

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

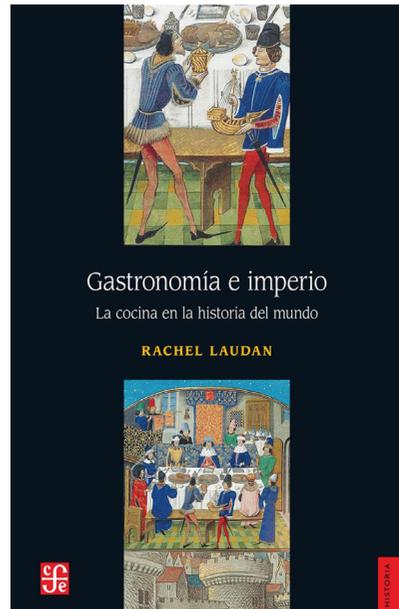
Ángel Chávez Mancilla  
Escuela Nacional de Antropología e Historia

---

Fecha de recepción: 14/01/2021

Fecha de aceptación: 25/11/2021

168



El libro *Cuisine and Empire. Cooking in World History*<sup>1</sup>, de Rachel Laudan, aporta un útil material bibliográfico para aproximarnos a la historia de la cocina de una forma global y desde una perspectiva de larga duración. En su dimensión temporal, la obra abarca el desarrollo de la cocina desde las primeras sociedades agrícolas, y hasta los inicios del siglo XXI. Geográficamente aspira

---

<sup>1</sup> La edición que reseñamos corresponde a la traducción al español: Rachel Laudan, *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, Traducción de Ix-Nic Iruegas, Ignacio Padilla, México, Fondo de Cultura Económica, 2019.

a dar un panorama de distintos territorios ubicados en Asia, América, Europa y África.

El libro de Laudan se suma a la bibliografía que desde la década de los setenta se ha producido sobre la historia de la cocina desde una perspectiva global, por lo que ha en el que se apoya su investigación.<sup>2</sup> Algunos historiadores antes que Laudan habían otorgado relevancia a la figura de los imperios como una determinante que influye en la configuración de las distintas tradiciones culinarias. Así, lo novedoso de la propuesta de Laudan reside en que no estudia el desarrollo de la cocina de cada imperio como un fenómeno aislado, sino que atiende a la “transferencia” culinaria como un fenómeno que se desarrolló a la par de la dinámica de interrelación de los imperios. Esto le permite alejarse de una historia lineal y enlazar la dinámica de conquista y sumisión de un imperio sobre otro, con la difusión y predominio de un determinado tipo de cocina por sobre otra.

Pese a ser los imperios un elemento esencial de su libro, estos son considerados principalmente en su dimensión política, con escuetas menciones de las bases materiales en que cada uno de ellos se sustentó, por lo que se pierden de vista aspectos importantes para la transferencia culinaria, en particular aquellos que refieren a su organización y el tipo de sumisión que ejercían. Por ejemplo, se compara de forma abstracta a los imperios antiguos esencialmente despóticos, con los imperios del siglo XVI y XIX que respondieron a distintas fases del desarrollo capitalista.

Sin embargo, hay que advertir que, al situar como uno de los ejes a los imperios, la transferencia culinaria que estudia la autora es principalmente la que se da en la esfera de la “alta cocina”, aunque esto no la exime de mencionar la situación de la baja cocina. Tal forma de proceder desdibuja que la transferencia culinaria, aunque se dio con relación al movimiento de los imperios, no estuvo completamente determinada por la cocina del imperio dominante, pues en los imperios dominados y aún dentro del dominante, la división social provocó el surgimiento de cocinas alternas que fueron producto de la opresión y las dinámicas sociales de explotación.<sup>3</sup>

Esto nos lleva al aspecto más original de su estudio: la propuesta de tener como eje de la historia de la comida, junto a la interrelación de los imperios, a la “filosofía culinaria”. Este elemento, según la autora, define lo que es cocinar, explica cómo se desarrollaba el proceso, dictaba los ingredientes a utilizar, atendía a los procesos rituales vinculados y prestaba atención a la relación cocina-sociedad-naturaleza.

<sup>2</sup> Véase Reay Tannahill. *Food in History*. Broadway Books, 1973; Linda Civitello. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. John Wiley & Sons Inc. 2004.

<sup>3</sup> Véase Sidney Mintz. *Sabor a comida, sabor a libertad. IncurSIONES en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Reina Roja, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología social, 1996. y Santiago Muñoz Arbeláez. *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI Editores. 1996.

No obstante, la idea de una filosofía culinaria es altamente cuestionable, pues la forma del saber filosófico implica una concepción crítica, rigurosa y sistemática que deriva en un cuestionamiento radical que implica la búsqueda de una fundamentación no dogmática y una explicación racional. En ninguno de los casos en que la autora describe la “filosofía culinaria”, se cumple con tales aspectos. Probablemente, la categoría de cosmovisión sea un instrumento más apropiado para estudiar las creencias de los comensales sobre los aspectos divinos, sociales y naturales que se vinculan con la cocina.

Pero la carencia más relevante no se encuentra en el uso del término “filosofía culinaria”, sino al enfoque abstracto que da al fenómeno de la dimensión ideológica, pues, aunque es verdad que “la historia de los estilos de cocina merece ser abordada por derecho propio, no como una idea que se nos ocurre de improvisto al estar abordando la historia de la agricultura”<sup>4</sup>, no se puede ignorar el impacto que el desarrollo técnico, científico y tecnológico tiene sobre la historia de la cocina.

Es tan relevante el desarrollo material de la sociedad para la historia de la cocina, que la autora, aunque no se detiene de forma extensa en el proceso de la revolución neolítica, la considera en su periodización de tal forma que el primer capítulo de su investigación se llama “El dominio de la cocina con base en granos”. De forma similar, al abordar el estudio de la cocina moderna, no puede evitar hacer referencia a la revolución industrial y los desarrollos científicos que permitieron extender la conservación de alimentos. Es decir, el estudio de la cocina requiere vincularse al estudio de los desarrollos científicos y tecnológicos, así como a las necesidades que llevan a que estos surjan.

Otro aspecto para la crítica de la filosofía culinaria es que los elementos de continuidad que atraviesan las distintas desde tres mil años antes de nuestra era y hasta la actualidad, no están basados en elementos meramente ideológicos, sino en aspectos materiales, tal es el caso del uso de granos, que junto a su aporte calórico y nutricional poseen importantes ventajas en su duración, transporte, almacenamiento y reproducción. La explicación de la relación cocina-sociedad no está definida por la filosofía culinaria, sino que ésta es un manto ideológico que reviste los desarrollos materiales y políticos de la sociedad.

El enfoque de la autora se concreta en una visión de la historia de la cocina servida en tres tiempos. El primer apartado, está dedicado a la cocina en el mundo antiguo, que abarca el capítulo uno “El dominio de la cocina con base en los granos 20000-300 a. C.” y el dos “Las cocinas sacrificiales con base en cebada y trigo de los imperios”. En el primero se presentan las diez principales cocinas del mundo, todas ellas surgidas en sociedades agrícolas y vinculadas al modo de producción asiático o sociedades complejas. Estas son caracterizadas a partir de la “filosofía culinaria” por implicar un intercambio

---

<sup>4</sup> Rachel Laudan, *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, p. 22.

sacrificial; un segundo aspecto presenta los rasgos de la cocina predominante por sobre las demás: la que se basaba en trigo y cebada.

En el segundo apartado del libro la autora estudia las cocinas que desplazaron el aspecto sacrificial para centrarse en los elementos de salvación, por lo que el eje de la “filosofía culinaria” no hace sino describir los aspectos de tres de las grandes religiones. El capítulo tres analiza el budismo y la transformación de las cocinas de Asia meridional y oriental; el cuatro se ocupa del islam y la transformación de las cocinas de Asia central y occidental; mientras que capítulo cinco estudia la influencia del cristianismo en las cocinas de Europa y América.

El tercer apartado del libro está dedicado al surgimiento y desarrollo de la cocina moderna. Dado que para la sociedad moderna fue perdiendo el peso que tuvo para las sociedades premodernas, la filosofía culinaria de la modernidad es puesta en relación con aspectos del liberalismo como la democracia y el desarrollo de teorías científicas. En el capítulo seis se exponen algunas generalidades del surgimiento de la cocina moderna, lo que lleva a Laudan a tocar aspectos como el desarrollo del capitalismo en las zonas de Europa del norte y el surgimiento de los Estados nacionales; el capítulo siete se centra en las cocinas modernas surgidas en Inglaterra y Estados Unidos, aborda el impacto de la industrialización y se postula una supuesta reducción de la brecha entre la alta cocina y la cocina humilde, que da por resultado el surgimiento y expansión de las cocinas intermedias. En el capítulo ocho, dedicado a la “mundialización de las cocinas intermedias 1920-2000”, la autora presenta una reflexión sobre la influencia que el pleno desarrollo del capitalismo y la Guerra Fría tuvo sobre la comida.

A los errores e insuficiencias ya mencionados se agrega la falsa visión de que en las últimas décadas del siglo XX y los primeros años del siglo XXI se ha tendido a zanjar la brecha culinaria entre la baja y la alta cocina. Esto es altamente cuestionable, en primer lugar porque el problema del acceso a los alimentos se refleja en las cifras de hambre y pobreza a nivel mundial; y en segundo lugar, porque aunque distintas capas de la sociedad coinciden en el consumo de algunos platillos, existe la brecha en cuanto a la frecuencia de consumo, la calidad de los insumos y los procesos de preparación.

Finalmente, el libro de Laudan además de aproximarnos a una historia mundial de la cocina, viene a recordarnos la importancia de la interdependencia de los fenómenos en las dimensiones de espacio y tiempo; y con las críticas que surgen a su intento de hacer una historia de la cocina “por derecho propio”, termina por recordarnos la importancia de los factores materiales, económicos y de corte técnico científico para toda proceso histórico.