

27

Historia Y MEMORIA

ISSN: 2027-5137 Julio - Diciembre, Año 2023 - Tunja, Colombia

Editorial.

**Historia de los Alimentos: circulación, prácticas
alimenticias y cambios culturales**

<https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.15984>

Blanca Acuña Rodríguez

Diana Bonnett Vélez

Enriqueta Quiroz


Páginas 11-16





Editorial.


Historia de los Alimentos: circulación, prácticas alimenticias y cambios culturales

Blanca Acuña Rodríguez¹
Diana Bonnett Vélez²
Enriqueta Quiroz³

 <https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.15984>

1 Doctora en Historia, actualmente es la coordinadora académica de los programas de Doctorado y Maestría en Historia de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Últimas publicaciones: El Queso de Paipa: Relatos, saberes y tradiciones. Tunja: UPTC- UNIBOYACÁ, 2022. Identidad y familia campesina en torno a la producción de queso en el municipio de Paipa (Colombia)- <https://doi.org/10.24215/15155994e177>; «Producción Láctea y Quesera, municipio de Paipa (Colombia), en el contexto de la "Seguridad Alimentaria"». *Sociedad & Economía*, ISSN-e 2389-9050, n° 47, 2022 (Ejemplar dedicado a: número 47 (Septiembre - Diciembre 2022); e10811756), *Mundo Agrario* vol. 22, n° 51 (2022): e177, doi: <https://doi.org/10.24215/15155994e177>. ✉ blanca.acuna@uptc.edu.co  <https://orcid.org/0000-0001-6062-3873>.

2 Doctora en Historia, Editora de la Revista Fronteras de la Historia. Últimas publicaciones: «Robinson Salazar Carreño. Familias de esclavos en la villa de San Gil (Nuevo Reino de Granada), 1700-1779», *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* vol. 50, n° 1 (2023). 425-428, doi: <https://doi.org/10.15446/achsc.v50n1.102114>; «Panel: ¿qué tan pertinentes son hoy los estudios de historia regional?», *Historia Y MEMORIA*, n° 26 (2023): 343-388, doi: <https://doi.org/10.19053/20275137.n26.2023.15144>; «Morir de amor. Violencia conyugal en la Nueva Granada. Siglos XVI al XIX», *Fronteras de la Historia* vol. 27, n° 2 (2022): 321-325, doi: <https://doi.org/10.22380/20274688.2354>. ✉ dbonnett@uniandes.edu.co  <https://orcid.org/0000-0003-2313-0644>.

3 Doctora en Historia. Profesora Investigadora del Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora (México). Últimas publicaciones: «Salud y alimento: un enfoque diacrónico desde el siglo XVIII novohispano», en *Política y Prácticas alimentarias en México*, coords. Edith Yesenia Peña Hernández y Lilia Hernández Albarrán (México: Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2023), 129-152; «Antes y después de la revolución: el gasto domestico en lugares de trabajadores de la ciudad de México (1883 y 1921)», en *Región y economía. Nuevas perspectivas de la historia económica*, coords. Sergio Valerio Ulloa y Sebastián Herrera Guevara (Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2021); con Helena Padilla Rueda, *El pasado del futuro alimentario: Los alimentos ancestrales americanos* (Mexico: Instituto Mora, 2018). ✉ EQuiroz@institutomora.edu.mx  <https://orcid.org/0000-0001-7777-458X>.



La historia de los alimentos nació ligada a la historia «Natural y Moral» escrita por cronistas y viajeros que participaron de la exploración y conquista interoceánica iniciada por los europeos desde el siglo XV. Dicho proceso hoy en día lo interpretamos como el inicio de la historia interconectada y de una mundialización que irrumpió desde aquel siglo, para cambiar paulatinamente los parámetros tradicionales de vida conocidos hasta ese momento. Debido a ello, podríamos decir que los «viejos» y «nuevos» alimentos se transformaron en objeto del deseo. Desde la orilla de diversos puertos americanos, asiáticos, africanos y europeos, se generaron intercambios y los alimentos se convirtieron en signos de distinción social. Las distancias influyeron en sus costos, pero también impulsaron negocios no imaginados. La revolución comercial del siglo XVII marcó el inicio de lo que actualmente conocemos como consumo moderno. Especies de importación se asentaron, junto a los granos y carnes, así los mercados locales hispanoamericanos, delimitaron política y arbitrariamente los abastos «básicos», dejando fuera de la esfera productiva a los alimentos originarios americanos. Con ello, se acentuaron las diferencias sociales y la monotonía de las dietas de los que no podían gastar en alimentos que, para otros, eran signos de distinción o simplemente, un negocio redituable. Efectivamente, en el mundo moderno los alimentos se transformaron en una mercancía, incluso en el siglo XX se llegó al extremo de convertir a la alimentación en un negocio más que en un derecho humano. Pese a todo, en la actualidad vemos que, desde la disciplina histórica están surgiendo miradas críticas sobre las experiencias alimentarias del pasado, de tal forma que, la historia de los alimentos, se está resignificando de distintas maneras, por ejemplo, a partir de movimientos de resistencia, de identificación social y cultural e incluso biocultural que intentan redescubrir la importancia del paisaje y de los alimentos ancestrales no modificados, ni procesados.

En esa línea reconocemos el primer artículo que presentamos en este Dossier y que se refiere a la papa,

solanum sp., como un alimento que dio pie al establecimiento de sociedades complejas en el mundo andino. *El artículo de Laura López Estupiñán*, titulado «Registros arqueológicos, etnohistóricos y etnobotánicos de la papa en la cordillera de los Andes» fue realizado sobre la base de una metodología etnohistórica y etnobotánica, que permite explicar el proceso productivo ancestral en dos centros nodales como fueron el altiplano cundiboyacense en el norte andino y el de Huarochirí en los andes centrales. La variedad notable de papas encontradas y de cultivos asociados en esas zonas, nos hablan de una biodiversidad que los pueblos andinos supieron cuidar y fomentar, especialmente a partir del sistema agrícola de pluricultivo (sementera y chacra) que acompañaban con la rotación de especies entre siembras. El conocimiento agrícola documentado de estos pueblos andinos es paradigmático, especialmente si se le compara con el sistema de monocultivo agroindustrial, impulsado desde fines del siglo XIX y mantenido mayoritariamente hasta el presente.

El segundo artículo que conforma este Dossier se titula «El grano de los dioses. Cadena de producción y circulación del cacao de la gobernación de Girón en el mercado interno neogranadino 1770-1810». Esta investigación nos remonta al siglo XVIII cuando la especie *Theobroma Cacao L.* era una mercancía altamente comercializada dentro y fuera de Hispanoamérica colonial. El autor Jason Andrés Bedolla Acevedo, plantea la importancia del cacao de Girón una gobernación del noroccidente de Nueva Granada y que habría surtido el interior del virreinato, a diferencia de sus vecinos productores establecidos en Guayaquil y Venezuela dedicados a comerciar cacao en Nueva España y Europa. Desde el enfoque de las «comodity chain» se precisa cómo el cacao de Giron se transformaba en mercancía describiendo las diversas fases del proceso, desde la financiación de las siembras hasta su transporte y zonas de venta. En ese sentido, el artículo contribuye a conocer los mecanismos del mercado interno, no solo desde los circuitos establecidos, sino también desde las relaciones sociales mantenidas entre comerciantes y agricultores neogranadinos.

En el artículo número tres, se estudia la cocina antioqueña en el siglo XIX a partir de las descripciones detalladas de la cotidianidad de las familias de Antioquia, realizadas en la novela costumbrista *Hace Tiempos*, del escritor Tomás Carrasquilla. En esta novela, como lo señala Luis Fernando Sierra Muñoz, autor del artículo, se describen las dietas, los alimentos y los productos que consumían los diversos sectores sociales en el siglo XIX, y que son analizados como fenómeno social en que se perciben cambios ocasionados por los procesos de modernidad, asociados con la incorporación de otros productos en la dieta alimenticia, por formas de preparación, ingredientes y procesos tecnológicos que se introducían en esta región minera, a través de los contactos culturales y la industrialización que se originó entorno a la explotación minera.

En el artículo cuarto, denominado «El sabor de los recuerdos, tácticas de supervivencia y memoria gustativa de las víctimas del Holodomor (1932-1933)», se analiza el fenómeno de la hambruna que se generó en la población campesina de Holodomor, ubicada en una zona de bosque – estepa en Ucrania, durante y con posterioridad a la guerra (Segunda Guerra Mundial) que dejó devastadas estas áreas. El texto, escrito por G. Angélica Vásquez Zárate, se construye a partir de las memorias de sobrevivientes de esta hambruna, logrando identificar los cambios en la concepción de los alimentos, las dietas y su consumo, y en general la pérdida de hábitos alimenticios tradicionales.

La historiografía mexicana ha dado cuenta de las múltiples dimensiones que el maíz juega en esta cultura, y particularmente en la relación entre alimentación, cocina e identidad. No obstante, en este quinto artículo del dossier titulado «Alimento ancestral y de subsistencia: discurso y control del cultivo y consumo de maíz en México, 1937-1961», Luis Ozmar Pedroza Ortega ofrece un análisis acerca de las intenciones del Estado mexicano durante el periodo señalado, para controlar e intervenir en las distintas fases productivas del maíz, con el fin de conseguir con este producto agrícola la financiación del desarrollo industrial del país. El artículo da cuenta, dada las posteriores medidas y los cambios en el agro mexicano, de la

crisis agroalimentaria aguda, lo que llevó a diversas acciones para revertir esta situación.

El sexto artículo del dossier, intitulado «Hambre en la posguerra española. Poder, estrategias de supervivencia y resistencias cotidianas a partir de un enfoque “micro” (Málaga, 1939-1951)» escrito por la profesora Encarnación Barranquero Texeira, muestra los resultados que deja la Guerra Civil en España, específicamente en la provincia de Málaga. El artículo ofrece una mirada en la posguerra sobre las transformaciones de la dieta en general, pero sobre todo en las clases trabajadoras. Estudia también los resultados en la desnutrición, epidemias y enfermedades, y los efectos del racionamiento a los que se vio sometida la población. Todo ello permite conocer a nivel micro, cómo se vivió el hambre en los pueblos, el lugar de las mujeres en el abastecimiento de sus familias y cómo reaccionaron las autoridades y qué competencias tuvieron los alcaldes y los gobernadores en las políticas de abastecimientos.

El último capítulo, que data de temas en la larga duración se titula «Comida de rua como cultura de r-existência: dos tableiros do século XVIII ao século XXI». Como se puede ver en el título, las autoras Greiziene Araújo Queiroz y Sônia de Souza Mendonça Menezes se proponen relacionar la comida callejera con el concepto de R-existencia, entiéndese este de una parte como resistencia, y de otra como preexistencia: R-Existe. El artículo se detiene en examinar tres alimentos de esta comida callejera: las gachas, acarajé y cocada, cada una con un contenido simbólico que evoca prácticas sociales cargada de significados y luchas sociales de la cultura de Bahía. Entre las múltiples «r-existencias» estos tres alimentos nos evocan la contribución de la comida indígena, africana y portuguesa en la cocina callejera, tanto el lugar de la africanía, como la resistencia en la lucha por la independencia.

Entregamos este dossier sobre la comida y la alimentación conscientes, estimados lectores, de que su lectura contribuye a una interpretación de la sociedad en diversas claves. Es claro que el mundo contemporáneo y el boom actual de la alimentación, nos ha hecho más sensibles a los gustos, los sabores y al valor

de las tradiciones e innovaciones alimentarias. Entendemos, a través de los artículos que, en todas las sociedades, a nivel global y desde todos los tiempos, la cocina y la alimentación han sido de gran importancia para la reproducción social, pero también para entender las políticas frente a los alimentos, el campo que ocupa la comida en la cultura y las relaciones sociales, como también las cada vez más exigentes políticas alrededor de la salud alimentaria.

Estos artículos son un llamado a reconocer la variedad de nuestras especies ancestrales, a examinar los factores que influyen en la pérdida de la diversidad de ciertas especies y prácticas alimentarias, especialmente las originarias del continente americano, y a preguntarnos por la pretensión de cubrir los requerimientos de países que llamamos del mundo desarrollado, los efectos en nuestras sociedades de la producción industrial agrícola, las modificaciones transgénicas y las prácticas de modernización relacionadas con el uso de semillas «certificadas».