



Papeles del CEIC

E-ISSN: 1694-6495

papeles@identidadcolectiva.es

Universidad del País Vasco/Euskal Herriko

Unibertsitatea

España

Cruz, Esther

Reseña de "Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno" de Herrero Racionero,
Paloma

Papeles del CEIC, núm. 1, 2012, pp. 1-7

Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea
Vizcaya, España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=76524618007>

- [Cómo citar el artículo](#)
- [Número completo](#)
- [Más información del artículo](#)
- [Página de la revista en redalyc.org](#)

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto



volumen 2012/1
13
marzo 2012

Papeles del CEIC
ISSN: 1695-6494

Herrero Racionero, Paloma (2010). *Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno*. Madrid: Plaza y Valdés.

Esther Cruz

Universidad del País Vasco

E-mail: esthercruz2010@gmail.com

Como apunta Paloma Herrera en las primeras páginas “Del comer al nutrir”, saber y cocina —pensamiento y sabor—, han dejado atrás la tradicional oposición de lugares tanto en la ciencia como en la casa, pero también de lugares simbólicos (lo masculino frente a lo femenino, el prestigio frente al desprestigio), tan sólo recientemente, con la inclusión del estudio científico de la alimentación en las agendas de investigación. El comer ha sido tomado por la Sociología de la Alimentación como un objeto de estudio con entidad y significado propio (un *hecho social total*, como lo denominaría M. Mauss) integrando el conjunto de prácticas sociales que abarca la alimentación. En esta línea, Paloma Herrera en “Del comer al nutrir” enfoca la alimentación desde una perspectiva social, con el objetivo de explorar la incidencia en España del llamado proceso de modernización en el universo de la comida. Este proceso, al que nos acercará en sus diferentes aspectos a lo largo del libro, se refiere a las medidas y prácticas modernas adoptadas en el ámbito de la alimentación, pero sobretudo, a los modos de comer y sus comportamientos asociados a la comida, los cuales como explica la autora, apenas se han visto afectados hasta fechas recientes.

Por tanto nos encontramos ante un campo de estudio privilegiado, el de la alimentación, en un momento de plena efervescencia del conflicto entre modernidad y tradición, con la emergencia de unos cambios aún no institucionalizados (a



diferencia de otros ámbitos como el de la educación, la salud o las formas de producción...), que nos permiten asistir a esta tensión en vivo y de la manera más detallada.

Como ya hemos mencionado, el objetivo principal que persigue Paloma Herrera es el de explorar la incidencia en España del llamado proceso de modernización en el universo de la alimentación, retomando para ello el proceso modernizador en toda su complejidad, para una vez conceptualizado y revisado éste, enfocarlo directamente sobre el comer y la comida. Dado el carácter eminentemente procesual que tiene el objeto de estudio y la consecuente dificultad para su formalización y cuantificación, la autora se decanta por un tratamiento cualitativo del mismo, entendiendo éste como más adecuado para comprender un hecho social total como es la alimentación. El eje del análisis lo constituyen, precisamente, los modos en que los sujetos del comer construyen sus significados sobre esta actividad. Así, a partir de un nutrido cuerpo empírico -62 entrevistas semiestructuradas y 6 grupos de discusión- la pretensión es “hacer hablar” a los y las protagonistas (hombres y mujeres urbanos) responsables de la alimentación en sus hogares. El material discursivo se completa con el análisis pormenorizado de noticias de prensa y anuncios publicitarios. A lo largo de toda la investigación, aunque con diferente intensidad, se sostiene el diálogo entre material empírico, aparato conceptual y objetivos del estudio, siendo en esta recursividad -el ir y venir entre expresiones literales de los entrevistados, conceptos e hipótesis- donde se *cocina* esta investigación como una totalidad.

La primera parte del libro “Del comer al nutrir”, conformada por los dos primeros capítulos, nos presenta un cuerpo conceptual para el abordaje teórico de la alimentación actual como un momento (el llamado “modernidad alimentaria”) inmerso en un amplio y complejo proceso de modernización. El interés principal de la autora pasa por un esfuerzo de conceptualización e indagación sobre la modernidad, no dando ésta por supuesta a modo de hipótesis implícita desde donde observar las diferentes manifestaciones de la alimentación actual, sino formulando de manera explícita un concepto claro de modernidad a través del planteamiento de algunos de los vectores que caracterizarían tal proceso modernizador (tales como la secularización o la individualización). Es precisamente esta visión integradora de la que parte “Del comer al nutrir”, la que aporta una perspectiva novedosa a la hora de acercarnos a la “modernidad alimentaria”, al sugerir los actuales cambios acaecidos en la alimentación, como un momento de un proceso más amplio que ya empezó a afectar al mundo de la comida desde tiempo atrás.

Así, con la intención de indagar en el contexto español del alcance de las tendencias modernizadoras en el comer, la autora dedica un primer capítulo a cuestionar el significado de “modernidad alimentaria” a través de un breve repaso por sus distintas conceptualizaciones, así como a profundizar en los debates en torno a la caracterización de la misma, para después, como decíamos, retomar el proceso modernizador en toda su complejidad. En concreto, se evalúan críticamente las tesis mantenidas en torno a la “modernidad alimentaria” por autores como C.



Fischler, J.P. Poulain o S. Mennell, así como los debates que estas suscitan y las principales posiciones de investigadores españoles como J. Contreras o M. Gracia.

“Del comer al nutrir” analiza en detalle (aunque, como veremos, no se detiene en ellas) las nuevas formas de vida consolidadas en los siglos XIX y XX a partir de fenómenos como la revolución industrial y las nuevas formas y relaciones de producción que conlleva, la urbanización, la revolución agrícola, la masificación del consumo... Fenómenos que, efectivamente habrían alterado profundamente tanto la propia alimentación —ahora industrial, homogeneizada y no exenta de riesgos—, como la relación de los individuos con la comida (fuente de las actuales manifestaciones de individualismo, deseos de autonomía personal y desestructuración).

En el segundo capítulo, Paloma Herrera realiza un ejercicio de retroacción al momento en que emerge propiamente el proceso modernizador, en un intento de ampliar el marco de la “modernidad alimentaria”, explorando toda una serie de aspectos y de momentos singulares que, además de haber podido condicionar, influir o modificar el hecho alimenticio, nos puedan ofrecer otras perspectivas desde las cuales repensar el mundo de la comida. Así, a lo largo de éste segundo capítulo y con la intención de ampliar el marco teórico y conceptual del estudio, nos acerca a procesos de largo alcance esbozados desde el siglo XVII, vectores en torno a los que se desarrolla y articula la modernidad como proceso histórico, tales como la religión y el proceso secularizador, el lenguaje y las formas de transmisión de los saberes, el proceso de racionalización y su particular concreción en el proceso científico, las nuevas formas de ejercicio tecnoburocrático del poder y la progresiva individualización de las relaciones sociales. Siguiendo a la autora, todos y cada uno de estos procesos de largo alcance irán haciendo posibles y configurando los cambios, tanto en las formas de producción o de hábitat, como de curación y alimentación, todas interrelacionadas pero también marcadas por sus propios ritmos y especificidades. Vinculados a cada una de estas aproximaciones teóricas y conceptuales, se abordan en detalle diversos materiales empíricos sobre la alimentación haciendo una lectura razonada de la realidad culinaria ya analizada previamente.

A la luz de los enfoques planteados en la primera parte del libro, la segunda constituye un análisis pormenorizado de muchos de los cambios incorporados en las maneras de comer de los españoles, para contrastar en qué medida coinciden con la caracterización habitual de los comportamientos alimentarios actuales en términos de desestructuración, anomia, individualismo, riesgo y desconcierto.

En el tercer capítulo, centrado en el proceso de secularización, la autora se pregunta en qué medida, aquellas prácticas que venían siendo fundamentadas en valores religiosos y/o tradicionales pasan hoy a legitimarse en términos científicos y objetivos. Enfocando tal cuestión al hecho alimentario, la pregunta es si los criterios actuales de alimentación han superado la influencia religiosa que parecía determinar muchos de los comportamientos y hábitos alimentarios anteriores (los cuales se manifestarían actualmente sólo de forma residual), o por el contrario, acaso han



surgido nuevas formas de creencia y de comportamiento alimentario que pudieran expresar rasgos de religiosidad bajo nuevos registros. ¿Nos encontramos ante un desencantamiento del mundo de la comida o asistimos a renovados modos de reencantamiento alimentario? ¿Cuáles han sido los tránsitos del “comer como Dios manda” al comer como manda el científico? Para responder a tal cuestión la autora repasa la función religiosa de la comida, su significación simbólica, prohibiciones totémicas y clasificaciones de lo sagrado y lo profano, en fin el aspecto social de la comida presente en casi todas las tradiciones religiosas; pero también la convergencia entre las ciencias modernas y las técnicas nutricionales, como catalizadoras de buena parte de los rasgos que hacen de la alimentación actual una práctica fuertemente impregnada de actitudes y comportamientos religiosos, subrayando el retorno (o acaso nunca perdió fuerza) de la fuerte escisión entre ámbitos y saberes sagrados y otros profanos, así como la emergencia de una minoría experta mediadora entre ambos mundos.

En éste proceso de deslegitimación de los valores tradicionales, populares y religiosos y su adecuación a las formas de poder de los nuevos tiempos, juega un papel clave el desplazamiento producido en los sujetos, los modos, los lenguajes y los lugares de transmisión de los saberes culinarios, particularmente para el caso del hecho alimentario, pero extensible al resto de saberes. De este asunto se ocupa el cuarto capítulo del libro, donde a través del abordaje del tránsito del libro de recetas al programa gastronómico de televisión como instrumento de aprendizaje culinario o la sustitución de la ama de casa por el chef o el médico nutricionista como autoridades en materia de comida, la autora nos propone un acercamiento a las conexiones entre la trama alimentaria y las tramas desplegadas por el lenguaje en los dos sentidos arriba ejemplificados. En primer lugar nos detallará la interpretación del comer como un lenguaje e, inversamente, del lenguaje y el pensamiento en términos prestados del universo de la alimentación, subrayando cómo la ésta última no ha dejado de *alimentar* distintos lenguajes —ordinario, filosófico, sociológico— a través de los cuales, recursivamente, se repensará la alimentación. En segundo lugar, nos acercaremos a los efectos que las sucesivas formas de transmisión del conocimiento —oral, escrito, audiovisual— van provocando en los saberes y prácticas culinarias, desembocando en la actual desestructuración que caracteriza, para muchos estudiosos, la modernidad alimentaria. La autora establece un diálogo crítico entre estas dos orientaciones, vertebrado por los nuevos modos de oralidad secundaria, esclarecidos a partir de las entrevistas que realiza a modo de trabajo empírico, y que se desvelan entreverados y reelaborados por los nuevos medios de difusión y transmisión de los conocimientos culinarios, articulando el tránsito de la cocina como un lugar tradicional de saber materno-femenino y transmisión oral a un lugar de aprendizaje reglado-masculino fuertemente codificado.

Si bien el de la comida es uno de los ámbitos donde más tardíamente penetran las normas de tipo racional, hoy *comer bien* se ha convertido en una auténtica disciplina que exige un gran volumen y variedad de conocimientos, siempre sometidos a revisión y crítica, desplazando el mundo del comer hacia el de la nutrición. En el quinto capítulo, “Del comer al nutrir”, nos invita a pensar lo



gastronómico desde el marco de la progresiva racionalización de la alimentación liderada, al menos en nuestro país, más por médicos que por chefs. Así, partiendo de la pregunta de si hoy comemos más racionalmente o por el contrario tenemos una mayor ignorancia culinaria (una *ignorancia ilustrada*), nos presenta un modelo de comensal moderno, el cual dispone de toda una serie de técnicas y conocimientos científicos que, aparentemente, le permiten una alimentación más racional y saludable, dejando atrás la irracionalidad de unos hábitos de alimentación basados en la costumbre. La reflexión inicial gira en torno a cómo se ha producido —cómo se está produciendo— éste tránsito del *comer al nutrir*, o lo que es lo mismo, el salto de una alimentación basada en la manipulación de recursos escasos, el goce corporal y los cambios estacionales; a la emergencia y arraigo de una alimentación sostenida sobre la asunción de normas abstractas de racionalidad nutricional como criterios prácticos en lo referente, también, al comportamiento alimentario. Es desde la emergencia de este saber racional en materia alimenticia, desde donde la autora nos propone una lectura del comer en términos de relaciones de poder, preguntándose en qué medida esta racionalidad es asumida como discurso legítimo por nuevas formas de “poder alimentario racional” y los cambios de agencia que pudieran conllevar en las formas de comer, al definir los criterios en los que éstas se apoyan. En este sentido, el tránsito de una *mesa* tradicional a otra *mesa* de corte más moderno, no sería sino el tránsito -y solapamiento- en las formas de legitimación de los modos de comer, concretamente del *buen comer*. A partir del material empírico, la autora identifica un paralelismo entre éstas y las tipologías de autoridad propuestas por Max Weber, presentando un escenario alimenticio que superpone la autoridad tradicional (la que de-viene de la casa y es representada por la figura del padre o la madre), con la autoridad carismática (ejemplarizada en los criterios del chef) y por último con la autoridad racional del científico (los imperativos ya casi internalizados de los expertos en nutrición). Ésta “civilización del apetito” se caracteriza por una progresiva erosión de la autoridad culinaria tradicional (figura del chef) y la legitimación de nuevas formas autorizadas de normatividad culinaria (la figura del médico) convidando al comensal moderno a comer *bien*, pero situándolo ante el conflicto de “satisfacerse” o satisfacer, sobretodo, los cánones de la racionalidad nutritiva. Los cambios en la agencia que antes mencionamos vienen dados como la consecuencia principal de los cambios en los modos de legitimación dentro del proceso de racionalización de las prácticas alimentarias: mientras que en el comer tradicional uno es sujeto de la acción (“yo como”), el comer moderno nos convierte en pacientes, es decir, dejamos de ser sujetos para ser objetos a través de un saber que viene desde arriba y desde afuera (“a mi me nutren”).

Este proceso se desarrolla en paralelo con otro del que la autora da cuenta en el sexto capítulo, la gestión tecnoburocrática de la alimentación o, lo que es lo mismo, la progresiva penetración en el universo alimentario de las normas y reglamentaciones públicas dirigidas tanto a los productos de consumo alimentario como a los consumidores y productores de tales alimentos. Si bien la preocupación por el buen estado de los alimentos y sus efectos sobre la salud pública no es un tema únicamente moderno, la alimentación, en sociedades burocratizadas como la



nuestra, ha dejado de ser una cuestión exclusivamente privada para convertirse en una cuestión de Estado. A lo largo del capítulo la autora nos ofrece un recorrido histórico de este proceso en el caso concreto de España. La alimentación racional de la población aparece como objetivo explícito del gobierno en los años treinta, pero no es hasta los años sesenta (con el despegue del desarrollo) cuando da comienzo la intensa labor de racionalizar los hábitos alimentarios de la población española. En los setenta, se consolida el sistema industrial de producción de alimentos con la emergencia de los problemas asociados a dicho sistema (especialmente la adulteración) y la consecuente necesidad de una normativa que lo regule a través de la fijación de una serie de mínimos que deben reunir tanto los alimentos como los procedimientos que sobre éstos se aplican para su preparación, conservación, envasado... Ya en los años ochenta los grandes grupos empresariales multinacionales redimensionan los procesos productivos a escala mundial, poniendo en el mercado una profusión de alimentos sin precedentes. En este nuevo escenario de sobreabundancia emergen problemas relacionados con la salud (diabetes, obesidad...), reforzándose el papel nutricionista del Estado a través de guías alimentarias y programas de intervención nutricional. Así, alimentación y salud, se van entrelazando gradualmente en el discurso institucional, creando modelos de “buena alimentación” basados en definiciones abstractas y universales de la misma, los cuales a través de los medios de comunicación de masas apelan al mantenimiento de una “dieta saludable” de la población, en aras de preservar la salud colectiva.

Pero además, podemos hablar, tal como apunta la autora, de una *gastropolítica* de mercado o de un *gastromercado* político, entrelazando Mercado y Estado en materia de alimentación en dos sentidos: por una parte tal orientación de la administración pública teje junto a los intereses y estrategias comerciales una tupida red, reforzándose éstas mutuamente; y por otra ambas instancias articulan sus respectivas iniciativas apelando a los comensales a motivar y legitimar sus demandas. Así, la llamada “modernidad alimentaria” parece configurarse, más que algo que deviene *per se*, aquello que los intereses de los grupos dominantes (mercado, expertos, administración pública...) redefinen como modernización en función de la coyuntura del momento. Nos situamos por tanto ante la paradoja de si la libertad conquistada por el comensal moderno, con la supuesta autonomía que nos otorga la abundancia, variedad y calidad de unos productos alimentarios accesibles prácticamente a la totalidad de la población, se ve acaso coaccionada por formas renovadas de ejercicio de poder (ahora de tipo económico-administrativas), llevándonos así a cuestionar la supuesta emancipación del comensal moderno, cada vez más dependiente de la información ajena a su experiencia directa (paradoja de la *autonomía dependiente*).

En el último capítulo del libro, se enfocan de forma directa las reacciones de los informantes ante los anteriores procesos generales y abstractos con los que la autora caracteriza la “modernización alimentaria”, partiendo de la premisa de que el significado de tales procesos viene dado, precisamente, por los diferentes modos de resignificación, reelaboración, asunción, desvío o rechazo que les otorgan los



sujetos en sus particulares contextos y situaciones. En éstos, la autora identifica tres aspectos que coinciden con lo que los teóricos de la “modernidad alimentaria” mencionan como las fuentes de la actual *gastro-anomia*: abundancia alimentaria, cacofonía informativa y relajamiento de las normas sociales. Sin embargo, frente al individualismo culinario y la desestructuración del comportamiento alimentario, la autora subraya la importancia de la cultura alimentaria como matriz integradora de normas, productos, criterios e informaciones. Más que a la pérdida de normas culinarias, a partir del análisis del material empírico se apunta a la imposibilidad práctica del comensal moderno de satisfacer una profusión de normas que siendo bien conocidas le *a-parecen* como imposibles de cumplir.

En definitiva, “Del comer al nutrir”, nos presenta un análisis e interpretación de la alimentación actual (“modernidad alimentaria”) entendida como un momento - inmerso en un proceso modernizador de más largo alcance- privilegiado del conflicto entre tradición y modernidad, facilitando la pesada digestión de algunas de las paradojas a las que se enfrenta el comensal moderno: la *ignorancia ilustrada* en torno a las cuestiones culinarias, la *gastropolítica* que rige y gestiona las decisiones alimenticias aparentemente cada vez más libres o el *fetichismo nutricional* derivado de la supuesta racionalidad alimentaria.

Protocolo para citar este texto: Cruz, E., 2012, “Reseña crítica: Herrero Racionero, Paloma (2010). *Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno*. Madrid: Plaza y Valdés”, Papeles del CEIC (Revisión Crítica), vol. 2012/1, nº 13, CEIC (Centro de Estudios sobre la Identidad Colectiva), Universidad del País Vasco, <http://www.identidadcolectiva.es/pdf/critica13.pdf>