
*Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno***Paloma Herrera Racionero**

(Madrid, Plaza y Valdés, 2010)

Del comer al nutrir es una obra que se inscribe en el campo específico de la sociología de la alimentación, un campo de estudio que emerge con fuerza en nuestro país, aunque ya de un considerable arraigo en Francia, Italia, Inglaterra, Estados Unidos o América Latina. Centrado en un aparentemente sencillo acto, como es el de comer, la autora va desgranando los aspectos que implican lo que hoy entendemos por sociedad y que, por tanto, hacen de ese acto un hecho social total. El objetivo propuesto es retomar el proceso modernizador en toda su complejidad para enfocarlo directamente sobre el comer y la comida. Lejos de considerarlos como meros significantes de problemas más «importantes», se les considera como un objeto de estudio con significado y entidad propios que integra todo el conjunto de prácticas sociales para ofrecernos un modo privilegiado de leer la realidad social y sus registros imaginarios.

La autora es doctora en Sociología y profesora de Medio Ambiente y Sociedad y Sociología en la Universidad Politécnica de Valencia. Investigadora del Grupo de Investigación en Sociología de Alimentación de España y del Instituto de Investigación para la gestión Integrada de Zonas Costeras (IGIC), ha participado en diferentes proyectos sobre consumo alimentario cuyos resultados se materializan en este libro.

A partir del análisis cualitativo de discursos extraídos de numerosas entrevistas, grupos de discusión, imágenes y discursos publicitarios, así como de noticias de prensa, Paloma Herrera Racionero se enfrenta al proceso de cambio alimentario situándolo en un contexto más amplio de cambios y conflictos sociales. Estas transformaciones no se producen en un vacío ideológico-cultural, sino que son la expresión de profundas mutaciones, tanto simbólicas como materiales, cuyo sentido se manifiesta en los registros y estrategias discursivas con que los sujetos les dotan de unas significaciones u otras, reelaboran, asumen, rechazan o desvían las permanencias y los cambios, las novedades y las costumbres, en función de sus particulares contextos y situaciones. Pero si una de las ventajas fundamentales del material empírico utilizado por la autora es la posibilidad de captar mucha información en profundidad y en detalle, no es menos cierto que esto hace difícil su contrastación y comparabilidad, especialmente con un material empírico tan variado.

Con este material y desde un aparato conceptual que le permite integrar contradicciones, la autora plantea la modernidad alimentaria como un dilema entre comer o nutrir. Las tensiones entre tradición e innovación se manifiestan en lo que ella denomina la *ignorancia ilustrada* del comensal moderno, que se enfrenta con la dificultad de conocer y aplicar criterios científicos mientras persisten —a pesar de ser considerados obsoletos e irracionales— los saberes tradicionales o las sensaciones corporales como fuente de información. El comensal moderno secularizado se encuentra frente a una nueva moral alimentaria, con sus tabúes medicalizados (grasas, alcohol, tabaco) y su *fetichismo nutricional* (omega 3, dieta mediterránea, bífidos...), provenientes ambos de la racionalización alimentaria y condicionados por la *gastropolítica* que rige su supuesta autonomía.

Factores socioculturales generales inciden en los cambios acaecidos en la alimentación moderna y en su momento actual, los procesos socioculturales más amplios se muestran

claramente en los procesos alimentarios. La industrialización de la producción y de la distribución alimentaria aumenta la disponibilidad y el acceso a alimentos o a elaboraciones culinarias más abundantes, sin constricciones estacionales o espaciales. El consumo aparece condicionado tanto por la parafernalia publicitaria de las marcas como por la asunción de normas y recomendaciones dietético-morales, aplicadas o no a las prácticas de los comensales, que incluso llegan a centrar su atención en la composición química de los preparados, mostrando nuevas formas en la búsqueda de pureza e identidad de unos productos alimenticios descontextualizados.

La alimentación se encuentra situada en una intersección, en un intersticio, como bien dice la autora, entre lo natural y lo social, entre lo ecológico, lo biológico y lo sociocultural, entre lo individual y lo colectivo. Se trata de un hecho de gran complejidad que, sin embargo, tiene la capacidad de transformar la cultura como abstracción en algo tan concreto como la comida. La cultura en el plato está servida.

Las múltiples funciones ecológicas, económicas, sociales, simbólicas, individuales, hedonistas, etc. de la alimentación, en las sociedades modernas quedan reducidas a una sola, la nutricional. Esta reducción permite la apropiación gremial de un terreno compartido, que resulta además, con respecto a aquellas otras funciones, de más fácil medición, control y etiquetamiento (la ecológica también sería cuantificable y vitalmente útil). Se trata de un efecto más del proceso de racionalización en la modernidad. En una sociedad donde el lugar del mito explicativo de la realidad y de su legitimación se encuentra ocupado por la ciencia, la autoridad secular del experto sustituye a la del sacerdote.

Paloma Herrera Racionero procede a una lectura crítica de los textos clásicos en ciencias sociales de la alimentación, pero también recurre a otros analistas no centrados en su estudio específico, tales como Foucault, Bauman, Beck, Giddens e incluso a autores tan diversos como Platón, Bell, MacLuhan, Sontag, McGee o Mesonero Romanos. Así consigue fundamentar el marco teórico conceptual desde donde inserta la modernidad alimentaria en el contexto más amplio de la modernidad, adoptando una perspectiva multidimensional aunque con una impronta weberiana. La urbanización, la industrialización, la globalización, la concepción del tiempo o la escolarización son fenómenos que condicionan la alimentación moderna y que se hallan insertos en procesos de más largo alcance: secularización, racionalización, burocratización, alfabetización, individualización.

En la primera parte del libro, la autora presenta el marco teórico que le permite interpretar la alimentación actual en el contexto general de la modernidad. Los comportamientos alimentarios actuales se suelen caracterizar en términos negativos o por defecto: desestructuración, anomia, individualismo, riesgo, deslocalización, desocialización, desculturación, desestructuración. La autora expone y evalúa los supuestos anteriores mantenidos por ciertos analistas como Poulain, Fischler o Menell, contrastándolos con otros como Grignon, Warde o Beardsworth, que avanzan posiciones críticas hacia los primeros. La existencia de nuevos marcos de referencia y nuevas formas de integración y de regulación sociales producen nuevos modos de negociación entre constricciones sociales y libertades individuales. La autora insiste en la imbricación de ambos aspectos haciendo referencia a Jean Duvignaud, a Michel de Certeau o a varias informantes entrevistadas por ella misma. Así, pese a la supuesta desestructuración, la cultura alimentaria *proporciona una matriz básica* que permite integrar criterios, normas, informaciones, etc. en una especie de *salsa cultural* donde convergen las divergencias.

Utilizando el modelo weberiano de tipo ideal, para interpretar la situación del comensal actual, la autora considera, en el segundo capítulo, la modernidad como un proceso de origen

européo que se construye en torno a varios vectores principales, como la religión y la secularización, la racionalización científica, el poder tecnoburocrático y la individualización en el entramado social.

En el tercer capítulo, la autora destaca cómo las creencias y los valores religiosos o tradicionales que condicionaban la alimentación han sido sustituidos por supuestos científicos durante el proceso de secularización. La transmisión de los saberes culinarios ha pasado de la oralidad y los recetarios al programa televisivo; mientras que la autoridad alimentaria del ama de casa se ha transferido al chef o al médico nutricionista. Con el despliegue de la medicina preventiva, el poder de intervención rebasa la enfermedad para medicalizar a sanos y enfermos extendiendo el control político del cuerpo al ámbito alimentario. La mujer, aunque desposeída del reconocimiento de su saber, continúa desarrollando a nivel doméstico las tareas de subsistencia alimentaria y en el ámbito externo soporta la sobrecarga del trabajo asalariado. Con la secularización, el culto al cuerpo, el pecado, la culpa, el sacrificio o la expiación se encuentran presentes con apariencia laica mientras el sacerdocio es ejercido por los expertos.

Los efectos provocados por la modernidad alimentaria en las prácticas y las representaciones, así como los conflictos que generan las nuevas formas de la alimentación, son analizados en el cuarto capítulo. Los medios de difusión de los saberes culinarios (oral, escrito, electrónico) hacen coexistir discursos a veces contradictorios que perturban al comensal. Una situación de desconcierto que la autora analizará más detenidamente en el quinto capítulo, donde se plantea el grado de racionalidad atribuido a la alimentación moderna respecto a la considerada irracionalidad alimentaria tradicional. Si bien los conocimientos y las técnicas actuales permiten una mayor racionalidad, el comensal moderno se ha de enfrentar en la práctica a su propia *ignorancia ilustrada*, a una situación de confusión y sufrimiento contraria a la autonomía y la seguridad que cabría esperarse. Para comer tiene que saber (nutrición, bioquímica o botánica) lo que al parecer ignoraba el comensal tradicional aunque haya sobrevivido hasta nuestros días. El *buen comer* con placer se hace incompatible con el *comer bien* nutricionalmente sano.

En nuestros días desaparecen las constricciones tradicionales, pero aparecen otras nuevas. En el sexto capítulo se muestra la coacción ejercida sobre el comensal actual mediante herramientas tecnocráticas. Se trata del tránsito de la religión a la ciencia, del conocimiento popular a la Administración pública, del intercambio de proximidad al mercado global. La agroindustria, la ciencia y la tecnología y el Estado penetran en el ámbito alimentario. La alimentación industrial desidentifica el alimento, reconstituido después por la emisión del discurso publicitario. Bajo el ideal moderno de libertad y autonomía alimentarias se esconde la asunción involuntaria de normas que modifican las pautas de consumo. A pesar de la racionalidad y del control diseñado por los expertos, los comensales se ven abocados a la incertidumbre y responsabilizados de su desviación al modelo de alimentación racional que emana del poder científico, tecnológico, económico y administrativo.

En el séptimo y último capítulo, que precede a las conclusiones y al anexo relativo a los informantes, la investigadora analiza los significados que estos últimos atribuyen al proceso de modernización alimentaria. Los comensales resuelven disonancias, ambigüedades o contradicciones entre discurso experto y discurso consuetudinario, entre nutrición y tradición, usando ciertas *nociones difusas* o *híbridas*, que llegan a mezclarse aunque se den en paralelo. La *gastro-anomía*, que cabría interpretar más bien como *polinomia*, como coexistencia de múltiples normas, no se refleja en el alto nivel de desestructuración alimentaria que se

suponía, ni tampoco en un individualismo radical. Dentro de esa profusión de normas contradictorias, el comensal moderno intenta ajustar su alimentación a sus circunstancias y legitimar su comportamiento, aunque pueda aparecer como trasgresor, jugando entre resistencias y creatividad.

La autora corrobora, como constatan Fischler, Poulain, Contreras o Gracia Arnaiz, que existe una distancia entre los comportamientos declarados y las prácticas alimentarias efectuadas. El conocimiento experto asumido por el lego no impide su preferencia efectiva por un tipo de comida, aun siendo contraria a las normas y a las recomendaciones de una *correcta* alimentación.

El libro de Paloma Herrera supone una aportación de base para comprender la modernidad, no solo alimentaria, y una importante contribución a la creciente investigación sobre alimentación humana producida desde las ciencias sociales. El ámbito alimentario constituye un campo fértil, muy diverso y con límites aún desconocidos. Su estudio ha estado relegado en las ciencias sociales hasta tiempos recientes. La fundamentación durkhemiana del hecho social, como recuerda la autora, y su tajante distinción respecto a otros objetos de investigación, retrasó su entrada como campo de estudio hasta el momento en que Mauss calificó la alimentación como «hecho social total». Con los primeros enfoques de los antropólogos clásicos como Frazer (1906), Crawley (1902) o Robertson-Smith (1889) su análisis quedó anclado en el ámbito religioso.

Se reconoce como la primera publicación de la especialidad la obra de Audrey I. Richards sobre los bamba, *Hunger and work in a savage tribe. A functional study of nutrition among the southern Bantu. With an introduction by B. Malinowski* (Londres, Routledge, 1932). Durante la Segunda Guerra Mundial, Mead y Guthe crean el *Committee on Food Habits*, le siguen más tarde los estudios de la Escuela de Cultura y Personalidad con Kardiner y Linton. A partir de los años sesenta del siglo XX las ciencias sociales de la alimentación reciben un nuevo impulso con los trabajos de Lévi-Strauss, Igor de Garine, Mary Douglas, Fischler, Poulain, Mennell, Goody, Rappaport, Harris, Sahllins, Mintz y Bourdieu, entre otros. En nuestro país los grupos de investigación en alimentación se forman y consolidan en los primeros años ochenta del siglo XX bajo el impulso de Igor de Garine, fundador de ICAF (Comisión Internacional para la Antropología de la Alimentación). Son pioneros en antropología de la alimentación Carrasco, Romero de Solís, Gutiérrez-Esteve, Contreras, Gracia Arnaiz, González Turmo y Millán, entre otros, así como en sociología Díaz Méndez, Gómez Benito, Mauleón, y en historia destacan Antoni Riera o Manuela Marín.

Amado A. MILLÁN FUERTES