

Pilcher, Jeffrey M. (ed.), 2012, *The Oxford Handbook of Food History*, New York, Oxford University Press, 508 pp.

Mucho se ha hablado y discutido en estos últimos años sobre la gran acogida que ha tenido la gastronomía peruana tanto internacionalmente como en el mismo país. Este gran impulso por difundir la cocina de diferentes partes del Perú ha despertado, naturalmente, la curiosidad de muchos investigadores y los ha llevado a desarrollar temas relacionados. Si bien se han publicado muchos trabajos sobre la gastronomía, la mayoría tan solo ofrece una amplia exposición de citas históricas y testimonios sobre las costumbres culinarias en diferentes épocas de la historia del Perú. Hay mucho mérito en rescatar dicha información para futuros trabajos; no obstante, todavía no se encuentra una reflexión profunda sobre el significado que tiene nuestra forma de alimentación. Considero que el libro editado por Pilcher ofrece interesantes puntos de partida para llegar a los objetivos que acabo de mencionar.

En primer lugar, esta obra presenta un esfuerzo interdisciplinario por tratar los temas de la comida y la alimentación. No solo realiza un recuento de los diferentes enfoques a partir de los cuales la historiografía occidental se ha acercado a estos temas, sino también se exponen los avances alcanzados al respecto en otras

disciplinas como la Sociología, Antropología, Geografía y Nutrición. Incluso reconoce propuestas interesantes desde disciplinas o actividades que normalmente no se toman en cuenta en estos estudios, como la Educación y el Turismo, y me parece que el valor agregado de este libro es que da a conocer las preguntas y temas pendientes a investigar dejados por diferentes enfoques. Cabe agregar, que si bien la mayoría de dichos estudios se refieren al caso norteamericano, serían una buena referencia a tomar en cuenta para el estudio de la alimentación en el Perú, nación en la que se está empezando a prestar atención a este tipo de asuntos, vale decir, la legislación sobre alimentación saludable, o la desnutrición infantil, entre otros.

80

Los trabajos presentados en este libro no solo buscan presentar la tradición que se maneja en diferentes disciplinas alrededor de los estudios sobre la alimentación, sino que también reclaman cuestionar los diferentes paradigmas bajo los cuales se han desarrollado. Este es el caso del trabajo presentado por Charlotte Biltekoff, quien en su propuesta titulada *Critical Nutrition Studies*, busca tener en cuenta los diferentes discursos elaborados desde la disciplina de la nutrición y los cambios en sus paradigmas y metodologías en el transcurso del tiempo, los cuales también ha llevado a la modificación de la noción de lo que es “saludable”.

Si bien la denominación *food history* puede ser muy engañosa —en el sentido de limitarse solo al estudio de los alimentos—, los diferentes trabajos en este libro dan cuenta de los diferentes temas y líneas de investigación que se pueden desarrollar sobre el asunto. Por ejemplo, la agricultura, la industria alimentaria, fenómenos actuales como la aparición de las cadenas de *fast food*, etc. no solamente involucran temas culinarios, sino también aspectos relacionados con los diferentes pasos en la cadena productiva y el consumo de los alimentos y sus efectos en las sociedades actuales.

En lo que respecta a los trabajos históricos, se exponen muchos de los temas clásicos que se han trabajado en el campo de la historia de la alimentación, como el comercio de las especias o el intercambio de alimentos entre el continente americano y Europa en tiempos coloniales, entre otros. Asimismo, se tiene en cuenta las diferentes propuestas desde diferentes enfoques de los estudios históricos, como la Historia Cultural, la Historia Política e incluso los aportes de la historiografía francesa de Annales. En este apartado es muy interesante ver el diálogo que hay entre las historiografías de diferentes partes del mundo. Por ejemplo, en el caso del trabajo de Jeffrey Pilcher sobre los enfoques de la historia cultural sobre la alimentación, si bien vemos que tiene en cuenta a herederos de la Escuela de los Annales como Jean-Louis Flandrin, también vemos grandes aportes de la historiografía norteamericana (Estados Unidos en específico),

centroamericana (sobre todo el caso de México) y asiático (China, Japón, India, entre otros). De este modo, tomar en cuenta las distintas experiencias de investigación sobre la materia puede servir para efectuar comparaciones y proponer nuevos enfoques de estudio. Esto demuestra que ya existe una gran tradición y repertorio a consultar sobre la historia de la alimentación.

Finalmente, coincido con la afirmación de Jeffrey Pilcher de que se puede hablar de los estudios sobre alimentación como una disciplina con métodos, enfoques, producción y tradición académica propios. Sin embargo, hay que tener en cuenta que esta disciplina necesitará —obligatoriamente— dialogar con otras, lo cual creo que es inevitable en el contexto académico actual. En este sentido, me parece que la historia de la alimentación y, en general, los estudios en alimentación, todavía tienen mucho camino por recorrer. En particular, en contextos como el peruano, donde, si bien hemos comenzado a revalorizar el valor cultural de nuestra cocina, necesitamos una visión más profunda y completa que el acercamiento a estos estudios nos la podrá brindar.

Diego Luza Fernández