



## Historia y semiología de la alimentación en una sola sentada

Rafael Cartay y Luis Ricardo Dávila.

***Historia y semiología de la alimentación en América latina (Ensayos sobre la razón culinaria).***  
(2023). Moldavia/Wilmington, EE.UU.: Generis-Publishing, 156 p. ISBN: 979-8886765854

**José Daniel Anido R.<sup>1</sup>**

De la pluma de Rafael Cartay y Luis Ricardo Dávila, este año 2023 ha visto la luz un nuevo libro titulado “*Historia y semiología de la alimentación en América latina (Ensayos sobre la razón culinaria)*”. Se trata de dos académicos venezolanos de reconocida trayectoria como docentes, investigadores, editores de revistas científicas y comunicadores en ciencias sociales (por mencionar lo más visible), al igual que en su rol de profesores (hoy eméritos) de la Universidad de Los Andes (ULA, Venezuela). No obstante, su ímpetu inquisidor y divulgativo no se detiene, sino que se torna cada vez más productivo.

Ambos son economistas y cosmopolitas. Parte de sus labores académicas han transcurrido fuera del alma mater venezolana, entre Europa y las Américas, como profesores visitantes o investigadores. No es la primera vez que nos deleitan con obras escritas a cuatro manos, particularmente en esta área de historia y gastronomía. En las últimas décadas nos han regalado ingentes obras de obligatoria consulta en áreas tan diversas como la economía, la sociología, la agroalimentación, la culinaria y la gastronomía. En su trayectoria investigativa (ya individualmente o como coautores) han recorrido a través de sus artículos, libros y capítulos, diversas áreas y temas que van desde la historia hasta la literatura, pasando por supuesto por la economía, la política, la sociología, la cultura y la culinaria, abordando también la trayectoria de personajes de la historia política, social y literaria de Venezuela.

En esta nueva obra, el tándem (Cartay y Dávila, 2023) declara que su intencionalidad es “(...) *mostrar la pertinencia del pasado en el presente mediante la introducción de la semiología en el estudio de la alimentación y de ésta en la historia*”, con la certeza que los estudios sobre la alimentación humana se harán en el futuro desde nuevas aproximaciones metodológicas, siempre que puedan (parafraseando al socio-antropólogo francés Jean Pierre Poulain), “*explicar el vasto fenómeno de la alimentación y*

---

<sup>1</sup> Economista y Contador Público (Universidad de Los Andes-ULA, Venezuela); M.Sc. en Economía (ULA, Venezuela); Especialista, Diploma de Estudios Avanzado (DEA) y Doctor en Economía Agroalimentaria y del Medio Ambiente (UPV, España). Profesor Titular e Investigador del CIAAL-EAO, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad de Los Andes (ULA, Venezuela). Editor Adjunto de la Revista Agroalimentaria (CIAAL-EAO, ULA-Venezuela). *Dirección postal:* Av. Las Américas, Núcleo Liria, Edif. G “Leocadio Hontoria”, 2º piso, CIAAL. Mérida 5101, Venezuela. *ORCID:* <http://orcid.org/0000-0002-7773-3304>. *Teléfono-Fax:* +58 274 2401031; +58 274 2403855; *e-mail:* anidoriv@ula.ve; anidoriv@gmail.com

*construir una racionalidad culinaria*". La faena intelectual se inicia, en esta oportunidad, con la dedicatoria de la obra al venezolano Rafael Cadenas, reconocido con el Premio Cervantes 2022 (máximo galardón de la literatura en lengua castellana, por "su vasta y dilatada obra literaria" según el jurado calificador), como un pequeño homenaje "al poeta y al amigo"; pero también como un acto de recuerdo y de admiración a quien puso en nombre de Venezuela en miles de titulares *urbi et orbi*.

Como toda preparación culinaria, ya servida en una mesa hogareña o en un local de la restauración, inicia con un aperitivo: *¿Por qué estudiar la alimentación desde la semiología?* Allí justifican la pertinencia de introducir "el estudio de los signos en la vida social" (según la RAE), o "el estudio de los signos y sentidos que estos evocan a la hora del acto de cocinar y comer" (definición ecléctica de los autores) en los estudios sobre la alimentación, así como el abordaje de esta última desde una perspectiva histórica. En este libro (y probablemente, como auguran los autores, en los futuros abordajes sobre el tema) se subraya que el acto de comer trasciende lo meramente biológico y nutricional (es decir, la necesidad de obtener energía y nutrientes del alimento), para enfatizar en otras dimensiones menos abordadas hasta hoy: el deseo, que en la simbología de lo social se expresa a través de unos "resortes inconscientes", en los que el pasado del comensal (la historia) y sus condiciones particulares (su cultura, grupo social, valores morales e ideológicos, entre otras) determinan su elección. También revisan la vinculación de las prácticas alimentarias con el lenguaje, ya a través de la literatura, la religión o la historia misma, para dar cuenta de la pureza del arte culinario registrado el curso del tiempo. Por tanto, un plato o preparación es al mismo tiempo una forma de comunicación. A través de él se expresan los elementos culinarios de una determinada sociedad (o sea, las maneras, técnicas y valores de lo que los autores definen como región alimentaria). Por medio de la alimentación se consumen sentidos y símbolos, que es lo que hace del comensal un individuo y que a su vez define al conjunto de ellos como grupo social. A fin de cuentas, recordando a Ludwig Feuerbach, "somos lo que comemos".

El primer capítulo se refiere de manera general a "*La cuestión de la alimentación, entrar en la cocina del sentido*". A lo largo del mismo nos recuerdan que, en tanto acto humano cotidiano, esta cuestión es un hecho individual y "una experiencia estética de alta densidad", a través de la cual el ser humano "estetiza" y confiere sentidos con cada actuación, reconciliándose consigo mismo. En cada preparación culinaria no solo se aúnan unos cuantos productos o materias primas para transformarlos en succulentos platos con distintos sabores (de Perogrullo), sino que estos tienen además significaciones semánticas diferentes. Por otro lado, estas preparaciones generalmente reflejan la cocina tradicional de cada cultura y/o grupo social, al igual que sus técnicas, prácticas, valores y símbolos. Es por ello que la alimentación se convierte al mismo tiempo en un elemento clave para la identificación de cada individuo como parte de un grupo, conglomerado o cultura. Pero, también, constituye un elemento de cohesión para el conjunto amplio de quienes lo conforman. El capítulo se estructura a su vez en seis secciones, siendo la primera 1) *Diversidad de cocinas, de gustos y de prácticas alimentarias* (la transición del nomadismo al sedentarismo, con la aparición de una cocina restringida local o territorialmente, a un grupo social específico); 2) *Lo obvio y lo obtuso: cinco cosas que parecen obvias* (en los que se precisan diversos aspectos relativos a la a. *Cocina nacional* (que contrario a la opinión común, de su existencia dudan los autores); b. *Lo obtuso de la cocina nacional* (la conveniencia de distinguir en cada país sus distintas regiones gastronómicas, para poder entender cocinas regionales); las c. *Cocinas regionales semejantes* (definidas por elementos geográficos o demográficos comunes); los d. *Lugares comunes en su propia salsa* (tópicos o expresiones repetidas en las percepciones, que han llevado a generalizaciones erróneas sobre los orígenes de estas cocinas); y los e. *Límites espaciales* (en donde las cocinas y sus estilos no se definen por límites nacionales, sino por aspectos como la geografía, la biodiversidad, las presencias nativas y los diversos flujos migratorios).

La tercera parte del capítulo 1 es un compendio de "*Conceptos básicos*" necesarios para comprender el recorrido y aproximación histórica que presentan posteriormente sobre la cocina suramericana, en el que el alimento y su consumo constituyen su hilo conductor. Son ellos: i) la *alimentación* humana, un hecho biológico en el que intervienen factores sociales, culturales e históricos, que se erige por tanto en el vínculo esencial entre lo natural (el medio físico) y lo sociocultural (definido por el grupo, territorio, época y cultura del individuo) y que "expresa cambios que afectan a la estructura social"; ii) la *nutrición* (alimentarse para cubrir las necesidades energéticas, a través de un acto involuntario); iii) la *cocina* (o

el “arte de seleccionar, conservar, preparar, cocinar y presentar” en forma de comidas y bebidas a los alimentos, mediado por la transformación física y química de sus ingredientes); y iv) la *gastronomía* (la “estetización de la cocina y de las maneras de la mesa”; esto es, la alimentación puesta en estrecha relación con la cultura).

Sigue este capítulo 1 con la consideración de la “*Geografía e historia, herramientas de análisis*”, donde presentan algunas especificidades del “paisaje natural” o región suramericana, imprescindibles para entender su cocina: las tres regiones orográficas o componentes característicos (Amazonía, Cordillera de Los Andes y el litoral marítimo, bordeado por los océanos Atlántico y Pacífico), así como los ingentes ríos y sus cuencas, que determinaron la forma cómo a lo largo de la historia fueron moviéndose los grupos humanos originarios o migrantes, al igual que los ingredientes y la culturas a ellos asociadas. Parte de esta revisión ya ha sido expuesta de forma ampliada en una obra pionera de Cartay la “Historia de la alimentación del Nuevo Mundo”, pero que en el que ahora el tándem se detiene más detalladamente en su simbolismo. La quinta sección del capítulo 1, “*La historia que cuenta*”, profundizan en el papel que la población originaria indígena, la llegada de población “negra” durante la Colonia y el posterior movimiento migratorio hacia la región (en particular, las oleadas europeas que llegaron a nuestro continente en el siglo XX, estrechamente vinculados con la producción primaria y otras actividades conexas allí donde les acogieron), para a través de ello entender las diferencias en cuanto al desarrollo histórico en el subcontinente.

Cierra este capítulo 1, con la parte sobre la “*América del Sur, diversidad de regímenes alimentarios*”, donde apuntan cinco consideraciones que permiten ahondar en la comprensión de cómo fue la conformación de los regímenes alimentarios de Suramérica, como sigue: i) el peso de la población indígena en el total de cada país y la medida en que el legado alimentario indígena es puesto en valor en ellos; ii) la extensión territorial de cada país y su relación con el surgimiento de cocinas regionales de importancia; iii) la importancia relativa de la población extranjera en un país, o en alguna de sus regiones, para el fortalecimiento y especialización de las cocinas regionales; iv) desde lo metodológico, la necesidad de aproximarse al estudio de la historia de la cocina suramericana de forma fraccionada, a través de cuatro grandes cocinas regionales definidas según criterios geográficos, geopolíticos, económicos y culturales; y, v) la consideración del bioma como concepto de base para definir las grandes regiones gastronómicas.

El capítulo 2 es fascinantemente histórico: “*Ipomoea batatas, dulce tubérculo americano y los Cronistas de Indias*” es una mini enciclopedia que ilustra los orígenes y usos alimentarios de este tubérculo comestible, comúnmente llamado *batata* o *camote* en Latinoamérica. También se dedica a dilucidar si se trata del mismo tubérculo (*camote*), conocido en algunas regiones como *jicama* o *yacón*, dadas las imprecisiones semánticas y hasta botánicas que supone la aparente confusión en los documentos históricos. Igualmente discute su lugar con respecto a otros tubérculos comestibles, para articularlo con la alimentación europea, tras la adaptación/aclimatación en el viejo continente de algunos cultivos producidos y/o consumidos en las “Indias occidentales”. Las fuentes fueron en este caso relatos y descripciones de los primeros europeos en tierras americanas (esencialmente clérigos, soldados, comerciantes, geógrafos e historiadores, incluidos los acompañantes del mismo Cristóbal Colón), más algunos testimonios de los cronistas de Indias (cargo instituido en 1571 por la corona española para recopilar y dejar constancia de la historia americana en orden cronológico). El arribo a un nuevo paisaje, con flora y fauna (pero también habitantes, creencias y costumbres) distintas a las hasta entonces conocidas, no solo incentivó a que fueran inventariando todo lo hallado, sino que además contribuyó a la construcción de una mitología y leyenda en torno al territorio entonces inexplorado. A partir de ellas se construyen los imaginarios de los europeos, basados en una mezcla de su conocimiento de la realidad europea con elementos de la literatura, mitología y religión, amalgamados particularmente en sus descripciones de la flora y fauna americanas. En cuanto a su origen, basta solo apuntar que las evidencias arqueológicas señalan qué se cultivaba en los territorios actuales de Ecuador y Perú, por ejemplo. Es una raíz tuberosa cuya forma del fruto, textura y propiedades organolépticas son muy similares a otras raíces y tubérculos comestibles; frutos que comidos crudos sabían a zanahorias, pero cocinados su sabor se asemejaba a las castañas (...)

El capítulo fue estructurado en siete apartados o secciones, en los que examinan (sic): 1) *las imprecisiones de los cronistas*; 2) *las imágenes del discurso indiano*; 3 (...) *el centro primario de origen* [de la batata]; 4) *la batata o camote en los textos de los cronistas*; 5) *las características organolépticas como elementos diferenciadores*; y, 6) *las imprecisiones denominativas en algunos frutos americanos*, culminando en unas 7) *conclusiones* parciales. Estas últimas se resumen en que el vocablo *batata* (antillano, del taíno) habría sido confundido con los nombres de otras dos raíces tuberosas americanas, cuyas aportaciones fueron clave en la dieta de los indígenas americanos, pero también de los europeos.

El capítulo 3 está dedicado a la “*Semiología de la sopa, o cocinar a fuego lento el ritual de la sociabilidad*”. Allí se sublima y analiza ese plato que tiene miríadas tanto de detractores (la Mafalda de Quino, por ejemplo) como de amantes. Además de su historia, a lo largo del mismo se discuten la definición, etimología, características y cambios en el curso del tiempo, un nicho de investigación poco explorado. Es la disección de un plato que en sí mismo es una paradoja, al ser al mismo tiempo, “*símbolo de amor y odio, de aceptación y rechazo...*”. Consta de 8 secciones (sic): 1) *De lo culinario a lo simbólico*, o la transición desde una mezcla de ingredientes que evocan sabores, aromas y colores, hasta su simbolismo (desde la semiología), para entender sus implicaciones, códigos y lenguajes; 2) *Etimología de la palabra sopa*, el “jugo, zumo, caldo...e incluso esencia o carácter de las personas y las cosas”; 3) *Evolución de la sopa*, cuya preparación y consumo revelan su proyección social y la importancia de estudiar la cultura en la que se inscribe. Este recorrido va desde sus primeras versiones de papillas del Medioevo, hasta las preparadas en los restaurantes franceses en el siglo XVIII, o las que más tarde fueran reinventadas como platos de lujo. Es un relato que se profundiza también en la 4) *Brevísima historia de la sopa*, cuyos orígenes se remontan hasta las primitivas preparaciones culinarias en las que el fuego se utilizaba para cocinar alimentos en agua, repasando las primeras alusiones documentadas en siglo IV, la creciente diversidad observada en la Edad Media, hasta las sopas enlatadas e instantáneas de los siglos XX y XXI.

Es así como este recorrido a lo largo del capítulo sirve de antesala para abordar los 5) *Elementos para construir una semiología de la sopa*, es decir, para dotar de significado (a través de la denotación y por la connotación) a un significante (lo que significa, el o los signos asociados al significado), que hacen de la sopa un plato (y vocablo) con un gran contenido semántico. La sección 6) [la] *Formación del gusto, cultura y comunicación*, discurre entre el origen de los gustos desde la infancia (influenciados por la transmisión intergeneracional y por el entorno más cercano, junto con la transmisión del saber y costumbres alimentarias); y sobre cómo estos cambian a lo largo de la vida de los individuos, cuando también lo hacen el poder adquisitivo, el aprendizaje y la cultura, entre otros factores. En la parte 7) *Los signos alimentarios* presentan los aportes de un vasto grupo de autores (entre ellos, Barthes, Soler, Fischler, Amon y Menasche, Lévi-Strauss, Parodi, Stano, Finol-Pérez, Marrone, Cid Jurado), para entender cómo la ingesta alimentaria trasciende al mero acto biológico y pasa a convertirse en una forma de comunicación, en la que el mensaje es el plato, el emisor es el cocinero y quien lo recibe es el comensal. Esto permite comprender por qué entonces ese plato también simboliza el afecto de quien cocina, que expresa (o no) desigualdad social; que rememora una localidad, un tiempo o una época, o ambos. En la sección 8) *La sopa y sus expresiones*, destacan el papel cohesionador/amalgamador que tienen platos calientes como este, con presencia obligada como entrante en los menús a nivel global ya desde el siglo XIX. En el colofón del capítulo, 9) *Coda*, o versos de cierre, subrayan el aporte novedoso del capítulo y del libro en general: evitar el reduccionismo del acto de comer a una simple lógica económica, biológica o utilitarista, para entender que un plato (como la sopa), es concomitantemente un acopio de representaciones simbólicas, de oposiciones de “...aspectos psicológicos, económicos, antropológicos, sociológicos, emocionales y afectivos, discursivos, nutricionales y dietéticos, que se expresan en ‘narraciones’ de la vida social”, los cuales pueden ser, sin duda alguna, decodificados.

El capítulo 4, “*Cocina y construcción de una nación*”, se refiere a la puesta en práctica de la frase del célebre cocinero, restaurador y escritor culinario francés Georges Auguste Escoffier, con la que lo inician: “...describir y comentar el progreso de su cocina es pintar un cuadro sugestivo de la civilización de ese pueblo”. Para los autores, cuando la historia de una localidad, país o región se combinan con el pasado y presente de su alimentación y gastronomía (es decir, con las raíces históricas y culturales, o el alma de las cocinas) es que se construye “*el arte de los placeres de la mesa*”. Esto

ocurre cuando se estandarizan las comidas, sus lenguajes, maneras y procedimientos, que permiten establecer conexiones entre cocina e identidad, para iniciar a su vez la construcción de una nación mediante la vinculación de sus individuos en comunidades nacionales. Con esto en mente, en la sección (sic) 1) *Nación: ¿imaginada, inventada, creada?* discuten la formación de una nación en tanto proceso en el que intervienen (además del territorio y del poder), elementos tan variopintos como interacciones, préstamos, negociaciones e imaginación, cuya génesis en el caso Latinoamericano fueron las declaraciones de independencia. En 2) *Una nación también se construye en el plato*, se retoma una discusión originalmente planteada hace años por el primero de los autores, sobre la conveniencia y hasta precisión de hablar (o no) de una cocina nacional (la “*cocina venezolana*”), a partir de sus orígenes y evolución. En 3) *Un poco de historia* repasan los hitos relevantes de la historia republicana de Venezuela, una nación caracterizada en sus albores por sus diversas regiones que en la práctica “funcionaban como compartimentos estancos, aislados” del resto del territorio. Este relato permite entender por qué la construcción de una nación debía partir por la cohesión territorial y la construcción de ciudadanía, uno de cuyos artífices fue Antonio Guzmán Blanco. En la sección 4) *Nación, cocina y sus símbolos: el pabellón criollo y las hallacas*, se resumen los orígenes, la historia documentada y la simbología de estos dos platos emblemáticos de la gastronomía venezolana. Finalizan levantando 5) *El ligero velo de la cocina nacional* para precisar que, con respecto a la cocina, la venezolana no es una nación única. Es, en todo caso, un crisol de naciones-regiones y tradiciones culinarias y costumbres, tantas como se puedan identificar en nuestro territorio, las cuales han prevalecido y evolucionado en el curso de nuestra historia.

Finalmente, el Capítulo 5, “*Gastronomía en la frontera de las ciencias sociales*”, es un intento y propuesta a la vez, tanto de perfilar el carácter multi e interdisciplinario de la gastronomía como de tender puentes desde ella hacia otras ciencias (particularmente las sociales), para una adecuada definición y caracterización. Se desarrolla en 4 secciones, que comprenden (sic): 1) *El saber gastronómico como campo de estudio*, a través de un recorrido histórico de las ideas de Jean Anthelme Brillat-Savarin, Jean-Louis Flandrin, Lucien Febvre y Jean-Jacques Hemardinquer, con los aportes del paisano Germán Carrera Damas y el vasto conocimiento de la historia de la alimentación y la gastronomía por parte de los autores. Con esta base, en la siguiente sección presentan una 2) *Aproximación epistemológica a la gastronomía* (es decir, el estudio de la comida), en tanto fenómeno complejo que debe ser abordado desde una perspectiva que considere los elementos biológicos, psicológicos, sociales, culturales e históricos. En 3) *Miradas múltiples*, profundizan este propósito, al dedicarse a definir a la gastronomía desde un conjunto variado de disciplinas y perspectivas, abordados en las subsecciones 3.1. a la 3.10: *etimología y la historia* (destacando las analogías entre saber y sabor; o el carácter reciente del término gastronomía); *fisiología de la percepción sensorial* (importancia de los sentidos en las experiencias sensoriales); *semiología* (en tanto hecho social complejo, la alimentación opera dentro de un sistema de signos y de condicionamientos); *socioantropología* (aspectos físicos y manifestaciones sociales y culturales de las sociedades); *lingüística* (relación entre lo alimentario/la cocina y el lenguaje); *psicología social* (relación entre alimentación saludable, búsqueda del placer y otros aspectos psicológicos); *ciencias económicas y administrativas* (rol que tienen en la toma de decisiones relacionadas con el uso de los recursos alimentarios y la persecución de la seguridad alimentaria); *nutrición* (contribución de los alimentos al mantenimiento corporal); *ciencias agropecuarias en la gastronomía* (aplicación de técnicas y conocimientos para producir plantas y animales, con usos competitivos, que se convertirán en alimentos); y *desde la actividad culinaria* (relación naturaleza-cultura, en la que el proceso culinario refleja la historia de la sociedad). El capítulo culmina con la sección 4) *La gastronomía de cuerpo entero*, un símil que intenta redondear la idea sembrada al inicio del libro: la gastronomía es un cuerpo que se nutre de diversas disciplinas académicas (como las ciencias de la salud; de la producción agropecuaria, pesquera y agroindustrial; y sociales), siempre en permanente formación. Por tanto, dado su carácter multidisciplinar, da cuenta de variados procesos (producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos), de ética y equidad, cuyo propósito es garantizar el equilibrio homeostático en el seno de una sociedad y una cultura, en el marco de relaciones que ocurren en un lugar, un espacio cultural y un tiempo determinado.

La parte final, “*Gastérea o los secretos placeres del gusto*”, se titula como una de las musas (hijas de Zeus y Mnemosine en la mitología griega), mencionada por escritor Jean Anthelme Brillat-Savarin en

alusión a ser fuente de inspiración de la gastronomía (y de la cocina) como una de las bellas artes de la humanidad. Es la forma usada por los autores para decirnos que la gastronomía no es más que el reflejo social y cultural de lo que somos como grupo social, como sociedad o como seres humanos; que no debemos olvidar su complejidad. Por el contrario, debemos internalizar que el alimentario es un “hecho social total”. Por tanto, es necesario entender y tener en cuenta su importancia simbólica, cultural y semántica, como una forma para comprender mejor los problemas que en torno a lo alimentario y nutricional nos corresponde enfrentar.

Cada capítulo cuenta, a fines de rápida consulta de las fuentes empleadas, con su propia sección de referencias (*Bibliografía*). Una rápida mirada nos advierte que fueron consultadas casi 300 fuentes distintas, amén de otros materiales y procedimientos investigativos para fraguar el texto final. Tanto en lo personal (como lector aficionado), pero también como investigador en temas alimentarios (particularmente consumo, historia y sociología de la alimentación), recomiendo al lector ávido de información su lectura y revisión. Por el poder de síntesis y precisión no cabe duda de que se trata de un libro que puede “devorarse en una sola sentada”. Así que, ¡*Buen apetito!*

----

Este libro está disponible [en este enlace](#).