiévaux: Les Enseingnemenz, les Doctrine et le Modus. Edition critique et glossaire détaillé”, Tesis doctoral inédita, Université de Montréal, 1989. “Astuces et flexibilité des recettes culinaires médiévales françaises”, en LAMBERT, C. (ed.), *Du manuscrit à la table*, Montreal, Les presses de l’ Université de Montreal, 1992, pp. 215-226.

146. BENKER, Gertrud, *In alten Küchen. Einrichtung-Gerät-Kochkunst*, Munich, Callwey, 1987.

147. BARCZYK, Michael, *Essen und Trinken im Barock. Oberschwäbische Leibspeisen*, Sigmaringen, Thorbecke, 1990.

148. ROECK, Bernd, *Bäcker, Brot und Getreide in Augsburg*, Sigmaringen, Thorbecke, 1987.

de la bebida en Alemania¹⁴⁹ y la de Wolfgang Schivelbusch sobre la historia de las bebidas estimulantes¹⁵⁰. Carácter general, pero con especial atención a los países germánicos, tiene el libro de Gert v. Paczensky y Anna Dünnebieer, con un enfoque eminentemente socio-cultural¹⁵¹. Un buen ejemplo de los estudios arqueológicos se encuentra en el libro colectivo coordinado por Lambert y Grupe¹⁵². Muy representativa del estado actual de la historia de la alimentación en Alemania es la obra de conjunto, fruto de un Congreso sobre comer y beber en la edad media y los tiempos modernos, que engloba temas muy variados¹⁵³.

También se ha trabajado el tema en Bélgica y Holanda. Sobre la alimentación de los Países Bajos en el siglo XVIII trata el libro de Ph. Marchand¹⁵⁴. Más recientemente se han publicado diversos trabajos de Leo Moulin sobre las maneras en la mesa y la alimentación entre los diversos grupos sociales, especialmente el clero¹⁵⁵. Varios son los historiadores belgas de la alimentación más destacados actualmente, como Peter Scholliers¹⁵⁶ y otros¹⁵⁷.

149. HÜBNER, R. y M., *Der deutsche Durst*, Leipzig, Edition Lipzig, 1994.

150. SCHIVELBUSCH, W., *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, Munich, Viena, Carl Hanser Verlag, 1980. Hay traducción castellana, *Historia de los estimulantes. El paraíso, el sentido del gusto y la razón*, Barcelona, Anagrama, 1995.

151. PACZENSKY, G. V. y DÜNNEBIER, A., *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, Munich, Albrecht Knaus, 1994.

152. LAMBERT, J. B., & GRUPE, G. (eds). *Prehistoric Human Bone, Archaeology at the Molecular Level*. Berlin, Springer. 1993.

153. BITSCH, Irmgard, EHLERT, Trude y ERTZDORFF, Xenja von (eds.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen, Thorbecke, 1990.

154. MARCHAND, Ph., *L'alimentation en Flandre au XVIIIe siècle*. Prefacio de R. Robinet, Lille, C.R.D.P., 1976.

155. MOULIN, Leo, *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*, Paris, Albin Michel, 1989. Hay traducción española, *Liturgias de la mesa en Europa. La historia cultural del comer y del beber*, Amberes, Fons Mercator, Fundación Academia Europea de Yuste, Caja de Extremadura, 2002.

156. SCHOLLIERS, P., *L'invention d'une cuisine belge: restaurants et sentiments nationaux dans un jeune État*, en *Histoire et identités alimentaires en Europe*, M. Bruegel et B. Laurioux, Hachette, 2002. "Food fraud and the big city: Brussels' responses to food anxieties in the nineteenth century", en ATKINS, P., LUMMEL, P. & ODDY, D. (eds.), *Food and the city in Europe since 1800*, Ashgate, Aldershot, 2007, pp. 77-90. "Novelty and tradition. The new landscape for gastronomy", en FREEDMAN, P. (ed.), *Food. The history of taste*, Berkeley, University of California Press & London, Thames and Hudson, 2007, pp. 332-57. "Twenty-five years of studying un phénomène social total. Food history writing on Europe in the nineteenth and twentieth centuries", *Food, Culture and Society*, núm. 10, 2007, 449-71. "Does Belgian cuisine exist? A heated debate!", *Gusto. Gastronomie: tendances et cultures*, 1, 2007, pp. 54-58. *Food culture in Belgium*. Westport, Greenwood Press, 2008.

157. NIESTEN, Eddie, *La Belgique cuisine ! Cauderlier et le premier siècle belge 1830-1930*, traduction Raymond Junion, Leuven, Centre d'histoire agraire, 2004. BOSCHMAN, Eric et DERNY, Nathalie, *Le goût des Belges*, photographies de Sven Laurent, Bruxelles, Racine, 2006. SOURIS, Christian, *La folle histoire de la cuisine wallonne*, ed. Quorum, 1995.

Algunos estudios se han realizado en Portugal, especialmente interesantes para el estudio de la historia de la alimentación española, por las comparaciones que permiten. Cabe destacar el libro de Roby Amorim, un intento de aproximación general a la alimentación portuguesa¹⁵⁸ y el libro de Carlos Veloso sobre la alimentación en Portugal en el siglo XVIII, a través de los relatos de los viajeros extranjeros¹⁵⁹.

En Israel existen también trabajos sobre el tema. Especial difusión han tenido en Europa los trabajos de Ariel Toaff, profesor de la Universidad de Tel-Aviv, dedicados especialmente a la alimentación de las comunidades judías en Italia¹⁶⁰.

A partir de los años 80 en los países europeos la historia de la alimentación se generalizó y cobró nuevos alicios, como demuestran los numerosos congresos organizados para tratar el tema en general o alguno de sus aspectos en particular, el de Tours (Francia) de 1979, sobre prácticas y discursos alimentarios en el Renacimiento¹⁶¹; el de Modena (Italia) de 1980 sobre problemas de la historia de la alimentación en la Italia medieval¹⁶²; el de Niza (Francia) de 1982, sobre comer y beber en la edad media¹⁶³, —uno de los congresos más influyentes y decisivos, por el alto valor de sus aportaciones, y porque constituyó un hito fundamental para el desarrollo de la disciplina en España—, en ese mismo año 1982 muy importante fue también el encuentro interdisciplinar de historiadores, demógrafos, economistas y bromatólogos, en la Villa Serbelloni, en Bellagio (Italia)¹⁶⁴; el de Imperia (Italia), sobre cultura e historia de la alimentación¹⁶⁵, el de Bolonia (Italia) sobre el queso como un arquetipo alimentario: la leche y sus metamorfosis¹⁶⁶, y el de Flaran (Francia) sobre el aprovisionamiento de las

158. AMORIM, R., *Da Mão à Boca. Para uma história da alimentação em Portugal*, Lisboa, Salamandra, 1987.

159. VELOSO, C., *A alimentação em Portugal no século XVIII. Nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Coimbra, Minerva histórica, 1992.

160. TOAFF, A., *Il vino e la carne. Una comunità ebraica nel Medioevo*, Bolonia, 1989. *Mangiare a la giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Bolonia, 2000.

161. MARGOLIN, J.C. et SAUZET, R., *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance, Actes du Colloque de Tours 1979*, Paris, G.P. Maisonneuve et Larose, 1982.

162. Celebrado bajo el título de “Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale”, los trabajos presentados fueron publicados en *Archeologia Medievale*, VIII, Florencia, 1981, pp. 7-450.

163. *Manger et Boire au Moyen Age...*, vol. I, *Aliments et société*. vol. II, *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*.

164. Los resultados fueron publicados en *Journal of Interdisciplinary History*, XIV, otoño de 1983. El encuentro había sido financiado por la Fundación Rockefeller.

165. “Cultura e Storia dell'Alimentazione”.

166. *Atti del convegno internazionale Il Caserio. Un archetipo alimentari: il latte e le sue metamorfosi*, Bologna, 14-15 aprile, 1983. Bolonia, Consorzio Emiliano Romagnolo Produttori Latte, 1985.

ciudades¹⁶⁷, los tres en 1983; el de Lieja (Bélgica) de 1986 sobre el animal en la alimentación humana y sus criterios de elección¹⁶⁸; el de Giessen (Alemania) en 1987 sobre comer y beber en la edad media y los tiempos modernos¹⁶⁹; en Nancy (Francia), en 1989, sobre cocina, regímenes alimentarios y espacios regionales¹⁷⁰, y otra vez en Flaran, también en 1989, sobre el viñedo, la viticultura y la vinificación¹⁷¹; y en el mismo lugar al año siguiente, 1990, sobre plantas y cultivos nuevos¹⁷², y en el mismo 1990 otros dos, el de Lleida (España) sobre la historia de la alimentación en la Corona de Aragón y el de Montreal (Canadá), titulado del manuscrito a la mesa¹⁷³; el de Verona (Italia) en 1991 sobre los códigos del gusto¹⁷⁴, y en el mismo año el de Xàtiva (España) sobre alimentación y sociedad en la cultura islámica¹⁷⁵; el de Dijon (Francia) en 1994 sobre los recetarios de cocina; y la semana de Prato de 1996, dedicada a alimentación y nutrición de los siglos XIII al XVIII¹⁷⁶.

Otra buena muestra del desarrollo alcanzado por la historia de la alimentación es la existencia de algunas revistas especializadas dedicadas al tema, entre las que destacaremos especialmente *Food and Foodway*, sobre alimentos y sistemas alimentarios, publicada entre Londres, París y Nueva York, en lengua inglesa, a partir de 1985¹⁷⁷. Muy importante para la historia de la alimentación en Europa fue la fundación el año 2003 de la revista *Food and History*, una revista semes-

167. *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes*, Auch, Comité Départemental du tourisme du Gers, 1985, 274 pp.

168. "L'animal dans l'alimentation humaine: les critères de choix", Actas publicadas en París, en 1988.

169. BITSCH, Irmgard, EHLERT, Trude y ERTZDORFF, Xenja von (eds.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen, Thorbecke, 1990.

170. *Cuisine, régimes alimentaires, espaces régionaux*, Nancy, 1989.

171. *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale, au Moyen Age et à l'époque moderne*, Auch, Comité Départemental du tourisme du Gers, 1991.

172. *Plantes et cultures nouvelles en Europe occidentale, au Moyen Age et à l'époque moderne*, Auch, Comité Départemental du tourisme du Gers, 1992.

173. *Du manuscrit à la table*, Montréal, Les Presses de l'Université, 1992.

174. PROFETI, María Grazia (ed.), *Codici del Gusto*, Milán, FrancoAngeli, 1992.

175. MARIN, Manuela y WAINES, David (eds.), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, Agencia española de cooperación internacional, 1994.

176. XXVIII Settimana di studi, "Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII", Prato (Italia), 22-27 abril de 1996. Organizada por el Istituto Internazionale di Storia economica "Francesco Datini". Paralelamente a la semana de Prato se celebró una magnífica exposición, centrada en manuscritos y libros de cocina, de la que se ha publicado un interesante catálogo, *Coquatur ponendo... Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Prato, Istituto Internazionale di Storia economica "Francesco Datini", 1996.

177. *Food & Foodways. Explorations in the history and culture of human nourishment*. Harwood, London-Paris-New York. Distribución STBS Ltd., One Bedford Street, London W C 2 E 9 PP, U.K.

tral publicada por el Instituto Europeo de Historia de la Alimentación. También resulta significativo que algunas revistas de prestigio hayan dedicado alguno de sus números monográficamente al tema, como sucedió en 1983 con la revista anual publicada por la sociedad francesa de Estudios del siglo XVIII¹⁷⁸.

La panorámica sobre historia de la alimentación no quedaría completa sin una referencia específica a la antropología. Ha sido muy importante su aportación y su influencia, pues la antropología es una disciplina que se ha preocupado mucho de reflexionar y de investigar sobre el tema de la alimentación, ya desde la época de Levi-Strauss¹⁷⁹. Su influencia sobre los historiadores ha sido destacadísima, especialmente a partir del planteamiento interdisciplinar hecho por la Escuela de Annales, pero también en la historiografía anglosajona, sobre todo por el gran desarrollo de la Antropología cultural en Estados Unidos. Destacaremos entre los múltiples especialistas existentes, de las más diversas tendencias, a Igor de Garine¹⁸⁰, Jack R. Goody¹⁸¹, Mary Douglas¹⁸², Marvin Harris¹⁸³, Peter Farb y George Armelagos¹⁸⁴, Stephen Mennell, Anne Murcott y Anneke H. van

178. *Dix-Huitième siècle*, núm. 15, Número especial, *Aliments et cuisine*, París, Garnier, 1983.

179. LEVI-STRAUSS, C., *Le cru et le cuit*, París, 1964. *Le triangle culinaire*, París, L'Arc, 1966. *Du miel aux cendres*, París, 1967. *L'origine des manières de table*, París, 1968. "Lo asado y lo hervido", en KUPER, J. (ed.), *La cocina de los antropólogos*, Barcelona, E. Tusquets, 1985.

180. GARINE, Igor de, *Alimentation et culture*, París, Université de Paris I, 1974. GARINE, Igor de, "Food, tradition and prestige", en WALCHER, D.N., KRETCHMER, N. y BARNETT, H.L. (eds.), *Food, man and society*, Nueva York, Plenum Press, 1976, pp. 150-173. GARINE, Igor de, "Culture et nutrition", *Communications*, núm. 31, 1979, pp. 70-92. GARINE, Igor de, "Approaches to the Study of Food and Prestige in Savannah Tribes-Massa and Mussey of Northern Cameroon and Chad", *Social Science Information*, núm. 19, 1, 1980, pp. 39-78. GARINE, Igor de, "Une anthropologie alimentaire des Français?", *Ethnologie française*, X, 1980, pp. 227-238. GARINE y HARRISON (eds.), *Coping with uncertainty in food supply*, Londres, 1985.

181. GOODY, Jack R., *Cooking, Cuisine and Class. A study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982. Traducido al castellano, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.

182. DOUGLAS, Mary, "Deciphering a Meal", *Daedalus: Journal of the American Academy of Arts and Sciences*, núm. 101, 1, 1972, pp. 61-82. *Purity and danger*, Londres, 1967. Traducción castellana, *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, Madrid, Siglo XXI, 1973. "Food as an Art Form", *Studio Internacional*, septiembre de 1974, pp. 83-88. DOUGLAS, Mary y NICOD, Michael, "Taking the Biscuit: the Structure of British Meals", *New Society*, vol. 30, núm. 637, 1974, pp. 744-747. DOUGLAS, Mary, "Les structures du culinaire", *Communications*, núm. 31, 1979, pp. 145-170.

183. HARRIS, Marvin, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza Editorial, 1989, p. 349. (1ª edición en inglés, 1985). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*, Madrid, 1989. HARRIS, M. y ROSSE, E., *Food and evolution: toward an theory of human food habits*, Temple, 1987.

184. FARB, Peter y ARMELAGOS, George, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*, Boston, Houghton Mifflin, 1980. FARB, Peter y ARMELAGOS, George, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, París, Denoël, 1985.

Otterloo¹⁸⁵ y Claude Fischler¹⁸⁶. Incluso contamos con las aportaciones de algún semiólogo, como Roland Barthes¹⁸⁷.

También en España los antropólogos han dedicado su atención al fenómeno alimentario; entre los autores más destacados citaremos a Jesús Contreras¹⁸⁸ de la Universidad de Barcelona, Juan Cruz Cruz¹⁸⁹ de la Universidad de Navarra, y Sílvia Carrasco i Pons¹⁹⁰ de la Universidad Autónoma de Barcelona. Los puntos de vista de los antropólogos han tenido enorme influencia sobre el desarrollo de la historia de la alimentación y es frecuente una fructífera colaboración, en la línea interdisciplinaria sugerida y fomentada por la escuela de los Annales, así sucede por ejemplo entre el antropólogo Claude Fischler y el historiador Jean-Louis Flandrin en Francia. Mención especial merece el gran sociólogo e historiador Norbert Elias, que prestó una gran atención a la mesa como elemento indicativo del proceso de civilización, de los cambios de conducta, especialmente entre las clases altas del mundo occidental y de la transformación específica del comportamiento humano a lo largo de la historia¹⁹¹.

En los últimos años la historia de la alimentación ha experimentado internacionalmente un gran desarrollo. La influencia de la antropología y de otras disciplinas, así como el gran número de investigadores que se han dedicado a estudiar el tema han tenido como resultado una gran diversificación de fuentes,

185. MENNELL, S., MURCOTT, S. y OTTERLOO, A. H. van, *The sociology of Food*, Londres, Sage, 1992.

186. FISCHLER, Claude, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, París, Odile Jacob, 1ª ed. 1990, 2ª ed. corregida 1993. Hay traducción castellana, Barcelona, Anagrama, 1995. "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne", *Communications*, 31, 1979, pp. 189-210. "Food habits, social change and nature/culture dilemma", *Social Science Information*, núm. 19-6, 1980, pp. 937-953. "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie*, núm. 6, 1985, pp. 171-192.

187. BARTHES, Roland, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales. E.S.C.*, núm. 16, 2, 1961, pp. 977-986. Vuelto a publicar en HEMARDINQUER, Jean-Jacques (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, París, Armand Colin, 1970, pp. 307-315.

188. CONTRERAS, Jesús, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema, 1993. Como compilador ha publicado, con una interesante introducción suya, una selección de importantes estudios de diversos autores extranjeros, para facilitar y difundir su conocimiento en España, bajo el título *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1995.

189. CRUZ CRUZ, Juan, *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Eunsa, 1991.

190. CARRASCO I PONS, Sílvia, *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, Bellaterra, Servei de Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona, 1992.

191. ELIAS, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, FCE, 1989, especialmente pp. 129-170.

enfoques, problemas y metodologías y, en consecuencia una superación de la dicotomía existente entre materialismo histórico y estructuralismo. Mientras para algunos autores, formados en el materialismo histórico, los sistemas alimentarios de cada pueblo en cada época dependían de las condiciones del ámbito natural y de las estructuras económicas y sociales, para otros, influidos por el estructuralismo, los citados sistemas respondían a factores sociales y culturales, pues consideraban irrelevantes las vinculaciones con el medio ambiente y las estructuras económicas. Actualmente los especialistas tienden a escapar de esquemas tan radicales para inclinarse por una actitud ecléctica y plural, admitiendo un amplio abanico de condicionamientos y vinculaciones, desde lo natural, pasando por lo económico y social, hasta lo cultural.

Trascendental fue el año 2002 la fundación del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación, con sede en Tours (Francia), denominado posteriormente Instituto Europeo de Historia y Culturas de la Alimentación. Su finalidad es promover la historia de la alimentación desde los orígenes hasta nuestros días, con un enfoque multidisciplinar (Historia, Geografía, Sociología, Antropología, Etnología, Literatura, Arte, Medicina...). Un comité científico, formado por destacados profesores universitarios, especialistas en el tema, varios españoles, dirige la orientación de sus actividades y garantiza la calidad de los encuentros que se organizan y de las publicaciones. Cada año se organizan varios encuentros, como el Forum Alimentation et Culture. Desde su creación el IEHCA ha organizado siete coloquios internacionales: «Histoire et identités alimentaires en Europe» (Estrasburgo, 2001). «Un aliment sain dans un corps sain» (Tours, 2002). «Les frontières alimentaires en Europe» (Bolonía, 2003). «Alimentation et croyances» (Tours, 2004). «Excès et contraintes alimentaires» (Tours, 2006). «Informations et pratiques alimentaires» (Tours, 2008) Actualmente se halla el siguiente en preparación: «Banquets aristocratiques, royaux, impériaux, et publics dans le monde antique. Interactions et transferts culturels» (Tours 2010). IEHCA ha coorganizado otros encuentros científicos “Le désir et le goût: une autre histoire” Coloquio en memoria de Jean-Louis Flandrin (universidad Paris VIII, septiembre 2003) “The diffusion of Food Culture: Cookery and Food Education in Europe” VIII coloquio de l’ICREFH (International Commission into European Food History) (Praga, octubre 2003) “El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes” (Madrid, noviembre 2003) ; “Pratiques et discours alimentaires des élites en Méditerranée de l’Antiquité à la Renaissance” (coloquio organizado con el Institut de France en la Villa Kerylos, 2007) En la actualidad se están orgnizando otros: “Histoire des cuissons” (Tours 2010) “Quand l’Europe mangeait français” (organizado con la Société de Géographie et la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (2011). De IEHCA dependen varias publicaciones periódicas: La revista científica *Food & History* (ediciones Brepols), el magazine *Gusto* (ediciones ASA) y la colección “A boire et à manger” (ediciones PUF-R-PUR).

Del auge de la historia de la alimentación y de su repercusión universitaria y social puede dar idea el éxito editorial que obtuvo el libro, ya citado, de Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia*, incluido en la colección *La construcción de Europa*, encaminada a reunir un conjunto de libros significativos de la historia y la cultura europeas¹⁹².

Un ejemplo magnífico del enfoque preferentemente social y cultural que hoy en día se da a la historia de la alimentación es el espléndido libro publicado primero en Francia y que apareció posteriormente en otros países, Italia, Gran Bretaña, España, fruto de la colaboración de los principales especialistas sobre el tema, encabezados por Flandrin y Montanari, dedicado a la historia de la alimentación desde la prehistoria hasta nuestros días. El libro está dividido en siete partes, con una introducción y una conclusión. Aunque tiene un enfoque amplio, se centra fundamentalmente en Europa. El caso español se halla muy bien representado por el capítulo de Antoni Riera Melis sobre la alimentación en la época del feudalismo¹⁹³.

La primera parte, dedicada a la prehistoria y las primeras civilizaciones, consta de cinco capítulos, sobre las estrategias alimentarias en los tiempos prehistóricos; la función social del banquete en las primeras civilizaciones; alimentos y bebidas en el Egipto antiguo; las razones de la Biblia y las reglas alimentarias hebraicas; y la alimentación de fenicios y cartagineses. La segunda parte trata del mundo clásico, con trabajos dedicados a los sistemas alimentarios y los modelos de civilización; los ritos alimentarios; la alimentación rural y urbana; el banquete griego como ritual cívico; la cultura del *symposion*; la alimentación de los etruscos; el lenguaje alimentario latino; el haba y la morena, como símbolos de las jerarquías sociales de los alimentos en Roma; aprovisionamiento alimentario y consenso político en la Antigüedad; alimentación y medicina en el mundo antiguo; y la alimentación de los otros. La tercera parte abarca de la Antigüedad tardía a la Alta Edad Media y se ocupa de temas como estructuras de la producción y sistemas alimentarios; la imagen de la sociedad y los estilos de la alimentación: los campesinos, los guerreros y los monjes; y la obligación social de cenas, banquetes y fiestas. La cuarta parte contrapone la alimentación de los occidentales y los otros, tratando de los diferentes modelos culturales, con artículos como los cristianos de Oriente y las reglas y realidades alimentarias en el mundo bizantino; la cocina árabe y sus aportaciones a la cocina europea; y la alimentación judía medieval. La quinta parte se dedica al nuevo equilibrio alimentario de la plenitud y final de la Edad Media, con numerosos estudios,

192. MONTANARI, M., *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.

193. FLANDRIN J.L. y MONTANARI, M. (eds.), *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996. Traducción española, *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, DL, 2004.

dedicados a la alimentación de la sociedad feudal; autoconsumo y mercado en la alimentación rural y urbana; los oficios de la alimentación; los comienzos de la hostelería europea; cocinas medievales; alimentación y clases sociales en la Baja Edad Media y el Renacimiento; condimentos, cocina y dietética; las buenas maneras en la mesa; arqueología del utillaje de cocina y mesa; y el festín de imágenes en la decoración de los platos. La sexta parte se refiere a la alimentación de la época moderna con diversos temas, como estructuras de producción, demografía y raciones alimentarias; alimentación campesina y economía de subsistencia; bebidas coloniales —chocolate, café y té— y triunfo del azúcar; los libros de cocina franceses del siglo XVIII al siglo XIX; elección alimentaria y arte culinario; de la dietética a la gastronomía o la liberación del gusto; imágenes de la alimentación en el arte moderno. La séptima y última parte se dedica a la alimentación de la época contemporánea: transformaciones del consumo; la invasión de los productos ultramarinos; nacimiento y expansión de los restaurantes; la industria alimentaria y las nuevas técnicas de conservación; el gusto por la conserva; alimentación y salud; emergencia de las cocinas regionales; dietética contra gastronomía; y el cambio de las costumbres alimentarias.

LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA

A diferencia de lo sucedido en Francia, en Italia y en otros países, en España la historia de la alimentación ha suscitado escaso interés en general e incluso un cierto recelo en el mundo académico. Llegó con retraso y se ha reducido por mucho tiempo a algunos artículos aislados, algunas comunicaciones a congresos y algunos capítulos de tesis doctorales.

Fueron los historiadores medievalistas los primeros en prestar atención al hecho alimentario en España. Miguel Ángel Ladero ha hecho un buen análisis de estas primeras aportaciones¹⁹⁴. Muy interesantes son los trabajos dedicados al tema en los años cuarenta en la historia de Cataluña. Pionera fue la iniciativa de Luis Faraudo de Saint-Germain que se preocupó de editar dos recetarios de cocina catalanes, el *Libre de totes maneres de confits*¹⁹⁵ y el *Libre de Sent Soví*¹⁹⁶, que pasaron casi desapercibidos para los historiadores de la época. Por

194. LADERO QUESADA, Miguel Ángel, “La alimentación en la España medieval. Estado de las investigaciones”, *Hispania*, XLV, pp. 211-220.

195. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Luis, “Libre de totes maneres de confits. Un tratado cuatrocentista de arte de dulcería”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX, 1946, pp. 97-134.

196. FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Luis, “El Libre de Sent Soví, Recetario de cocina catalana medieval”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XXIV, 1951-1952, pp. 5-71.

aquellos mismos años Ferran Soldevila dedicó, significativamente, atención a los gastos alimentarios de la corte en su gran obra sobre Pere el Gran¹⁹⁷. Y Miquel Batllori hizo la edición del *Regiment de Sanitat a Jaume II*, de Arnau de Vilanova, que contiene abundante información sobre las propiedades de los alimentos¹⁹⁸. Pero el prestigio de estos historiadores tampoco fue suficiente para despertar el interés general.

En la década de los sesenta se produjo un avance significativo. En un contexto intelectual y académico mucho más favorable, se incorporaron al tema de historia de la alimentación, por vías diferentes, algunos historiadores medievalistas, unos dedicados al estudio de la España cristiana y otros que se ocupaban de la España musulmana¹⁹⁹. A partir de ese momento el avance, a pesar de las dificultades y recelos, resultaría muy notable.

Comenzaron un grupo de historiadores del Islam, como Fernando de la Granja Santamaría, que dedicó su tesis doctoral a un libro de cocina andalusí del siglo XIII, el *Fadhalat al-khiwan de Ibn Razin al-Tujibi*²⁰⁰, y en 1965 Ambrosio Huici Miranda, continuó la línea y se ocupó también de hacer la edición de otro libro de cocina musulmán, perteneciente al final de la época almohade, anónimo, escrito en Valencia hacia 1220²⁰¹. Años más tarde se incorporarían otros arabistas, como Expiración García Sánchez²⁰² y Amador

197. SOLDEVILA, Ferran, *Pere el Gran. Primera part, l'Infant*, Barcelona, I, 1950. pp. 45-57, II, 1952, pp. 160-164 y III, 1956, pp. 478-485.

198. BATLLORI, Miquel, *Arnau de Vilanova, Obres catalanes. II: Escrits mèdics*, Barcelona, Barcino, 1947.

199. Sobre la aportación de los historiadores medievalistas a la historia de la alimentación vid el análisis de M. LADERO, en un breve artículo publicado en *Hispania*, XLV, 1985.

200. GRANJA SANTAMARIA, Fernando de la, *La cocina árabe andaluza según un manuscrito inédito, Fadhalat al-jiwan*. Resumen de tesis doctoral. Madrid, Facultad de Filosofía y Letras, 1960. (Edición del texto árabe realizada por Muhammad Bencheckroun: Ibn Razin al-Tugibi, *Fadhalat al-hiwan fi tayyibat al-ta am wa-l-alwan*, Rabat, Matba at al-Risala, 1981).

201. HUICI MIRANDA, Ambrosio, *La cocina hispano-magrebí en la época almohade según un manuscrito anónimo: kitāb al-Tabij fi-l-Maghrib wa-al-Andalus fi Casr al-Muwahhidin*, Madrid, Impr. del Instituto de Estudios Islámicos, 1965 (Edición crítica de un manuscrito anónimo del siglo XIII). HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, Madrid, edición patrocinada por el Ayuntamiento de Valencia, 1966.

202. GARCIA SANCHEZ, Expiración, "Ibn al-Azraq: Uryuza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos", en *Andalucía Islámica. Textos y estudios*, I, Granada, 1980, pp. 141-162. "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: Cereales y leguminosas", en *Andalucía Islámica. Textos y Estudios*, II-III, Granada, 1981-1982, pp. 139-178 y 237-278. "Fuentes para el estudio de la alimentación en la andalucía islámica", en *XII Congreso de la Unión Européenne d'Arabisants et d'Islamisants*, Madrid, 1986, pp. 269-288. "Aspectos dietéticos de la alimentación en al-Andalus", en *Historia y cultura del Islam español*, Granada, 1988, pp. 43-64. ABU MARWAN ABD AL-MALIK B. ZUHR, *Kitab al-Agdiya* (Tratado de los alimentos), edición, traducción e introducción por E. GARCIA SANCHEZ, Madrid, 1992. GARCIA SANCHEZ,

Díaz García²⁰³, de la escuela de Granada, especialistas en la alimentación andalusí. En la línea de investigación sobre el mundo islámico destaca especialmente Manuela Marín, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, de Madrid, autora de importantes estudios y de una magnífica traducción y un interesante estudio del recetario de Ibn Razin al-Tugibi²⁰⁴. También cabe citar a Ana Labarta y Carmen Barceló, que han trabajado algunos aspectos, especialmente el azúcar²⁰⁵. Es importante recordar asimismo a los investigadores extranjeros, como Rachel Arié²⁰⁶ y Lucie Bolens²⁰⁷. Se trata en su

Expiración, “La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andalusíes”, en MARIN, Manuela y WAINES, David (eds.), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, Agencia española de cooperación internacional, 1994, pp. 251-293.

203. DIAZ GARCIA, Amador, “Un tratado nazarí sobre alimentos: Al-kalam ala I-Agdiya de al-Arbuli. Edición, traducción y estudio con glosario”, *Cuadernos de Estudios Medievales*, Granada, 1978-1979, pp. 5-37; X-XI, 1982-1983, pp. 5-91. DIAZ GARCIA, Amador: “La alimentación en el reino nazarí a la luz de un tratado sobre alimentos”, en *II Jornadas de Cultura Árabe e Islámica*, Madrid, 1985, pp. 177-184.

204. IBN RAZIN AL-TUGIBI, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias sw la comida y los diferentes platos*, estudio, traducción y notas de Manuela Marín. Gijón, Trea, 2007. Otros trabajos de la autora: MARÍN, Manuela y WAINES, David (eds.) *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid, Agencia de Cooperación Internacional, 1994. MARÍN, Manuela y PUENTE, Cristina de la (eds.), *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2005. Otros trabajos de MARÍN, Manuela, “Sobre alimentación y sociedad (el texto árabe de la “La guerra deleitosa)””, *Al-qantara: Revista de estudios árabes*, vol. 13, fasc. 1, 1992, pp. 83-122. “Aspectos médicos de la literatura culinaria árabe”, *Sharq Al-Andalus: Estudios mudejares y moriscos*, núm. 10-11, 1993-1994, pp. 535-546. “Azúcar y miel: los edulcorantes en el tratado de ciduba de al-Warraq (s. IV-X)”, en MALPICA CUELLO, A., (coord.), *1492: lo dulce a la conquista de Europa: actas del Cuarto Seminario Internacional sobre la caña de azucar*, Motril, 21-25 septiembre de 1992, 1994, pp. 27-40. “Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb”, *Arqueología medieval*, núm. 4, 1996, pp. 165-174. “Dulces, vino y oposición política: un estudio biográfico de época almohade”, en ÁVILA NAVARRO, María Luisa y MARÍN, Manuela (coords.), *Biografías y género biográfico en el occidente islámico*, 1997, pp. 93-114. “Cuisine d’Orient, cuisine d’Occident”, *Medievales: Langue, textes, histoire*, núm. 33, 1997 (Número dedicado a *Cultures et nouritures de l’occident musulman*), pp. 9-22. “Retiro y ayuno: algunas prácticas religiosas de las mujeres andalusíes”, *Al-qantara: Revista de estudios árabes*, vol. 21, fasc. 2, 2000, pp. 471-480.

205. LABARTA, Ana y BARCELÓ, Carmen, “Le sucre en Espagne (711-1610)”, *Jatba*, núm. 35, 1988, pp. 175-193.

206. ARIE, Rachel, “Reamarques sur l’alimentation des musulmans d’Espagne au cours du Bas Moyen Age”, *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III, Granada, 1974-1975, pp. 299-321.

207. BOLENS, Lucie, “Pain quotidien et pain de disette dans l’Espagne musulmane”, *Annales. E.S.C.*, 1980, pp. 462-476. Reeditado en el apéndice a Ead., *Agronomes andalous du Moyen-Age*, Génova-París, 1981. BOLENS, Lucie, “L’art culinaire médiéval andalou est baroque: Les ruses de la science au service du gout (XIe-XIIIe siècle)”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 141-148. *La cuisine andalouse, un art de vivre, XIe-XIIIe siècle*, Paris, ed. Albin Michel, 1990, 351 pp. (150 F.) Traducción castellana: *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Madrid, Edaf,

conjunto de trabajos ambiciosos, basados en fuentes diversas, especialmente fuentes literarias, como libros de cocina, tratados agronómicos y médicos, compendios de “hisba”, narraciones de viajeros y descripciones de geógrafos, que proporcionan aproximaciones muy logradas a los sistemas alimentarios vigentes en al-Andalus, desde la época de las taifas hasta el sultanato nazarí de Granada.

Las prácticas alimentarias desarrolladas por los diversos estamentos sociales de los reinos cristianos también han sido objeto de estudio, aunque de una manera más ocasional y discontinua. La mayoría de los autores sólo han dedicado algún artículo aislado al tema de la alimentación. Disponemos de algunas aportaciones interesantes para Cataluña, como las de Prim Bertran²⁰⁸, Rafael Conde²⁰⁹, Teresa Vinyoles²¹⁰, J. Lladonosa²¹¹. Para Aragón contamos con los trabajos de J. Ángel Sesma²¹², Esteban Sarasa²¹³, María Isabel Falcón²¹⁴, José

1992. “Al-Andalus romaine et orientale: villes en sucre et douceurs du XIe au XIIIe siècle”, en *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, Rouen, Publications de l’Université de Rouen, 1992, pp. 263-271.

208. BERTRAN i ROIGE, Prim, “La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 361-373. “Un viatge per la Catalunya nova al 1409”, *Cuadernos de Historia Económica de Catalunya*, XIV, Barcelona, 1976, pp. 63-76. “El menjador de l’Almoína de la Catedral de Lleida. Notes sobre l’alimentació dels pobres lleidetans al 1338”, *Ilerda*, XL, 1979, pp. 89-122. “Notes sobre ramaderia a la Catalunya Nord-occidental (segles IX-XI)”, *Ilerda*, XLVII, Lleida, 1986. “L’assortiment de carn a Cardona: 1419-1425”, Cardona, Institut d’Estudis Locals, 1986, 5 hojas. *Cardener, Revista d’Investigació*, núm. 3, 1986, pp. 101-110.

209. CONDE i DELGADO DE MOLINA, Rafael, “Fonts per a l’estudi del consum alimentari en els temps medievals: fonts de l’Arxiu de la Corona d’Aragó”, en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, pp. 27-50. “Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillermo de Montcada (A.D. 1189)”, *Medievalia*, núm. 3, Barcelona, 1982, pp. 7-21. *Vid.* también del mismo autor, referido al reino de Valencia: “El archivo de los Duques Reales de Gandía”, en *I Congreso de Historia del País Valenciano*, vol. I, Valencia, 1973, pp. 429-437.

210. VINYOLES i VIDAL, Teresa Maria, “El pressupost familiar d’una mestressa de casa barcelonina per l’any 1401”, en *La societat barcelonina a la Baixa Edat Mitjana, Acta Mediaevalia*, annex 1, 1983, pp. 101-112. “El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400”, en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, CSIC, 1988, pp. 137-166. “L’esdeveniment quotidià: treball i lleure de les dones medievals”, en NASH, Mary (ed.), *Més enllà del silenci: les dones a la història de Catalunya*, Barcelona, 1988, pp. 73-89. “Notes sobre el formatge de Mallorca”, *BSAL*, núm. 47, 1991, pp. 75-88. “El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social”, *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, Barcelona, Electa, 1994, pp. 19-29.

211. LLADONOSA, J., *La cuina medieval catalana*, Barcelona, Laia, 1984.

212. SESMA, A., “Aproximación al estudio del régimen alimentario del reino de Aragón en los siglos XI y XII”, en *Homenaje a don José María de Lacarra de Miguel en su jubilación del profesorado*, II, Zaragoza, Anubar ed., 1977, pp. 55-78.

213. SARASA, Esteban, “La alimentación de un Rey aragonés y su séquito a comienzos del siglo XV”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 223-231.

214. FALCON, María Isabel, “La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo XV: El caso de Zaragoza”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 209-222. “El gremio de panaderos

L. Lacave²¹⁵ y E. Requejo²¹⁶. Para Valencia podemos mencionar a Juan Vicente García Marsilla²¹⁷, Agustín Rubio²¹⁸, José María Cruselles y Rafael Narbona²¹⁹. Para Mallorca J. Rosselló²²⁰. Para las dos Castillas podemos consultar Lola Martínez García²²¹, Pascual Martínez Sopena y M.^a José Carbaajo²²². Para Navarra y el País Vasco Fernando Serrano Larráyo, autor de un buen libro sobre la corte Navarra del siglo XV y de una serie de interesantes trabajos²²³, Luis

de Zaragoza en el siglo XV”, *Aragón en la Edad Media. Estudios de economía y sociedad*, VII, 1987, Zaragoza, 1987, pp. 199-230.

215. LACAVE, J. L., “La carnicería de la aljama zaragozana a fines del siglo XIV”, *Sefarad*, XXXV, 1975, pp. 4-35.

216. REQUEJO, E., “La vida conventual del cabildo de la Seo de Zaragoza en 1292, según el reglamento capitular de su mensa”, *Cuadernos de Historia Jerónimo Zurita*, núm. 23-24, Zaragoza, pp. 123-189.

217. GARCIA MARSILLA, Juan Vicente, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, Diputació de València, 1993.

218. RUBIO VELA, Agustín, “A propósito del mal any primer. Dificultades cerealísticas en la Corona de Aragón en los años treinta del siglo XIV”, en *Estudios dedicados a Juan Peset Aleixandre*, Valencia, 1982, pp. 475-487. *Pobreza, enfermedad y asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XIV*, Valencia, Institución Alfonso el Magnánimo, 1984. “El abastecimiento cerealista de una gran urbe bajomedieval. Aproximación al problema campo-ciudad en el País Valenciano”, *L’Escenari del Xúquer. Actes de la IV Assemblea de la Ribera*, L’Alcúdia, 1986.

219. CRUSELLES GOMEZ, José María, “Producción y autoconsumo en contratos agrarios de la huerta de Valencia entre los siglos XIV y XV”, en *Coloquio de Historia de la alimentación*, Lérida, 1990. CRUSELLES, José María y NARBONA, Rafael, “Los modelos alimentarios de una sociedad jerarquizada: Occidente en la edad Media”, *Debats*, núm. 16, 1986, pp. 72-83. NARBONA VIZCAINO, R., “La guardia de la Huerta: instrumento ciudadano para el abastecimiento de Valencia en el siglo XIV”, en *Ir Co.loqui d’Història de l’Alimentació...*, 1995, vol. 2, pp. 167-180.

220. ROSSELLO, J., “Cómo se alimentaban los padres dominicos, s. XV”, en *La vida quotidiana dins la perspectiva històrica*, Palma de Mallorca, Institut d’Estudis Balearics, 1985, pp. 263-275.

221. MARTINEZ GARCIA, L., “La asistencia material en los hospitales de Burgos a fines de la Edad Media”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 349-360.

222. MARTINEZ SOPENA, P. y CARBAJO SERRANO, M.^a J., “La alimentation des paysans castillans du XIe au XIIIe siècle d’après les “Fucros”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 335-347. CARBAJO, María José y GARCIA G. OCHOA, Lola, *Los dulces de las monjas. Un viaje a los conventos reposteros de Castilla y León*. Salamanca, Junta de Castilla y León, 1990.

223. SERRANO LARRÁYOZ, Fernando, *La mesa del rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Institución Príncipe de Viana, 2002. Otros trabajos del mismo autor: “Item perrexil, mostarda, lechugas et rauanos”: notas sobre la alimentación de mineros alemanes en Pamplona a finales del siglo XIV (1392)”, *Anuario de estudios medievales*, núm. 38, 1, 2008, pp. 235-269. “El cocinero cortesano en el reino de Navarra durante la Baja Edad Media”, *Arqueología, historia y viajes sobre el mundo medieval*, núm. 28, 2008, pp. 42-52. “Confitería y cocina conventual navarra del siglo XVIII. Notas y precisiones sobre el “Recetario de Marcilla” y el “Cocinero religioso” de Antonio Salsete”, *Príncipe de Viana*, núm. 243, 2008, pp. 141-186. “La casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra (1433)”, *Anuario de Estudios Medievales*, núm. 30, 1, 2000, pp. 157-234. “Un proyecto de embajada navarra a Cerdeña: cuestiones alimentarias de un viaje a mediados del siglo XIV”, *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, núm. 20-21, 1999-

Rafael Villegas²²⁴ y Beatriz Arizaga²²⁵. Para Andalucía M. A. Ladero, Antonio Malpica²²⁶ y Manuel González Jiménez²²⁷. Complementarios resultan los trabajos de algunos arqueólogos, que ayudan a suplir la falta de información existente para algunos periodos y lugares y ayudan también a contrastar y completar las fuentes documentales. A la tradición de la arqueología antigua se ha sumado en las últimas décadas la arqueología medieval, pero la arqueología moderna se halla todavía en España en una fase incipiente. Citemos, por ejemplo, entre los arqueólogos medievales a Dolors Buixó²²⁸, Miguel Benito²²⁹ y M.A. Cortés, José M. Lloró y José M. Torres²³⁰.

Este florecimiento de los estudios españoles sobre historia de la alimentación en la España cristiana de la época medieval ha contado también con las interesantes aportaciones de algunos especialistas extranjeros. Es importante destacar, entre otros, para Cataluña los trabajos de Rudolf Grewe²³¹ y Veronika

2000, pp. 409-434. “Banquetes de los príncipes de Viana a mediados del siglo XV”, *Príncipe de Viana*, núm.215, 1998, pp. 689-718. “Aproximación a la alimentación del ejército navarro durante la guerra castellano-navarra (1429)”, *Príncipe de Viana*, núm. 212, 1997, pp. 567-588. “Una embajada navarra a Soría: cuestiones alimentarias de un viaje en el siglo XIV (1370)”, *Turiaso*, núm. 14, 1997-1998, pp. 55-70. “La alimentación de la realeza Navarra en el siglo XV: las cuentas del hospital de la reina Blanca durante una romería a Zaragoza (1433)”, en DE LA IGLESIA DUARTE, José Ignacio (coord.), *La vida cotidiana en la Edad Media: VIII Semana de Estudios Medievales: Nájera, del 4 al 8 de agosto de 1997*, 1998, pp. 305-336. Y en colaboración: VELASCO GARRO, Margarita y SERRANO LARRÁYOZ, Fernando, “Notas sobre dulces, confituras, conservas, turrónes, chocolate y frutos secos en Navarra (siglos XVII-XIX)”, *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, núm. 71, 1998, pp. 105-128. “El gremio de los chocolateros de Pamplona (los capítulos y ordenanzas de 1728-1729)”, *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, núm. 69, 1997, pp. 77-86.

224. VILLEGAS DIAZ, Luis Rafael, “Datos sobre la alimentación en la frontera navarro-castellano-aragonesa en el siglo XIV”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 233-252.

225. ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz, “La alimentación en el País Vasco en la Baja Edad Media, El caso de Guipúzcoa”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. II, pp. 197-208.

226. MALPICA CUELLO, A., “El pescado en el reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, I, pp. 103-117.

227. GONZALEZ JIMENEZ, Manuel, “Notas sobre el coste de la vida y la alimentación en Marchena a fines del siglo XIV”, *Archivo Hispalense*, XLII, 1974, pp. 59-65.

228. BUIXO, Dolors, *L'estudi de la fauna del jaciment de Sant Miquel de la Vall*, Universidad de Barcelona, 1985. Tesis de licenciatura inédita.

229. BENITO, Miguel, “Aproximación a la creación de una metodología para el estudio de la fauna medieval. El castillo de la Mola (Novelda, Alicante)”, en *I Congreso de Arqueología Medieval Española*, vol. I., Zaragoza, 1986, pp. 409-424. “Estudio preliminar de los hábitos alimentarios de origen animal de los moradores del poblado árabe de las Dunas de Guardamar (Alicante)”, en *II Congreso de Arqueología Medieval Española*, vol. II., Madrid, 1987, pp. 433-442.

230. CORTES, M.A., LLURO, José M. y TORRES, José M., “La fauna de Castell Formós i Pla de Almatà (Balaguer, Lleida)”, en *I Congreso de Arqueología Medieval Española*, vol. I., Zaragoza, 1986, pp. 377-408.

231. *Vid.* su edición del *Libre de Sent Soví. (Receptari de cuina)* y su introducción, Barcelona, Editorial Barcino, 1979.

Leimgruber²³²; para Castilla los de J.P. Molenat²³³, M.C. Carlé²³⁴ y Adeline Rucquoi²³⁵; y para Murcia D. Menjot²³⁶.

Como medievalista especializado en la historia de la alimentación de la España cristiana destaca muy especialmente el profesor Antoni Riera Melis, catedrático de Historia Medieval de la Universidad de Barcelona, quien comenzó la investigación sobre historia de la alimentación en la Cataluña medieval muy influenciado por los especialistas italianos, como Nada y Montanari, y lleva ya muchos años trabajando, junto con sus alumnos, en el tema, con gran inteligencia, rigor y seriedad²³⁷.

232. *Vid.* su edición del *Libre del Coch* del Mestre Robert, Barcelona, Curial, 1982.

233. MOLENAT, J.P., “Menus des pauvres, menus des confrères à Tolède dans la deuxième moitié du XVe siècle”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 313-318.

234. CARLE, M.C., “Notas para el estudio de la alimentación y el abastecimiento en la Baja Edad Media”, *Cuadernos de Historia de España*, LXI-LXII, Buenos Aires, 1977, pp. 246-341.

235. RUCQUOI, Adeline, “Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 297-312.

236. MENJOT, D., “Notes sur le marché de l'alimentation et la consommation alimentaire à Murcie a la fin du Moyen-Age”, en *Manger et Boire au Moyen Age...*, t. I, pp. 199-210.

237. RIERA I MELIS, Antoni, “Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalano aragonés”, en *Il Caserio. Un archetipo alimentare: il latte e la sue metamorfosi*, Bolonia, 1983, pp. 47-57. “Sistemas alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana”, en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques. Institució Milà i Fontanals, 1988, pp. 1-26. “El sistema alimentario como elemento de diferenciación social en la Alta Edad Media. Occidente, siglos VIII-XII”, en *Representaciones de la sociedad en la Historia. De la autocomplacencia a la utopía*, Valladolid, Instituto de Historia Simancas, 1991, pp. 9-62. “Els pròdroms de les crisis agràries de la Baixa Edat Mitjana a la Corona d'Aragó. 1: 1250-1300”, en *Miscellània en homenatge al P. Agustí Altisent*, Tarragona, Diputació de Tarragona, 1991, pp. 35-72. “Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa”, *Revista d'Etnologia de Catalunya*, núm. 2, Barcelona, 1993. “Estructura social i sistemes alimentaris en la Catalunya bajomedieval”, *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, núm. 14-15, Barcelona, 1993-1994, pp. 193-217. “Comer y beber en la Edad Media: Sistemas alimenticios y estructura social en la Alta Edad Media”, *Historia 16*, núm. 223, 1994, pp. 36-46. “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media: La cocina y la mesa de los estamentos populares”, *Anuario de estudios medievales*, núm. 24, 1994, pp. 857-886. “Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc”, en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, vol. I, pp. 39-106. “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Nor-occidental en la baja Edad Media: La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados”, *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, núm. 16-17, 1995-1996, pp. 181-205. “Pobreza y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media”, en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 39-72. “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media: la cocina y la mesa de los estanqueros populares”, en MEDINA, F. XAVIER (coord.), *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*, 1996, pp. 81-108. *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII. Discurs de recepció d'Antoni Riera i Melis com a membre numerari de la Secció Històrico-Arqueològica, llegit el dia 24 d'abril de 1997*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, 1997. “Alimentació i ascetisme als segles VI i VII: Anàlisi comparativa d'alguns models alimentaris

Buena prueba de los logros alcanzados y de las múltiples perspectivas abiertas para el futuro fue, en primer lugar, la publicación de un importante libro sobre alimentación y sociedad en la Cataluña medieval²³⁸, que tuvo su origen en un ciclo de conferencias, organizado con gran éxito por el C.S.I.C. de Barcelona, y que recoge un interesante conjunto de artículos de diversos autores, con una esclarecedora introducción del propio Antoni Riera Melis. Los temas elegidos resultan representativos de algunos de los principales problemas de la historia de la alimentación. Antoni Riera trató sobre los sistemas alimentarios y la estructura social en la Cataluña de la alta edad media, Rafael Conde sobre las fuentes del Archivo de la Corona de Aragón para el estudio del consumo alimentario en tiempos medievales, Josep García sobre la condimentación en la Cataluña medieval, Eva Serra sobre los cereales en la Barcelona del siglo XIV, Josefa Mutgé sobre el abasto de pescado y carne en la Barcelona del siglo XIV, Teresa M^a Vinyoles, sobre la despensa, la mesa y la cocina de los frailes barceloneses de 1400, Salvador Claramunt sobre la alimentación de los canónigos y los pobres, María Echániz sobre la alimentación de los pobres de la Pía Almoina, el equipo Broida sobre las comidas funerarias, Josep Hernando sobre los moralistas y la alimentación en la baja edad media y Jaume Riera sobre la conflictividad de la alimentación de los judíos medievales. Por la calidad de los trabajos y especialmente por la rigurosidad de la metodología empleada puede decirse que este libro marca un hito en la historia de la alimentación en España, abriendo un nuevo capítulo en la investigación del tema.

monacals italians i ibèrics”, *Anuario de estudios medievales*, núm.. 28, 1998, p. 505-551. “Panem nostrum quotidianum da nobis hodie: Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media”, en DE LA IGLESIA DUARTE, José Ignacio (coord.), *La vida cotidiana...* pp. 25-46. “Restricciones alimenticias como recurso expiatorio en algunas reglas monásticas de los siglos VI y VII”, *Aragón en la Edad Media*, núm. 14-15, 2, 1999, pp. 1303-1316. “Documentació notarial i història de l’alimentació”, *Estudis d’història agrària*, núm. 13, 2000 (Número dedicado a Alimentació i Història), p. 17-44. “Transmarina vel orientalis especies magno labore quaesita, multo precio empta”: Especies y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo XII”, *Anuario de estudios medievales*, núm. 30, 2, 2000, pp. 1015-1090. “Alimentación y ascetismo en la edad media: génesis de la “dietética” benedictina”, en SALA, Margarida y MIQUEL, Marina (coords.), *Tiempo de monasterios: los monasterios de Cataluña en torno al año 1000*. Barcelona, Generalitat de Catalunya, 2000, pp. 140-167. “Las plantas que llegaron de Levante: Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña Medieval”, *Anuario de estudios medievales*, núm. 31, 2, 2001 (Número dedicado a “Producción y comercio en la Edad Media: el sector de la alimentación”), pp. 787-842. “Las especias en el Mediterráneo noroccidental en la Antigüedad tardía y la Alta Edad Media”, en GARRIDO ARANDA, A. (comp.), *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2004, pp. 47-70. “Crisis frumentarias y políticas municipales de abastecimiento en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media”, en OLIVA, Hipólito Rafael y HERRER, Pere (coords.), *Crisis de subsistencia y crisis agrarias en la Edad Media*, 2007, pp. 125-160.

238. *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, Consell Superior d’Investigacions Científiques. Institució Milà i Fontanals, 1988.

En segundo lugar hay que destacar la organización del *Primer Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, celebrado en Lleida en noviembre de 1990, bajo la dirección del mismo profesor Riera Melis, que reunió un abundante número de trabajos y suscitó atractivas vías de investigación. Las actas del coloquio se han publicado en dos gruesos volúmenes. El primero, dedicado a las ponencias, reúne ocho interesantes estudios, con una introducción del propio Riera Melis.²³⁹ Massimo Montanari, con su habitual dominio del tema, hace un planteamiento general sobre alimentación, cultura y sociedad en la Edad Media.²⁴⁰ Antoni Riera Melis, en trabajo muy documentado y elaborado, plantea el tema de alimentación y ascetismo en la Europa occidental del siglo XII, a través del modelo cluniacense²⁴¹. Salvador Claramunt presenta el tema de la alimentación de los estudiantes²⁴². Teresa Vinyoles i Vidal trata sobre la alimentación y el ritmo del tiempo en la Cataluña bajo medieval²⁴³. Agustín Rubio Vela aborda el estudio del consumo de un producto esencial de la alimentación en la Baja Edad Media, el pan, concretamente en la ciudad de Valencia²⁴⁴. Esteban Sarasa Sánchez analiza los diversos sistemas alimentarios en el reino de Aragón, del siglo XII al XV²⁴⁵. Miguel Ángel Motis Dolader, junto con un grupo de colaboradores, María Gloria Díaz Barón, Francisco Javier Pascual y Luisa María Sánchez Aragonés, se ocupa, en un largo estudio, de la alimentación de las minorías socio-religiosas, concretamente judíos y conversos, en la Corona de Aragón medieval²⁴⁶. Y Expiración García Sánchez, especialista en la alimentación de Al Andalus, profundiza en la traducción catalana medieval del tratado de los alimentos de Avenzoar, un famoso médico andalusí del siglo XII²⁴⁷. El segundo volumen de las actas del coloquio de Lleida, de 1008 páginas, recoge el nutrido grupo de comunicaciones, inteligentemente organizadas por el profesor Riera en

239. *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, 1995.

240. "Alimentazione, cultura, società nel Medioevo", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, pp. 21-37.

241. "Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, pp. 39-105.

242. "L'alimentació dels estudiants", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, pp. 107-113.

243. "Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baixa Edat Mitjana", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, pp. 115-151.

244. "El consumo de pan en la Valencia bajo medieval", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, pp. 153-183.

245. "Los sistemas alimentarios en el reino de Aragón (siglos XII-XV)", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, pp. 185-204.

246. "Regimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó...*, pp. 205-361.

247. "La traducción catalana medieval del Kitab al-Agdiya (Tratado de los alimentos de Avenzoar)", en *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació...*, pp. 363-386. La autora realizó la edición y traducción de este tratado de los alimentos de Avenzoar, que fue publicado en *Fuentes Árabe-Hispanas*, núm. 4, Madrid, 1992.

nueve apartados: la producción y el autoconsumo de alimentos (5); la distribución y los mercados de víveres (10); el abastecimiento de las tripulaciones y de los ejércitos (3); la estructura social y los sistemas alimentarios (21); el código de la mesa y el contenido simbólico de los alimentos (11); la literatura culinaria (2); alimentación y salud (5); alimentación y moralidad (2); y las cocinas islámicas y judías (5). El resultado es un sólido y sugestivo panorama de la historia de la alimentación en la Corona de Aragón durante los siglos medievales, que manifiesta aquellos aspectos actualmente más estudiados y mejor conocidos, pero a la vez apunta hacia aquellos temas que resultaría más interesante estudiar en un próximo futuro.

Digno de mención es también el cuidado y bien ilustrado catálogo de la Exposición *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, que se celebró en Barcelona de septiembre de 1994 a enero de 1995, en el marco del *Segon Congrés Català de Cuina*. Reúne varios interesantes trabajos de diversos autores, centrados en los siglos XIV y XV y la mayoría referidos a la capital catalana, la comida en la Barcelona gótica: necesidad primaria y rito social, a cargo de Teresa Vinyoles, el espacio doméstico y la alimentación, de Reinald González, topografía de la alimentación, de Jordi Comellas, el huerto y la viña, de Joan J. Busqueta, la alimentación en el monasterio de Poblet, de Agustí Altisent, la cocina en el arte medieval catalán, de Gaspar Coll, la terminología y el uso de los utensilios cerámicos de cocina, de Julia Beltrán de Heredia, la vajilla de loza, de José A. Cerdà, los oficios alfareros, de José I. Padilla y Josep M. Vila, los utensilios de madera y metal, de Núria Nolasco, y el vidrio de mesa, de Jordi Carreras y Ignasi Domènech²⁴⁸. Constituye un buen ejemplo de algunos de los temas que despiertan actualmente el interés en la historia de la alimentación de la Baja Edad Media en Cataluña.

De claro signo interdisciplinar es un reciente libro sobre la alimentación mediterránea, que ofrece un amplio abanico de fuentes, métodos y temas, fiel reflejo de la complejidad de la historia de la alimentación y de la necesidad de abordarla desde el mayor número posible de perspectivas. Un gran número de médicos, antropólogos e historiadores son los autores de este volumen. Entre los trabajos de los historiadores destacan el estudio de Montanari sobre el papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media, por una parte como espacio cultural, por otra como mar fronterizo, el de Riera Melis sobre la jerarquía social y la desigualdad alimentaria en el Mediterráneo occidental en la baja edad media, y el de Allen J. Grieco sobre cocina mediterránea o dieta mediterránea entre los siglos XIV y XVI²⁴⁹.

248. *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, Barcelona, Electa, 1994.

249. *L'alimentació mediterrània*, Barcelona, Proa, 1996.

En la historia de la alimentación la época moderna ha tenido en España una trayectoria interesante; mucho más modesta que la medieval, pero muy superior a lo realizado hasta ahora para la época contemporánea. Los historiadores modernistas españoles se incorporaron algo más tardíamente que los medievalistas. En Madrid podemos encontrar uno de los primeros focos. En la década de los sesenta el profesor Palacio Atard, catedrático de la Universidad Complutense, y sus discípulos aportaron abundante información sobre el abastecimiento y el consumo de la población de Madrid en los siglos XVII, XVIII y primera mitad del XIX²⁵⁰. Del abastecimiento de Madrid se ocuparía posteriormente un gran especialista en historia económica, Gonzalo Anes²⁵¹. Gran interés tienen los estudios que se suscitaron en los años setenta en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid. Manuel Espadas Burgos, investigador del C.S.I.C., trabajó sobre diversos aspectos de la alimentación, como el hambre, el abasto, los hábitos culinarios y la religión, publicando una serie de interesantes artículos²⁵². Otro investigador destacado es José Luis Peset, especialista en historia de la ciencia, que se ha dedicado, en colaboración con otros historiadores, a analizar con gran inteligencia e intención diversos temas, como la alimentación en el Quijote²⁵³, estudio abordado, como no podía ser de otra forma, desde una apreciación cualitativa, propia de las fuentes literarias, y posteriormente la alimentación de los estudiantes de Alcalá, estudio basado tanto en fuentes normativas, estatutos y constituciones, como en los libros de cuentas, a los que se aplica el método cuantitativo, planteando, por tanto, el típico estudio de raciones, al estilo de la escuela de los Annales²⁵⁴.

250. PALACIO ATARD, Vicente, "Notas acerca de la historia de la alimentación", en *Los españoles de la ilustración*, Madrid, 1964, pp. 287-307. *Alimentación y abastecimiento de Madrid en la segunda mitad del siglo XVIII*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1966. "Problemas de abastecimiento en Madrid a fines del siglo XVIII", en *Villes de l'Europe Méditerranéenne et de l'Europe Occidentale*, Niza, 1969, pp. 279-288. FERNANDEZ GARCIA, A., *El abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II*, Madrid, 1971.

251. ANES, Gonzalo, *Las disposiciones legales sobre comercio interior y exterior: el abastecimiento de Madrid durante la primera mitad del siglo XIX*, Madrid, Ayuntamiento de Madrid, 1982.

252. ESPADAS BURGOS, Manuel, "El hambre de 1812 en Madrid", *Hispania*, XXVIII, 110, pp. 594-624. "Abasto y hábitos alimenticios en el Madrid de Fernando VII", *Cuadernos de Historia*, Anexos de *Hispania*, núm. 4, 1973, pp. 235-287. "Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española", *Hispania*, núm. 131, 1975, pp. 537-565. "El tema del hambre y la alimentación en la historiografía española. Fuentes y problemas metodológicos (s. XVIII-XIX)", en *I Jornadas de Metodología aplicada a las Ciencias Sociales*, Santiago, 1975. *Abastecimiento y alimentación de Madrid en el siglo XVII*, Madrid, Ayuntamiento de Madrid, 1977.

253. PESET, José Luis y ALMELA NAVARRO, Manuel, "Mesa y clase en el Siglo de Oro español: la alimentación en El Quijote", *Cuadernos de Historia de la Medicina española*, vol. XIV, 1975, pp. 245-259.

254. PESET, José Luis y HERNANDEZ SANDOICA, Elena, *Estudiantes de Alcalá*, Alcalá de Henares, Ayuntamiento, 1983, pp. 107-131.

Los verdaderos pioneros de la nueva historia de la alimentación, siguiendo el modelo francés, fueron historiadores modernistas muy influenciados por Fernand Braudel y por la escuela de los Annales, historiadores de sólida trayectoria en la historia cuantitativista, como el profesor Antonio Eiras Roel de la Universidad de Santiago de Compostela y algunos de sus discípulos. El primer trabajo de autor español que aplicaba la nueva metodología bromatológico-cuantitativa fue el presentado al Coloquio sobre Historia de la alimentación, celebrado en París en 1973, por Eiras Roel y Enríquez Morales sobre el consumo alimentario en los Colegios de Santiago de Compostela²⁵⁵. Estos investigadores hicieron algunos trabajos muy interesantes sobre raciones alimentarias de determinados grupos sociales como estudiantes y enfermos, sobre los que existen fuentes seriales, procedentes de las instituciones que los acogen, como Colegios y hospitales, fuentes que permiten un estricto tratamiento cuantitativo y que tienen como resultado trabajos de sólida metodología y de gran valor no sólo en sí mismos sino también por su significado en la historia de la alimentación en España, pero que desgraciadamente no tuvieron continuación sistemática²⁵⁶.

Sin embargo, la preocupación por la historia de la alimentación ha continuado en la escuela gallega, como demuestran algunos artículos recientes publicados en la revista *Obradoiro* de la Universidad de Santiago de Compostela. En el número de 1993 apareció un importante artículo de Antonio Eiras Roel sobre los resultados y problemas de la historia de la alimentación en la España moderna, pero que no era un estudio reciente, sino la publicación en España de la relación presentada por el autor al coloquio celebrado en Imperia diez años atrás, en 1983²⁵⁷. En el siguiente número de la revista *Obradoiro*, correspondiente a 1994, se publicó un artículo de Hortensio Sobrado Correo sobre el consumo alimentario en el área rural gallega, concretamente sobre el interior de la provincia de Lugo, durante los siglos XVII, XVIII y XIX, estudio basado esencialmente en

255. EIRAS ROEL, A. y ENRIQUEZ MORALES, M.J., “La consommation alimentaire d’Ancien Régime: les Collèges de Saint-Jacques-de-Compostelle”, *Dossier Histoire de la Consommation, Annales*, XXX, 2-3, 1975, pp. 454-464. Vid también de los mismos autores los siguientes trabajos: EIRAS ROEL, Antonio, “La historia cuantitativa del consumo alimentario. Estado actual de las investigaciones”, *Hispania*, XXXIV, núm. 128, 1974, pp. 105-148. ENRIQUEZ MORALES, M.J., “Sondeos sobre alimentación y consumo hospitalario en el Real Hospital de Santiago de Compostela”, 1974, Memoria de licenciatura inédita. ENRIQUEZ MORALES, M.J. y GELABERT GONZALEZ, J.E., “Un aspecto del consumo alimenticio en la España de la segunda mitad del siglo XIX”, *Hispania*, XXXVIII, 1978, pp. 617-635.

256. Eiras Roel volvió sobre el tema en un interesante artículo, “La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas”, presentado al coloquio “Cultura e Storia dell’Alimentazione, celebrado en Imperia 8-12 marzo de 1983 y publicado en la revista *Obradoiro de Historia Moderna*, núm. 2, 1993, pp. 35-64.

257. EIRAS ROEL, Antonio, “La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas”, *Obradoiro de historia moderna*, núm. 2, 1993, pp. 35-64.

documentación notarial, en inventarios post-mortem²⁵⁸. También se han escrito interesantes capítulos en algunos libros, como el titulado “Pan, caldo, leche, rara vez compango” en la obra de Pegerto Saavedra dedicada a la vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen²⁵⁹.

Los libros y artículos que en las dos últimas décadas han abordado el tema de la historia de la alimentación en España, desde los más diversos enfoques, constituyen un conjunto muy variado. Entre otros, cabría citar en el extenso capítulo de los estudios de abastecimiento el de Carmen M^a Cremades sobre alimentación y consumo en la ciudad de Murcia en el siglo XVIII²⁶⁰. Más específico es el libro de Concepción de Castro sobre el pan de Madrid, que incide en un producto alimenticio absolutamente esencial en la época moderna²⁶¹. Aunque no es obra de un historiador sino de un veterinario, muy bien documentado históricamente está el libro de Roberto Cubillo de la Puente sobre el pescado en la Corona de Castilla durante los siglos XVIII y XIX, derivado de su tesis doctoral²⁶². A la historia de la alimentación ha hecho interesantes aportaciones María del Carmen Simón Palmer, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Madrid., una parte están dedicadas a la bibliografía²⁶³ y otra parte al tema de la alimentación en palacio²⁶⁴. A la época del Renacimiento ha dedicado un interesante libro el profesor de la Universidad de Navarra, Juan Cruz Cruz,

258. SOBRADO CORREA, Hortensio, “Aproximación al consumo alimentario en el área rural gallega: el interior Lucense, (ss. XVII-XIX)”, *Obradoiro de historia moderna*, núm. 3, 1994, pp. 87-110.

259. SAAVEDRA, Pegerto, *La vida cotidiana en la Galicia del Antiguo Régimen*, Barcelona, Crítica, 1994, pp. 129-152. Publicado primeramente en gallego en 1992.

260. CREMADES GRIÑAN, Carmen M^a, *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia durante el siglo XVIII (1701-1766)*, Murcia, Universidad de Murcia, 1984.

261. CASTRO, Concepción de, *El pan de Madrid. El abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen*, Madrid, Alianza, 1987.

262. CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto, *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, León, Universidad de León, 1998.

263. SIMÓN PALMER, M.C., “Obras clásicas españolas sobre alimentación”, *Revista de Occidente*, núm. 55, 1985 (Número titulado: *De la nutrición al arte culinario Norbert Elias: mesa y civilización*), pp. 63-74. *Libros antiguos de cultura alimentaria (siglo XV-1900)*, Córdoba, Diputación Provincial, 1994. “Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria”, en GARRIDO ARANDA, Antonio (coord.), *Cultura alimentaria de España y América*, 1995, pp. 17-34. “Bibliofilia y gastronomía: una colección ejemplar”, *Pliegos de bibliofilia*, núm. 7, 1999, pp. 27-32.

264. SIMÓN PALMER, M.C., *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982. *Cocineros europeos en el Palacio Real*, Madrid, Artes Gráf. Municipales, 1991. *La cocina de Palacio 1561-1931*, Madrid, Editorial Castalia, 1997. “Las bebidas en el Palacio Real de Madrid en tiempo de los Austrias”, en *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, 2001, pp. 156-172. Vid también: “Especias, condimentos y hierbas aromáticas en el teatro del Siglo de Oro”, en GARRIDO ARANDA, Antonio, *El sabor del sabor...*, pp. 153-192.

que también ha trabajado sobre la baja edad media²⁶⁵. Matilde Santamaría Arnáiz se ocupó de la alimentación en la España de Velázquez²⁶⁶. Desde la perspectiva de la historia de la población destacan los trabajos de Vicente Pérez Moreda sobre hambre y mortalidad²⁶⁷. El tema del hambre, con un enfoque histórico amplio, ha sido tratado por Josep M. Salrach²⁶⁸. A raíz de la conmemoración del descubrimiento de América se publicaron una serie de libros sobre el intercambio alimentario entre una y otra orilla del Atlántico, como el libro de José María López Piñero, gran especialista en historia de la ciencia, en colaboración con otros autores, sobre los productos vegetales americanos y su introducción en Europa²⁶⁹ o el de Eloy Terrón sobre España como encrucijada de culturas alimentarias²⁷⁰. Sobre el tema alimentario en la conquista de América son dignos de mención los trabajos de Ricardo Piqueras, que ha dedicado al tema su tesina de licenciatura, su tesis doctoral y varios artículos²⁷¹. Existen otros estudios de carácter más divulgativo, pero con una buena base documental. El sociólogo y periodista Lorenzo Díaz ha publicado numerosas obras sobre la alimentación española en la época moderna y contemporánea²⁷². Sobre la mesa del Emperador Carlos V ha escrito José Vicente Serradilla²⁷³. Sobre la pasión

265. CRUZ CRUZ, Juan, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento*, Huesca, La Val de Onsera, 1997. *Dietética medieval*, Huesca, La Val de Onsera, 1997.

266. SANTAMARÍA ARNÁIZ, M., “La alimentación”, en ALCALÁ ZAMORA, José (dir.), *La vida cotidiana en la España de Velázquez*, Madrid, Temas de hoy, 1989, pp. 305-336.

267. PEREZ MOREDA, Vicente, *Las crisis de mortalidad en la España interior. Siglos XVI-XIX*, Madrid, 1980. “Consum deficitari, fam i crisis demogràfiques a l’Espanya dels segles XVI-XIX”, *Estudis d’Història Agrària*, núm. 5, 1985. “Hambre, mortalidad y crecimiento demográfico en las poblaciones de la Europa preindustrial”, *Revista de historia económica*, VI, 1988, pp. 709-735.

268. SALRACH, Josep M., *La fam al món. Passat i present*, Vic, Eumo editorial, 2009.

269. LÓPEZ PIÑERO, J.M., FRESQUET FEBRER, J. L., LÓPEZ TERRADA y PARDO TOMAS, J., *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*, Madrid, Minsiterio de Sanidad y Consumo, 1992.

270. TERRON, Eloy, *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.

271. PIQUERAS, R., “Sin oro y muertos de hambre: Fracaso y alimentación en la expedición de Pánfilo de Narváez a la Florida”, *Boletín americanista*, núm. 39-40, 1989-1990, pp. 175-184. “Aspectos alimentarios de la conquista: la Venezuela de los Welser”, en *Conquista y resistencia en la Historia de América*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1992, pp. 77-88. “Resistencia a la conquista: la guerra del hambre”, en *Las raíces de la memoria. América Latina*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1996, pp. 329-340.

272. DÍAZ, Lorenzo, *Madrid. Bodegones, mesones, fondas y restaurantes. Cocina y sociedad 1412-1990*, Madrid, Espasa Calpe, 1990. *Madrid, Tabernas, botillerías y cafés 1476-1991*, Madrid, Espasa Calpe, 1992. *La cocina del Quijote*, Madrid Alianza Editorial, 1993. *La cocina del barroco. La gastronomía del siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo*, Madrid, Alianza Editorial, 2003. *Ilustrados y románticos. Cocina y sociedad en España (XVIII-XIX)*, Madrid, Alianza Editorial, 2005.

273. SERRADILLA MUÑOZ, J.V., *La mesa del Emperador: Recetario de Carlos V en Yuste*. San Sebastián, R&B, 1997.

del chocolate en el siglo XVIII ha trabajado Joan de Déu Domènech y sobre los cafés de Barcelona Paco Villar²⁷⁴.

Toda esta producción es obra a veces de investigadores aislados, pero domina el trabajo organizado de los equipos de investigación consolidados. Además de los ya mencionados anteriormente, existen algunos otros grupos de investigación en España dedicados al estudio del tema. Hay uno con sede principal en la Universidad de Córdoba, centrado en el estudio de la “Cultura Alimentaria de España y América”, en que historiadores, estudiosos de la literatura española e hispanoamericana, antropólogos culturales y nutricionistas trabajan en común bajo la dirección del profesor Antonio Garrido Aranda²⁷⁵. Entre sus actividades destaca el *Symposium Internacional de Cultura Alimentaria*, celebrado en Córdoba en 1994. Sus resultados han sido publicados en un libro colectivo²⁷⁶. Y posteriormente otro titulado *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*²⁷⁷.

Existe otro equipo, en la Universidad Barcelona, el GEA (“Grup de Estudis Alimentaris”), dirigido por Antoni Riera Melis, Catedrático de Historia Medieval, María de los Ángeles Pérez Samper, Catedrática de Historia Moderna, y Jesús Contreras, Catedrático de Antropología Social, integrado básicamente por historiadores y antropólogos, pero abierto a expertos de otras especialidades, que centra sus investigaciones en la alimentación en Cataluña. El reflejo de los trabajos de los historiadores, medievalistas y modernistas, que forman este equipo se proyectó en las “XIV Jornades d’Estudis Històrics locals”, “La Mediterrània, area de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)”, celebradas bajo la dirección del profesor Antoni Riera Melis y organizadas por el Institut d’Estudis Balearics, en Palma de Mallorca, del 29 de noviembre al 2

274. DOMÈNECH, Joan de Déu, *Xocolata cada dia. A taula amb el Baró de Maldà*, Barcelona, Edicions de la Magrana, 2004. VILLAR, Paco, *La ciudad de los cafés, Barcelona, 1750-1880*, La Camapana, Ajuntament de Barcelona, 2008.

275. GARRIDO ARANDA, Antonio, “De confiteros y dulces en la ciudad México (Época colonial)”, en *Perspectivas sobre la cultura hispánica: XV aniversario de una colaboración interuniversitaria*, 1997, pp. 141-159. “La bebida en cuatro tratadistas españoles, Lobera de Ávila, Núñez de Coria, Sorapán de Rieros, y Palis”, en *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, 2001, pp. 173-198.

276. GARRIDO ARANDA, *Cultura alimentaria...* “Crónica del simposium internacional sobre cultura alimentaria, (Córdoba, 4, 5 y 6 de mayo de 1994)”, *Revista complutense de historia de América*, núm. 20, 1994, pp. 287-294. En esta obra se incluye un trabajo de HIDALGO NUCHERA, Patricio, GARRIDO ARANDA, Antonio y MUÑOZ HIDALGO, Javier, “Los manipuladores de alimentos en España y América entre los siglos XV y XVIII: los gremios alimentarios y otras normativas de consumo”, pp. 169-214.

277. GARRIDO ARANDA, *El sabor del sabor...* En esta obra se incluye un estudio de HIDALGO NUCHERA, Patricio, GARRIDO ARANDA, Antonio y RAMÍREZ, María Dolores, “Papel de hierbas aromáticas y especias en la alimentación española de los tiempos modernos”, pp. 121-152.

de diciembre de 1995. Las Actas, publicadas en 1996, son una buena muestra del actual desarrollo de esta línea de investigación en España²⁷⁸. La breve pero inteligente introducción de Antoni Riera Melis pone certeramente de relieve las aportaciones que las Jornadas han hecho a la historia de la alimentación. Las ponencias encargadas inciden en algunos de los puntos que actualmente despiertan mayor interés: *El consumo del aceite de oliva y otras grasas vegetales en Al-Andalus*, a cargo de Expiración García Sánchez; *Pobreza y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la baja edad media*, de Antoni Riera Melis; *Les livres de cuisine italiens à la fin du XVe et au début du XVIe siècle, expressions d'un syncrétisme culinaire méditerranéen*, obra de Bruno Laurioux; y *La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos*, de María de los Ángeles Pérez Samper. Las comunicaciones, unas cuarenta y cinco, se agrupan en diversos apartados: producción, distribución y consumo de alimentos; los controles municipales del mercado urbano de víveres; alimentación y sociedad; los elementos materiales de la alimentación; alimentación y salud; y alimentación y cultura.

Esta panorámica, voluntariamente detallada, no implica que la historia de la alimentación en España atravesase momentos de esplendor. Como ha escrito el profesor Antoni Riera: “No se ha de deducir que la historia de la alimentación constituya, entre nosotros, una disciplina consolidada; una buena parte de los trabajos producidos hasta ahora se resienten de una patente falta de ambición, de un cierto diletantismo y de una excesiva concentración en la Baja Edad Media. Nos faltan monografías de envergadura y tesis doctorales. Ha llegado la hora de trascender el nivel de las incursiones pasajeras en una temática con la cual no se quieren establecer vínculos firmes, es preciso adentrarse con decisión sin eludir las dificultades metodológicas y heurísticas”²⁷⁹.

De todos modos existen algunos indicios positivos. Ciñéndonos al ejemplo de la Universidad de Barcelona, en el curso 1995-1996 se incluyó por primera vez en la licenciatura de Historia de una Universidad española una asignatura de “Historia de la Alimentación en la época medieval”, a cargo del profesor Antoni Riera Melis, una asignatura optativa de segundo ciclo de la licenciatura de Historia. Anteriormente la historia de la alimentación sólo se había incorporado a través de asignaturas de tercer ciclo en varios departamentos de la Facultad, Historia Medieval, Historia Moderna. En el nuevo plan Bolonia está prevista la continuidad de la asignatura de Historia de la Alimentación en el Master de

278. *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996.

279. RIERA MELIS, Antoni, “Introducció”, pp. IX-X. En *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques. Institució Milà i Fontanals, 1988.

Estudios Históricos. La creación el año 2006 del Master de “Historia y Cultura de la Alimentación”, master oficial europeo, realizado conjuntamente por las Universidades de Barcelona (España), Bolonia (Italia) y François Rabelais de Tours (Francia), constituye uno de los hitos más significativos de la consolidación de la materia en el sistema universitario español y europeo. Revelador del interés universitario por el tema es el hecho de que el 17 de diciembre del 2007 el famoso cocinero Ferrán Adriá fue investido Doctor honoris causa por la Universidad de Barcelona.

Muy interesante también es observar que el tema comienza a incorporarse en algunos manuales universitarios de historia. Respecto a la historia moderna citemos, por ejemplo, el difundido *Manual de Historia de España* del profesor Pere Molas Ribalta²⁸⁰. Y el conocido manual coordinado por Alfredo Floristán²⁸¹. También se le dedica atención en obras generales, que pretenden una divulgación de calidad que aproxime la historia a la sociedad. Mencionemos, como muestra, la *Historia de la política, sociedad y cultura de los países catalanes*, en el volumen dirigido por el profesor Ernest Belenguer y la profesora Coral Cruadrada, donde se incluye un capítulo dedicado a la historia de la alimentación catalana²⁸².

En el marco universitario se inserta mi propio trabajo, iniciado hace ya años, en 1990, bajo la dirección del profesor Riera Melis, con el que llevamos trabajando conjuntamente en la Universidad de Barcelona desde entonces hasta la actualidad. Igualmente importante ha sido la colaboración con el profesor Jesús Contreras, Catedrático de Antropología Social de la misma Universidad. Muchos son los aspectos estudiados en estos años, mayoritariamente enfocados desde la perspectiva social y cultural. Un apartado importante son los trabajos basados en el análisis histórico de los recetarios de cocina²⁸³. Clásico en la historia de la

280. MOLAS RIBALTA, Pere, *Edad Moderna (1474-1808). Manual de Historia de España*, núm. 3, Madrid, Espasa Calpe, 1988. Vid, por ejemplo, las páginas 388-389.

281. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “La vida cotidiana”, en FLORISTÁN, A. (coord.), *Historia de España en la Edad Moderna*, Barcelona, Ariel, 2004, pp. 79-102.

282. BELENGUER I CEBRIÀ, Ernest y CUADRADA Y MAJÓ, Coral (dirs.), *Història. Política, Societat i cultura dels Països Catalans*, vol. 3 *La forja dels països catalans. Segles XIII-XV*, *Enciclopedia Catalana*, Barcelona, 1996. Vid el capítulo “Estructura social i sistemes alimentaris”, de Antoni Riera i Melis, pp. 126-137.

283. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras “Libro del Arte de Cocina”*, Huesca, La Val de Onsera, 1998. “Los recetarios de cocina (siglos XV-XVIII)”, en PROFETI, Maria Grazia (coord.), *Codici del gusto*, Milán, Francoangeli, 1992, pp. 152-184. “Els receptaris de cuina a l’època moderna”, en colaboración con Maria Mercè Gras i Casanovas, en *Ir Colloqui d’Història de l’Alimentació...*, pp. 813-835. “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna*, núm. 19, Monográfico, *Sobre la mujer en el Antiguo Régimen: de la cocina a los tribunales*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 1997, pp. 121-154. “Cocineras, escritoras y lectoras”, en REDER, M. y otras (coords.),

alimentación es el estudio de los productos, al que he dedicado diversos trabajos²⁸⁴. Algunos sobre los productos tradicionales, como el pan, que es el alimento por excelencia en toda la edad moderna²⁸⁵. Otros sobre la introducción de nuevos productos, concretamente los procedentes de América, hecho que supone el mayor cambio alimenticio de los siglos modernos y uno de los más importantes de toda la historia²⁸⁶. El encuentro de los sistemas alimentarios del Viejo Mundo y el Nuevo constituye uno de los procesos de intercambio más significativos de la globalización mundial²⁸⁷. La historia de la alimentación abarca un amplio catálogo de temas que van desde el hambre a la abundancia. El hambre es un capítulo ineludible²⁸⁸. Pero también resulta muy significativo estudiar la alimen-

Espacios y mujeres, Málaga, Atenea, Estudios sobre la mujer, Universidad de Málaga, 2006, pp. 85-143. “Las mujeres y la organización de la vida doméstica: de cocineras a escritoras y de lectoras a cocineras”, en MANTECÓN MOVELLÁN, Tomás A., (ed.), *Bajtín y la historia de la cultura popular: Cuarenta años de debate*, Santander, Ediciones de la Universidad de Cantabria, 2008, pp. 33-69.

284. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Fuentes para el estudio de los productos de la tierra en la época moderna”, *Agricultura y Sociedad*, Número monográfico, *Los productos de la tierra en la Europa del Sur*, núm. 80-81, julio-diciembre de 1996, pp. 151-167. “Els tractats d’agricultura i l’alimentació pagesa a l’època moderna”, en colaboración con Maria Mercè Gras i Casanovas, *Estudis d’Història Agrària*, núm. 13 *Alimentació i Història*, 2000, pp. 63-106.

285. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “El pan en las ciudades catalanas (siglos XIV-XVIII)”, en colaboración con Antoni Riera Melis y Mercè Gras Casanovas, en *Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII*, Florencia, Le Monnier, 1997, pp. 285-300. “El pan en la Barcelona moderna: Poder municipal y abastecimiento”, en BERNARDO ARES, José Manuel de y GONZÁLEZ BELTRAN, Jesús Manuel (eds.), *La Administración Municipal en la Edad Moderna. Actas de la V Reunión Científica, Asociación Española de Historia Moderna*, vol. II, Cádiz, Universidad de Cádiz, Asociación Española de Historia Moderna, 1999, pp. 407-420. “El pan nuestro de cada día en la Barcelona moderna”, *Pedralbes. Revista d’Història Moderna*, núm. 22, 2002, pp. 29-71.

286. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, en *XIV Jornades d’Estudis Històrics locals. La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, Institut d’Estudis Balearics. Govern Balear. Conselleria d’Educació, Cultura i Esports, 1996, pp. 89-148. “Basta un poco de azúcar... La difusión del chocolate en Europa”, *Slow Ark*, Año VII, Abril 2003, pp. 44-51. “Lo scambio colombiano e l’Europa”, en MONTANARI, M. y SABBAN, F. (coord.), *Atlante dell’Alimentazione e della Gastronomia*, vol. I, *Ricorse, Scambi, Consumi*, Turín, UTET, 2004, pp. 302-324.

287. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “España y América: El encuentro de dos sistemas alimentarios”, en *Las raíces de la memoria. América Latina*. Barcelona, Universitat de Barcelona, 1996, pp. 171-188. “L’herència americana” y “Cullera de fusta, forquilla de plata”, en *Catálogo de la Exposición Seure a taula? Una història del menjar a la Mediterrània, celebrada en Gavà, Andorra y Barcelona, de setembre de 1996 a mayo de 1997*. Govern d’Andorra, Diputació de Barcelona, Museu d’Arqueologia de Catalunya, Ajuntament de Gavà, Museu de Gavà, pp. 30-36.

288. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “La sociedad urbana del siglo XVIII ante el reto del hambre”, en GARCÍA-HURTADO, M.R. (ed.), *Modernitas. Estudios en homenaje al profesor Baudilio Barreiro Mallón*, A Coruña, Universidade da Coruña, 2008, pp. 389-416.

tación como elemento de fiesta y celebración²⁸⁹. El enfoque social es prioritario, como demuestran los diversos grupos estudiados, comenzando por el rey y la corte, que cuenta con numerosas y magníficas fuentes²⁹⁰. Perfiles particulares tiene la alimentación del clero, caso en el que a los condicionamientos sociales se suman las creencias y normativas religiosas²⁹¹. Otros trabajos dedicados a la alimentación de los grupos sociales presentan diversos casos que van de la nobleza, pasando por la burguesía, hasta las clases populares²⁹². En algunos trabajos predomina el enfoque territorial, con especial atención a la alimentación en la Cataluña moderna²⁹³. En otros nos hemos inclinado por el criterio temporal,

289. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento”, *Espacio, tiempo y forma, Revista de la Facultad de Geografía e Historia, Historia Moderna*, serie IV, 10, 1997, pp. 53-98. “Comer, beber y divertirse”, en *Fiesta, juego y ocio en la Historia*, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2003, pp. 173-217.

290. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “La mesa del Rey. Imagen y símbolo del poder”, en *Actas del XV Congreso de Historia de la Corona de Aragón*. Tomo I *El poder real en la Corona de Aragón (Siglos XIV-XVI)*, vol. 3, Zaragoza, Gobierno de Aragón, 1996, pp. 433-449. “La mesa real en la corte borbónica española del siglo XVIII”, en TORRIONE, Margarita (ed.), *España Festejante. El siglo XVIII*, Diputación de Málaga, 2000, pp. 205-218. “La alimentación en tiempos del Emperador: un modelo europeo de dimensión universal”, en CASTELLANO CASTELLANO, Juan Luis y SÁNCHEZ-MONTES GONZÁLEZ, Francisco, *Congreso Internacional Carlos V, Europeísmo y Universalidad*, Madrid, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V y Universidad de Granada, 2000, vol. V, pp. 497-540. “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna*, 2003, Anejo II, Serie monografías, GÓMEZ-CENTURIÓN, C., *Monarquía y Corte en la España Moderna*, pp. 153-197. “La alimentación en la Corte de Felipe V”, en *Felipe V y su tiempo*, Zaragoza, Institución “Fernando el Católico”, 2004, pp. 529-583. “La alimentación de las reinas en la España Moderna”, en MARTÍNEZ MILLÁN, José y MARÇAL LOURENÇO, M^a Paula (coords.), *Las Relaciones discretas entre las Monarquías Hispana y Portuguesa: Las Casas de las Reinas (siglos XV-XIX)*, Madrid, Ediciones Polifemo, 2008, Colección la Corte en Europa, vol. III, pp. 1997-2042.

291. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “La alimentación catalana entre la edad media y la edad moderna: la mesa canonical de la colegiata de Santa Ana”, *Pedralbes. Revista d’Història Moderna*, núm. 17, 1997, pp. 79-120. “La alimentación en los conventos capuchinos catalanes de la época moderna”, *Estudios Franciscanos*, núm. 421-422, vol. 99, Enero-Agosto 1998, pp. 63-139. “La alimentación como indicativo de un estilo de vida: El Colegio de Cordelles de los jesuitas”, en *Una historia abierta. Profesor Nazario González*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1998, pp. 55-65. “Alimentación y vida religiosa femenina en la España moderna: Las monjas franciscanas, capuchinas y clarisas”, *Estudios Franciscanos*, núm. 424-425, vol. 100, Enero-Agosto 1999, pp. 291-332. “Mujeres en ayunas. El sistema alimentario en los conventos femeninos de la España Moderna”, *Contrastes. Revista de Historia Moderna*, núm. 11, 1998-2000, pp. 33-79. “Alimentación y mentalidad religiosa: La Orden Jerónima en la España Moderna”, *Historia y perspectivas de investigación. Estudios en memoria del profesor Ángel Rodríguez Sánchez*, Mérida, Editora Regional de Extremadura, 2002, pp. 371-377.

292. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Actitudes ante la alimentación en la España Moderna: Del placer a la mortificación”, *Baetica. Estudios de Arte, Geografía e Historia*, 2001, pp. 543-582. “Alimentación y promoción social en la Cataluña moderna: la familia Sala-Sans”, en *Homenaje a Don Antonio Domínguez Ortiz*, Granada, Universidad de Granada, 2008, vol. II, pp. 661-688.

293. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Alimentació i societat a la Catalunya moderna”, en colaboración con Maria Mercè Gras i Casanovas, *Pedralbes. Revista d’Història Moderna*, núm. 11,

siempre fundamental en los estudios de historia²⁹⁴. También cabe, como puede comprobarse en numerosos trabajos de los citados el enfoque institucional²⁹⁵. El servicio de la mesa resulta muy revelador del grado de civilidad alcanzado en cada época por cada grupo²⁹⁶. Esencial es también estudiar la alimentación como factor de sociabilidad, uno de los más potentes y expresivos de la época, pues la comida se concebía siempre en grupo, familiar, profesional, institucional, y sólo como señal de la más alta jerarquía, en el caso del rey, como indicador de marginación o castigo, o en situaciones extraordinarias, la alimentación se realizaba en solitario, fuera del grupo. Muy representativos de la sociabilidad ligada a la alimentación eran los agasajos y refrescos²⁹⁷. Circunstancias especiales que afectaban directamente a la alimentación, casi siempre en sentido negativo, eran los viajes. Ventas, posadas y mesones forman parte de la leyenda negra de los aficionados a la buena mesa en la edad moderna²⁹⁸. Muchos son todavía los temas a estudiar.

1991, pp. 31-51. “Cataluña y Europa a la mesa. Las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la época moderna”, *Pedralbes. Revista d’Història Moderna*, núm. 18. *Catalunya i Europa a l’Edat Moderna*, Barcelona, 1998, pp. 251-271. “El menjar i la cuina a Andorra en el passat. Breus reflexions a propòsit d’uns exemples culinaris”, en colaboración con María Mercè Gras i Casanovas, *Annals 1993*, 1994, pp. 127-138.

294. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “L’alimentació a l’època moderna”, en PÉREZ SAMPER, M.A. (coord.), *La vida quotidiana a través dels segles*, Barcelona, Pòrtic, Els Juliols Biblioteca Universitaria, 2002, pp. 229-253. “La cocina y la mesa en tiempos de Calderón”, en ABAD VARELA, Manuel (ed.), *Actas del IV Centenario de Don Pedro Calderón de la Barca*, Madrid, UNED, 2004. “La comida escrita en la España del Siglo de Oro”, *Food & History*, Tours, European Institut of Food History, 2004, vol. 2, núm. 1 pp. 85-136. “Lo cotidiano en el Quijote”, *Torre de los Lujanes. Revista de la Real Sociedad Económica Matritense*, núm. 58, abril 2006, pp. 85-102.

295. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “La confitura de la Diputació del General”, *Pedralbes. Revista d’història moderna*, núm. 13, *Actes. Les institucions catalanes. Tercer Congrès d’Història Moderna de Catalunya*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1993, pp. 367-377.

296. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Estilo de servir a príncipes. La cocina y la mesa de un Grande de España en el Siglo de Oro”, *Trocadero. Revista de Historia Moderna y Contemporánea*, núm. 12-13, 2000-2001, pp. 315-359. “Privacidad doméstica: La mesa y la servidumbre”, en NÚÑEZ ROLDÁN, F. (coord.), *Ocio y vida cotidiana en el mundo hispánico en la edad moderna*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2007, pp. 83-136.

297. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Chocolate, té y café: Sociedad, cultura y alimentación en la España del siglo XVIII”, en FERRER BENIMELI, José A., SARASA, Esteban y SERRANO, Eliseo (coords.), *El Conde de Aranda y su tiempo*, Zaragoza, Institución “Fernando el Católico”, C.S.I.C., 2000, vol. I, pp. 157-221. “Luces, tertulias, cortejos y refrescos”, *Cuadernos de Estudios del Siglo XVIII*, núms. 10 y 11, 2000-2001, pp. 107-153. “Espacios y prácticas de sociabilidad en el siglo XVIII: Tertulias, refrescos y cafés de Barcelona”, *Cuadernos de Historia Moderna*, núm. 26, 2001, pp. 11-55. “Sociabilidad y vida cotidiana de la nobleza catalana en el siglo XVIII: el Barón de Maldá”, en *Actas del 5è Congrès d’Història Moderna de Catalunya. La societat catalana segles XVI-XVIII. Identitas, Conflictes i Representacions*, Barcelona, 2003, 2 vols.

298. PÉREZ SAMPER, María Ángeles, “Ventas, posadas y mesones en la España Moderna”, *Estudios de Historia Moderna. Homenaje a la Doctora María Isabel Pérez de Colosía Rodríguez, Estudios y Ensayos*, núm. 110, 2006, pp. 391-423.

ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD Y CULTURA

Actualmente tratamos de abordar un estudio de la alimentación en la España Moderna, entendiendo la historia de la alimentación en su sentido amplio, abarcando desde lo estrictamente material hasta lo puramente cultural. En este sentido es muy significativa la opinión de reconocidas autoridades en el tema como el italiano Montanari y el francés Flandrin. Montanari ha escrito: “La alimentación, como momento esencial del comportamiento cotidiano, es un hecho de “cultura” en el sentido totalizante, antropológico del término; un hecho de cultura en el que confluyen solicitaciones de diversa naturaleza, con correlaciones estrechas entre el nivel material (biológico, económico) y el mental e ideológico, que a cada tipo de comportamiento agrega, en modo más o menos explícito, un valor comunicativo, lingüístico”²⁹⁹. Y Flandrin, por su parte, ha afirmado: “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 como de razones naturales y económicas”³⁰⁰.

También Josep Fontana, aunque denunciaba, con toda razón, la tentación de convertir la historia de la alimentación y de la dieta en poco menos que una rama independiente de la historia, al plantearse el problema del hambre en la historia, se inclinaba por dar a los estudios sobre alimentación un amplio enfoque, que abarcara desde lo económico a lo cultural: “Aparte de la difícil estimación de lo que es una nutrición adecuada –que en modo alguno puede reducirse a los elementales promedios de calorías por habitante que suelen usarse–, resulta necesario que nos aproximemos al problema, en cada caso y en cada momento, con un buen conocimiento de la compleja combinación de alimentos con la que cada pueblo ha elaborado las bases de una dieta equilibrada –definida no sólo por razones naturales, sino también culturales–, pero que tiene como consecuencia fundamental la de producir una adaptación a esa dieta que hace difícil su cambio”³⁰¹.

Vemos una historia de la alimentación en que la columna vertebral es la historia de la sociedad, reflejada a través de la alimentación, y también al contrario, la alimentación vista a la luz de la historia de la sociedad. Porque como ha escrito Antoni Riera Melis, refiriéndose a la Cataluña bajomedieval, pero igualmente válido para la España moderna: “Cada colectivo social contemplaba

299. MONTANARI, Massimo, “Storia, alimentazione e storia dell’alimentazione. Le fonti scritte altomedievali”, *Archeologia Medievale*, VIII, Florencia, 1981, p. 36.

300. FLANDRIN, Jean-Louis, “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscripts*, núm. 6, diciembre de 1987, p. 12.

301. FONTANA, Josep, *La historia después del fin de la historia. Reflexiones acerca de la situación actual de la ciencia histórica*, Barcelona, Crítica, 1992, pp. 47 y 52.

el hecho alimentario desde un prisma diferente. Para los nobles, la comida era un motivo de boato, de manifestación de su supremacía. En los monasterios y conventos, comer era un rito ascético y una compensación por las renunciaciones impuestas por la vida claustral. La mesa se había convertido, para los burgueses acomodados, en la plataforma desde la cual podían manifestar su ascenso social y su cultura. Para los colectivos subalternos rurales y urbanos asegurarse el trozo de pan, el vaso de vino y el plato de potaje cotidianos constituía, sin duda, una de sus primeras, sino la principal, preocupación. Las reiteradas restricciones alimentarias exasperaban a los desvalidos, que vendían, a cambio de víveres, su fidelidad a los potentados, y solían desencadenar reacciones violentas contra el orden social establecido y contra sus valedores. Nadie podía mantenerse al margen del hecho alimentario, que ponía de manifiesto tanto los vínculos verticales y sociales que articulaban a la sociedad, como sus contradicciones y conflictos internos”³⁰².

En definitiva, historia de la alimentación siempre dentro de la historia, conectada por todas partes con todos los temas, no una historia aparte, nunca una rama desgajada del gran árbol. Historia de la alimentación que es historia social, es decir no historia “pequeña”, de curiosidades y “divertimientos”, sino historia en el más exacto, completo, serio y elevado sentido de la palabra historia. Una historia tan válida como cualquier otra. Como había apuntado provocativamente George Orwell: “Me parece que es lícito sostener que los cambios de dieta son más importantes que los cambios de dinastía o incluso de religión”³⁰³.

Hace más de veinte años, en 1987, Jean-Louis Flandrin denunciaba la crisis en la que se hallaba entonces la historia de la alimentación y proponía una ambiciosa ampliación de las perspectivas: “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 como 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 de que tener en consideración todas estas dimensiones permitiría que progresara incluso dentro de la perspectiva nutricionista”³⁰⁴.

302. RIERA I MELIS, Antoni, “Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval”, en *Acta historica et archaeologica mediaevalia*, núm. 14-15, 1993-1994, pp. 216-217.

303. ORWELL, George, *The road to Wigan Pier*, Londres, Penguin Books, 1974, p. 6.

304. FLANDRIN, Jean-Louis, “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscripts*, núm. 6, Barcelona, diciembre de 1987, p. 26.

Actualmente la historia de la alimentación ya ha alcanzado la amplia y plural dimensión que se requiere para hacer comprensible el hecho alimentario y su evolución a través de la historia. Como se afirma en la introducción de la reciente *Historia de la alimentación* publicada bajo la dirección de Flandrin y Montanari: “Así los puntos de vista se multiplicaron, los investigadores cruzaron sus conocimientos y, poco a poco, fueron construyendo, cada uno por su parte, una nueva historia de la alimentación, profundamente diferente de esa “pequeña historia de lo pintoresco y de lo trágico” contra la que se habían pronunciado, a principios de los años sesenta, los pioneros de la escuela de los *Annales*. Esta nueva historia ya no es “pequeña”, sino que aspira a tratar todos los aspectos de la acción y del pensamiento humano. Tampoco es –como pudo parecer al principio– una historia “diferente”, “alternativa” con respecto a la historia tradicional. Los historiadores de la alimentación han defendido –con humildad, pero con rotundidad– la importancia de su objeto de investigación, su posición estratégica en los sistemas de vida y de valores en las diferentes sociedades, la posibilidad, por lo tanto, de barcar, a partir de este punto central, todas las variables posibles a la vez. (...) El tema de la alimentación es especialmente agregativo e integrador y, además la vieja distinción entre espíritu y cuerpo, entre materia e intelecto, se desvanece ante la exigencia de comprender en su complejidad, los comportamientos alimentarios del hombre”³⁰⁵. Por esa dimensión más amplia, social y cultural, es por la que hemos apostado claramente.

305. FLANDRIN J.L. y MONTANARI, M. (eds.), *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996, pp. 13-14. Traducción española: *Historia de la alimentación*, Ediciones, Trea, 2004, pp. 16-17.