



Reis. Revista Española de
Investigaciones Sociológicas

ISSN: 0210-5233

consejo.editorial@cis.es

Centro de Investigaciones Sociológicas
España

Lizcano, Emmánuel; Herrera-Racionero, Paloma

Anhelos y recelos alimentarios: su prefiguración en la literatura utópica del siglo XIX
Reis. Revista Española de Investigaciones Sociológicas, núm. 153, enero-marzo, 2016,
pp. 61-75

Centro de Investigaciones Sociológicas
Madrid, España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=99746725004>

- 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

Anhelos y recelos alimentarios: su prefiguración en la literatura utópica del siglo XIX

Food-Related Desires and Misgivings: its Foreshadowing in 19th Century Utopian Literature

Emmánuel Lizcano y Paloma Herrera-Racionero

Palabras clave

Análisis de textos

- Hábitos alimentarios
- Imaginarios colectivos
- Racionalidades
- Utopía

Key words

Analysis of texts

- Eating Habits
- Social imagery
- Rationality
- Utopia

Resumen

Sabemos cómo debemos comer pero no comemos como debemos. Esta *paradoja del comensal actual* es objeto de debate entre sociólogos, nutricionistas y responsables de salud. Las dificultades para afrontarla sugieren ensayar aproximaciones diferentes a las habituales. Pensar el comer desde los imaginarios colectivos que pueden entrar en colisión quizá arroje nueva luz sobre dicha paradoja. Aquí ensayamos ese acercamiento a partir de cuatro textos canónicos de la literatura utópica en los albores de la revolución industrial. Su análisis revela un conflicto de larga duración entre dos modos de imaginar la comida *ideal*: el de las utopías modernas e ilustradas, que comparten los expertos en nutrición, y el de las utopías populares, donde una cierta racionalidad social, basada en los hábitos y tradiciones culinarias, se opone a una alimentación *racional*.

Abstract

We know how we should eat but we don't eat as we should. This *paradox of the modern eater* has long been the subject of debate amongst sociologists, nutritionists and healthcare workers. The difficulties faced when dealing with this paradox suggest the need for new approaches. By considering food from the potentially conflictive social imageries, it may be possible to shed some light on this paradox. In this work, we have approached this issue from the perspective of four canonical texts of utopian literature that were created at the dawn of the industrial revolution. Our analysis reveals a long-lasting conflict between two views of the ideal diet: that of modern and enlightened utopias, which is shared by nutrition experts, and that of the "popular" utopias, in which social rationality, based on culinary habits and traditions, opposed a rational approach to eating.

Cómo citar

Lizcano, Emmánuel y Herrera-Racionero, Paloma (2016). «Anhelos y recelos alimentarios: su prefiguración en la literatura utópica del siglo XIX». *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 153: 61-76.
(<http://dx.doi.org/10.5477/cis/reis.153.61>)

La versión en inglés de este artículo puede consultarse en <http://reis.cis.es>

Emmánuel Lizcano: Universidad Nacional de Educación a Distancia | elizcano@poli.uned.es

Paloma Herrera-Racionero: Universidad Politécnica de Valencia (Gandía) | paherra@esp.upv.es

INTRODUCCIÓN

La multitud de estudios sobre las utopías ha focalizado su atención en asuntos considerados *importantes*, como la organización política, el urbanismo, la ciencia, los valores, etc. Solo un pequeño número de estudios, centrados además en cuestiones muy concretas, han relacionado utopía y alimentación. Por ejemplo, Madden y Finch (2006) se ciñen a la realización de ciertos ideales utópicos por algunos movimientos estadounidenses (*slow food*, comunidades judías e hindúes, de católicos y puritanos...). A partir de dos comunidades hindúes, una en la India y otra en Boston, Srivinas (2006) estudia el intento de crear una identidad étnica hindú basado en la *gastro-nostalgia*. Fischler (1996) analiza la dieta mediterránea como una construcción utópica, a partir de un riguroso estudio de las condiciones de su acuñación y de un esbozo sobre la comensalidad en la literatura utópica.

Nuestro proyecto de proceder a un recorrido minucioso por la historia de las utopías, antiutopías y distopías a través de la comida, del que este trabajo forma parte, tiene un doble objetivo. Por un lado, reseñar y analizar las maneras en que se ha imaginado a lo largo del tiempo el universo de la comida en todas sus fases, desde su producción hasta su consumo; buena parte de la alimentación actual encarna la realización de muchas de aquellas ensoñaciones. Por otra, al ser la comida asunto de *poca importancia*, tanto para los estudiosos de la utopía como para los utopistas mismos, se revela como una fuente especialmente fecunda de información, precisamente por escapar con frecuencia la intención de sus autores. Ella nos revela presupuestos que el imaginario colectivo de cada época y grupo social da por descontados y no afloran, por tanto, en otros documentos históricos que son fruto de una elaboración reflexiva.

En este trabajo prolongamos un estudio anterior (Herrera-Racionero y Lizcano, 2012)

a algunas utopías paradigmáticas del siglo XIX, momento en el que ya se empiezan a manifestar la actividad de la industria alimentaria, los primeros establecimientos de restauración, la «cuestión de la mujer» o los problemas culinarios derivados de la emigración del campo a la ciudad. En particular, nos centraremos en el análisis de *Viaje por Icaria* (1840) de Étienne Cabet, *El año 2000* (publicado como *Looking Backward* en 1888) de Edward Bellamy, *Noticias de ninguna parte* (1890) de William Morris y *Erewhon* (1872) de Samuel Butler¹.

Nuestro propósito aquí es contrastar hasta qué punto en este contexto de revolución industrial se mantiene el conflicto entre los modos de entender e imaginar el mundo de la comida que allí veíamos que caracterizaban, por un lado, a las utopías clásicas y, por otro, a las que llamábamos utopías populares. En lo que a la comida se refiere, este conflicto lo sintetizábamos como la discrepancia entre el «comer como —y lo que— se debe», que sería propio de las primeras, y el «comer como —y lo que— se quiere», que correspondería a las segundas.

Efectivamente, son muchas las paradojas a las que se enfrenta el comensal actual (Gracia, 1996; Fischler, 1995). Entre ellas, el *décalage* entre normas y prácticas (Poulain, 2002) o, dicho de otra manera, el saber cómo se debe comer pero no comer como se debe (Herrera-Racionero y Lizcano, 2012) ha venido a ocupar un lugar principal en los estudios sobre el tema. Su existencia ha sido destacada y discutida tanto en estudios nutricionales (SENC, 2004; FEN, 2013) como en enfoques de carácter social (Mennell *et al.*, 1992; Fischler, 2010; Gracia, 2011).

¹ No podemos dejar de lamentar la exclusión aquí de la obra de Fourier, tan rica en referencias gastronómicas insertadas en las nuevas formas de sociabilidad que intuye y promueve. Sin embargo, son precisamente su riqueza y complejidad las que exigirían para ella un estudio casi exclusivo: «con Fourier es imposible estar a gusto sin elaborar una teoría» (Barthes, 1971: 98).

La selección de las cuatro utopías mencionadas para ensayar tal contrastación obedece a tres razones principales. La primera está en que, en unos años especialmente fecundos en la producción de literatura utópica, todas ellas insertan en la sociedad industrial las líneas marcadas por las utopías y antiutopías de los siglos XVI-XVII, adaptando sus contenidos al nuevo contexto económico y social. La segunda se funda en que todas ellas responden a los rasgos canónicos de este género literario (Trousson, 1974; Fortunati, 2000) y figuran en lugar destacado en las antologías e historias de la literatura utópica (Mumford, 1922; Manuel y Manuel, 1984; Trousson, 1995...). Por último, su influencia. Aunque los intentos de fundar colonias icarianas en América fracasaron, las ideas del *Viaje a Icaria*, difundidas también en panfletos y otros medios, sí tuvieron una notable influencia en Europa, donde la escuela icariana llegó a contar con 400.000 adherentes. *El año 2000* es, para Fromm, comparable en popularidad a *Ben-Hur* o *La cabaña del tío Tom*, se vendieron millones de copias y fue traducido a una veintena de lenguas. El de Morris no solo aportó savia nueva al socialismo (como la incorporación de G. D. H. Cole), también ha inspirado numerosas iniciativas y *remakes* teatrales, editoriales y fílmicos hasta nuestros días. La publicación inicial de *Erewhon* de forma anónima no contribuyó a su inmediata difusión, pero «El libro de las máquinas», incluido en la obra, ha sido después objeto de numerosos debates y reconocimientos, como los de Orwell en la radio, Unamuno, que se inspira en él para su *Mecanópolis*, o Deleuze y Guattari, que a partir de él construyen conceptos como el de «máquinas deseantes» o las ideas como «erewhons».

En las tres primeras se expresan distintas alternativas con que los movimientos socialistas hacen frente a la crisis social provocada por la revolución industrial, actualizando (Cabet y Bellamy) o enfrentando (Morris publicó en 1890 *News from Nowhere* como ré-

plica a *Looking Backward* de Bellamy) los ideales alimentarios auspiciados por los clásicos del pensamiento utópico (Moro, Campanella, Bacon...). La cuarta es una antiutopía que satiriza el desorden social y moral del momento, llevando sus implicaciones hasta el absurdo. En todas ellas se anticipan —y reflejan— las transformaciones culinarias que están teniendo lugar, al tiempo que se ensayan posibles modos de enfrentarlas.

METODOLOGÍA

El método que desarrollaremos incorpora a la actual sociología de la alimentación los aportes conjugados de una sociología de la utopía y un análisis de textos en el que priman los registros *poético* y *hermenéutico*. La sociología de la utopía nos permite perfilar el marco conceptual desde el que observar los modos en que la imaginación colectiva ha soñado —o recelado de— la alimentación ideal a través de unas ficciones literarias de las que el segundo nos proporciona las claves para extraer sus significaciones sociales latentes. Aquí nos hemos ceñido al análisis de utopías literarias, pues su estructura narrativa permite obtener una información que permanece oculta bajo otros géneros literarios. La existencia de una trama narrativa y de personajes, dotados de emociones e insertos en situaciones más o menos cotidianas, brinda la oportunidad de que surjan ocasiones y sensaciones relacionadas con la comida, que la formalidad de otros géneros literarios (ensayo, programa de reforma, texto legislativo...) omite.

Los estudios sociales de la utopía surgen de una generación de intelectuales nacidos en el último cuarto del siglo XIX en Europa central y unidos entre sí por una fuerte afinidad electiva (Landauer, Buber, Kafka, Bloch, Lukács, Benjamin, Scholem, Fromm, Löwenthal...). En todos ellos aflora «la irrupción de una nueva concepción de la historia, de una filosofía de la temporalidad en ruptu-

ra con el evolucionismo y el progreso» (Löwy, 1997: 7). En uno de los más lúcidos enfoques sociológicos del tema, Neussüs señala las casi insalvables dificultades del proyecto: si, por un lado, «una sociología de la utopía tendría casi todo como objeto», por otro, sus fundamentos parecen ser necesariamente paradójicos, pues «la utopía sirve de impulso a la sociología, no se le presenta como “objeto” concreto» (Neussüs, 1971: 22). El deseo del sociólogo de otro mundo posible (*utopos*) parece impedirle la distancia necesaria para estudiar, como sociólogo, los mundos soñados por otros. Nos encontraríamos así, aunque en un registro paralelo, ante una paradoja semejante a la que enfrenta Mannheim (1987) al intentar un análisis no ideológico de las ideologías.

Ricoeur (1989) propone escapar de ese círculo vicioso acudiendo precisamente a la utopía: es situándose en el no lugar que instituye la utopía desde donde puede el pensamiento extrañarse de las ideologías y proceder así a analizarlas. La utopía se convertirá así en un poderoso artefacto metodológico.

La mirada desde la utopía sobre la percepción actual de los problemas alimentarios acaso pueda aportarnos el suficiente extrañamiento respecto a ellos como para permitir resaltar aspectos difícilmente apreciables desde el mismo lugar en que esos problemas mantienen su vigencia. En concreto, ello nos permitirá indagar si el conflicto entre los ideales alimentarios plasmados en las utopías clásicas (o modernas) y las utopías populares puede considerarse una constante que, pese a sus variantes históricas, apunta hacia los conflictos alimentarios actuales. Y, de ser así, señalar qué conclusiones se podrían derivar de ello para enfrentar la problemática actual.

Para su análisis, el acercamiento hermenéutico que el propio Ricoeur propone resulta especialmente adecuado. Como también lo es el enfoque que aporta la historia de los

conceptos (Kosellek, 2012), al permitirnos eludir esa suerte de fetichismo del significante que lo concibe como albergando el mismo significado a lo largo del tiempo.

Esta polisemia es un campo privilegiado donde se manifiesta la multiplicidad de voces colectivas que se pronuncian en el texto y la lucha por el significado que mantienen entre ellas (Bajtín, 1981, 1987), bien en el interior de un mismo texto, bien en esa tensión y réplica entre los textos que es tan frecuente entre unas utopías y otras o entre estas y las antiutopías que se les enfrentan. La obra de Bajtín es de especial interés para nuestro propósito pues aporta la caracterización, que ya ha devenido canónica, de lo que entenderemos por cultura —y forma de vida— popular y da las claves para interpretar sus registros literarios, en particular los que encontramos en la literatura utópica: juegos carnalescos de inversiones (alto/bajo, interior/exterior) y transformaciones (excremento/incremento, muerte/regeneración), tendencia a la abundancia y desmesura (hipérbole), humor festivo y re-creativo, centralidad del cuerpo... Además, en Bajtín la comida alcanza una dimensión de «hecho social total» (Mauss, 1971) que suministra abundantes orientaciones para nuestro análisis.

La perspectivas *poética* y *hermenéutica* que priman en nuestro análisis textual no atienden tanto a las funciones descriptiva y expresiva del lenguaje cuanto a su función productiva y dialógica. La consideración del lenguaje como cauce de voces colectivas latentes y creador de nuevos significados y de sentidos emergentes nos permite estudiar los textos literarios como procesos de creación verbal producidos en el interior de más amplios procesos socio-históricos (Lizcano, 2006). Es de especial interés para nuestro propósito la obra de Barthes, en cada una de las fases que en su producción suelen distinguirse. Del primer Barthes (2000), más sociológico, resalta su intención de desnaturalizar y desuniversalizar las producciones míticas

(en nuestro caso, las construidas en los textos utópicos) que pretenden desanclarse de la historia, de las culturas concretas y de los conflictos sociales; los diferentes ideales alimentarios se manifestarán así reinscritos en los momentos, culturas y grupos sociales de los que su formulación utópica pretende escindirlos. Del Barthes (2006) más formalista posterior nos interesan sus estrategias para poner de relieve, tras los códigos alimentarios, esa retórica oculta de la alimentación constituida por juegos de diferencias y oposiciones. Así, por ejemplo, la posibilidad de apreciar las connotaciones opuestas que las llamadas a la comida colectiva tienen en las utopías clásicas, Cabet y Bellamy, y en la imaginada por Morris. El último Barthes (1991, 1999), más hedonista y movido, en particular, por el placer de los textos mismos, viene a entroncar con aquella percepción de la comida como hecho social total y la correspondiente consideración del lenguaje sobre ella como un operador universal del discurso (por análogas razones hemos procurado dar a las citas textuales la mayor extensión compatible con las limitaciones espaciales de este texto). Como Alonso y Fernández Rodríguez (2006: 205) han observado, en todas estas fases «el autor dedicó un espacio al análisis de la alimentación [...] con un enfoque original y con aportaciones llenas de interés». De hecho, la comida actúa en ellas como un eje vertebrador que permite seguir las sucesivas reelaboraciones barthesianas.

Otro eje que también atraviesa toda su obra es el de la utopía, lo que hace de él un autor doblemente relevante para nuestro estudio. Para D. Knight (1977: 1-2), en Barthes la utopía es un modelo «casi obsesivo», hasta el punto de que «utopía es un concepto [...] que media en el énfasis sobre el supuesto conflicto de las distintas “fases” de Barthes».

Por último, los estudios de literatura comparada especialmente centrados en el género utópico (Trousson, 1974, 1995; Fortunati, 2000; Lizcano y Herrera-Racionero, 2012),

aportan los rasgos que pueden caracterizar las utopías que hemos llamado clásicas o modernas, pues «el significado, en una narración utópica, viene mediado por una específica forma literaria» (Fortunati, 2000: 1). En síntesis, estos rasgos serían: predominancia de la descripción sobre la acción narrativa y, en consecuencia, de las presencias estáticas sobre los procesos, los cambios o los conflictos; supremacía de la razón abstracta sobre las emociones o condiciones singulares de los personajes y las situaciones; subordinación de los diálogos y acontecimientos a su condición de contraste en el mundo ideal narrado y el mundo real del narrador; función performativa de la invención lingüística, orientada a crear efectos de realidad en la ficción textual... La presencia, ausencia y/o modulaciones de estos rasgos en las referencias a la comida en los textos seleccionados, junto a su contraste con los derivados de los estudios bajtinianos, proporcionan el marco en el que se encuadra nuestro análisis².

CABET Y BELLAMY: LA INSTITUCIÓN ESTATAL DE UN NUEVO ORDEN CULINARIO

Inspiradas en los movimientos socialistas del siglo XIX, las utopías de ambos autores aspiran a la creación de una maquinaria perfecta, cristalizada en el Estado, que asegure el buen funcionamiento de la sociedad y el bienestar material de todos sus integrantes. Ya sea a través del sufragio universal —como en *Viaje por Icaria (Voyage en Icarie)*— o a través de una jerarquía industrial —como en *El año 2000 (Looking Backward)*—, el socialismo de Estado organizaría una sociedad absolutamente igualitaria que deja un mínimo margen para la autonomía individual pero proporciona la satisfacción de un creciente

² Para más detalle de algunos de los recursos teóricos y metodológicos empleados, véase Herrera-Racionero y Lizcano (2012: 81-84).

número de necesidades materiales para todos sus miembros. Ambos textos siguen de cerca el modelo de la *Utopía* de Moro, con la que mantienen importantes semejanzas, tanto de contenido como en su estructura y su estilo literario, desabrido y acartonado. En ellas, el carácter plano de sus personajes, sin la menor complejidad psicológica ni evolución personal, parece seguirse del peso de la maquinaria que han de soportar, una maquinaria que ahora no solo estará formada por el aparato de prescripciones que aportaba Moro, sino —y especialmente en Cabet— por los aparatos estatales e industriales que en ese momento se están construyendo.

No obstante, las nuevas circunstancias históricas introducen otras importantes diferencias. Si para los utopistas del Renacimiento el apego a los bienes materiales conduce inevitablemente a la corrupción y a la degradación moral, para nuestros autores los bienes materiales proporcionarán igualdad y felicidad.

Un viaje a Icaria por las fondas republicanas

Cabet, influido por Owen y Moro, publicó en 1840 su *Viaje por Icaria*, donde describe una utopía en la que despliega su modelo de un comunismo democrático en el que la felicidad ha surgido de la satisfacción de un creciente número de necesidades materiales. Su relato tiene la forma de diario de viaje de un joven aristócrata inglés que, cansado de la desigualdad y la infelicidad humanas, decide viajar a Icaria para comprobar los rumores que corren sobre ella. Se encuentra con una comunidad de grandes dimensiones y perfectamente organizada, de acuerdo con los cánones de las ciudades utópicas clásicas donde absolutamente todo está previsto: desde las instrucciones para construir mesas de comedor hasta cómo organizar una granja. Todo ello, además, siempre perfecto, estudiado y diseñado por el correspondiente comité de expertos a partir de

cuyas conclusiones se elaboran los proyectos de obligado cumplimiento.

La Soberana, o sea, la República, es la única propietaria y gestora de todo:

Ella es la que [...] hace cultivar la tierra, construir las casas y fabricar todos los objetos necesarios para el alimento, el vestido, la habitación y el mobiliaje; ella es, en fin, quien alimenta, viste, aloja y provee de muebles a cada familia y a cada ciudadano (p. 66).

La República asume así como deber la gestión, cuidado y modelamiento de la vida en todas sus formas, desde el nacimiento a la muerte, pasando por todas y cada una de sus diversas fases de desarrollo y procesos de mantenimiento, entre los que la alimentación cumplirá un papel central.

El capítulo VII está dedicado a describir con detalle la alimentación de los icarianos: un comité de sabios establece la lista de los alimentos reconocidos y «la República hace producir primero los necesarios, luego los útiles, después los agradables, y todos con la mayor abundancia posible» (p. 80). Además «nadie puede consumir otros alimentos que los que ella aprueba» y marca el número de las comidas, su tiempo y su duración (p. 81).

El orden, horario y modos de disposición de las comidas diarias también queda perfectamente establecido:

A las seis de la mañana [...] todos los ciudadanos toman juntos en sus respectivos talleres, un ligero bocado [...], preparado y servido por el fondista del taller. [...] A las dos de la tarde, todos los habitantes de una misma calle toman en su respectiva *fonda republicana*, una comida preparada por uno de los fondistas de la República. A la noche, entre nueve y diez [...] (p. 81).

Las comidas, en cualquier caso, tienen dos modalidades básicas: la comida colectiva en las fondas republicanas y las comidas familiares en el hogar. En la primera destacan

dos rasgos. Uno, el sexo del cocinero. La comida colectiva, como veíamos, está «preparada por uno de los fondistas de la República». El espacio público es un espacio masculino y, en lo culinario, la figura del fondista anticipa la figura del *chef*. Otro, el carácter del comensal:

Esta comunidad de comidas, entre los obreros y los vecinos, trae consigo otras grandes ventajas, especialmente la de hacer fraternizar a las masas, y la de simplificar sobre manera, en favor de las mujeres, los trabajos domésticos (pp. 80-81).

Esta función política de la comida como lugar de encuentro y fraternidad se encuentra también en la mayoría de las utopías clásicas, pero ahora emerge un nuevo sujeto: el comensal-masa para el que los recién creados Estados nacionales habrán de amasar también cantidades literalmente industriales de alimento.

Al espacio comensal público, lugar de la política y regido por cocineros masculinos, se opone el de la comida en el hogar, lugar de retiro y a cargo de «las mujeres de la casa». Como en casi todas las utopías, la mujer cumple un papel tan poco utópico como encargarse de las tareas domésticas. La cena, preparada por ellas, es sencilla, «consiste principalmente en frutas, empanadas y dulces» (p. 81).

No solamente la educación y la opinión pública nos habitúan a nosotras, las mujeres, a desempeñar nuestros cargos sin bochorno y sin pena, sino que nos hacen agradables y apetecibles esos cargos (p. 91).

La República, al tiempo que asume la connaturalidad de la mujer y las faenas domésticas, también educa a esta para que no las perciba como algo degradante y, para ello, no escatima esfuerzos, aunque tales esfuerzos provengan, una vez más, de la voluntad y buen hacer masculinos:

¡Mire esas hornillas, ese horno [...] y dígame si se puede imaginar algo mejor dispuesto ni más cómodo, y si no es el más galante y el más ingenioso de los arquitectos el que lo ha preparado todo de manera que nos sean agradables [habla una mujer] nuestros trabajos! (p. 91).

A la exhaustiva reglamentación del consumo alimentario no puede dejar de corresponderle una disposición análoga hacia la producción de alimentos.

Nosotros cuidamos mucho de esto [el campo], discutimos nuestro negocio [...] No veréis un solo árbol o una sola planta inútiles (p. 157).

La mirada técnica y utilitarista hacia el mundo natural, que ya se anticipaba en *La Nueva Atlántida* baconiana, adquiere aquí toda su dimensión política. El papel maternal, pleno de ternura y generosidad, lo asume ahora la República en vez de la Naturaleza y, en consecuencia, esta se percibe ahora como criatura (criatura técnica) de aquella, a la que se cuida «con el mismo esmero que a unos hijos».

La aspiración de una burocracia experta a controlar hasta el menor detalle de la vida y alimentación cotidianas, compartida por toda la saga de utopías modernas, se prolonga sin apenas diferencias en las campañas nutricionales actuales. Así, por ejemplo, en la *Guía de la Alimentación Saludable*, publicada por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), todo está también perfectamente regulado: planificación, diseño de un menú semanal, indicaciones para la compra, preparación y procesado, conservación y reconstitución de los alimentos... Entre otra multitud de orientaciones, también hay instrucciones sobre, por ejemplo, cómo «elegir cubiertos con un diseño adecuado para su fácil manejo» (p. 76) o cómo moverse por una cocina:

Una vez ya en la cocina, has de cuidar la higiene casi como en un quirófano: establecer un circuito

higiénico de los alimentos y de los residuos dentro de la misma, dividiéndola en dos áreas: Área Sucia y Área Limpia; usar ropa limpia al cocinar y llevar el cabello recogido; tratar de no hablar, cantar o mascar chicle, pues podríamos salivar sobre los mismos y contaminarlos con nuestros gérmenes; cambiar al menos una vez al día los paños de cocina (SENC, 2004: 75).

El igualitarismo gastronómico de *El año 2000*

En Cabet se sientan las bases para la idea de un ejército industrial que unos años después desarrollará Bellamy en *El año 2000*, publicado en 1888. Julian West, *el protagonista*, se duerme en el Boston de 1887 y despierta en ese año 2000. Frente a la ciudad sucia y desordenada que dejó, se encuentra un Boston idílico, bien urbanizado, con amplios espacios y aire limpio. Ya no hay pobres ni ricos, ya no hay sobreproducción ni especulación y todos los productos y servicios se dan y prestan dentro de un plan bien organizado, que incluso deja un notable margen a ciertas iniciativas privadas. Hombres y mujeres trabajan hasta los 45 años en el Ejército Industrial en las tareas para las que cada uno es más adecuado; después cultivarán su espíritu a través de sus aficiones particulares. Bellamy describe un ideal de organización económica y social en el que no existen desigualdades ni carencias, pero tampoco escapa nadie a un férreo control estatal que abarca desde la cantidad y calidad de los productos hasta la formación y el futuro de los ciudadanos.

Tres novedades respecto a la comida distinguen *El año 2000* de *Icaria*. La primera afecta a la producción de alimentos: la glorificación y militarización de la industria en ese Ejército Industrial parece condenar al campo a la inexistencia. Su utopía se ciñe a una idealizada ciudad de Boston, donde el Estado distribuye igualitariamente una comida que parece caída del cielo ya perfectamente etiquetada. Las otras dos se refieren, por un

lado, a su preocupación por *la cuestión de la mujer*, tan acuciante en la época, en relación con las labores domésticas y, por otro, a la consecuente externalización de esas labores hacia unos servicios colectivos de comida que anticipan la proliferación de unos restaurantes que entonces apenas empezaban a popularizarse.

Bellamy reconoce la situación de desigualdad y opresión hacia las mujeres y trata de dar una respuesta social a los incipientes movimientos feministas que pedían más derechos y libertad para ellas: «Por miserable que fuera en su época la condición de los hombres, la de sus madres y esposas era mucho peor» (p. 114). Por ello las rodeará en su obra de toda clase de consideraciones; así, las tareas que tradicionalmente se han asociado a la mujer ya no habrá que hacerlas:

No hay faenas que hacer [...] Nuestra colada se hace totalmente en lavanderías públicas a precios muy económicos, y se hace la comida en cocinas públicas (p. 113).

El igualitarismo que implicarían medidas como esta no se aprecia, sin embargo, en el paternalismo que emana de toda la obra:

Les hemos dado un mundo propio con emulaciones, ambiciones y destinos, y le aseguro que se encuentran muy dichosas en él (p. 216).

Se mantiene así una degradación del trabajo doméstico que es un rasgo en el que las utopías modernas no han sido capaces de trascender ese mundo real que pretenden superar. También para Bellamy hay que evitar «la pérdida de trabajo y de tiempo que acarreamos las faenas domésticas de lavado y cocina» (p. 193). Esta desvalorización total de la cocina y otras labores de la casa lleva a que en ese año 2000 se hayan trasladado al sector público, aunque ahora las fondas republicanas de Cabet, donde aún se servía

el menú único típico de las fondas y tabernas del Antiguo Régimen, se transforman ya en unos restaurantes donde el comensal puede elegir entre diversos platos «de acuerdo con nuestro gusto, aunque siempre resulta más módica y mejor condimentada que si se prepara en casa» (p. 139).

Si hay costumbres tan arraigadas, como el desprecio por la comida doméstica a cargo de las mujeres, que apenas ninguna utopía —salvo las utopías populares— es capaz de rebasar, también hay novedades de época que parecen fijar un horizonte en que la mirada utópica se detiene y viene a coincidir con las expectativas de los grupos dominantes. Tal es el caso de la fascinación por los aún emergentes restaurantes que, desde su elitismo inicial, se habían ido extendiendo hacia grupos sociales más modestos con objeto de alimentar a diario a una clientela cada vez mayor de hombres y mujeres que dejan de comer en casa por motivos laborales (Pitte, 2004). Así, su elogio por un Bellamy entusiasta del socialismo reformista viene a converger con el que le dedica un acomodado Brillat-Savarin (1966: 157): «La adopción de los restaurantes [...] es extremadamente ventajosa para todos los ciudadanos, y de gran importancia para la ciencia. Por este medio, cualquier hombre puede comer a la hora que le convenga, [...] sabe de antemano el precio de cada plato que le sirven, [...] y puede elegir libremente los manjares».

NOSTALGIA DE LOS RITMOS NATURALES Y DE LA COMIDA POPULAR EN *NOTICIAS DE NINGUNA PARTE*

Morris publicó en 1890 *Noticias de ninguna parte* con el subtítulo *Una era de descanso*, una de las utopías menos áridas de leer y de amplia difusión. Escrita como réplica a *Looking Backward* de Bellamy, mantiene tanto la semejanza fonética de los nombres de sus

respectivos protagonistas, William Guest y Julian West, como su misma estructura narrativa: Guest y West, tras quedarse dormidos, despiertan uno o dos siglos más tarde en sus correspondientes ciudades, Londres y Boston, en cuyos respectivos futuros ideales transcurren las tramas de cada relato. Establecido este anclaje comparativo, los contenidos y tesis de la obra de Morris son casi una inversión total de la de Bellamy. El panorama que dibuja este mostraba una potente industria nacionalizada que es producto del progreso (donde el alimento es algo que se compra, sin alusión a ningún campo donde se haya cultivado), del reclutamiento forzoso de los obreros, y de una clase dirigente y un Estado omnipotentes y omniscientes que ejercen un control total a través de una perfecta maquinaria burocrática... Frente a ello, Morris arremete contra el mito del progreso esbozando una federación de comunidades agroindustriales regidas de forma autónoma y gobernadas por el principio del placer.

El aire medievalista que se respira en la novela está imbuido de la estética prerrafaelita de Ruskin, maestro de Morris, y del espíritu de las tesis de Landauer (1961) tanto sobre el papel motor de la utopía en la historia como de su visión de una Edad Media antiestatal y antimercantil. En sintonía con el medievalismo romántico, la atención a los objetos cotidianos y a las pequeñas prácticas o detalles se extiende, en particular, a numerosos aspectos relacionados con la comida, que es el objeto central de varios capítulos: «El desayuno en la Casa de los Huéspedes», «Comida en la sala del mercado de Bloomsburg» y «El principio de la fiesta», capítulo final donde el protagonista —Guest/Huésped— empieza a despertar de su sueño utópico en medio de un festín colectivo.

Ese «desierto de mal y de ladrillo que se llamaba Londres» (p. 77) era entonces la ciudad más desruralizada de una Europa en la que aún sobrevivían en las ciudades numerosos huertos y restos del campo. Sin em-

bargo, cuando Guest despierta se encuentra con que:

La calle Real [de Hammersmith] había desaparecido y multitud de caminos cruzaban vastos campos de tierra cultivada a modo de jardín. [...] En los alrededores todo eran casas, unas en la calle, algunas en el campo, a las que se llegaba por amenos senderos, y otras rodeadas de fértiles huertos. Todas [...] tan semejantes a las construcciones de la Edad Media que me parecía vivir en el siglo XV (pp. 30-31).

En estas ciudades que se funden con el campo se alternan los cultivos utilitarios, como los destinados a obtener alimentos, con los estéticos, ya sean jardines o lugares que se mantienen vírgenes. Así el viajero puede encontrar tanto «dehesas que no le parecerán tan feas como aquella tierra a la que se obligaba a dar fruto fuera de la estación» (p. 83), como «trozos de Naturaleza salvaje, [que] cuando los tenemos los dejamos» (p. 82).

Tras haberse procedido en 1955 a una demolición general de casas, del antiguo Londres no se conservan sino algunos edificios, como el del Parlamento, que todavía les es de alguna utilidad como «almacén de abono» para los cultivos:

El estiércol no es la peor especie de corrupción, porque de ella puede nacer la fertilidad, en tanto que de la otra clase de mercadería que encerraban aquellos muros solo nacía la esterilidad. [...] Nuestro Parlamento será difícil de instalar en un solo sitio, porque el pueblo entero es nuestro Parlamento (pp. 83-84).

Respecto a la comida propiamente dicha, destacan la calidad de los ingredientes, la sencillez y esmero en su preparación, la delicadeza y elegancia en su presentación, y la sobriedad en su consumo:

Vino a nosotros sonriente la bella dispensera [...] trayéndonos la comida, que, como el desayuno,

estaba condimentada y servida de un modo exquisito, revelador del cuidado con que se había preparado. No se encontraba en ella exceso ni en la cantidad ni el aderezo. [...] La cristalería, los platos y los cubiertos de plata, a mí, avezado en el estudio del arte medieval, me parecieron bellísimos, pero confieso que algún barbilindo del siglo XIX los habría encontrado toscos y mal acabados. [...] Jamás comí con tanto gusto (p. 210).

En el ambiente relajado y placentero que se respira en el nuevo Londres, parece chocar la llamada a la comida al toque de campana, como los utópicos de Moro acudían al sonido de la trompeta y los sinapienses o los icarianos lo hacían según estrictos horarios (Herrera-Racionero y Lizcano, 2012: 89). Pero el tañido de estas campanas tiene un sentido muy distinto al de aquellos golpes de trompeta o de reloj. La función en el texto de «su ritmo dulce y límpido» (p. 108) tiene más bien el propósito de hacer evocar en el huésped los «recuerdos de los buenos y de los malos tiempos» con los que contrasta su situación actual. Otros pasajes apuntan más a ese «comer cuando les viene en gana» propio de los habitantes de la Thelema rabelesiana, como cuando Ana, una lugareña amiga, deja la escoba con la que ella y otras cinco «desplegaban todo un sistema científico de barrido»³ y lleva de la mano a Guest a comer junto al río: «Allí, [...] mi leche y mi pan tomaban el aspecto de la más suculenta colación que jamás pudiera desearse» (p. 152). Pero la campana que llama a la comida tiene un sentido implícito de más calado: introducir el tiempo en ese lugar fuera del tiempo que era propio de toda utopía. Cuando Guest se sorprende de que consideren «el curso del año como el desarrollo de un drama bello e interesante», Dick, su amigo, corrige su metáfora:

³ Referencia evidentemente burlesca en lo que atañe a lo científico del barrido, pero no al presupuesto de que fueran mujeres quienes lo ejecutarán.

Yo no puedo asistir a él, ni tomar parte en las mutaciones de escenas, como haría en el teatro. [...] Yo soy una parte del año y siento todas sus penas y todas sus alegrías en mi persona, no fue creado para que yo pudiera comer, beber y dormir en él, sino que yo mismo soy un trozo de él (p. 219).

La campana cuyo tañido se repite periódicamente, como el banquete final con que cada año se celebra la recogida del heno, son acontecimientos que marcan el tiempo en *Nowhere*. Pero este tiempo ya no es una prolongación del tiempo lineal que había instaurado la modernidad e institucionalizado la Ilustración y sus variantes socialistas creyentes en el progreso, sino la restauración del tiempo cíclico premoderno o a-moderno, el tiempo de las estaciones y de los momentos concretos de cada día. Al reincorporarse a ese tiempo, el hombre nuevo se reincorpora también a la naturaleza en lugar de seguir *distanciándose* progresivamente de ella. La vida, al dejar de estar enajenada al Estado y al dinero, ha podido reincorporarse a los ciclos naturales, de los cuales David siente que forma parte.

Si hay otra constante en todas las utopías anteriores es la asociación inmediata e inconsciente entre cocina y mujer. Por arriesgada en sus ensoñaciones que sea una utopía, hay presupuestos tan arraigados que escapan a toda consideración y, en consecuencia, se mantienen como evidencias. El *Nowhere* de Morris no es una excepción. Mujeres son las despenseras, las cocineras, las que sirven las comidas... Sin embargo, aquí emerge una novedad significativa. Guest no solo cae en la cuenta de que los servicios asociados a la cocina son siempre femeninos, sino que tilda expresamente a tal costumbre de reaccionaria. A ello, Hammond, el anciano que le cuenta cómo fue el tránsito de un Londres al otro, le responde:

¿Lo cree así? Entonces pensará que el cuidado de una casa es una ocupación secundaria, que no merece respeto. Según tengo entendido esa era

la opinión de las mujeres «emancipadas» del siglo XIX y de sus paladines del sexo masculino, [...] la estúpida usanza del siglo XIX, practicada por la gente rica y culta, que consistía en ignorar la preparación de los alimentos cotidianos, como si eso fuera cosa indigna de las inteligencias sublimes (pp. 68-69).

El viaje onírico termina con un banquete final con motivo de la fiesta de recolección del heno, pues la vida social ha dejado de articularse en torno a un tiempo y espacio abstractos para volver a integrarse en los momentos y lugares concretos. La comida con que se cierra la novela tiene lugar en una iglesia, lo que adquiere una dimensión simbólica que evoca las comilonas festivas bajtinianas. Si el Parlamento —el otro espacio de poder, junto a la Iglesia— se había reconvertido en almacén de estiércol (ese final fecundo del proceso gastronómico), la iglesia se recupera como lugar de ágape, esa comida colectiva y festiva que celebraban los primeros cristianos: el «alegre rumor de risas, voces y otras manifestaciones de alegría» que salían de ella evocan en Guest «las iglesias-cervecerías de la Edad Media» (p. 220).

Noticias de ninguna parte restituye así buena parte de los rasgos de la comida popular que estaban presentes en las utopías de Rabelais y Cervantes: celebración festiva y colectiva donde la comunidad se recrea en el encuentro de los cuerpos —entre sí y con la naturaleza— y en la incorporación gastronómica de los productos de la tierra (Herrera-Racionero y Lizcano, 2012). Es significativo, sin embargo, que la abundancia y glotonería que caracterizaban en aquellas el apetito popular se vean sustituidas ahora por una sobriedad y frugalidad culinarias que son más propias de las primeras utopías modernas. Su aspiración a recuperar los modos de vida y de alimentación medievales reelabora una versión exquisita de la Edad Media, al modo en que lo hace Rabelais en el episodio sobre la abadía de Thelema.

EREWTHON O LA IRRACIONALIDAD DE LA RACIONALIDAD ALIMENTARIA

Como sátira de la sociedad de la Inglaterra victoriana, de la que huyó a Nueva Zelanda para dedicarse a la ganadería, Samuel Butler escribe en 1872 *Erewhon* (anagrama de *nowhere*), una novela narrada en primera persona que sigue la estela de *Los viajes de Gulliver*.

Entre las muchas sugerencias que encierra para una sociología de la alimentación están la incorporación de las máquinas a la cadena alimentaria, al considerarlas parte de la evolución darwiniana, y la inversión en la valoración de los defectos físicos y morales, que puede iluminar la estigmatización actual de la obesidad. Pero aquí nos ceñiremos al papel que otorga a la comida en la dinámica de la Historia, que explicita, paródicamente, su condición de hecho social total que ya le atribuyera Mauss.

Si la inversión paródica es la estrategia retórica empleada en los dos primeros temas, en el tercero será la fábula hiperbólica la que, llevando a sus últimas consecuencias lógicas un razonamiento impecable, habría condenado a los erewhonianos a «perecer de inanición en el espacio de un año» (p. 142) si una fulminante reacción popular no hubiera obligado a retirar las tan racionales normativas alimentarias.

El punto de arranque del razonamiento parece irrefutable. De hecho es el que hoy mantienen también, con toda razón, muchos vegetarianos y numerosos grupos de defensa de los derechos de los animales: como es una aberración comernos a nuestros semejantes, y como «no puede negarse que los carneros, las vacas, los ciervos y venados, los pájaros y los peces son nuestros semejantes» (p. 143), nada más *lógico y natural* que se promulgue una ley por la cual:

El único alimento animal que se os permite comer es la carne de todo pájaro, res o pescado que podáis encontrar muerto de su muerte natural, o

de los que hayan podido nacer antes de tiempo, o tan contrahechos que resulte hacerles una merced el poner fin a sus padecimientos. También os es permitido comer los animales que se hayan suicidado (p. 143).

Con todo, por irracional que pueda ser oponerse a tan rigurosos argumentos, tampoco nos extrañaría hoy contemplar reacciones populares como las que, aunque descritas con ironía, se dieron entonces en *Erewhon*:

Se creará fácilmente que al principio fueron muchos los que observaron exteriormente los nuevos preceptos pero, aprovechando cada oportunidad que se les ofrecía de gozar en secreto de aquellas «ollas de carne» a las que estaban acostumbrados, se descubrió que los animales morían continuamente de muerte natural en circunstancias más o menos sospechosas (p. 144).

La razón de la irracionalidad de la reacción popular está en que, con ella, se manifiesta una racionalidad social que entra en conflicto con la primera. Por razonable que sea no comerse a sus semejantes, no deja también de serlo seguir gozando de las ollas de carne a las que estaban acostumbrados. En el juego de tensiones sociales que desencadena el conflicto entre la comida racional y la comida tradicional, entre el *comer bien* y el *buen comer* (Herrera-Racionero, 2010: 183-217), se condensa, metonímicamente, la historia de los erewhonianos. Así, la situación se tornó aún más insostenible cuando el gobierno, lejos de indagar las posibles razones en que se fundara el empeño popular en mantener sus usos y costumbres, extendió a los alimentos vegetales los argumentos —y consecuentes prohibiciones— anteriores, lo que agravó aún más las revueltas y triquiñuelas. En consecuencia, se fueron alternando, de manera cíclica, las disposiciones racionales típicamente ilustradas y las resistencias populares que obligaban a derrogarlas.

El despliegue de la historia toda de *Erewhon* es el conflicto entre dos maneras de comer. Por un lado, la auspiciada por las utopías ilustradas, que aspiran a una comida racional cuya realización siempre es un proyecto de futuro, un ideal a implantar por «profetas» y «profesores de botánica». Por otro, las permanentes reacciones populares que intentan conjugar, con unos ardides u otros, sus *ollas podridas* tradicionales con las promesas de salvación de las siempre renovadas dietas racionales.

La antiutopía de Butler viene así a converger con la utopía de Morris, aunque utilizando estrategias textuales bien diferentes: la primera, extrapolando paródicamente los principales rasgos de las utopías de Cabet y Bellamy (racionalidad alimentaria abstracta, gestión experta de los hábitos culinarios, confianza en la regulación política de las prácticas gastronómicas); la segunda, enfrentando esos mismos rasgos mediante la descripción de una alternativa opuesta para cada uno de ellos. Así, ambas resultan tener en común: a) el énfasis en los modos de alimentación popular tradicionales, b) la valoración de una racionalidad social propia de las costumbres gastronómicas, que se resiste y se afirma frente a la racionalidad abstracta en que pretenden legitimarse las políticas expertas, c) la convicción de que esa racionalidad alimentaria popular es capaz de resistir las políticas alimentarias expertas (Butler) y regir la comensalidad colectiva (Morris), d) la recuperación, frente a la linealidad de una idea de progreso recién instaurada, de la concepción cíclica del tiempo, tanto en el corto plazo de ciclos de las estaciones (Morris) como en la larga duración de los ciclos históricos (Butler), e) numerosos rasgos de la comida carnavalesca popular bajtiniana, como la parodia burlesca y el encomio de las ollas de carne tradicionales (Butler) o el festín colectivo y las inversiones regeneradoras, como esa corrupción parlamentaria capaz de revitalizar los productos del campo (Morris).

CONCLUSIONES

El análisis de estos cuatro textos viene a confirmar y prolongar, en líneas generales, las conclusiones que avanzábamos provisionalmente en Herrera-Racionero y Lizcano (2012): la escisión de la literatura utópica, ya en los siglos XVI y XVII, en dos grandes subgéneros, que calificábamos como utopías clásicas y utopías populares. Las diferencias entre ambos ponen de manifiesto un conflicto de fondo entre dos imaginarios colectivos —moderno y popular— que hemos observado también en los textos aquí estudiados, y que aún hoy permanecen plenamente activo.

Así, aunque las utopías de Cabet, Bellamy y Morris comparten un mismo sustrato ideológico (el del socialismo emergente en el siglo XIX en los albores de la era industrial), el horizonte utópico que dibujan se orienta nítidamente hacia un grupo u otro de los dos mencionados. Ambas responden casi plenamente al paradigma alimentario, racionalista y moderno, inaugurado por las utopías clásicas. En cambio, la reacción romántica que se muestra en *Noticias de ninguna parte* propone, a menudo explícitamente, la recuperación de un universo culinario que apenas difiere del celebrado en las utopías populares, de las que Thelema y Barataria son paradigma. *Erewhon*, en fin, no solo identifica una modernidad alimentaria, racional e ilustrada, a la que hace objeto de parodia, sino que además cifra el eje y motor de su historia en el conflicto gastronómico entre esa modernidad y los modos de comer populares y tradicionales. Frente a la modernidad alimentaria propuesta por Cabet y Bellamy, la antiutopía de Butler y la utopía de Morris oponen, mediante estrategias retóricas diferentes, la vigencia —y capacidad de resistencia— de los hábitos alimentarios tradicionales.

Así enfocadas, situaciones como la paradoja que supone un comensal, como el actual, que sabe cómo debe comer pero no

come como debe, resultarían ser paradójicas solo para el primero de los imaginarios mencionados, pero no para el segundo. Ello se debe a que las utopías que surgen del racionalismo que se irá instituyendo con el proceso modernizador parecen dar por supuesto que basta con que al comensal se le eduque y sumerja en un sistema racional de alimentación para que este adopte, sin mayor resistencia ni reelaboración, los nuevos hábitos y criterios alimentarios. Las utopías populares, de las que Morris y Butler recogen numerosos rasgos, enfatizan, por el contrario, las resistencias con que los imaginarios populares reciben esas innovaciones para reafirmarse en unos hábitos alimentarios en los que la comida aparece como un hecho social total, indisociable de sus modos de vivir y percibir la naturaleza, el tiempo, la cultura y las tradiciones culinarias, el trato con los otros, etc.

En consecuencia, debería contemplarse la posibilidad de que las políticas y recomendaciones nutricionales actuales, como la de la SENC antes mencionada, atendieran no solo a unos criterios formales ideales, sino también a las prácticas, valores y aspiraciones de ese imaginario popular y tradicional y que son también los que orientan, en buena medida, nuestra comida de cada día. Quizá entonces ni el común de los erewhonianos ni tampoco el comensal actual, asediados todos ellos por recomendaciones nutricionales y criterios científicos, sentirían —como Sancho Panza— que se les «saca al estómago de sus quicios».

Sobre este trasfondo, merecen destacarse otras conclusiones parciales:

- Pese a las radicales diferencias entre ambos grupos de utopías, en todas ellas se mantiene constante la ensoñación de la comida como una actividad —e incluso institución— colectiva. El arraigo de la comida en común parece tener una fuerza en nuestro imaginario colectivo que atraviesa las épocas y las tendencias individualizadoras habidas en otros registros.

- La situación de la mujer o las relaciones entre los sexos son temas recurrentes en la literatura utópica, como también lo es el papel de la mujer como cuidadora *natural, biológicamente* determinada. Cuando en todos los mundos ideales analizados —e imaginados por hombres— ni siquiera hay un planteamiento distinto, se entiende mejor que, a pesar de la progresiva incorporación de la mujer al mercado laboral, no haya habido una transformación igual en la corresponsabilización de los hombres en las cocinas ni, en general, en otras tareas domésticas.
- También es una constante en todas las utopías analizadas la visión degradante del trabajo doméstico. Con la Revolución industrial, que abre definitivamente la brecha entre la esfera doméstica y la esfera pública y mercantil, la primera queda relegada al trabajo reproductivo: ajena al mercado, no tiene valor económico, es decir, no tiene valor. Tan solo en *Ninguna parte*, pese a también dar Morris por sentado que las tareas culinarias son intrínsecamente femeninas, hay una reivindicación del trabajo doméstico, lo que le lleva incluso a denunciar el desprecio en que lo tienen los entonces nacientes movimientos de emancipación de la mujer.

Junto a estas constancias, se observan también importantes diferencias entre las primeras generaciones de utopías (siglos XVI y XVII) y las del siglo XIX:

- El papel de las máquinas en la vida social, anticipado en *Nueva Atlántida* pero ausente en las restantes utopías de entonces, adquiere auténtico protagonismo en las utopías del siglo XIX, ya sea para ensalzarlas como proveedoras de abundancia de alimentos y de bienestar en su producción y elaboración (Cabet, Bellamy), ya sea para denunciar la degradación que provocan en la vida social e imaginar un mundo en el que el número de los arte-

factos se reduce al mínimo y su simplicidad se imagina máxima (Morris, Butler).

- La tajante escisión que Cabet y Bellamy imaginan entre campo y ciudad, con la consecuente separación entre producción y consumo de alimentos, fue inimaginable tanto para las utopías clásicas como para las utopías populares anteriores; presagiada en sus utopías, hoy se ha llevado casi al límite. Y, también hoy, movimientos como *slow food*, el de los huertos urbanos o el consumo de proximidad mantienen el sueño de Morris de fundir campo y ciudad, recuperando el ritmo pausado, festivo, estacional y apegado al lugar en las comidas y en la pesca, el pastoreo y los cultivos.
- Una última observación apunta a un posible debate y a indagaciones más amplias. Es un lugar común en sociología de la alimentación atribuir las innovaciones y cambios alimentarios a causas más *profundas e importantes*. Dichos cambios serían consecuencia de los habidos previamente en la economía, la demografía o el desarrollo técnico y científico. No parece así en nuestro análisis; en los horizontes utópicos que imaginan nuestros autores —y, tras ellos, los grupos sociales a los que dan voz— las novedades relacionadas con la comida corren en paralelo con las que imaginan en otros registros, como si fluyeran de una misma matriz en la que aparecen íntimamente interconectados.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, Luis Enrique y Fernández Rodríguez, Jesús (2006). «Presentación de *Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea* de R. Barthes». *Empiria*, 11: 213-221.
- Bajtín, Mijaíl (1981). «Discourse in the Novel». En: *The Dialogic Imagination*. Austin: Texas University Press.
- Bajtín, Mijaíl (1987). *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*. Madrid: Alianza.

- Barthes, Roland (1971). *Sade, Fourier, Loyola*. Madrid: Cátedra.
- Barthes, Roland (1991). *El imperio de los signos*. Barcelona: Mondadori.
- Barthes, Roland (1999). «Lectura de Brillat-Savarin». En: *El susurro del lenguaje*. Barcelona: Paidós.
- Barthes, Roland (2000). *Mitologías*. Madrid: Siglo XXI.
- Barthes, Roland (2006). «Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea». *Empiria*, 11: 205-221.
- Bellamy, Edward (2011/1888). *El año 2000*. Madrid: Capitán Swing.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1966). *Fisiología del gusto*. Madrid: Mediterráneo.
- Butler, Samuel (2000/1872). *Erewhon*. Madrid: Círculo de Lectores.
- Cabet, Étienne (1985/1840). *Viaje por Icaria*. Barcelona: Orbis.
- FEN (2013). *Libro blanco de la nutrición española* (en línea). http://www.fesnad.org/pdf/Libro_Blanco_FEN_2013.pdf, último acceso 13 de marzo de 2014.
- Fischler, Claude (1995). *El (H)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler, Claude (1996). «Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la diète méditerranéenne». *Pensée magique et alimentation aujourd'hui, Les Cahiers de l'OCHA*, 5: 1-17.
- Fischler, Claude (2010). *Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna* (en línea). http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html, último acceso 20 de abril de 2014.
- Fortunati, Vita (2000). «Utopia as a Literary Genre». En: Fortunati V. y Trousson, R. (eds.). *Dictionary of Literary Utopias*. Paris: Champion.
- Gracia, Mabel (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Gracia, Mabel (2011). *Paradojas de la alimentación contemporánea: algunos dilemas del comensal moderno* (en línea). <http://alimentoshoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/31>, último acceso 30 de mayo de 2014.
- Herrera-Racionero, Paloma (2010). *Del comer al nutrir*. Madrid: Plaza y Valdes.
- Herrera-Racionero, Paloma y Lizcano, Emmánuel (2012). «Comer en Utopía». *REIS*, 137: 79-98.

- Knight, Diana (1977). *Barthes and Utopia*. Oxford: Clarendon Press.
- Koselleck, Reinhart (2012). *Historias de conceptos. Estudios sobre semántica y pragmática del lenguaje político y social*. Madrid: Trotta.
- Landauer, Gustav (1961). *La revolución*. Buenos Aires: Proyección.
- Lizcano, Emmánuel (2006). *Metáforas que nos piensan*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Lizcano, Emmánuel y Herrera-Racionero, Paloma (2015). «Pero ¿comen los utópicos?». En: Folguera, P. et al. (eds.). *Pensar con la historia desde el siglo XXI* (en línea). http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242675314514/1242687568365/UAM_Libro_FA/libro/PENSAR_CON_LA_HISTORIA_DESDE_EL_SIGLO_XXI.htm, último acceso 8 de octubre de 2015.
- Löwy, Michael (1997). *Redención y utopía*. Buenos Aires: El Cielo por Asalto.
- Madden, Etta M. y Finch, Martha L. (eds.) (2006). *Eating in Eden: Food and American Utopias*. Nebraska: University of Nebraska Press.
- Mannheim, Karl (1987). *Ideología y utopía*. México: FCE.
- Manuel, Frank E. y Manuel, Fritzie P. (1984). *El pensamiento utópico en el mundo occidental*. Madrid: Taurus.
- Mauss, Marcel (1971). «Ensayo sobre los dones. Razón y forma del cambio en las sociedades primitivas». En: *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos.
- Mennell, Stephen; Murcott, Anne y van Otterloo, Anneke H. (1992). *The Sociology of Food. Eating, Diet and Culture*. London: SAGE Publications.
- Morris, William (1972/1890). *Noticias de ninguna parte*. Algorta: Zero.
- Mumford, Lewis (1922). *The Story of Utopias*. New York: Boni and Liveright Inc.
- Neussüs, Arnhelm (1971). «Dificultades de una sociología del pensamiento utópico». En: *Utopía*. Barcelona: Barral.
- Pitte, Jean Robert (2004). «Nacimiento y expansión de los restaurantes». En: Flandrin, J. L. y Montanari, M. *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.
- Poulain, Jean-Pierre (2002). *Sociologie de l'alimentation*. Paris: PUF.
- Ricoeur, Paul (1989). *Ideología y utopía*. Barcelona: Gedisa.
- SENC (2004). *Guía de la Alimentación Saludable* (en línea). http://www.nutricioncomunitaria.org/BDPProtegidos/guia_alimentacion%20SENC_I_1155197988036.pdf, último acceso 14 de abril de 2014.
- Srivinas, Tulasi (2006). «“As Mother Made It”: The Cosmopolitan Indian Family, “Authentic” Food and the Construction of Cultural Utopia». *International Journal of Sociology of the Family*, 32 (2): 191-221.
- Trousseau, Raymond (1974). «Utopie et roman utopique». *Revue des Sciences Humaines*, 155: 367-378.
- Trousseau, Raymond (1995). *Historia de la literatura utópica*. Barcelona: Edicions 62.

RECEPCIÓN: 12/09/2014

REVISIÓN: 19/01/2015

APROBACIÓN: 31/03/2015

Food-related Desires and Misgivings: its Foreshadowing in 19th Century Utopian Literature

Anhelos y recelos alimentarios: su prefiguración en la literatura utópica del siglo XIX

Emmánuel Lizcano and Paloma Herrera-Racionero

Key words

- Analysis of texts
- Eating Habits
 - Social imagery
 - Rationality
 - Utopia

Palabras clave

- Análisis de textos
- Hábitos alimentarios
 - Imaginarios colectivos
 - Racionalidades
 - Utopía

Abstract

We know how we should eat but we don't eat as we should. This *paradox of the modern eater* has long been the subject of debate amongst sociologists, nutritionists and healthcare workers. The difficulties faced when dealing with this paradox suggest the need for new approaches. By considering food from the potentially conflictive social imageries, it may be possible to shed some light on this paradox. In this work, we have approached this issue from the perspective of four canonical texts of utopian literature that were created at the dawn of the industrial revolution. Our analysis reveals a long-lasting conflict between two views of the ideal diet: that of modern and enlightened utopias, which is shared by nutrition experts, and that of the "popular" utopias, in which social rationality, based on culinary habits and traditions, opposed a rational approach to eating.

Resumen

Sabemos cómo debemos comer pero no comemos como debemos. Esta *paradoja del comensal actual* es objeto de debate entre sociólogos, nutricionistas y responsables de salud. Las dificultades para afrontarla sugieren ensayar aproximaciones diferentes a las habituales. Pensar el comer desde los imaginarios colectivos que pueden entrar en colisión quizá arroje nueva luz sobre dicha paradoja. Aquí ensayamos ese acercamiento a partir de cuatro textos canónicos de la literatura utópica en los albores de la revolución industrial. Su análisis revela un conflicto de larga duración entre dos modos de imaginar la comida *ideal*: el de las utopías modernas e ilustradas, que comparten los expertos en nutrición, y el de las utopías populares, donde una cierta racionalidad social, basada en los hábitos y tradiciones culinarias, se opone a una alimentación *racional*.

Citation

Lizcano, Emmánuel and Herrera-Racionero, Paloma (2016). "Food-related Desires and Misgivings: its Foreshadowing in 19th Century Utopian Literature". *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 153: 61-76.
(<http://dx.doi.org/10.5477/cis/reis.153.61>)

Emmánuel Lizcano: Universidad Nacional de Educación a Distancia | elizcano@poli.uned.es

Paloma Herrera-Racionero: Universidad Politécnica de Valencia (Gandía) | paherra@esp.upv.es

INTRODUCTION

Numerous studies on utopias have focused their attention on the so-called *important* issues such as political organization, urbanism, science, values, etc. Only a few very specialized studies have related utopia with food. For example, Madden and Finch (2006) considered the creation of certain ideal utopias based on specific movements from the United States (*slow food*, Jewish and Hindu communities, Catholics and Puritans, etc.) Examining two Hindu communities, one in India and the other in Boston, Srivinas (2006) looked at the intent to create a Hindu ethnic identity based on *gastro-nostalgia*. Fischler (1996) analyzed the Mediterranean diet as a utopian creation, based on a rigorous study of the conditions of its production and by using an outline of sociability in utopian literature.

Our project consists of taking a detailed visit across the history of utopias, anti-utopias and dystopias through food. Our study has a dual objective. On the one hand, it attempts to review and analyze the ways in which the universe of food has been imagined over time, in all of its phases, from production to consumption; a large part of current eating practices embody many of these ideals. And, on the other hand, since food is an issue of "little importance", both in studies of utopia as well as for utopians themselves, it is found to be a particularly useful source of information, precisely because it is often beyond the true intent of the authors. It helps to reveal some of the premises that are taken for granted by the collective worldviews of each era and social group and that are not found in other historical documents that are the fruit of reflective creation.

In this work, we expand upon a previous study (Herrera-Racionero and Lizcano, 2012) examining some utopian paradigms of the 19th century, a time when activity in the food industry was on the rise, as were the first restaurants, women's issues and culinary pro-

blems resulting from emigration from the country to the city. Specifically, we examine analyses of *Travels in Icaria* (1840) by Étienne Cabet, *Looking Backward* by Edward Bellamy published in 1888, *News from Nowhere* (1890) by William Morris and *Erewhon* (1872) by Samuel Butler¹.

Our intent is to contrast the extent to which the conflict between the ways of understanding and imagining the world of food characterizes, on the one hand, the classic utopias and, on the other hand, the popular ones. In regards to food, this conflict may be summarized as the discrepancy between "eating how and what one should", which would be applied to the former, and "eating how and what one wants", corresponding to the latter.

Indeed, there are currently many paradoxes regarding the issue of food (Gracia, 1996; Fischler, 1995). Among these is the discrepancy between rules and practices (Poulain, 2002) or, in other words, the knowledge of how we should eat but not eating how we should (Herrera-Racionero and Lizcano, 2012) is a current theme in the studies on this topic. This has been frequently cited and argued in both nutritional (SENC, 2004, FEN, 2013) and social studies (Mennell *et al.* 1992; Fischler, 2010; Gracia, 2011)

The selection of the four mentioned utopias to be examined via contrast was based upon three main reasons. The first is the fact that, during the years of intense utopian literature production, the principles of the utopias and anti-utopias from the 16th to 17th centuries were inserted into industrial society, adapted to the new economic and social context. The second is based on the fact that

¹ Regrettably, we must mention the exclusion of the work of Fourier, very rich in gastronomic references inserted in the new forms of sociability that sense and promote. However, it is this very richness and complexity that requires it to have an almost exclusive study: "with Fourier it is impossible to be content without creating a theory" (Barthes, 1971: 98).

all of these respond to the canonic features of this literary form (Trousson, 1974; Fortunati, 2000) and have a distinguished position in the anthologies and histories of utopian literature (Mumford, 1922; Manuel & Manuel, 1984; Trousson, 1995, etc.). Finally, there is their influence. Although the aims of founding Icarian colonies in America failed, the ideas from *Travels in Icaria*, disseminated via pamphlets and other means, had a notable influence in Europe, where the Icarian school came to have some 400,000 followers. *Looking Backward* is, for Fromm, comparable to *Ben-Hur* or *Uncle Tom's Cabin* in terms of popularity, selling millions of copies and being translated into dozens of languages. Morris' work not only brought new vitality to socialism (such as the incorporation of G. D. H. Cole), it also inspired numerous theatrical, editorial and film-based initiatives and even some current remakes. The initial anonymous publication of *Erewhon* did not help contribute to its initial dissemination, but "The Book of the Machines", included in the work, has been the subject of numerous debates and awards, including those of Orwell on the radio, Unamuno, in his *Mecanópolis*, or Deleuze and Guattari, who created concepts such as the "desiring machines" and ideas such as "erewhons" based on this work.

In the first three works, distinct alternatives are expressed, used by socialist movements to take on the social crisis caused by the Industrial Revolution, updating (Cabet and Bellamy) or attacking (Morris in 1890 published *News from Nowhere* as a replica to Bellamy's *Looking Backward*) the food ideals promoted by the classics of utopian thinking (Moro, Campanella, Bacon, etc.). The fourth is an anti-utopian work that satirized social disorder and the morals of the moment, having implications approaching the absurd. In all of these, culinary transformations are anticipated and reflected upon, as are the potential ways of responding to them.

METHODOLOGY

The method used in this article incorporates the combined contributions of utopian society and an analysis of texts in which precedence is given to poetic and hermeneutical records on the current sociology of food. Sociology of utopia allows us to outline a conceptual framework from which the collective imagination has dreamed up or feared an ideal concept of food based on literary fiction, with the second offering some keys to uncover some latent social meanings. Here we have stuck to the analysis of literary utopias, given that their narrative structure allows us to obtain information that may have been hidden in other literary genres. The existence of a narrative of characters, having emotions and existing in more or less everyday situations, allows us to view occasions and sensations related to food, which the formality of other literary genres (essays, reform agenda, legislative text, etc.) do not permit.

Social studies of utopia were the works of a generation of intellectuals born over the last quarter of the 19th century in central Europe and who were united by their strong elective affinity (Landauer, Buber, Kafka, Bloch, Lukács, Benjamin, Scholem, Fromm, Löwenthal, etc.). In all of these, there was a strong "irruption of a new conceptualization of history, of a philosophy of temporality in contrast with evolutionism and progress" (Löwy, 1997: 7). In one of the most insightful sociological looks at the topic, Neussüs highlighted the almost insurmountable difficulties of the project: if, on the one hand, "a utopian sociology considers almost everything", on the other hand, their foundations are seemingly paradoxical given that "utopia serves as an impetus for sociology, it is not presented as a specific object" (Neussüs, 1971: 22). The desire of the utopian sociologist seems to stand in the way of having the needed distance to study the worlds dreamed up by others. Thus, we find,

although in a parallel manner, a paradox similar to that considered by Mannheim (1987) when attempting to carry out a non-ideological analysis of the ideologies.

Ricoeur (1989) proposes escaping from this vicious circle by turning to utopia: that is, by going to a non-existent place that is utopia, where one may question ideologies and subsequently analyze them. Thus, the utopia becomes a powerful methodological artifact.

When considering the current perception of food problems from utopia, there is barely sufficient distance to reveal the more hidden aspects of these issues. Specifically, it allows us to investigate whether or not the conflict between the food ideals captured in classical (or modern) utopias and popular utopias may be considered a constant which, despite its historic variants, points to the current food conflicts. And, given this, it also points to conclusions that may be reached by taking on the current issues.

For its analysis, the hermeneutic approach taken by Ricoeur is especially appropriate. Also appropriate is the approach that considers the history of the concepts (Koselleck, 2012), since it avoids this fetishism of the signifier which grants it the same meaning across time.

This polysemy is a privileged field revealing a multiplicity of collective voices that are pronounced in the text and that struggle for meaning (Bajtin, 1981, 1987), either in one text or in the stress and repetition between texts as occurs frequently between certain utopias and others or between the utopia and the contrasting anti-utopia. Bajtin's work is of special interest for our proposal, given that it offers a characterization that has become canonical, of that which is understood to be popular culture and way of life and of the keys to interpret their literary registers, especially those found in utopian literature: carnival-like games of investments (high/low, interior/exterior) and transformations (excrement/increment, death/regeneration), the

trend towards abundance and excess (hyperbole), festive and recreational humor, centrality of the body... Furthermore, in Bajtin, food reaches the "total social fact" dimension (Mauss, 1971) offering numerous possibilities for our analysis.

The poetic and hermeneutic perspective that predominates in our textual analysis does not so much address the descriptive and expressive functions of language, in terms of their productive and dialogical functions. The consideration of language as a channel of latent collective voices and a creator of new meanings and emerging senses allows us to examine the literary texts as verbal creation processes produced within broader socio-historic processes (Lizcano, 2006). Of special interest to our study is the work of Barthes, in each of the phases that is typically distinguished in his production. Of the first, Barthes (2000), in a more sociological manner, highlights his intent to de-naturalize and de-universalize the mythical productions (in our case, those constructed on the utopian texts) that aim to remove themselves from history, from the specific cultures and social conflicts; the different food-based ideals that appear as if re-written in the moments, cultures and social groups from which their utopian creation attempts to remove them. From Barthes (2006), in addition to his formalistic approach, we are also interested in his strategies used to highlight, through food codes, the hidden food-based rhetoric created by games of differences and opposition. Thus, for example, we can appreciate the opposing connotations of the calls to collective food in the classic utopias, Cabet and Bellamy, and in that imagined by Morris. The latest, a more hedonist and driven Barthes (1991, 1999), specifically for the pleasure of the very texts, connects the perception of food with a total social fact and the corresponding consideration of language as a universal operator of discourse (for similar reasons we have sought to give the text citations the greatest possible consideration, as per-

mitted by space limitations). As Alonso and Fernández Rodríguez (2006: 205) have observed, in all of these phases “the author dedicates a space to analyzing food habits (...) with an original approach and with contributions that are filled with interest”. In fact, food acts as the backbone that allows for the successive reworkings of Barthes.

Another theme that also carried throughout the work is utopia, making this author doubly relevant for our study. According to Knight (1977:1-2), in Barthes, utopia is an “almost obsessive” model to the point that “utopia is a concept (...) that measures the emphasis of the distinct “phases” of Barthes on the supposed conflict”.

Finally, comparative literature studies, particularly those focusing on the utopia genre (Trousson, 1974, 1995; Fortunati, 2000; Lizcano & Herrera-Racionero, 2012), offer features that may characterize the classic or modern utopias, given that the “the meaning, in a utopic narration, is mediated by a specific literary form” (Fortunati, 2000: 1). To conclude, these traits are: predominance of the description on the narrative action and consequently, of the static presences on the processes, changes or conflicts; the supremacy of abstract reason over emotions or the unique situations of the characters and situations; subordination of the dialogues and events to their contrasting condition in the ideal world that is being narrated and the real world of the story teller; performance quality of the linguistic invention, designed to create real life effects in the fictional text... The presence, absence and/or modulation of these traits in the references to food in the selected texts, along with their contrast with the by-products of the Bakhtinian studies, provide the framework for our analysis².

² For more details on some of the theoretical and methodological resources used, see Herrera-Racionero & Lizcano, 2012: 81-84.

CABET AND BELLAMY: THE STATE INSTITUTION OF A NEW CULINARY ORDER

Inspired by the socialist movements of the 19th century, the utopias of these two authors aspired to the creation of a perfect machine, developed in the state, which would ensure the proper functioning of society and the physical well-being of all of its members. Be it via universal suffrage, —as in the case of *Travels in Icaria* (*Voyage en Icarie*)— or via an industrial hierarchy —as in *Looking Backward*—, state socialism shall strive to organize a completely egalitarian society that leaves little room for individual autonomy but that offers the satisfaction of a serving an increased number of the material needs of all of its members. Both texts closely follow the model of Moro's *Utopia*, maintaining considerable similarities, both in terms of their content, structure and literary style, which are unsavory and dry. In them, the flat nature of the characters, having no psychological complexity or personal development, appear to follow the weight of the machinery that they must support, machinery that, now consists not only of the specifications apparatus provided by Moro, but also —and especially in Cabet— the state and industrial apparatus that are being constructed at this time.

However, the new historical circumstances introduce other major differences. If, for the renaissance utopians, the attachment to material goods ultimately leads to corruption and moral degradation, for our authors, these material goods offer equality and happiness.

A trip to Icaria by the republican forces

In 1840, Cabet, influenced by Owen and Moro, published *Travels in Icaria*, describing a utopia based on his model of democratic communism in which happiness arose from the satisfaction of an increasing number of material needs. His story is told in the form of the travel diary of a young British aristocrat

who, tired of human inequality and unhappiness, decides to travel to Icaria in order to verify the rumors that were being told in regards to this place. Here he finds a large and perfectly organized community, in accordance with the canons of the classical utopian cities where absolutely everything is available: from instructions on how to create dining hall tables to how to organize a farm. And all of this, furthermore, always carried out to perfection, having been studied and designed by the corresponding committee of experts whose conclusions are the foundation for the mandatory projects.

The sovereign, that is, the republic, is the sole owner and manager of everything:

It is the republic that causes the earth to be cultivated, houses to be built, and all products made that are needed for food, clothing, shelter and furnishings. It is the republic that feeds, lodges and provides furnishings to every family and every citizen.

The republic therefore, decides how to manage, care for and model life in all of its forms, from birth to death, passing through each of its different phases of development and processes of maintenance, among which food plays a major role.

Chapter 7 is devoted to a detailed description of the Icarians: a committee of scholars compiles a list of all known foods and "it first produces the food that is necessary for survival, then the useful, and then the pleasing, with the goal of producing all of them is feasible" (p. 80). Furthermore, only committee-approved foods are consumed and the number of meals, their schedules and durations are prescribed.

The order, schedule and means of serving the daily meals are perfectly established:

At six o'clock (...) all citizens share a very simple breakfast in their workshop (...), prepared and served by the workshop chef. (...) At two o'clock, all

the inhabitants of a single street eat, in their republican restaurant, a dinner prepared by one of the republic's trained chefs. In the evening, between nine and ten o'clock (...).

The meals, in any case, have two basic forms: collective meals in the republican locations and family meals in the home. In the former, there are two noteworthy features. One, the gender of the cook. The collective meal, as we see, is prepared by one of the workshop chefs of the republic. The public site is a masculine space and in the culinary world, the figure of the workshop cook is a predecessor of the modern day *chef*. The other feature of note is the nature of the diner:

These communal meals of workers and neighbors have other great advantages, in particular that they lead to fraternization among the masses and lessen women's housework.

This political function of the meal as a place of meeting and fraternization is also found in the majority of the classic utopias, but here, a new subject emerges: the mass-diner for which the new national states must amass industrial quantities of food.

The public dining space, a political site that is ruled by male cooks, contrasts with the meal at home, a place of retreat where the "women of the house" rule. As occurs in almost all utopias, the women have less than ideal role of handling the domestic chores. Dinners, prepared by the women, are simple, "consists primarily of fruits, pastries and sweets".

Not only do education and public opinion accustom women to fulfilling our duties with no shame or annoyance, but they make these tasks pleasant and dear to us".

The republic, while assuming the connatural nature of women and these domestic tasks, also educates to ensure that these tasks are not viewed as degrading and the-

refore, spares no effort, although, once again, these efforts are the result of the will and good work of the men:

Look at the stoves, the oven (...) and tell me if you can imagine anything cleaner or more convenient and if the architect who designed everything to make us [referring to women] love our work is not the most gallant and ingenious of men!

Regarding the exhaustive rules regarding food consumption, he also makes a similar reference in regards to food production.

See how everything is cultivated so as not to waste an inch of land (...) not a useless plant or herb.

This technical and utilitarian view of the natural world, previously foreshadowed in Bacon's *New Atlantis*, here takes on a political dimension. The maternal role, filled with tenderness and generosity, here is taken on by the republic, instead of nature and therefore, it is now considered to be a creature (technical creature) that it cares for "with the same attention that it would give to one of its children".

The aspiration of an expert bureaucracy to control every single detail of everyday life and food habits, shared with saga of modern day utopias is quite similar to current day nutritional campaigns. Thus, for example, in the *Guide to Healthy Eating*, published by the Spanish Society on Community Nutrition (SENC), everything is also perfectly regulated: planning, design of weekly meals, purchasing guidelines, preparation and processing, storage and reuse of foods... Of the many indications, there are also instructions, for example, regarding how to "select utensils having an appropriate design for easy handling" or how to move through the kitchen:

Once in the kitchen, surgeon-like hygiene should be ensured: establish a hygiene circuit for food

products and residue in the kitchen, dividing it into two areas: the dirty area and the clean area; wear clean clothing when cooking and keep your hair tied back; try not to speak, sing or chew gum as saliva may contaminate the food with our germs; at least once a day, change the kitchen cloths that are used. (SENC, 2004: 75)

Gastronomic egalitarianism in *Looking Backward*

Cabet offered the foundations of the industrial army idea which, some years later, Bellamy would develop on in his work, *Looking Backward*, published in 1888. Julian West, the main character, fell asleep in Boston in 1887 only to wake up in the year 2000. Having left behind a dirty and disorderly city, he found himself in an idyllic Boston, well-organized with open spaces and clean air. There was no more poverty or overproduction or speculation and all of the products and services were provided based on a well-designed plan. There was also a considerable margin for certain private initiatives. Men and women worked until the age of 45 in the Industrial Army, performing tasks that were suited to them; then, they cultivated their spirit with their own particular hobbies. Bellamy described an ideal economic and social organization, in which there were neither inequalities nor shortages, however, it was one in which no one escaped the strong control of the state in terms of quantity and quality of products produced to the training and future of the citizens.

Three novelties with regards to food distinguish *Looking Backward* from *Icaria*. The first related to food production: the glorification and militarization of industry in this Industrial Army appears to condemn the countryside to inexistence. The utopia here takes place in an idealized city of Boston, where the state distributes food in an egalitarian manner. This food apparently falls from the sky, already perfectly labeled. The other two novelties refer, on the one hand, to the con-

cern regarding *the issue of women*, so urgent in this era, in regards to domestic tasks and, on the other hand, to the resulting externalization of these tasks to collective food services which foresees the creation of restaurants that, at this time, were beginning to become popular.

Bellamy recognized the state of inequality and oppression faced by women and attempted to offer a social response to the emerging feminist movements that were requesting increased rights and liberty for them: "As badly off as the men, too, were in your day, they were more fortunate than their mothers and wives". Therefore, in his work, he offered them all sorts of considerations; thus, the tasks that were traditionally associated with women were no longer required of them:

There is none to do (...). Our washing is all done at public laundries at excessively cheap rates, and out cooking in public kitchens.

This egalitarianism which resulted in such measures is not, however, evident in the paternalism that emanates from the overall work:

We have given them a world of their own, with its emulations, ambitions and careers, and I assure you that they are very happy in it.

Thus, there is a degradation of domestic work which is a feature that in modern utopias, have not been capable of transcending into the real world that they attempt to surpass. Bellamy also appears to avoid "the vast waste of labor and materials which resulted from domestic washing and cooking". This total devaluation of kitchen and household tasks leads them to their transfer, in the year 2000, to the public sector, with the republican workshops of Cabet, where menus reminiscent of the old regime taverns and cafeterias were served, now become conver-

ted into restaurants where the citizens may select between diverse dishes "according to their taste, although the most affordable and best tasting is prepared at home."

If there are such deep rooted customs, such as the contempt for domestic food made by women, that barely any utopia —except for the popular ones— is capable of transcending, there are also novelties of the era that seem to establish a horizon in which the utopian view stops and comes to coincide with the expectations of the dominant groups. Such is the case with the fascination towards the still emerging restaurants which, since their initial elitism, have moved to serve more modest social groups, feeding men and women who, due to their jobs, are unable to eat at home every day (Pitte, 2004). Thus, their praise by a Bellamy enthusiast of reformist socialism converges with that which a well off Brillat-Savarin (1966:157) dedicated to it: "The adoption of restaurants (...) is extremely advantageous for all citizens, and of great importance for science. In this way, any man can eat at the time that he wishes, (...) knowing the price of each dish beforehand, (...) and being able to freely select the delicacies".

NOSTALGIA FOR THE NATURAL RHYTHMS AND POPULAR FOOD IN *NEWS FROM NOWHERE*

In 1890, Morris published *News from Nowhere* with the subtitle *An epoch of rest*, one of the less arid utopias of wide dissemination. Written as a replica to Bellamy's *Looking Backward*, it maintains both the phonetic similarity to the names of its respective main characters, William Guest and Julian West, as well as the same narrative structure: Guest and West, having fallen asleep, wake up a few centuries later in their corresponding cities, London and Boston, in which future ideals have taken over the plot of each story. Having established this comparative anchor, the content and thesis of Morris' work is vir-

tually a total reversal of the work of Bellamy. The panorama that he creates reveals a powerful nationalized industry that is the product of progress (where food is a purchased good, with no reference to the countryside where it may have been grown), the forced recruitment of workers and of a ruling class and an omnipotent and omniscient state that has ultimate control via a perfect bureaucratic machinery... In the face of this, Morris argues against the myth of progress, creating a federation of agro-industrial communities governed autonomously and ruled by the pleasure principle.

The medievalist air that is breathed in the novel is imbued with the pre-Raphaelite aesthetic of Ruskin, Morris' teacher and with the spirit of the Landauer (1961) thesis both on the leading role of utopia in history as well as of its view of an anti-state and anti-commercial Middle Age. In tune with the romantic medievalism, the attention to everyday objects and the small practices or details is extended to numerous aspects related to food, which is the central object of several chapters: "The Guest House and Breakfast Therein", "Dinner in the Hall of the Bloomsbury Market" and "The Feast's Beginning", the final chapter where the main character —Guest— begins to wake up from the utopic dream in the middle of a feast.

This "brick and mortar desert of London" was then the most de-ruralized city of Europe in which there were still a number of gardens and country remnants within the cities. However, when Guest woke up, he found that:

King Street [in Hammersmith] was gone and the highway ran through wide sunny meadows and garden-like tillage (...) There were houses about, some on the road, some amongst the fields with pleasant lanes leading down to them, and each surrounded by a teeming garden. Some of them (...) so like mediaeval houses of the same materials that I fairly felt as if I were alive in the fourteenth century.

In these cities that blended with the country, the utilitarian crops, such as those used to obtain food, were alternated with the aesthetic ones, including gardens or virgin lands. Thus, the traveler may find both "rockeries of our garden (...) not so wasteful as forcing-grounds for fruit out of season", as well as "pieces of wild nature (...) so we have them".

Having proceeded in 1955 with a general demolition of homes, ancient London had only a few remaining buildings, including the Parliament, used as a storage place for crops:

Dung is not the worst kind of corruption; fertility may come of that, whereas mere dearth came from the other kind, of which those walls once held the great supporters. (...) Our parliament would be hard to house in one place, because the whole people is our parliament.

As for food, of special note is the quality of the ingredients, the simplicity and care taken in its preparation, the delicateness and elegance in its presentation and the sobriety in its consumption:

When the pretty waitress came to us smiling (...) and fell to giving us our dinner. As to this, as at our breakfast, everything was cooked and served with a daintiness which showed that those who had prepared it were interested in it; but there was no excess either of quantity or of gourmandize. (...) The glass, crockery, and plate were very beautiful to my eyes, used to the study of mediaeval art; but a nineteenth-century club-haunter would, I daresay, have found them rough and lacking in finish. (...) I had never eaten my dinner so pleasantly before.

In this relaxed and pleasant atmosphere of the new London, the call to eat was sounded like the ringing of a bell, just as the utopias of Moro responded to the call of the trumpet and the Sinapians or Icarians did so according to strict schedules (Herrera-Racio-

nero & Lizcano, 2012: 89). But the tolling of these bells has a very different meaning as compared to the sounding of the trumpet or the clock. The function, in the text, of its “its sweet and clear sound” more likely had the purpose of “evoking memories of the good and bad times” in Guest, to be contrasted with their current situation. Other passages suggest this idea of “eating whenever they wanted to” for the residents of the Rabelais’ Thelema, as when Ana, a village friend, leaves the broom with which she and five others “swept in quite a scientific manner”³ and takes Guest to eat next to the river: “Where my bread and milk took the form of as dainty a breakfast as anyone could desire”. But the bell that calls the citizens to eat has a deeper implicit meaning: it introduces time into this place beyond time, as are all utopias. When Guest is surprised that they consider “the course of the year as a beautiful and interesting drama”, Dick, his friend, corrects his metaphor:

I can’t look upon it as if I were sitting in a theatre seeing the play going on before me. (...) I am part of it all, and feel the pain as well as the pleasure in my own person. It is not done for me by somebody else, merely that I may eat and drink and sleep; but I myself do my share of it.

The periodic ringing of the bell, as is the case with the final banquet of each year, celebrating the hay collection, are events that mark the passage of time in *Nowhere*. But this time is no longer an extension of linear time as established by modern time and institutionalizing the illustration and its socialist followers in the progress, but rather, it is the restoration of the pre-modern or a-modern cyclical time, the time of the seasons and of the specific moments of each day. By re-in-

corporating himself into this time, the new man is also reincorporated into nature instead of being progressively distanced from it. Life, no longer alienated by the state and money, has reincorporated itself into the natural cycles, to which David belongs.

Another constant in all of the previously mentioned utopias is the immediate and unconscious association between kitchen and women. As risky as the utopias may be in their dreaminess, there are certain assumptions that are too deep rooted to be removed and therefore, they remain. Morris’ *Nowhere*, is no exception. Women are the dispensers, the cooks, the food servers... However, here there is a significant novelty. Guest not only realizes that the services associated with the kitchen are always feminine; he also expressly describes it as a reactionary. In response to this, Hammond, the elderly man to whom he tells about his travels from one London to another, responds:

Does it? (...) perhaps you think housekeeping an unimportant occupation, not deserving of respect. I believe that was the opinion of the “advanced” women of the nineteenth century, and their male backers (...) but at that silly nineteenth-century fashion, current amongst rich so-called cultivated people, of ignoring all the steps by which their daily dinner was reached, as matters too low for their lofty intelligence.

The dreamlike journey ends with a final feast in celebration of the collection of hay, given that the social life no longer revolves around abstract time and space and once again is integrated into specific moments and places. The feast with which the novel ends is held in a church, acquiring a symbolic dimension that evokes the festive meals of Bakhtin. If the parliament —the other power site, along with the church— had been reconverted into the manure warehouse (the fertile ending of the gastronomic process), the church once again recovers its position of wonder, this collective and festive meal

³ This is apparently a burlesque reference to sweeping, but not to the assumption that it was women who performed it.

that the early Christians celebrated: the “sound of cheerful voices and laughter, and varied merriment” which evoked in Guest “the church-ales of the Middle Ages”.

News from Nowhere thus restores a good part of the features of popular food culture that was found in the utopias of Rabelais and Cervantes: festive and collective celebrations where the community feasts in the meeting of individuals —together and with nature— and with the gastronomic inclusion of products from the land (Herrera-Racionero & Lizcano, 2012). It is however significant that the abundance and gluttony that characterized the popular appetite is now substituted by a culinary sobriety and frugality that are more typical of the initial modern utopias. Their desire to recover the medieval ways of life and eating recreates an exquisite version of the Middle Ages, as Rabelais did in the section on the Abbey of Thelema.

EREWTHON OR THE IRRATIONALITY OF FOOD RATIONALITY

This satire on Victorian society recounts the author’s own escape to New Zealand where he devoted himself to sheep farming. Samuel Butler, in 1872, wrote *Erewhon* (an anagram of *nowhere*), a novel narrated in the first person which has been frequently compared to *Gulliver’s Travels*.

Of the many suggestions included in regards to the sociology of food is the incorporation of machines in the food chain, considered to be a form of Darwinian evolution, as well as the investment in the assessment of physical and moral defects, which may illuminate the current stigma regarding obesity. But here we consider the role given to food in the historical dynamic, which explains, paradoxically, its condition as a total social fact, as coined earlier by Mauss.

If the parodic investment is a rhetorical strategy used in the first two works, in the third it is the hyperbolic fable that which, lea-

ding an impeccable reasoning to its final logical consequences, would have condemned the Erewhonians to “have died of starvation within a twelve month” if the popular response had not forced the removal of such rational food regulations.

The starting point of this reasoning seems irrefutable. In fact, it is that which today is followed by many vegetarians and animal rights defenders: since it is an aberration to eat our fellow creatures, and since “now it cannot be denied that sheep, cattle, deer, birds and fishes are our fellow creatures”, it is logical and natural that a law was enacted by which:

The only animal food that you may eat, is the flesh of any birds, beasts, or fishes that you may come upon as having died a natural death, or any that may have been born prematurely, or so deformed that it is a mercy to put them out of their pain; you may also eat all such animals as have committed suicide.

However, as irrational as it may be to oppose such rigorous arguments, today it is not unusual to find popular reactions such as those that were ironically described in *Erewhon*:

It will be easily believed that at first there were many who gave the new rules outward observance, but embraced every opportunity of indulging secretly in those flesh-pots to which they had been accustomed. It was found that animals were continually dying natural deaths under more or less suspicious circumstances.

The reason behind the irrationality of the popular reaction is that, with it, there is a social rationality that is in opposition with the former. As reasonable as it may be to avoid eating our fellow creatures, they still continue to secretly enjoy “those flesh-pots to which they had been accustomed”. In the game of social tension that unfolds a conflict between

rational and traditional food, between *eating well* and *good eating* (Herrera-Racionero, 2010: 183-217) the history of the Erewhonians is metonymically condensed. Thus, the situation becomes less sustainable when the government, far from studying the possible reasons for which popular opinion maintains its uses and customs, extended the arguments and resulting prohibitions to the vegetable foods, leading to even more revolts and riots. Therefore, in a cyclical manner, they alternated between the rational provisions that are usually illustrated and the popular resistance that forced their repeal.

The unfolding of the overall history of Erewhon contains a conflict between two manners of eating. On the one hand, there is that initiated by the illustrated utopias which aspire to a rational way of eating which is always to be a future project, an ideal to be implemented by prophets and botanists. On the other hand, the consistent popular reactions that attempt to conjugate, with any manner of schemes, their traditional rotten pots with the promises of salvation of the always renewed rational diets.

Butler's anti-utopia thereby converges with Morris' utopia, although with quite distinct literary strategies: the first, parodically extrapolating the main features of the utopias of Cabet and Bellamy (abstract food rationing, expert management of the culinary customs, confidence in political regulation of gastronomical practices); the second, taking on these same features via the description of an alternative that is opposed by all. Thus, both have something in common: a) The emphasis on the traditional popular means of eating, b) The assessment of a social rationality of gastronomical customs that resists and affirms in the face of abstract rationality in which the political experts attempt to legitimize them, c) The belief that this popular eating rationality is capable of resisting the expert food policies (Butler) and govern the collective sociability (Morris), d) The recovery, in the face of the linearity of the recently

established progress, of the clinical concept of time, both over the short term of the seasonal cycles (Morris) as well as over the long term of historical cycles (Butler), e) Many traits of the popular Bakhtinian carnival-like meals, such as the burlesque parody and the praise of the traditional meat pots (Butler) or the collective feast and the regenerating investments, like this parliamentary corruption capable of revitalizing the products from the field (Morris).

CONCLUSIONS

The analysis of these four texts confirms and extends the general conclusions that were provisionally made by Herrera-Racionero & Lizcano (2012): the division of utopian literature, already in the 16th and 17th centuries, into two large sub-genres, that are considered to be classic and popular utopias. The differences between both suggest a basic conflict between two collective viewpoints — modern and popular — that we have also observed in these texts and that today, remain quite active.

So, although the utopias of Cabet, Bellamy and Morris share a similar ideological substrate (that of emerging socialism in the 19th century in the dawn of the Industrial Age), the utopia that is created is clearly directed towards one of these two groups. Both fully respond to the food-based, rationalist and modern paradigm, inaugurated by the classic utopias. On the other hand, the romantic reaction seen in *News from Nowhere* often explicitly suggests the recovery of a culinary universe that is similar to that celebrated in the popular utopias, of which Thelma and Barataria are paradigm. Ultimately, *Erewhon* not only identifies a rational and illustrated food-based modernity which is parodied, it also describes the foundation and driving force behind its history in the gastronomic conflict between this modernity and the popular and traditional ways of eating. The modern alimentary proposals of

Cabet and Bellamy, the anti-utopia of Butler and the utopia of Morris oppose, via distinct rhetorical strategies, the validity and potential resistance of traditional eating habits.

Therefore, situations such as the paradox of the meal, such as the current one, in which we know what we should eat but do not eat as we should, are in fact paradoxical only in the first of the mentioned cases and not in the second. This is because the utopias arising from rationalism that shall go on to institute the modernization process, apparently assume that it is sufficient for alimentation to be prepared and immersed in a rational food system since this will result in the adoption of the new habits and feeding criteria, without greater resistance or reworking. The popular utopias, from which Morris and Butler collected many features, emphasized the opposite, the resistances with which the popular imagination received these innovations in order to reaffirm themselves in their feeding habits where food appears as a total social fact, inseparable from the ways of living and perceiving nature, time, culture and culinary traditions, the treatment of others, etc.

Thus, we should consider the possibility that current policies and nutritional recommendations, such as those of the previously mentioned SENC, consider not only specific formal criteria but also the practices, values and aspirations of this popular and traditional imagination and that they are also the ones that, in large part, direct our daily meals. Therefore, perhaps neither the common hall of the Erewhonians or the current dining, besieged by nutritional recommendations and scientific criteria, felt-like Sancho Panza- that they were “taking my stomach off its hinges”.

With this in mind, certain partial conclusions should be drawn:

- Despite the radical differences between both utopia groups, in all of them there is a constant dream of eating as a collective activity —and even as an institution. This

attachment to communal meals has held strong in our collective imagination over the eras and individualized trends created in other registers.

- The female situation and gender relationships are recurring themes in utopian literature, as well as the role of the woman as the natural, biologically determined caretaker. In all of the idealized worlds that have been analyzed and imagined by men, there is no distinct assumption, with the understanding that, despite the progressive inclusion of women in the labor force, there has been no similar transformation of men in the kitchens or in the performing of other domestic tasks.
- Another constant in all of the analyzed utopias is the degrading view shown towards domestic work. With the Industrial Revolution, which opened the gap between the domestic and the public and commercial spheres, the former was relegated to reproductive work: outside of the market, of no economic value, in other words, valueless. Only in *News from Nowhere*, despite the fact that Morris assumed that the culinary tasks were intrinsically feminine, is there a vindication for the domestic work, leading to the denouncing of the contempt shown by the nascent women's emancipation movements of the time.

Along with these similarities, there are also some major differences observed with regards to the first generations of utopias (16th and 17th centuries) and those of the 19th century:

- The role of machines in social life, foreshadowed in *New Atlantis* but absent in the other subsequent utopias, takes on true force in the 19th century utopias where they are recognized as the providers of an abundance of food and well-being, in terms of production and creation (Cabet, Bellamy), although the degradation cau-

sed in terms of social life is denounced and a world is imagined in which the number of these devices is reduced to a minimum and their simplicity is maximized (Morris, Butler).

- The emphatic division imagined by Cabet and Bellamy in regards to the country and the city, with the resulting division between food production and consumption was just as unimaginable for classic utopians as it has been for the subsequent popular utopias; foreshadowed by these utopias, today it has almost reached its limit. Currently, movements such as *slow food*, urban gardens and proximal consumption keep Morris' dream of merging city and country alive, recovering the paused, festive, seasonal and communal pace of meals and of fishing, farming and grazing.
- One final observation remains open for potential debate and further studies. In the area of food sociology, it is typical to attribute innovations and changes in eating behavior to more "profound" and "important" causes. These changes are the result of earlier changes in economics, demographics or technical and scientific development. This does not seem to be the case in our analysis; in the utopian worlds that our authors have created —and beyond them— in the social groups to which they have given rise—novelties related to food tend to run parallel to those of the other registers, as if flowing out of the same body to which they are intrinsically connected.

BIBLIOGRAPHY

- Alonso, Luis Enrique and Fernández Rodríguez, Jesús (2006). "Presentación de *Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea* de R. Barthes". *Empiría*, 11: 213-221.
- Bajtin, Mijail (1981). "Discourse in the Novel". In: *The Dialogic Imagination*. Austin: Texas University Press.
- Bajtin, Mijail (1987). *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*. Madrid: Alianza.
- Barthes, Roland (1971). *Sade, Fourier, Loyola*. Madrid: Cátedra.
- Barthes, Roland (1991). *El imperio de los signos*. Barcelona: Mondadori.
- Barthes, Roland (1999). "Lectura de Brillat-Savarin". In: *El susurro del lenguaje*. Barcelona: Paidós.
- Barthes, Roland (2000). *Mitologías*. Madrid: Siglo XXI.
- Barthes, Roland (2006). "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea". *Empiría*, 11: 205-221.
- Bellamy, Edward (2011/1888). *El año 2000*. Madrid: Capitán Swing.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1966). *Fisiología del gusto*. Madrid: Mediterráneo.
- Butler, Samuel (2000/1872). *Erewhon*. Madrid: Círculo de Lectores.
- Cabet, Étienne (1985/1840). *Viaje por Icaria*. Barcelona: Orbis.
- FEN (2013). *Libro blanco de la nutrición española* (on line). http://www.fesnad.org/pdf/Libro_Blanco_FEN_2013.pdf, accessed 13 March 2014.
- Fischler, Claude (1995). *El (H)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler, Claude (1996). "Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la diète méditerranée". *Pensée magique et alimentation aujourd'hui, Les Cahiers de l'OCHA*, 5: 1-17.
- Fischler, Claude (2010). *Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna* (on line). http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html, accessed 20 April 2014.
- Fortunati, Vita (2000). "Utopia as a Literary Genre". In: Fortunati V. and Trousson, R. (eds.). *Dictionary of Literary Utopias*. Paris: Champion.
- Gracia, Mabel (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Gracia, Mabel (2011). *Paradojas de la alimentación contemporánea: algunos dilemas del comensal moderno* (on line). <http://alimentoshoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/31>, accessed 30 May 2014.
- Herrera-Racionero, Paloma (2010). *Del comer al nutrir*. Madrid: Plaza y Valdés.
- Herrera-Racionero, Paloma and Lizcano, Emmánuel (2012). "Comer en Utopía". *REIS*, 137: 79-98.

- Knight, Diana (1977). *Barthes and Utopia*. Oxford: Clarendon Press.
- Koselleck, Reinhart (2012). *Historias de conceptos. Estudios sobre semántica y pragmática del lenguaje político y social*. Madrid: Trotta.
- Landauer, Gustav (1961). *La revolución*. Buenos Aires: Proyección.
- Lizcano, Emmánuel (2006). *Metáforas que nos piensan*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Lizcano, Emmánuel and Herrera-Racionero, Paloma (2015). "Pero ¿comen los utópicos?". In: Folguera, P. et al. (eds.). *Pensar con la historia desde el siglo XXI* (on line). http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242675314514/1242687568365/UAM_Libro_FA/libro/PENSAR_CON_LA_HISTORIA_DESDE_EL_SIGLO_XXI.htm, accessed 8 October 2015.
- Löwy, Michael (1997). *Redención y utopía*. Buenos Aires: El Cielo por Asalto.
- Madden, Etta M. and Finch, Martha L. (eds.) (2006). *Eating in Eden: Food and American Utopias*. Nebraska: University of Nebraska Press.
- Mannheim, Karl (1987). *Ideología y utopía*. México: FCE.
- Manuel, Frank E. and Manuel, Fritzie P. (1984). *El pensamiento utópico en el mundo occidental*. Madrid: Taurus.
- Mauss, Marcel (1971). "Ensayo sobre los dones. Razón y forma del cambio en las sociedades primitivas". In: *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos.
- Mennell, Stephen; Murcott, Anne and van Otterloo, Anneke H. (1992). *The Sociology of Food. Eating, Diet and Culture*. London: SAGE Publications.
- Morris, William (1972/1890). *Noticias de ninguna parte*. Algora: Zero.
- Mumford, Lewis (1922). *The Story of Utopias*. New York: Boni and Liveright Inc.
- Neussüs, Arnhelm (1971). "Dificultades de una sociología del pensamiento utópico". In: *Utopía*. Barcelona: Barral.
- Pitte, Jean Robert (2004). "Nacimiento y expansión de los restaurantes". In: Flandrin, J. L. and Montanari, M. *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.
- Poulain, Jean-Pierre (2002). *Sociologie de l'alimentation*. Paris: PUF.
- Ricoeur, Paul (1989). *Ideología y utopía*. Barcelona: Gedisa.
- SENC (2004). *Guía de la Alimentación Saludable* (on line). http://www.nutricioncomunitaria.org/BDPoteidos/guia_alimentacion%20SENC_I_1155197988036.pdf, accessed 14 April 2014.
- Srivinas, Tulasi (2006). "'As Mother Made It': The Cosmopolitan Indian Family, 'Authentic' Food and the Construction of Cultural Utopia". *International Journal of Sociology of the Family*, 32 (2): 191-221.
- Trousseau, Raymond (1974). "Utopie et roman utopique". *Revue des Sciences Humaines*, 155: 367-378.
- Trousseau, Raymond (1995). *Historia de la literatura utópica*. Barcelona: Edicions 62.

RECEPTION: September 12, 2014

REVIEW: January 19, 2015

ACCEPTANCE: March 31, 2015

