

## De panzas y prejuicios: la historia y la comida

*Of Bellies and Prejudices: History and Food*

*De barrigas e preconceitos: a história e a comida*

### AUTOR

**Robert G. Weis**

University of Northern  
Colorado, Greeley,  
Colorado, Estados  
Unidos

[robert.weis@unco.edu](mailto:robert.weis@unco.edu)

### DOI

**10.3232/RHI.2009.  
V2.N2.01**

Este artículo proporciona un resumen de los textos del presente número de *Hib Revista de Historia Iberoamericana* e identifica puntos de diálogo entre éstos y algunos estudios de reciente publicación, que representan importantes corrientes dentro de la historia de los alimentos. Hace énfasis en que el estudio histórico de los alimentos se encuentra en la intersección de lo material y lo social, lo que permite interpretaciones innovadoras sobre temas establecidos dentro la historiografía, a la vez que abre el panorama a nuevos sujetos de estudio.

Palabras claves:

**Historiografía; Historia de los alimentos; Comida en América Latina**

---

This article provides a brief summary of the texts included in the current issue of *Hib Revista de Historia Iberoamericana* and identifies punts of dialogue between them and some recently published studies that represent important tendencies within the history of food. It emphasizes that since material and social dynamics intersect in food its study allows for innovative interpretations of established topics while opening the panorama to new historical subjects.

Key words:

**Historiography; Food History; Food in Latin America**

---

Este texto fornece um resumo dos textos neste número de *Hib Revista de Historia Iberoamericana* e identifica os focos de diálogo entre eles e alguns estudos de recente publicação que representam importantes correntes dentro da história dos alimentos. Ele enfatiza o fato do estudo histórico dos alimentos encontrar-se na intersecção entre o material e o social, porque permite interpretações inovadoras de questões estabelecidas dentro da historiografia ao mesmo tempo que abre o panorama para novos objetos de estudo.

Palavras-chave:

**Historiografia; História dos alimentos; Comida na América Latina**

---

Los indios en el Nuevo Reino de Granada, según las autoridades españolas, “sólo se dedicaban a comer, beber, nacer y morir”. Estas cuatro palabras, escribe Gregorio Saldarriaga en su aporte al presente número de *Hib. Revista de Historia Iberoamericana*, “sintetizaron una idea de los indios como gente de poco entendimiento, salvajes incapaces de prever más allá de sus necesidades básicas”. La noción de que estas actividades carecían de significación social, que obedecían a fuerzas del instinto y no de la razón, corresponde a una lógica del conquistador que busca negar la humanidad del conquistado. Pero calificarlas con la palabra “sólo” implicaba también una notable ceguera ante los complejos mecanismos sociales que encerraban. Hasta hace poco, un desconocimiento semejante prevalecía entre muchos historiadores respecto de la importancia histórica de la comida y los alimentos. Al respecto me tocó experimentar un caso extremo: siendo estudiante de maestría en México, le comenté a un eminente historiador de filosofía política que quería estudiar el pan; cuando le aclaré que no se trataba del Partido de Acción Nacional, sino de aquel que se come, me echó del salón en señal de desprecio. Pensaba que la historia de la comida era para folkloristas y amateurs ociosos; temas como esos se publicaban sólo en libros de divulgación. “Aquí se estudia política”, me afirmó indignado. El profesor no concebía la posibilidad de aproximación histórica al tema de la comida y la alimentación, ni menos lo que lo que los trabajos aquí reunidos vienen a demostrar: que el estudio histórico de los alimentos no sólo es una herramienta capaz de arrojar una luz singular sobre temas consabidos de “política”—la consolidación del Estado, los movimientos sociales, la lucha obrera, entre otros—sino que también abre nuevos campos de investigación e innovadoras maneras de pensar la historia.

El trabajo del propio Gregorio Saldarriaga es ejemplo de esta doble potencialidad que ofrece el estudio histórico de la comida. Él analiza cómo las actitudes de los españoles ante las prácticas alimentarias de los indígenas del Nuevo Reino de Granada fueron fundamentales para la construcción de una jerarquía social y racial. Quien comiera carne humana, se emborrachara hasta perder el sentido y se alimentara con raíces e insectos, claramente necesitaba de una “guía para que pudiera tener una buena vida”. Adscribir a estas prácticas alimentarias propias de un nivel inferior de humanidad justificaba el cometido religioso y civilizador de los españoles.

La subvaloración de los indios estribaba en más que la simple observación de abominaciones. Ciertas prácticas horrorizaban a los españoles, pero lo que el historiador Arnold Bauer llama el “programa deliberado de buena policía”, dirigido a cambiar la vivienda, la vestimenta y la comida de los indígenas, no podía ser del todo genuino<sup>1</sup>. La superioridad es el resultado de las diferencias; mermarlas es atentar contra la imposición de jerarquías. La comida genera la posibilidad de distinguir a unos de otros. Massimo Montanari escribe que para los romanos el trigo, la uva y la oliva simbolizaban el *civilitas*, el orden artificioso que distinguía lo social de lo salvaje. Los germanos, en cambio, vivían de los puercos que corrían por los bosques; por ello eran “bárbaros”<sup>2</sup>. Lo ideal, en el contexto novo granadino, era que los indios emularan lo español, pero sin llegar a serlo. Inclusive, señala Saldarriaga, se hacía necesario reconfirmar la condición bestial de los indios, dándoles de comer piedras, maíz podrido y tierra. Pero a fin de cuentas, independientemente de que comieran insectos o pan de trigo, los indios debían pagar tributo. Si bien vivir de la pesca y no de la agricultura era la negación de *civilitas*, más importaba

el dato pragmático: los que recolectaban raíces no podían cumplir con los tributos. Su presunta haraganería rendía frutos que escapaban a la tesorería del Estado colonial.

La manera en que la alimentación vincula al Estado y los subalternos es el objeto de estudio de Jaime Rodrigues, quien estudia las *“pesquisas de padrão de vida”*, realizadas en São Paulo por el gobierno brasileño de Getulio Vargas. El cometido del Estado, según Vargas, era asegurar el bienestar de las masas, empezando con lo más fundamental. El salario mínimo debía erradicar la desnutrición, que Vargas consideraba como uno de los “problemas más serios” del país. Y para determinar el monto adecuado del salario mínimo, el gobierno se puso a averiguar cuánto gastaban las familias obreras en el sustento y en qué consistía. El trabajo de los *pesquisadores* era inventariar la alacena. Los inspectores descubrieron que los paulistas, como los indios de la Nueva Granada, eran “comedores de porquerías”. Se emborrachaban y desatendían la higiene; eran haraganes y malgastaban su dinero en café, cigarros y medias. Los inspectores registraron también sus impresiones sobre la condición moral y racial de las familias: *“Um filho de 30 anos não trabalha porque ‘bebe muito e nunca se encontra no estado normal’*. En una casa, se registró, eran *“todos pretos”*; en otra, para el desconcierto de los vecinos, una joven blanca se había juntado con un hombre mayor negro. Cuales agrimensores ante terrenos baldíos, los *pesquisadores* levantaban “mapas de la población”. Esta amplia representación de “rendimientos, hábitos y posibilidades de consumo” le permitía al Estado “ver”, como señala James Scott, a la sociedad<sup>3</sup>. Con esta visión, el estado no sólo se asumía como defensor del bienestar del pueblo. También al hacerlo—contratar a los inspectores, recabar y registrar los datos, etc.—el Estado se constituía. Asevera Carol Helstosky en su estudio de la política alimentaria de Mussolini, que la comida era la conexión más visceral entre el gobierno y la población. Si una política alimentaria produce buenos resultados, la conexión es útil para el Estado; si fracasa, deriva en una crisis política. Así, cuando Italia entró a la Segunda Guerra Mundial sin ningún plan para el abastecimiento doméstico, “la comida llegó a representar todo lo que tenía de malo el fascismo”<sup>4</sup>. Algo semejante sucedió con los reglamentos que impuso Juan Domingo Perón a los mercados de Buenos Aires: esperanzados con la imagen de una “Nueva Argentina”, en la que todos se alimentarían dignamente y nadie lucraría con el hambre del pueblo, los consumidores se encontraban con “un trozo reseco” de queso que los vendedores socarronamente llamaban “el queso Perón”<sup>5</sup>. Asimismo, señala Rodrigues que muchas familias paulistas percibieron las *pesquisas* como una “invasão indevida” y respondieron con “estrategias de resistencia” contra una campaña del Estado que, en principio, buscaba mejorar su bienestar.

Si Saldarriaga y Rodrigues describen tensiones gravitantes para la formación de estructuras de autoridad, el trabajo de Pablo Lacoste y el equipo de investigadores que coordinó, nos recuerda que la comida es, además de una idea, algo concreto. Alguien tiene que cultivar frutos por ejemplo. Como han demostrado numerosas publicaciones recientes, los trabajos de sembrar, recoger o cazar, para después almacenar, desmenuzar, refrigerar y transportar los alimentos, está inevitable y estrechamente ligado a una compleja serie de relaciones sociales<sup>6</sup>. Junto con otros investigadores, Lacoste constata los esfuerzos por cultivar nogales, almendros y castaños en Chile y Cuyo, destacando los riesgos que afrontaron los agricultores al producir estos frutos secos. Aunque la conservación de éstos era más fácil que las de frutas como las manzanas, la floración de los almendros coincidía con la llegada del frío del invierno. Los nogales, por su parte,

demoraban años en dar fruto por lo que su cultivo era “altamente riesgoso” y los fruticultores debían ser “audaces”. También tenían que contar con recursos suficientes para amortiguar el golpe, en caso de una helada, o bien para invertir en una empresa de tan largo plazo. No por nada el cultivo de frutos secos quedó “en manos de un reducido número de campesinos” que, a la postre, ocuparon un nicho comercial bien remunerado.

Sandra Aguilar Rodríguez también nos remite al carácter palpable de los alimentos a la vez que estudia los “valores y significados” que atribuían a ellos distintos actores sociales—funcionarios, amas de casa, agentes publicitarios—dentro del marco de la industrialización en México después de 1945. Ella plantea que la clase social, más que el regionalismo, constituyó el factor determinante en la variación de prácticas culinarias, sobre todo de quiénes incorporaron a su cotidianidad los nuevos alimentos procesados. Pero también demuestra que la movilidad física permitía una movilidad social, por limitada que haya sido. Aguilar entrevistó una serie de mujeres, muchas de las cuales salieron de sus pueblos para ir a la ciudad de México; al emigrar, dejaron atrás la economía de subsistencia para insertarse en “la sociedad de consumo”. En la capital mexicana tuvieron acceso a salarios y a una amplia oferta de bienes de consumo y comenzaron a comprar artículos como la leche en polvo y el pan de trigo (aunque fuera “frío”). Las que se empleaban como domésticas “encontraban ingredientes, platillos y técnicas culinarias que no existían en sus pueblos”, aunque no comían como sus patrones. En general, las mujeres elegían qué consumir no sólo de acuerdo a sus medios económicos; también “consideraban el valor de los alimentos, ya sea nutricional o simbólico”. En Ciudad de México después de la Segunda Guerra Mundial, dados los divergentes discursos relacionados con los alimentos, decidir qué comer podía ser un ejercicio complicado. En la mesa del comedor no sólo se disputaban las costumbres pueblerinas con las urbanas. En la misma época, las grandes empresas como Nestlé, Bimbo y Coca-Cola comenzaron a bombardear a los ciudadanos con publicidad, anunciando que la modernidad había llegado en un frasco y en una bolsa de celofán. Los anuncios que examina Aguilar atacan las prácticas alimentarias “tradicionales”. El aceite con la sutil marca de “Conquistador”, por ejemplo, le advierte a la ama de casa que “No juegue con su salud”, asociando la manteca de cerdo con la pérdida de los juegos de dados.

Pero este mismo embate demuestra cómo las campañas publicitarias tenían que lidiar con otros valores y significados que seguían vigentes para los consumidores. En su libro *Yankee don't go home*, Julio Moreno argumenta que para atraer a los consumidores mexicanos, empresas como Sears y sus agencias publicitarias se vieron obligadas a adecuar sus mensajes a los valores políticos y sociales del país<sup>7</sup>. El historiador Jeffrey Pilcher atribuye el fracaso de una empresa estadounidense de carne en México, en parte, a los gustos de las amas de casa que preferían el sabor de los productos de la carnicería de la esquina<sup>8</sup>. Asimismo, las informantes de Aguilar comenzaron a usar el aceite pero se quejaban de que “no tenía el mismo sabor” y cada vez que visitaban sus pueblos regresaban con manteca.

Las directrices de los científicos, funcionarios y anunciantes ciertamente influyeron en sus elecciones a la hora de comprar la comida, pero no las determinaron. Esto lo sabemos porque si la historia de los alimentos revela la construcción y la imposición de estructuras de autoridad, también descubre la resistencia y la negociación. Los alimentos no constituyen una categoría

histórica en sí, sino un instrumento para indagar en las relaciones sociales que se construyen en torno a ellos. Su virtud es que, acaso más que en cualquier otro objeto de estudio, se encuentra en la intersección de lo material y lo social, de la vida cotidiana y los grandes esquemas políticos y culturales. El estudio histórico de la comida no pretende meramente describir el pasado de la elaboración y los sabores de un determinado conjunto de ingredientes (quizá esta noción sea lo que causó tanta indignación en mi profesor). Los alimentos anclan lo conceptual en lo vivido, y muestran que lo vivido nunca está aislado de los grandes procesos históricos.

## Bibliografía

- Bauer, Arnold. *Goods, Power, History: Latin America's material culture*. Cambridge y Nueva York, Cambridge University Press, 2001.
- Belasco, Warren y Horowitz, Roger (eds.). *Food chains: From farmyard to shopping cart*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2008.
- Bestor, Theodore C. *Tsukiji: The Fishmarket at the Center of the World*. Berkeley, University of California Press, 2004.
- Carney, Judith A. *Black Rice: the African origins of rice cultivation in the Americas*. Cambridge, Harvard University Press, 2001.
- Elena, Eduardo. "Peronist consumer politics and the problem of domesticating markets in Argentina, 1943–1955". *Hispanic American Historical Review*, Vol. 87, No 1, 2007.
- Fernández, Rafael Diego (ed). *Herencia española en la cultura material de las regiones de México: Casa, vestido y sustento*. México, El Colegio de Michoacán, 1993.
- Freidberg, Susanne. *Fresh: A Perishable History*. Cambridge, Harvard University Press, 2009.
- Helstosky, Carol. *Garlic and Oil: Politics and food in Italy*. Oxford y Nueva York, Berg, 2004.
- Montanari, Massimo. *The culture of food*, Oxford y Cambridge, Blackwell, 1994.
- Moreno, Julio. *Yankee don't go home!: Mexican Nationalism, American Business Culture, and the Shaping of Modern Mexico, 1920-1950*. Chapel Hill, The University of North Carolina Press, 2007.
- Pilcher, Jeffrey. *The sausage rebellion: Public health, private enterprise, and meat in Mexico City, 1890-1917*. Albuquerque, The University of New Mexico Press, 2006.
- Robles Ortiz, Claudio. "Agrarian Capitalism and Rural Labour: The Hacienda System in Central Chile, 1870-1920". *Journal of Latin American Studies*, Vol. 41, No. 3, Agosto 2009.
- Scott, James. *Seeing like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed*. New Haven, Yale University Press, 1998.
- Weis, Robert G. "Immigrant Entrepreneurs, Bread, and Class Negotiation in Postrevolutionary Mexico City". *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, 2009.

## Notas

<sup>1</sup> Arnold Bauer, *Goods, power, history: Latin America's material culture*, Cambridge y Nueva York, Cambridge University Press, 2001, p. 50; Rafael Diego Fernández (ed), *Herencia española en la cultura material de las regiones de México*, México, El Colegio de Michoacán, 1993.

<sup>2</sup> Massimo Montanari, *The culture of food*, Oxford y Cambridge, Blackwell, 1994, pp. 5-15.

<sup>3</sup> James Scott, *Seeing like a state: how certain schemes to improve the human condition have failed*, New Haven, Yale University Press, 1998.

<sup>4</sup> Carol Helstosky, *Garlic and Oil: Politics and Food in Italy*, Oxford y Nueva York, Berg, 2004, p. 66 y 93.

<sup>5</sup> Eduardo Elena, "Peronist consumer politics and the problem of domesticating markets in Argentina, 1943–1955", *Hispanic American Historical Review*, Vol. 87, No 1, 2007, pp. 111-149.

<sup>6</sup> Warren Belasco y Roger Horowitz (eds.), *Food Chains: From Farmyard to Shopping Cart*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2009; Theodore C. Bestor, *Tsukiji: The Fishmarket at the Center of the World*, Berkeley, University of California Press, 2004; Judith A. Carney, *Black Rice: the African origins of rice cultivation in the Americas*, Cambridge, Harvard University Press, 2001; Susanne Freidberg, *Fresh: A Perishable History*, Cambridge, Harvard University Press, 2009; Claudio Robles Ortiz, "Agrarian Capitalism and Rural Labour: The Hacienda System in Central Chile, 1870-1920", *Journal of Latin American Studies*, Vol. 41, No. 03, Agosto 2009, pp. 493-526; Robert G. Weis, "Immigrant Entrepreneurs, Bread, and Class Negotiation in Postrevolutionary Mexico City," *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, 2009, pp. 71-100.

<sup>7</sup> Julio Moreno, *Yankee don't go home! : Mexican nationalism, American business culture, and the shaping of modern Mexico, 1920-1950*, Chapel Hill, The University of North Carolina Press, 2003.

<sup>8</sup> Jeffrey Pilcher, *The sausage rebellion: public health, private enterprise, and meat in Mexico City, 1890-1917*, Albuquerque, The University of New Mexico Press, 2006.