

PALOMA HERRERA RACIONERO (2010) *Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno*. Madrid y México: Plaza y Valdés, 325 pp.

Las elecciones culinarias, gastronómicas y nutricionales cotidianas, conforman un hecho social total. Un hecho que replica, reinterpreta y reconstruye numerosas adscripciones socioculturales de quien así elige. Un hecho que, por ende, puede ser objeto de un estudio sociológico total.

Del comer al nutrir lo evidencia modélicamente, ya que ofrece, *inter alia*, una detallada panorámica y una juiciosa evaluación de lo más importante que la teoría social ha dicho sobre la comida y el comer, una historia admirablemente concisa y atinada de los cambios en la práctica gastronómico-alimentaria de las sociedades industrializadas –singularmente en España– y un análisis cualitativo ejemplarmente empático y sagaz del imaginario social y la vivencia concreta de las personas (todavía casi siempre hombres en la administración o la empresa, mujeres en los pasillos del supermercado y en la cocina) que planifican, elaboran y consumen la comida. Una rica ensalada profusamente aderezada con la propia voz de los y las protagonistas. Y todo acompañado de descripciones e interpretaciones (bien argumentadas teóricamente, y mejor documentadas, si cabe, empíricamente) de las fuerzas sociales y las competencias individuales que conforman la reproducción y la evolución cotidianas de esa realidad común pero profundamente densa que es comer.

Herrera encuadra esa evolución en la corriente general de la modernización. Los cambios en las formas de significar, producir, elaborar, conservar, distribuir y

consumir la comida obedecerían indirectamente a los mismos que crean la sociedad moderna –industrialización manufacturera y agraria, urbanización y consumo de masas de productos (alimentos) estándar, escolarización universal y variación y complicación de los tiempos de trabajo, desplazamiento y ocio, e inserción de la mujer en el mercado laboral. Los agentes, empero, vivirían su transformación más directamente a través del cambio de sus «estructuras culturales»: la secularización –sustitución de la religión por la racionalidad y la ciencia como autoridades cognitivas supremas– y la burocratización, tecnificación y *media*-tización del ejercicio del poder público –engranado con la textualización del registro y la trasmisión del conocimiento y con la individualización de las relaciones sociales.

No obstante, el cambio histórico no es un proceso lineal simple y determinista (tradición-modernidad-posmodernidad). Su motor primero (la reconversión de todas las actividades humanas en mecanismos de reproducción ampliada del capital) opera sin descanso, pero que la «gran transformación» llegue a triunfar –o su velocidad avance– en un ámbito social dado, son hechos contingentes y ambiguos, que las personas viven con ambivalencia. Así sucede con la modernización agroalimentaria. Por ejemplo, es comentario corriente que el aumento cuantitativo y de la diversidad y comodidad de la oferta y la reducción de las constricciones estacionales ha conllevado la desolación social del campo, graves

daños ecológicos y la degradación organoléptica y nutricional de los alimentos. El estudio revela, a su vez, que, frente a las proclamas de autonomía del consumidor, la emancipación de la autoridad inmediata del clero o la familia no crea tanto redes sinérgicas de personas soberanas, como masas de individuos «ignorantes/ilustrados» en el variable discurso de las agencias técnicas expertas (nutricionistas, autoridades sanitarias, publicidad de la industria, *chefs* mediáticos) y, en consecuencia, *relativamente* «gastroanómicos».

En el imaginario popular, la modernidad nutricional coexistiría con una positiva valoración nostálgica del pasado «tradicional» y con un creativo escepticismo posmoderno acerca de la factibilidad y sensatez del modernismo alimentario. Herrera documenta deliciosamente cómo la mayoría no cuestiona, en general, la autoridad de la ciencia y desearía racionalizar su dieta siguiendo las directrices de los expertos, pero esa mayoría no puede ponderar técnicamente la relevancia o validez de sus enunciados generales *en sus casos concretos*. Además, se siente desbordada por la cantidad de conocimientos, frecuentemente corregidos, y a menudo contradictorios, necesaria para *planificar* su alimentación. En consecuencia, adopta actitudes «religiosas» hacia elementos «teóricos» de la comida (benignas vitaminas *versus* grasas tabú, dietas-ideales-de-virtud vividas con sentimientos de tentación y culpa, fetichismo de la «dieta mediterránea») e incurre así en una suerte de supersticiosa «ignorancia racional». En la misma vena, Herrera muestra cómo el descrédito de la tradición oral materno-filial y popular en favor de textos científicamente autorizados revierte, cuando las prescripciones contradictorias y los sucesivos desmentidos crean escepticismo, a nuevas orali-

dades en la publicidad y los programas televisivos.

En el mismo sentido, pero por una vía más formal, la intervención dietética del Estado, a fin de garantizar la seguridad alimentaria de la población y su salud, deviene *biopolítica*, esto es, un programa de control social dirigido a que los alimentados interioricen la responsabilidad de auto-disciplinarse –y presionarse mutuamente– para dotarse del cuerpo *ideal* prescrito. (Ideal estético-sanitario que ha ido mudando de la robustez y la exuberancia al dinamismo y la esbeltez). Sin embargo, esa responsabilidad se dificulta al no facilitarse que cada persona tenga capacidad para ponderar sus particulares idiosincrasias fisiológicas, sus específicas condiciones sociales o sus concretas circunstancias de lugar, tiempo, compañía y ocasión, sino culpabilizándola a tenor de su grado de fidelidad a «una dieta abstracta, una nutrición descontextualizada, un comensal ideal y un comportamiento alimentario políticamente correcto» (p.175).

Por cierto que las variaciones de esa dieta ideal en las últimas décadas correlacionan estrechamente con la «innovación de producto» de la industria agroalimentaria. Ocasionalmente, esa «innovación» deriva en fraudes y eso motiva que quien hace la compra valore positivamente la intervención pública, por ejemplo, en las normas sobre la información requerida a un etiquetado que, sin embargo, a menudo resulta críptico, produciéndose así la ambivalencia.

En fin, este libro podría haberse subtítulo también «Las contradicciones culturales de la alimentación actual». Esas antinomias son la clave del proteico y oportunista dinamismo de la modernidad –que hoy es reflexivamente consciente de ello. Pocas personas hay que abjuren totalmente de los criterios de jui-

cio tradicionales, emotivos o carismáticos; muchas desconfían de una racionalidad instrumental que los concibe como finos mecanismos de la eficiencia financiera del sistema –trabajadores dinámicos y sanos (sin bajas, que limitan las futuras necesidades de presupuesto sanitario) y consumidores aplicados–; y todas, situadamente, optan por unos u otros criterios conforme a una racionalidad sustantiva que intenta conjugar dos imprecisos pero valorados ideales: «el buen comer», dionisiaco, y el apolíneo «comer bien».

Comer es un hecho inextricablemente instrumental/moral y, en sus decisiones, las personas combinan esforzadamente un *panaché* de motivos económicos, simbólicos, hedonistas o rutinarios y razones de salud, estética, edad, estatus-clase, etnicidad, calidad, higiene, placer, seguridad, variedad, comodidad, tradición, novedad, ecología, comercio justo, lujo, etc. (merced a una oferta que

–siempre favoreciendo los productos de mayor rentabilidad para fabricante y distribuidor– se ha segmentado hasta el vértigo para responder a casi cualquier deseo o circunstancia particular). Este «pluralismo» del menú tiende a desalentar –aunque no logra destruir ni mucho menos (véase el magnífico capítulo 7)– la ingeniosa creatividad sintáctica y semántica de quienes se ocupan de elegir el menú cotidiano, en cuanto a fines y medios.

Esta brillantez metafórica, junto con la capacidad de construir consensos cooperativos frente al conflicto (saber conjugar lo que se quiere, se debe y se puede comer), constituye el auténtico fundamento de un agente realmente soberano –capaz, como dice la autora, de *cocinar un buen caldo re-creativo*, como comprador(a), cocinera/o, comensal o en cualquier otro rol.

Juan Manuel Iranzo