

La historia de la comida británica nunca fue solo carne asada

Nueva investigación sobre las comidas reales del siglo XVIII muestra una cocina moldeada por la migración, el imperio, la moda y el nacionalismo durante la guerra.



Una mesa muestra varios platos al estilo del siglo XVIII que sugieren una comida británica moldeada por tradiciones locales e influencias globales.

La comida británica tiene un problema de reputación: la gente suele bromear con que es insípida, hervida o que se limita a la carne asada y al pudín. Pero según un artículo de Phys.org sobre el libro *The King's Dinner*, investigadores que estudiaron Gran Bretaña durante el reinado de Jorge III encontraron una cultura alimentaria mucho más complicada. A finales de los 1700 y principios de los 1800, las mesas británicas, incluidas las reales, tenían verduras de varios continentes, importaciones europeas, encurtidos y curris al estilo indio, y platos de lujo relacionados con el **imperio** británico en expansión.

Eso importa porque la comida nunca es solo comida. Lo que un país llama su **"cocina nacional"** puede convertirse en una historia que cuenta sobre sí mismo. La investigación descrita por Phys.org sugiere que la imagen conocida de la comida británica antigua se formó a partir de varias fuerzas que competían al mismo tiempo: agricultura local, **migración**, guerra, moda, comercio y poder **colonial**. La tensión es que esta historia puede mostrar a Gran Bretaña como más multicultural que su **estereotipo**, al mismo tiempo que muestra cómo los gustos de todo el mundo se incorporaron a la identidad británica durante una época de imperio.

Los investigadores se centraron en la época del rey Jorge III, que gobernó de 1760 a 1820. Los libros de cuentas de la casa real en Kew entre 1794 y 1799 muestran que el rey y su familia compraban regularmente 32 tipos de verduras y frutas. Algunas estaban establecidas en Gran Bretaña desde hacía mucho tiempo, como el repollo y las alcachofas. Otras habían viajado mediante el intercambio global: papas de las Américas, pepinos de Asia y brócoli, originalmente de Italia. Jorge III había nacido en Inglaterra, a diferencia de los monarcas hanoverianos anteriores, que nacieron en Alemania. Su esposa, la reina Carlota, venía de Mecklemburgo-Strelitz, en lo que ahora es Alemania. Sus comidas en Kew tenían más pescado y verduras de lo que podría sugerir el estereotipo de la comida británica, y en algunos aspectos se parecían a los hábitos alimentarios alemanes.

La Gran Bretaña del siglo XVIII también fue moldeada por la migración. Algunas personas se mudaron allí después de la persecución religiosa o de la Revolución francesa, y las tiendas de Londres vendían alimentos de toda Europa, incluidos queso parmesano, aceitunas, salchichas ahumadas e incluso reno. Durante las Guerras Napoleónicas, cuando Gran Bretaña y Francia eran enemigas, al-

gunas personas consideraban sospechosa políticamente a la comida francesa. Sin embargo, a los británicos de moda todavía les gustaba la cocina francesa. Esa contradicción es una de las partes más interesantes de la historia: las personas podían rechazar a Francia como enemiga y al mismo tiempo admirar el gusto francés.

La comida al estilo indio entró en la cocina británica de otra manera. Las recetas de curris aparecieron en el siglo XVIII, ayudadas por el regreso de empleados de la Compañía de las Indias Orientales, la poderosa empresa comercial que desempeñó un papel importante en la expansión británica en India. En 1810, Deen Mahomet, un inmigrante indio, abrió la Hindostanee Coffee House, que servía comida al estilo indio. Cerró dos años después, en parte porque otro negocio cercano ya había servido curris durante décadas. Según el artículo, la familia real no parece haber comido muchos curris, pero pudo haber comido encurtidos al estilo indio. Una receta consistía en vaciar pepinos o alimentos similares, rellenarlos con especias asociadas con India y conservarlos en vinagre.

Aquí es donde la palabra “multicultural” se complica. Por un lado, estos alimentos muestran que la cocina británica no estaba aislada del resto del mundo. Era mezclada, adaptable e influida por personas e ingredientes que cruzaban fronteras. Por otro lado, muchos de esos movimientos estaban relacionados con un poder desigual. El imperio británico les daba a las élites acceso a ingredientes, recetas y símbolos que venían de lugares colonizados o económicamente dependientes. Llamar al resultado simplemente “británico” puede ocultar a las personas y las relaciones de poder que hay detrás.

Mientras tanto, la carne asada se convirtió en algo más que una cena. El artículo explica que durante guerras repetidas con Francia en el siglo XVIII, la

carne asada se convirtió en un símbolo de **abundancia** y fuerza británicas. Las caricaturas políticas contrastaban figuras inglesas bien alimentadas que comían carne de res con figuras francesas delgadas que comían comida pobre o extraña. En otras palabras, un plato se convirtió en **propaganda**: ayudó a transformar los hábitos alimentarios en una imagen patriótica. Incluso cuando la escasez de alimentos aumentó para los años 1800, la **nostalgia** por la carne asada siguió siendo fuerte. En la casa real, la carne asada también era lo bastante común como para que los sirvientes la comieran todos los días.

Otro plato de lujo, la sopa de tortuga, transmitía un mensaje diferente. Las tortugas tenían que mantenerse vivas durante largos viajes marítimos desde el Caribe, lo que hacía que la sopa fuera cara y difícil de preparar. Ese costo ayudó a ponerla de moda. El príncipe regente disfrutaba la sopa de tortuga en verano, y aparecía en grandes banquetes y clubes de comida de la élite. Una imitación más barata, la sopa de falsa tortuga, se hacía con la cabeza de un ternero. Aquí otra vez, la comida señalaba estatus y alcance imperial: comer sopa de tortuga anunciaba que los ricos de Gran Bretaña podían conseguir bienes de lugares lejanos.

La decisión entre distintas maneras de interpretar esta historia es real. Una interpretación celebra la evidencia de que la comida británica era más variada e internacional de lo que mucha gente supone. Otra pregunta quién recibió el crédito por esa variedad, quién se benefició de ella y quién tenía el poder de convertir las comidas de otras personas en símbolos de la vida británica. Ambas pueden ser verdaderas. La misma mesa de cena puede mostrar apertura a influencias externas y las desigualdades que hicieron disponibles esas influencias.

Escrito a partir del reportaje de Phys.org.

PARA PENSAR

1. Cuando un país incorpora alimentos de migrantes, socios comerciales o lugares colonizados, ¿cuándo debería considerarse intercambio cultural y cuándo debería considerarse apropiación?

2. ¿Aprender que la comida británica del siglo XVIII era multicultural debilita las tradiciones alimentarias nacionales, o las hace más precisas e interesantes?

3. La carne asada se convirtió en un símbolo patriótico durante la guerra con Francia; ¿cuáles son los beneficios y los riesgos de convertir cosas cotidianas como la comida en símbolos nacionales?

La historia de la comida británica nunca fue solo carne asada

D E I O A T B U A A T N X O A G A R
I O S R A E E R A L A I A Q I A R C
A A R T I D D R B C N A B C O I R T
T B R D E S I G U A L D A D N A N I
U R U N A R I U R I L I M Y D I O I
E I I N G R E D I E N T E O A O S A
F A A O D P R O P A G A N D A O T E
I O R A T A D P T R O R S C R G A M
R T E S P S N S N I A O I O G N L I
P O G A O E I C O R P N T C I M G A
U D E C O L O N I A L O E I T I I P
T A G L E M I G R A C I O N A P A A
E N S R N G B G O G I S M A F E A K
S N C L C Q I R O A D C T P I A L P
A U O O E I E L R L U Q A L E S I O
N O I P R P G G A A R N G E B R N N
I A O R M L B T T I R E O A D C I L
H I R E N C I L D A E U N D C M A O

ABUNDANCIA

COCINA

COLONIAL

DESIGUALDAD

ESTEREOTIPO

IMPERIO

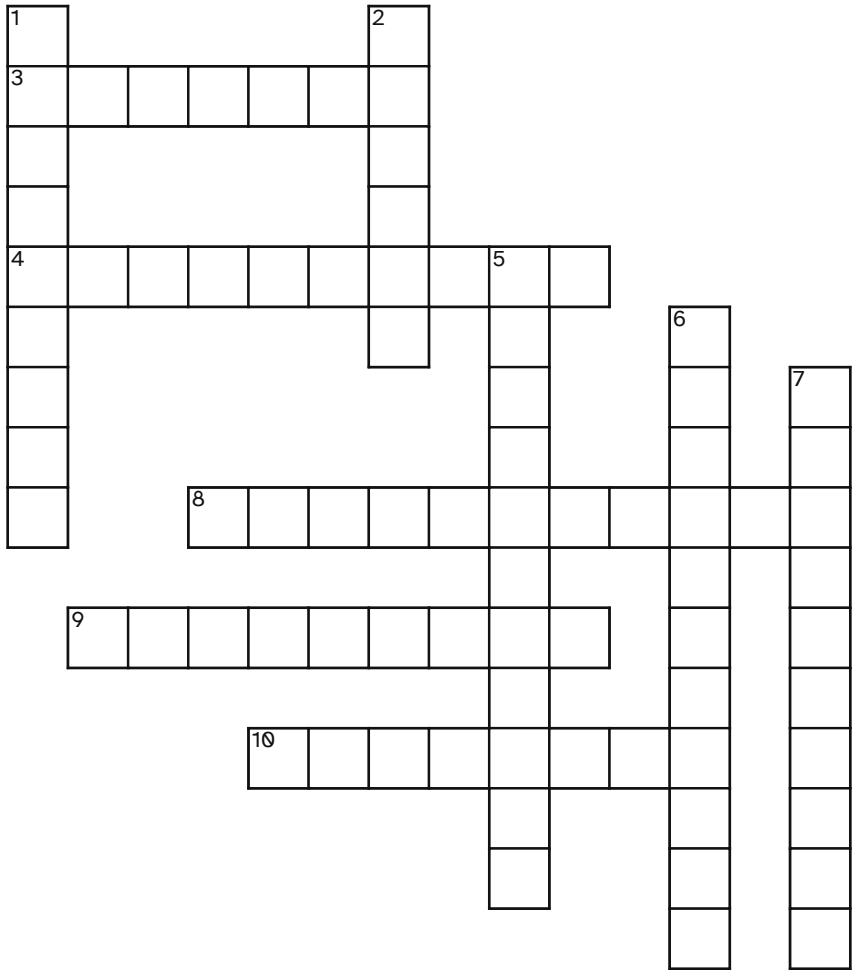
INGREDIENTE

MIGRACION

NOSTALGIA

PROPAGANDA

La historia de la comida británica nunca fue solo carne asada



HORIZONTALES

- 3 Un grupo de tierras y pueblos controlados por un país poderoso.
- 4 Una cantidad grande y suficiente de algo.
- 8 Una idea demasiado simple y a menudo injusta sobre un grupo de personas o un lugar.
- 9 Un deseo sentimental por una época anterior, que a menudo se imagina mejor de lo que fue.
- 10 Relacionado con una nación poderosa que controla tierras y pueblos lejanos.

VERTICALES

- 1 El movimiento de personas de un lugar a otro para vivir o trabajar.
- 2 Un estilo de preparar alimentos asociado con un lugar o grupo de personas.
- 5 Uno de los alimentos o sustancias usados para preparar un plato.
- 6 Una diferencia injusta de poder, riqueza u oportunidad entre grupos.
- 7 Información o imágenes destinadas a influir en la opinión pública con un propósito político.

De dónde viene esto

Este artículo se escribió para 3andB a partir del reportaje que aparece abajo. No es una reimpresión: la redacción es nuestra y los hechos son de ellos.

Phys.org

“British food was complex, multicultural and flavorful in the 18th century—despite what you might think”

Publicado domingo, 20 de septiembre de 2026

Consultado el lunes, 21 de septiembre de 2026

<https://phys.org/news/2026-09-british-food-complex-multicultural-flavorful.html>

QUÉ INCLUYE ESTE PAQUETE

El artículo y sus preguntas para conversar, una sopa de letras y un crucigrama.

COPIAS Y USO

Se puede imprimir, copiar y repartir libremente para uso en el aula. Conserve esta página con el paquete para que el próximo docente vea de dónde salió la noticia.

Hay más de donde vino esto

Si esta lección corta le funcionó a su clase, nuestros cuadernos completos van más lejos con el mismo cuidado:

- Unidades completas con edición para el estudiante y para el docente
- Soluciones resueltas de cada ejercicio
- Alineadas a estándares, probadas en el aula, listas para imprimir

Vea las lecciones completas en 3andB.com