

Paloma Herrera Racionero

Del comer al nutrir: la ignorancia ilustrada del comensal moderno

Madrid, Plaza y Valdés, 2010

La sociología de la alimentación es un campo de investigación reciente pero que cuenta ya con un importante y original cuerpo de aportaciones. El libro de P. Herrera contribuye a enriquecerlo de manera sustancial por dos motivos principales. En primer lugar, por el logro de analizar la alimentación y sus cambios en relación directa con los cambios de las sociedades modernas, preguntándose por los motivos de las tendencias seguidas y los condicionantes sociales a los que están sujetos los hábitos alimentarios. Pero también, y sobre todo, por ofrecer una información significativa y un fino análisis sobre procesos sociales más amplios a través, precisamente, de la habitualmente banal comida cotidiana. La autora, doctora en Sociología y profesora en la Universidad Politécnica de Valencia, nos muestra cómo grandes cambios sociales modifican la alimentación, pero también de qué modo el contenido (simbólico y material) de lo que se come y de lo que se comía ofrece claves para la comprensión de cada momento histórico y modifica con ello el entorno próximo y las prácticas en la vida cotidiana.

El libro tiene por objetivo estudiar la génesis y desarrollo de los procesos de *modernización alimentaria* en España y el origen de las prácticas alimentarias y su transformación a partir del análisis de grandes procesos sociales: la secularización, la racionalización, la individualización, la burocratización y la institucionalización del conocimiento. A partir de estos procesos sociales estudia cómo se moderniza la alimentación, un proceso más lento y mucho menos conocido que el vivido en otros ámbitos, como la industria o la medicina. La peculiaridad de este estudio radica en detectar de qué modo la alimentación refleja la modernidad y la tradición en conflicto, dándose paso mutuamente en un proceso de interacción muy bien analizado por la autora para mostrar cómo la modernidad llega, se asimila y se asume en la vida cotidiana, pero también cómo se reacciona ante ella, con extrañeza, con rechazo o incluso con desesperación. Quizá el análisis, sobre todo en la parte teórica del libro (capítulos 1 y 2), resulte excesivamente lineal y por ello determinista, asumiendo postulados de modernidad que van a llegar, se quiera o no, pero la autora realiza un buen repaso de lo que podría

llamarse modernidad alimentaria, que justifica la elección de los procesos que le sirven para analizar el material empírico.

En el capítulo 3 analiza de qué modo el proceso de secularización de las prácticas alimentarias basadas en valores religiosos y/o tradicionales se enfrenta al conocimiento alimentario procedente de la ciencia. Para la autora esto es vivido por los comensales como un «desencantamiento del mundo de la comida» que da paso a nuevos modos de «reencantamiento alimentario», reencantamiento que si bien arrincona viejas supersticiones alimentarias, no dejaría por ello de aportar otras nuevas, a las que denomina provocativamente «supersticiones racionales».

El capítulo 4 está dedicado al proceso de transmisión de saberes, poniendo especial acento en el recorrido desde la cocina y el entorno familiar hasta la impersonal televisión o Internet. Se explora el modo en que este proceso de transmisión de información culinaria (sobre la elaboración y tratamiento de la comida) y alimentaria (referida a los productos que se compran y consumen) se va modificando con el paso del tiempo y de qué modo en esa transformación va también cambiando la confianza en los emisores de la información, combinándose viejas y nuevas formas de seguridad al tomar decisiones sobre qué comer.

El capítulo 5 plantea el posible cambio de agencia en el paso del «comer» al «ser nutrido» que corre paralelo al proceso de racionalización de los conocimientos y prácticas alimentarias. Se pregunta si este proceso está sirviendo para ilustrar al comensal o si, por el contrario, introduce nuevas confusiones, llevándole a la que la autora considera una suerte de «ignorancia ilustrada».

En el capítulo 6 se analiza la emancipación del comensal moderno, supuestamente liberado de constricciones religiosas, familiares, estacionales, etc. Liberado, en definitiva, de la presión de los aspectos estructurantes de la alimentación procedentes del pasado, para llegar a un comensal que, apoyado en sus decisiones individuales y sin aparentes limitaciones, organiza su alimentación cotidiana. La autora introduce una mirada muy crítica a esta nueva situación del comensal, poniendo en evidencia las nuevas estructuras limitantes de la acción en la modernidad, que pasan a ser nuevos modos de coacción: el poder de la ciencia sobre la decisión de lo que es bueno para comer, las limitaciones del mercado, las restricciones administrativas sobre lo que se come...

El capítulo 7 se centra en los muy diversos modos en que los comensales reaccionamos ante la presión de las fuerzas modernizadoras consideradas en los capítulos anteriores. El abanico de respuestas recorre desde los distintos grados de acomodación hasta formas de resistencia —más o menos irónicas, más o menos combativas— con que los diferentes comensales cocinan la «salsa normativa» con que poder digerir la profusión de mensajes y de disposiciones de que son objeto.

A lo largo del libro la autora va introduciendo el material empírico que le ha servido para contrastar sus hipótesis. Utiliza información procedente de discursos diversos, unos tienen su origen en entrevistas a informantes cualificados, otros en responsables de la alimentación, algunos más en grupos de discusión y otros, en fin, en anuncios de prensa y televisión y en páginas web. Su objetivo es estudiar los procesos de producción de sentido a través de los discursos cuyo análisis retrotrae al investigador al origen y al proceso de formación de las unidades de sentido de los discursos emitidos, más allá del propio contenido. El lenguaje,

como en toda investigación cualitativa, es objeto privilegiado de estudio, pues refleja la realidad pero también la crea y la modifica. La elección de esta metodología es algo imprescindible para explorar las hipótesis de cambio que la autora ha planteado al inicio del libro, pues sólo a través de la forma en que los propios comensales manifiestan sus dudas, temores, placeres o emociones, se puede llegar a conocer (sin retrotraerse al comensal del pasado) de qué modo el proceso de transformación de la alimentación es vivido, pensado y sentido a través de la subjetividad de sus discursos.

Quizá la mayor debilidad de este estupendo trabajo sea de carácter metodológico, a pesar del acierto en la elección de la metodología cualitativa. La heterogénea procedencia del material empírico requiere también una diversidad de técnicas analíticas que puede arrojar dudas sobre la necesaria convergencia de los resultados del análisis de cara a corroborar o refutar sus hipótesis, en ocasiones tan arriesgadas. Esto puede hacer pensar si ese material empírico no ha sido extraído explícitamente para confirmar las pretensiones teóricas de la autora o si, al contrario, cuenta con suficientes referentes empíricos que corroboren las múltiples hipótesis del trabajo. No obstante, no deja de resultar un problema menor, una reflexión habitual entre quienes trabajamos con metodología cualitativa, nunca mencionada cuando se trata de aproximaciones metodológicas cuantitativas con la misma deficiencia.

En definitiva, Paloma Herrera nos sitúa en el centro del debate actual sobre la *modernidad alimentaria*, presentando y debatiendo sus principales tesis, ya sea para —en unos casos— intentar juzgar su adecuación al caso español, ya para —en otros casos— cuestionarlas y proponer otras alternativas. Tanto sus críticas como sus sugerencias enriquecen y fortalecen no sólo la joven sociología de la alimentación, sino también la más amplia controversia sobre las consecuencias del proceso modernizador en nuestra vida cotidiana.

CECILIA DÍAZ-MÉNDEZ
Universidad de Oviedo
cecilia@uniovi.es