



**RASTREANDO
LO ALIMENTARIO**



1803

RASTREANDO

El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX

PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN HUMANA
ISSN 0124-4108 Vol. 10 No. 2 Julio-Diciembre de 2008
Universidad de Antioquia. Medellín. Colombia págs. 215-217

Jesús Alonso Jaramillo Arango

MSC en Estudios Urbano Regionales
Profesor Universidad de Antioquia
alonsojlo@gmail.com

El libro así titulado, escrito en la década de los ochenta por el arquitecto español Miguel Espinet, recorre por lo menos veinte siglos husmeando lo relacionado con la historia del espacio culinario. Por esta razón es ambicioso, pues trata de señalar con destreza todo lo que fue el desarrollo de ese espacio desde la taberna romana hasta el siglo XX, la época en que se registra el mayor desarrollo material de la humanidad. En el libro se coleccionan reflexiones y diseños de espacios culinarios, desde el más arcaico hasta el más industrializado, bajo un recorrido fascinante que se encuentra con los límites ampliados de una temática que, además de sostener al hombre ha significado su expansión a lo largo y ancho de territorios y esferas del conocimiento.

El espacio culinario no se reduce en este texto a un espacio físico, este se convierte en la excusa para explorar sistemas culinarios complejos, que involucra alimentos y procedimientos, que constituyen construcciones sociales, económicas, políticas e indudablemente culturales y tecnológicas. El espacio culinario no solo es un artefacto que deviene en arquitectura, también es ese tema que trasciende otras esferas del conocimiento como la economía, la ingeniería, la política y con ella las formas de división social y política de los distintos pueblos. Así podría pensarse que este es tema de los arquitectos, pero indudablemente también lo es para aquellos que trabajamos el tema de la alimentación desde cualquiera de sus muchas perspectivas. Ver la evolución de

este tema a lo largo de la historia constituye una fuente inagotable para encontrar sentido a lo que el hombre come hoy, sus formas de cocción, los aparatos utilizados, los significados de cada invento relacionado con los alimentos, reconociendo su pasado y su trasegar por el pensamiento técnico y científico de veinte siglos de la humanidad.

Con este texto nos llega la historia de los grandes acontecimientos, de lo que el hombre en lo cotidiano ha hecho, sus relaciones con los hombres y mujeres de cada época, las dietas, las jerarquías políticas y sociales, la religión, la cultura, los espacios geográficos tanto del oriente como del occidente, los pobres y los ricos, las sociedades de la abundancia y las sociedades de la escasez, en fin, la historia de un espacio que en su aparente sosiego recoge y contiene una de las historias más complejas del desarrollo científico: hornear, manipular y sazonar alimentos.

El autor, un arquitecto amante de la historia, nos muestra cómo el espacio culinario se entrelazó con historias de corta y larga duración. El autor va de la época romana, pasando por el Medioevo, el renacimiento y la modernidad. Y tal como lo hiciera un historiador, cuenta los equilibrios y desequilibrios que se producen en el desarrollo y transformación del espacio culinario y de la incorporación paulatina de técnicas para transformar el alimento de crudo a cocido. Va del banquete de Platón a la taberna de Herculano, pasando por las cocinas medievales, las abadías, las chimeneas y los espetones, concibiendo con esto una lenta transición hacia la cocina moderna donde la cocina doméstica marca un hito de indudable importancia hacia la individualización y domesticación de la cocina y la formación de cocinas profesionales.

Podemos visitar la cocina de estos hombres, su espacio culinario; lo majestuoso de este o lo simple, nos dará la información suficiente para dar respuesta a lo que es sin duda una de las actividades más antiguas ligada al desarrollo del hombre.

Con la aparición de los productos alimenticios se van desarrollando los objetivos utilizados en el espacio culinario. Los flujos de producción y de demanda de productos van constituyendo plataformas para la transformación del espacio culinario. Con los alimentos, las opciones de civilización y la civilización misma se transforma.

Los sistemas culinarios así narrados, constituyen el escenario imprescindible para la comprensión del desarrollo del ser humano, de sus formas de alimentación, de su fisiología, de su cuerpo, de su talla, de su peso, de su contextura, de su fuerza y de su vitalidad. Porque de donde procede la belleza, la salud o la enfermedad de quienes habitan este mundo, pasa indudablemente por el espacio culinario, por la manipulación de ciertos alimentos que son prescritos, aquí y allá, para alcanzar la belleza, la sensualidad o preservar la juventud o recuperar la salud. De esta forma, las explicaciones van y vienen, se entrelazan con los nuevos y viejos inventos, con las formas de insertarse en ese espacio, ya pequeño, ya inmenso, ya colectivo, ya privado, según las épocas y circunstancias económicas por las que atraviesa la sociedad.

La cocina, podríamos decir, no es más que una parte de la vida material activa de los hombres, congénitamente inventores y rutinarios. Es la vida sostenida, mal o bien, es en ese espacio, desde el que se prolonga sabiduría, solidaridad, amistad, odio e indudablemente fuego, poder político, poder religioso.

La cocina y los sistemas culinarios que allí se tejen son tan apasionantes como el ejercicio de sostener la vida, contienen y preservan el fuego. Alrededor de un fuego, de una llama, se cuecen los más diversos trozos de alimentos; la llama, indistintamente, con igual naturaleza, permanece y se preserva tanto al interior de una cueva, de una choza mesoamericana, de una casa colonial, de una casa republicana, de un apartamento moderno, de un tugurio o de una

favela. Y todas ellas, a medida que pasan los siglos, preservan la llama o la contienen a través de un artefacto, en el cual el acto de encender posibilita el origen de nuevo del fuego, lo cual permitirá preparar algo y con ello sostener la vida, un escenario quizá rutinario pero imprescindible para cualquier época y geografía humana.

Algunos autores sugieren que hace aproximadamente 20,000 años el hombre utilizó el fuego para la cocción de algunos alimentos. Este es el momento en que el espacio culinario toma forma, estructurando un lugar en el que se realizaba una actividad que proveía de nuevos alimentos, pues el fuego y la cocción de los alimentos ampliaron significativamente la disponibilidad nutricional de alimentos.

Se sugiere que un gran avance evolutivo en el hombre fue el uso del fuego para cocinar sus alimentos, siendo lo anterior más significativo para los alimentos vegetales, ya que el cocimiento de éstos puede producir la destrucción o disminución de ciertos tóxicos naturales y hacer de los alimentos más atractivos al paladar. Tal como dice Edgar Morin, el fuego significa la predigestión externa de los alimentos e influirá definitivamente en la relación entre el organismo y el alimento. Y en cuanto a los vegetales, su cocción aumenta notablemente su digestibilidad, incrementa la cantidad de calorías y nutrientes que pueden ser absorbidas por la pared intestinal e indudablemente reduce el tiempo de masticación y con ello el desgaste de los dientes (Kakade y Liener 1973).

Aunque pasen los años, se tendrá un habitáculo alrededor y al interior del cual, se encenderá la llama y se dispondrá de una sucesión de artefactos que

harán que la llama inicie o continúe un arte e incluya todo un arsenal tecnológico alrededor del cual y con el cual se hará la cocción.

Y al final, pero también al principio..., los artefactos, pues es una tecnología que se abraza al espacio culinario, que la constituye, que la produce. Espinet no deja por fuera los diversos inventos asociados a la cocina, incorporando una racionalidad tecnológica que hizo posible el uso de la energía y su racionalización y con ello, nuevos aparatos para cocinar. Todo ello producto de un saber acumulado por los hombres de la época. Es una forma de presentar y apalancar en un solo espacio todas las invenciones del ser humano para manipular, cocinar, transformar un alimento y hacerlo disponible. Con el desarrollo del espacio culinario, es muy seguro que la inocuidad, seguridad y calidad de los alimentos se modificó sustancialmente.

Con el texto, los interesados en los alimentos y la nutrición tienen una herramienta que descubre su devenir, su historia, el momento fascinante y sagrado de convertir lo crudo en cocido y en América, el maíz en carne. Como señala su autor, "Desde la hoguera, en torno a la que se reunía la familia de humanoides en el claro del bosque prehistórico, hasta el espacio que el hombre de hoy dedica en su vivienda a la elaboración y al consumo de su alimento, media nada más nada menos, que la historia entera de la evolución de la humanidad. Y lo maravilloso es que, en todo este tiempo infinito, algo ha permanecido inmutable: la necesidad imperativa que siente el hombre de reunirse con otros de su misma especie para comer, ya sea en el mismo lugar donde él mismo cocina, o en otro, donde otros cocinan para él".