

**I Congreso Español de Sociología de la Alimentación
Gijón (La Laboral), 28-29 de mayo de 2009**

Mesa 2: Culturas Alimentarias y Globalización

OTRAS CARAS DE LA MODERNIDAD ALIMENTARIA

Paloma Herrera Racionero (paherra@esp.upv.es)

Universidad Politécnica de Valencia

Crta.Nazaret-Oliva, s/n

46730, Gandía Valencia

Todo el proceso modernizador, en general, suele legitimarse por la promoción de la libertad y autonomía de los individuos en todos los ámbitos de sus vidas y los modos de comer es uno de ellos. La variedad, cantidad y calidad de unos productos alimentarios accesibles a prácticamente toda la población española, ya no sometidos a condicionantes estacionales ni espaciales, a constricciones religiosas ni a hábitos irracionales, pondrían de manifiesto la emancipación del comensal moderno de restricciones y coacciones seculares, permitiéndole amplios márgenes de libertad. Pero, como trataremos de mostrar en este trabajo a partir del análisis cualitativo de un extenso material empírico¹, la liberación de tales condicionantes muestra su otra cara en la sujeción a nuevas modalidades de coacción sobre ese comensal que no provienen ahora de las anteriores restricciones sino de formas renovadas (económicas, políticas, profesionales) de ejercicio del poder. La gestión racional e industrial de la vida de las poblaciones, al extenderse al ámbito de su alimentación, han hecho converger sobre el comensal un complejo de formas de poder que, lejos de aportarle la supuesta autonomía, han hecho del comer una práctica sutilmente heterónoma. La asunción de la alimentación como

¹ Los extractos que aquí se reproducen y analizan proceden del material cualitativo –entrevistas semiestructuradas y grupos de discusión- producido para el proyecto de investigación “Cambio en el consumo alimentario en España: factores sociales que intervienen en la transformación de los comportamientos alimentarios” financiado por el plan de I+D+I del Principado de Asturias y dirigido por Cecilia Díaz Méndez (Universidad de Oviedo). Los nombres que aparecen junto a los extractos son transcripciones ficticias de los nombres originales de las y los entrevistados. Se ha completado el material empírico con artículos y anuncios de prensa tomados de los principales diarios nacionales entre los años 2006 y 2008.

una cuestión de Estado, la legitimidad otorgada a los expertos en salud y nutrición, y la provisión industrial de alimentos y su promoción publicitaria en una economía de mercado otorgan a las modernas *tecnoburocracias* un poder sobre el universo de la comida que no puede decirse que sea menor que el antes ejercido por la religión, la costumbre, la escasez, las determinaciones de clase o los impedimentos estacionales y ecológico-locales.

Un nuevo fetichismo nutricional

En todas las sociedades, salvo quizá en la secularizada sociedad moderna, el mundo de la comida está fuertemente cargado de simbolismo y, en especial, de simbolismo religioso. Desde las técnicas de obtención de alimentos hasta las maneras de clasificarlos, combinarlos, prepararlos, distribuirlos, conservarlos y eliminarlos reflejan todas ellas lo que para cada sociedad es sagrado y lo que es tabú, lo que se tiene por contaminante y lo que resulta purificador. En todas las sociedades el alimento se ha situado siempre en la encrucijada donde el mundo natural y el sobrenatural se ordenan mutuamente y se dan sentido el uno al otro. Si la sociedad moderna es una excepción en esta función crucial de la comida, si ésta es incluso la única excepción, sería esa insólita desconexión entre alimentación y religión la que exigiría una explicación y un estudio que, a nuestro entender, no ha merecido todavía. Siendo el comer precisamente una de las actividades más íntimas y religantes del ser humano (hacer de cualquier cosa parte de uno mismo), como han puesto de manifiesto todas las sociedades que han habitado el planeta, la pregunta entonces no parece ser “¿qué tienen que ver alimentación y religión?” sino más bien, por el contrario, “¿cómo puede ser la alimentación sin religión?”, “¿qué rasgos singulares caracterizan unas formas de comer ajenas por completo a creencias y prácticas religiosas?”.

Pero, frente a estas preguntas, se puede constatar cómo el lenguaje, tanto el común como el científico, el periodístico como el publicitario está plagado de expresiones de origen moral y religioso: alimentos milagrosos o alimentos satanizados, los sacrificios de la dieta son expresiones comunes que bien pudieran ser sólo maneras de hablar pero que para el sociólogo esas maneras de hablar son una vía de entrada fundamental para comprender la realidad social. Son maneras de hablar que nos dicen mucho de ciertos comportamientos alimentarios con un carácter profundamente religioso, como han puesto de manifiesto multitud de estudios sobre la anorexia o ciertos vegetarianismos o estudios sobre la que se ha denominado la religión de la delgadez. Por otra parte,

tampoco faltan sugerentes líneas de investigación, como pueden ser las de Nemerof o las de Fischler, que muestran la vigencia del modo de pensar mágico en las creencias y prácticas alimentarias de las sociedades modernas, ya bien explicados como residuos de irracionalidad, ya bien como dos disposiciones humanas permanentes que coexisten con mayor o menor fortuna y nos llevan a comer racionalmente en ciertas ocasiones y ‘mágicamente’ en otras. O ciertos enfoques, como los de Comte, Durkheim, Bloor, o Salvador Giner, quienes perciben en la ciencia y/o en la tecnología la concreción de una nueva forma de religiosidad específica y característicamente moderna. Parece, pues, que la modernidad alimentaria no se cifraría tanto en la mengua o abandono de creencias y rituales religiosos en torno a la comida, ni tampoco en la mayor o menor pervivencia en la alimentación de prejuicios y comportamientos mágicos de origen ancestral, sino más bien en cierta traslación hacia la ‘alimentación racional’ de actitudes y formas de pensar que son propias de lo específicamente religioso pero, sobre todo, que tiene efectos muy similares.

Durkheim postulaba que la tarea principal de la religión es la de delimitar dos ámbitos, el de lo sagrado y el de lo profano. Y parece que la ciencia, desde su mismo nacimiento, no ha cesado de establecer esta escisión entre dos ámbitos fundamentales, mutuamente excluyentes cuando no abiertamente hostiles. La afirmación de la legitimidad del discurso científico se establece inicialmente por oposición al discurso dogmático del cristianismo, a las formas de conocimiento ordinario y popular, consideradas como superstición e ignorancia, o a cualquier otro tipo de discurso que no se ajuste a los parámetros establecidos por la comunidad científica. Esta voluntad de separación se prolongará posteriormente en las distintas epistemologías que, por antagónicas que parezcan, como es el caso del marxismo (ciencia e ideología) y el neopositivismo (contexto de descubrimiento y contexto de justificación de Reichenbach), mantienen en común el afán por marcar una nítida separación entre el ámbito de lo científico y un resto, profano, que permanece borroso e indeterminado.

Estas estrategias de separación entre un ámbito de lo sagrado y otro de lo profano con el fin de legitimar los contenidos de la ciencia y mantenerlos así fuera de todo debate procedente de un exterior profano quedan de manifiesto, por ejemplo, en el análisis que hicimos en otro trabajo sobre el debate en torno a los alimentos transgénicos. En aquellos “argumentos comestibles” (P. Herrera, 2005a) destacábamos el uso de este tipo de estrategias retóricas para mantener una nítida escisión en términos de argumentos y

datos racionales frente a creencias irracionales. Según una opinión común, uno de los vectores principales del proceso modernizador consistiría precisamente en la progresiva sustitución de las segundas por los primeros, de modo que las creencias irían quedando crecientemente arrinconadas por el avance de la racionalidad científica. No es éste el criterio que aquí mantenemos, sino más bien el de que en muchos aspectos de la alimentación contemporánea, lo que se ha sacralizado como ‘racionalidad científica’ ha venido a constituirse en una nueva forma de creencia, específicamente moderna². Sólo puede así entenderse que se crea a pies juntillas que “el Actimel te *limpia*”, como nos decía María en una entrevista, que para evitar las arrugas en la piel deba uno “*martirizarse* a beber agua”, como afirmaba Ana, o que cualquier trasgresión de la dieta prescrita por el médico se experimente en muchas otras informantes en términos de culpa y de pecado.

La institucionalización de esta escisión entre dos ámbitos de realidad que es propia del pensamiento religioso suele gestionarse en todas las sociedades por una ‘casta sacerdotal’ especialmente dotada para mantener tal separación. En la que ya A. Comte llamó ‘la religión científica de la Humanidad’³, esa función corresponde a los científicos (E. Gil Calvo, 1994), que aparecen revestidos con los atributos pertinentes para ritualizar su actuación y atribuir significaciones especiales en el plano simbólico, un plano hasta hace menos de un siglo copado por el sacerdote. En palabras de J. Canals y O. Romani (1996: 53):

“El lenguaje críptico, la bata blanca, el uso indiscriminado del título de doctor, ciertas actitudes o las implicaciones que rodean el secreto profesional, intentan dotar de sacralidad a la figura laica del médico celebrante de los misterios de la Ciencia en los templos de la Salud que serían aquellos hospitales de solemne apariencia con sus distintas zonas de acceso más o menos selectivo (...) o sus artilugios tecnológicos con poderes casi sagrados”

² Antonio Machado (1973: 60) lo expresa con toda claridad cuando afirma que no fue la razón la que acabó en Grecia con la creencia en los dioses, pues un argumento nunca desbanca a una creencia. Lo que socavó entonces la fe en los dioses no fue la razón, sino la fe en la razón: sólo una creencia puede sustituir a una creencia. La aplicación del análisis machadiano a la actualidad prolonga el análisis durkheimiano de la religión laica de la razón que aquí proponemos.

³ A. Comte no se limita a diagnosticar la dramática pérdida de cohesión social que supone la pérdida de legitimidad del cristianismo, también avanza la solución: es la fe en la ciencia la que vendrá a llenar ese vacío de creencia y remediar la cohesión perdida. Auto-proclamándose ‘fundador y sacerdote’ de ‘la nueva religión de la humanidad’, resulta profético cuando postula que “*se convierte así el positivismo en una verdadera religión, la única completa y real, destinada a prevalecer sobre todas las sistematizaciones imperfectas y provisionales que pudieran emanar del teologismo inicial*” (A. Comte, 1989: 379).

Especialistas, científicos, médicos, nutricionistas..., cumplirían ahora el papel mediador entre ese mundo sagrado y ese otro profano, un clero laico que derrocará, tras una “lucha de profesiones” como analizan Erenrich y English (1990) o Turner (1982), al clero, pero también a todas esas personas que tradicionalmente se habían ocupado de la salud y la alimentación (sanadores, curanderas e, incluso, al ama de casa tradicional).

Ahora, como muestra Juana, es el médico el que dicta las normas, el que sabe lo que es bueno o malo, es el depositario del saber legítimo que antes poseía especialmente la Iglesia:

*“Fui a hacerme unos análisis y **el médico me regañó** porque engordé dos kilos, **¡pero no tengo colesterol ni nada!** ‘Pero no te quiero ver con dos kilos’, me dice”. (39, Juana)*

El ‘comer como Dios manda’ se entiende hoy como comer como manda la ciencia por boca del experto, y los castigos por no cumplir los preceptos médicos sobre alimentación se materializan ahora en los modernos nombres del mal: colesterol, hipertensión, obesidad, nefropatías, cánceres...

P-. ¿Cuáles crees que pueden ser las consecuencias de una dieta incorrecta?

*R-. De una dieta incorrecta... **colesterol, triglicéridos, consumir grasas, obesidad, cáncer de colon, cáncer de estómago...** (14, Inma)*

Esta reorientación de la confianza hacia las ciencias y tecnologías de la nutrición, de las que los médicos y científicos son los mediadores necesarios, proyecta sobre la comida actitudes colectivas específicas de esta religiosidad laica que se orientan ahora nuevos fetiches eficaces (vitaminas, proteínas, isoflavonas, bífidos...), nuevos tabúes (colesterol, grasas trans, azúcares...) y nuevos tótems, como esa mítica dieta mediterránea. Da igual que el comensal no sepa nada de estos entes benefactores o malhechores, se cree en ellos, se cree que se asimila su espíritu benéfico o maléfico en función de lo que se nos va diciendo en cada momento. No es de extrañar entonces que los sentimientos y sensaciones que el comensal moderno experimenta ante el seguimiento de las prescripciones y la trasgresión de las proscripciones nutricionales tengan una fuerte impregnación religiosa: esa fe depositada en las dietas, esa culpa con que se vive su violación, esa ambivalente repugnancia/atracción hacia sustancias y alimentos impuros... despiertan sentimientos profundamente religiosos que nos permitirían hablar más que de una secularización de la alimentación de un reencantamiento alimentario.

La intuición comteana⁴ sobre el papel central que la ciencia habría de cumplir en las sociedades modernas como sustituto de las creencias religiosas compartidas, aportando la confianza y cohesión social que la religiosidad tradicional ya no era capaz de aportar, nos indica que el nuevo rostro de lo sagrado puede buscarse precisamente en esa ciencia que habría venido a constituirse en la nueva religión de la humanidad. En la cuestión que nos ocupa, podemos observar que en las modernas ciencias y técnicas nutricionales convergen buen parte de los rasgos que hacen de la alimentación una práctica fuertemente impregnada de actitudes y comportamientos religiosos: una nítida escisión entre unos ámbitos y unos saberes sagrados y otros profanos, la emergencia de una minoría experta que media entre ambos universos, la práctica de una serie de rituales cuya estricta observancia orienta al creyente en el camino de su salud/salvación, la identificación de fetiches, tótems y tabúes culinarios compartidos por la colectividad, y la manifestación de toda una sentimentalidad específicamente religiosa en torno a las prescripciones y proscripciones alimentarias. El desencantamiento alimentario que - prolongando a Weber- habría de seguirse de la secularización y racionalización de las formas de vida más parece desembocar, en lo que al comer se refiere, en renovados modos de reencantamiento alimentario.

La ignorancia ilustrada

Aparentemente, el tránsito desde unas formas de comer consideradas como irracionales, basadas en la manipulación de recursos escasos, el goce corporal y la costumbre a una alimentación racional sería también el tránsito de la ignorancia al conocimiento culinarios, de la dependencia a la autonomía alimentarias, del control externo al autocontrol.

Efectivamente, muchos han sido los condicionantes que tradicionalmente han marcado un tipo de alimentación u otro, condicionantes económicos, religiosos, ecológicos, incluso la edad y el sexo, definían en buena medida las dietas. Pero a pesar de todos ellos, cada persona se sentía capacitada y legitimada para reconocer los alimentos que le convenían y los hábitos que le favorecían, pues se consideraba que el individuo tiene a

⁴ En este sentido, es realmente reveladora la siguiente cita de Comte (1979: 136-137): “El punto de vista moral es, en efecto, el único apropiado para hacer prevalecer activamente las prescripciones higiénicas, tanto privadas como públicas. Fácilmente lo demuestran los vanos esfuerzos de los médicos occidentales para regular nuestra alimentación habitual, después de haber sido abandonado este punto por los antiguos preceptos religiosos. Ninguna práctica molesta podrá ser ordinariamente admitida sólo en nombre de la salud personal, que deja a cada hombre juez de sí mismo (...). Es preciso invocar una autoridad superior a toda individualidad para imponer, aun en los casos menos importantes, reglas verdaderamente eficaces”

su disposición toda la información necesaria para el cuidado de su cuerpo. El observador exterior -el médico- estaría, de este modo, incapacitado, al menos parcialmente, para decidir de modo unilateral la dieta del paciente (G. Vigarello, 2006). Su papel era más bien el de espejo que devolviera a éste la imagen de las afecciones de su cuerpo “para que éste sepa socorrerse a sí mismo e incluso pueda discutir lo que los médicos le digan y le administren” (R. Rey, 1993: 27)⁵. Durante siglos, el paciente ha sido agente; el comer y el sanar eran, pues, actividades indisociables en las que el sujeto es agente y no paciente. Tanto una como otra eran actividades orientadas desde dentro hacia fuera, desde el sujeto de los apetitos hacia el objeto que apetecen, sea éste salud o comida. El médico no ha hecho aún de los agentes pacientes, objetos inertes de curación o de nutrición; no hay ‘pacientes’, como tampoco hay -bien o mal- ‘nutridos’.

Con el proceso de racionalización se abre a una disociación entre ambos: el comer ‘a gusto’ y el hacerlo según un ideal de nutrición no sólo se distancian, sino que a menudo llegan a percibirse como incompatibles:

P.- Y ¿qué es para ti comer bien?

*R.- ¡Hombre!, Pues comer bien para mí sería comer bien equilibrado, es decir, eh..., comer de todo un poco, lo típico de **las conversaciones que te hacen... de los hidratos de carbono, no sé qué y tal y cual**. Pero comer bien, en el fondo, es **satisfacerte**, y, para mí por lo menos es satisfacerte, muchas veces es comer **lo que realmente te apetece**. O sea es **a la par... o sea, es la ética y lo que haces realmente, lo que deberías y lo que haces**.
(29. Lucía)*

‘Comer bien’ ha llegado a ser sinónimo de conflicto. No ya el eterno conflicto elemental entre el querer comer y el tener con qué hacerlo, sino el conflicto típicamente moderno que surge entre el deber ser y el ser, el tener que darse “a la par” aquello que “deberías hacer” y “lo que haces”. Ese debate entre el placer y la salud que observa Fischler (1995: 223-224), aquí se muestra como tensión entre “lo que realmente te apetece” y el imperativo dictado por “los hidratos de carbono, no sé qué y tal y cual”, entre “satisfacerte” y satisfacer los cánones –ya internalizados- promulgados por los expertos en nutrición. A la autoridad tradicional personificada en el padre y la madre de familia y a la carismática ejemplarizada en los criterios distinguidos del *chef*, se superpone ahora la autoridad racional del científico, el imperio químico del colesterol, las vitaminas, “los hidratos de carbono, no sé qué y tal y cual”.

⁵ El libro *De las afecciones* del *Corpus hipocrático* se dirige al hombre común con este objetivo. Las citas referentes a este texto están tomadas de R. Rey, 1993: 26-28.

A este tránsito le corresponde también una inversión de agencia en el comportamiento alimentario: “las conversaciones que te hacen”, nos decía significativamente Lucía. Esto que pudiera parecer una impropiedad gramatical está reflejando con toda propiedad la nueva modalidad de heteronomía que introduce el paso, típicamente moderno, del comer al nutrir, de un cuerpo que come a un cuerpo, ahora ya entendido como una máquina, que debe ser nutrido.

P-. ¿Qué es para ti la comida?

*- ¡Hombre! pues es una forma que tenemos de alimentar al cuerpo, necesitamos **coger fuerzas** para, para trabajar... y yo en este caso para... con los dos niños como no me meta mano para... a media tarde tengo que comer algo porque si no me... es cierto eso de **las pilas**, pues me agotan, pues tengo que tomarme un café con leche, una manzana o algo. Sí, es una forma que tiene el cuerpo para seguir **trabajando**. (20, Nati)*

La ciencia va entrando en la alimentación hablando ya un lenguaje diferente, muy alejado de la experiencia física y del lenguaje común. Porque, cómo se preguntaba Montanari (2006), ¿quién conoce el sabor de los carbohidratos o el aroma de los bífidos? Esta ruptura prácticamente anula la experiencia personal y cotidiana e invalida los conocimientos ‘profanos’ a la vez que se refuerza el dominio médico ya que, a partir de entonces, cada uno necesita un médico para indicarle el régimen que le conviene, mientras que no mucho tiempo atrás era el propio cuerpo, el apetito, el que informaba directamente:

*“De entrada, que te hace tu analítica, y **sabe lo que tienes que comer** y lo que no tienes que comer con tu peso y con tu estado, con lo cual **yo creo** que, si esa dieta está revisada por un médico, no tiene por qué ser **un sacrificio**” (13, Pepa)*

Bajo esta nueva dependencia racional, el comensal ya no puede recurrir a las pautas tradicionales de alimentación. Aunque éstas las tenía seguramente internalizadas desde la infancia y, en cualquier caso, estaban a su libre disposición con sólo consultar en su entorno, han quedado, por lo menos muchas de ellas, sistemáticamente desautorizadas por la autoridad médica como meras supersticiones y creencias sin fundamento científico. Pero, desautorizados los saberes culinarios tradicionales, y desautorizadas también las propias sensaciones corporales como fuente de información, se siente incapaz de adquirir todo el conocimiento (fisiológico, botánico, médico, químico...) ahora necesario para saber comer. Atrapado entre una ignorancia y la otra, la exigencia de comer con criterios racionales le aboca a un desconcierto absoluto, a una nueva

modalidad de ignorancia que bien podríamos llamar ‘ignorancia racional’. Ante el conflicto en torno al valor comparativo de ambos criterios, Begoña no puede decirlo más claro:

P- ¿Cree que se comía mejor antes que ahora? Antes, me refiero a hace 30 o 50 años...

*R- (Mmm...) **No sé**. Ahora **hay mucho**, puedes elegir pero... **no sé**, si te paras a pensar...**todo es malo**, todo engorda o tiene colesterol, o...Chica, **¡no sé!** (15, Begoña)*

No es sólo que el miedo al exceso haya sustituido al anterior miedo al hambre, como apuntan C. Fischler (1995) o M. Montanari (2006); lo decisivo es ese “¡no sé!” con el que Begoña se confiesa incapaz de afrontar tanto un miedo como el otro. En ella no asoma ningún criterio ni la menor certeza, ni al principio ni al final de su respuesta. Ante la pregunta de la entrevistadora, comienza dudando (“no sé”), a continuación, construye un hecho (“ahora hay mucho, puedes elegir”) pero en cuanto lo sopesa (“si te paras a pensar”), la decisión parece resolverse en forma de peligro (“pero... todo es malo”). Y, contrastado ya con la experiencia, aquel primer “no sé” deja de ser una duda espontánea para acabar imponiéndosele ya como única certeza absoluta: “Chica, ¡no sé!”.

El siguiente diálogo mantenido en un grupo de discusión nos da algunas pistas sobre las razones de esta ignorancia típicamente moderna:

(BCN jóvenes)

*M-. Bueno, yo es que ya, para empezar, es que **no sé** lo que llevan **las cosas**.*

*G-. ¡Hombre! pero eso **más o menos ya se sabe**.*

*P-. Pero **ella sabe** que verduras y legumbres llevan tales **cosas**, que la fruta y los pescados... pero oye...*

*G-. Eso me interesa a mí porque yo tengo muy malas comedoras, sobre todo la mayor, entonces **he tenido que sustituir muchas comidas**, y **he tenido que aprender**, yo tengo la mayor que nunca en su vida ha probado una piña, nunca en su vida ha probado muchas frutas, ni la cebolla, la mayor sólo quiere manzana y plátano, y cuando es temporada, el melocotón. Pues entonces intento sustituir otro tipo de **vitaminas**, por eso me he interesado...*

Y-. Claro, por eso va mi hermana a los frutos secos que es lo que utiliza.

G-. Mira, los frutos secos, yo no conozco a ninguna madre que a la hora del almuerzo le dé al niño un puñado de cacahuetes.

P.-Cada tarde, después de comer...

M-. Oye, es que a mí, llevas cacahuets para ir al cole y los compañeros es que se te cagan de risa en la cara, vamos, es que queda muy mal llegar al cole con los cacahuets: te llevas un bollicao.

Entrelazado con la discusión inicial sobre si el no saber confesado por M es “más o menos” una forma de saber, como matiza G, o un saber difuso sobre ciertos objetos borrosos (“tales cosas”), como puntualiza P., está ese reiterado recurso al término “cosas” para aludir a la comida. Para M, “las cosas” es el nombre abstracto bajo el que se agrupan, indistintamente, los platos concretos que ella pueda preparar (una ensalada, un cocido...), las categorías genéricas utilizadas por los nutricionistas y que detalla P (“verduras y legumbres”, “la fruta y los pescados”...), los objetos comestibles concretos y singulares (como los “cacahuets”), los envasados que pueda comprar, e incluso las marcas alimentarias (como ese *bollicao* que lleva el niño). Toda esa multitud heterogénea son “cosas” que se caracterizan, no por su olor o su función, sino por su composición: “lo que llevan las cosas”. Pero hay algo más expresado por G con toda literalidad “he tenido que sustituir muchas comidas” por... “otro tipo de vitaminas”. No es ya que haya tenido que sustituir unas comidas por otras, sino que la sustitución lo es de comida por vitaminas⁶. Esa sustitución lo es, además, de toda una manera de pensar: sustitución de lo concreto por lo abstracto, de la totalidad (el guiso, el plato) por sus componentes atómicos; y es la que genera la ignorancia racional del común de los comensales, que no suele estar en condiciones de -o no tiene interés en- acceder a ese tipo de conocimientos, por lo demás en revisión permanente.

Así, esta nueva racionalidad culinaria se entrelaza con las formas de autoridad y poder que se ven legitimados en cada caso. Hemos observado una legitimación del poder médico, en la actualidad compartida con gastrónomos y grandes cocineros, pero ésta no agota las formas de poder que regulan la alimentación y se ejercen sobre el comensal actual. En particular, tanto la Administración como la agro-industria –y esa prolongación suya que es la publicidad alimentaria- conforman otras tantas fuentes de poder que limita esa pretendida autonomía del comensal actual.

⁶ No es de extrañar entonces que, según un estudio reciente de la Fundación Dieta Mediterránea, el 32% de los escolares de entre 8 y 11 años no haya probado nunca las espinacas, que el 23% no sepa qué gusto tiene un tomate o que el 15% no haya comido jamás una naranja (*El País*, 10-01-2008).

El control burocrático de la alimentación

La autoridad en forma de burocracia ha conseguido penetrar en todas las esferas de la vida, y la de la alimentación no ha quedado al margen. La convergencia de racionalidad científica, autoridad legal racional y espíritu empresarial instituyen, en efecto, una tecnoburocracia cuya omnipresencia -destacada por Gurvitch- llega a permear el mundo de la comida hasta remodelar tanto sus objetos, los alimentos, como sus sujetos, los alimentados.

Siempre ha habido cierta regulación sobre los alimentos, sobre su calidad e inocuidad, o sobre prácticas fraudulentas en su comercialización. A partir del siglo XVIII se establecen además, en torno a la alimentación, tecnologías disciplinarias, como las denomina Foucault, más o menos sutiles que adiestran los cuerpos, los agrupan y sitúan en una u otra posición social e institucional. Pero quizá lo específicamente moderno, siguiendo a M. Foucault, sería la identificación de los cuerpos individuales con el cuerpo social, con esa concepción de la salud pública que hace del cuidado de la salud de los cuerpos individuales un asunto político, más aún, un deber político: el deber de hacer vivir ciudadanos sanos para lograr una sociedad sana. Al control de los alimentos que es habitual en todas las épocas, el proceso modernizador añade un control soterrado de los alimentados, de los comportamientos de los comensales. Se establece una definición abstracta y universal de lo que debe entenderse por una 'alimentación sana' para toda la 'población' y el papel nutricionista de la Administración promueve los hábitos adecuados para ello, delegando en los propios comensales, en tanto que miembros de esa población, la tarea de asumir el diseño y planificación tanto de sus prácticas alimentarias, como de sus mismos cuerpos. El nuevo Estado nutricionista, heredero del higienismo del s. XIX, trata de gestionar no sólo los hábitos y alimentos adecuados, sino que trata también de hacer de cada comensal su propio gestor. La aparente realización del ideal moderno de libertad y autonomía alimentaria de los individuos revela, precisamente en el acto de ejercerse, el involuntario acatamiento de una multitud de disposiciones políticas sobre los aspectos más fisiológicos de la vida.

Ahora bien, entre las modificaciones de los hábitos alimentarios a que aspiran los poderes públicos y lo que los comensales están dispuestos a modificar existe una brecha que será la ideología -como señala Ricoeur tras los pasos de Weber- la encargada de cerrar. Es necesario que el comensal crea que la 'alimentación sana' es no sólo la más

racional, sino también realizable y conveniente para su cuerpo. Para ello, el largo proceso modernizador aporta la creencia, tan insólita en la Europa anterior, de que el cuerpo es una materia plástica, susceptible de diseño y modelación en aras de su ajuste a un ideal. Será la normalización de ese ideal para toda la población la que dé a esa posibilidad de trabajo sobre el propio cuerpo toda su dimensión política. El control de pesos y medidas corporales, así como de hábitos y criterios alimentarios, se revela entonces no sólo como técnica de normalizar poblaciones, sino también como fuente de movilización de estímulos y temores que lleven a los individuos a asumir su propia auto-regulación, como pone de manifiesto la percepción social de la obesidad⁷.

Pero ese mismo espíritu de control minucioso, tanto de los comestibles como de los comensales, desemboca en una interesante paradoja: cuanto más se aspira a prever y controlar, más aumentan las sensaciones de incertidumbre y descontrol. Los comensales aumentan sus exigencias de control y de responsabilidad, pero esta demanda redoblada acaba, sin embargo, revirtiendo hacia ellos mismos, hacia esos comensales ya habituados a una auto-regulación que les lleva a percibir en términos de defecto propio (desinformación, mala elección, capricho, etc.) los daños que se puedan derivar de su mala alimentación. Así resultan exculpados tanto los propios cambios que la modernidad ha traído consigo, como los productores, políticos y expertos que externalizan los peligros creados por muchas de sus actividades, desviándolos hacia las decisiones de los comensales.

P-. ¿Quiénes crees que son los responsables en estos casos?

R-. ¿De qué?

P-. En estos casos de problemas con la alimentación.

*R-. Mmm **el organismo que, que es responsable de esta manipulación de los alimentos, de la sanidad, pero no sé quién es, pero... esas personas que lo, que lo rigen, y también, también un poco, también las propias, los propios consumidores, que tampoco no, que yo la primera, que debo informarme de dónde viene, de qué registro tienen que haber seguido ese producto.** (16, Marisa)*

Al final, como dice Marisa, la responsabilidad recae en los propios consumidores que “deben informarse de dónde viene, de qué registro tienen que haber seguido ese producto”.

⁷Véase P. Herrera, 2009

Junto a gobiernos y expertos, un tercer pilar fundamental de las modernas tecnoburocracias vendría constituido, efectivamente, por el complejo empresarial e industrial. La actividad de cada una de estas tres instancias (científica, política y económica) se desarrolla en estrecha relación con las restantes, reforzándose mutuamente, aunque esta interrelación es ciertamente compleja y no está exenta, como estamos viendo, de desajustes y conflictos. Establecidas por la institución médico-científica las bases de lo que se ha de considerar una alimentación correcta (adecuando, a partir de los requerimientos nutricionales, la relación entre la cantidad de calorías necesarias para el organismo y el tipo de nutrientes que las han de proporcionar), se modela un ideal alimenticio basado en la moderación, la variedad y el equilibrio dietético que son recogidos por la administración pública como preceptos que, “por su propio bien”, se lanzan a la población mediante regulaciones y campañas más o menos específicas. Las promesas ofrecidas por estas campañas pueden llegar a hacerse irresistibles: “[Una mayor expectativa de vida] es el gran reto en la actualidad. E incluso, ¿por qué no?, tratar de obtener a través de la dieta lo que siempre ha anhelado el hombre: *conseguir el elixir de la eterna juventud, de la larga vida*”, se lee en un documento lanzado por la Administración⁸. Ahora bien, esta aparente protección administrativa ha de gestionarse en el terreno de los costes sanitarios (asignación de recursos, políticas de prevención, etc.) y de la compaginación de diversos objetivos económicos y comerciales⁹. De todo ello se hace eco la industria agroalimentaria para lanzar al mercado infinidad de productos comestibles, constituyéndose así en el tercer vector que configura el eje de fuerzas en el que se juegan las relaciones de poder en torno al hecho alimentario¹⁰.

⁸ “La dieta equilibrada, prudente o saludable”, *Nutrición y Salud*, 1, Dirección general de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, 2006, pp. 18. Las cursivas son nuestras.

⁹ En un documentado libro, M. Nestle (2002) muestra cómo el control corporativo de la alimentación por parte de todo el complejo agroindustrial condiciona tanto las políticas alimentarias norteamericanas como los diferentes significados que va adquiriendo el concepto de ‘dieta saludable’ en función de intereses comerciales concretos. En España, son ejemplos recientes las controversias mantenidas por el Ministerio de Sanidad con las empresas vitivinícolas, a propósito del intento de la regulación de la venta de vino a menores, y con la empresa Burger King, con motivo del contenido en calorías de algunas de sus hamburguesas.

¹⁰ Esta concatenación lineal de las tres instancias consideradas obedece más a necesidades expositivas que a ningún aparente orden causal. Así, como observa P. Ariès (1997), no es infrecuente que la orientación de las investigaciones expertas venga determinada directamente por intereses políticos o comerciales, como los estudios de psicólogos y sociólogos en el “hipermercado-laboratorio” de Saint-Quentin-en-Yvelines donde se analizan los menores detalles del comportamiento de los consumidores: gestos, recorridos, dudas y hasta la refracción de infrarrojos sobre sus retinas para determinar el orden o la duración de sus miradas sobre los productos expuestos.

En los últimos 50 años gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de los alimentos se han trasladado desde el ámbito doméstico y artesanal a complejas estructuras industriales y de servicios que han facilitado, entre otras cosas, una situación de profusión alimentaria desconocida hasta hace pocos años. Pero una profusión que más que articular la producción con las necesidades individuales y sociales, articula sus propias necesidades, las necesidades de la propia producción, se esfuerza en potenciar los deseos de posesión de objetos-signos en los consumidores provocando, además, una descontextualización o des-animación del alimento al desvincularlo de su origen, cualidades y tiempo propios, y creando, como decía Fischler, auténticos *Objetos Comestibles No Identificados -OCNI-* (C. Fischler, 1995). La materialidad del producto llega incluso a desaparecer, como en el discurso de Ana, que no tiene por referentes sino signos:

*Y sí, me fijo mucho en **el precio**, quizá porque a mí me gustan todas las cosas que son muy caras, es una, una de esas desgracias (risas) entonces, sí me fijo, me fijo en el precio. Pero me fijo mucho en... y en **la presentación del, del producto**. En esas cosas sí me fijo mucho. En un **frasco muy bonito** y que tenga una **tela de cuadros** y atada con un **lazo** y una cosa **que diga que es natural, natural y hecho en Francia** y... (entre risas) y yo ya pierdo los papeles. (21, Ana)*

Efectivamente, más del 85% de los alimentos que comemos han sido sometidos a algún tipo de elaboración industrial sin ninguna relación con un lugar o con un tiempo concretos, sin relación con su procedencia más directa. El alimento, descontextualizado de todo lugar y tiempo (J. Sanz Cañada, 1998; M. Fonte, 2002), se convierte así en un objeto sin historia conocida y el comensal se siente incapacitado para identificar y clasificar los productos de la industria alimentaria (P. Ariès, 1997). Ésta es una situación ciertamente nueva desde hace tan sólo unos pocos años:

*“Yo no soy muy mayor pero **me acuerdo de cuando las fresas venían de Aranjuez realmente y se comían en una época**. Y cómo estábamos comiendo naranjas y plátanos todo **el invierno** y manzanas y peras que se podían guardar y **en un momento determinado** estábamos deseando que llegara la fresa, que era lo **primero** que llegaba, y luego las cerezas **que venían del Jerte**, y **luego** las peritas de San Juan, que **era cuando iba a empezar el verano**, y no comíamos mucho más en invierno, me acuerdo de las ensaladas sin tomate, comíamos mucha legumbre, que **le hace falta al suelo, ahora eso lo hemos sustituido por la carne**.*

La descontextualización del alimento provoca una sensación de invariabilidad en el tiempo y en el espacio que el pensamiento moderno construye precisamente sobre el modelo newtoniano de un tiempo y un espacio absolutos (A. Giddens, 1999). Se

recuerda, quizá con añoranza, cuando el comer se insertaba en un tiempo y espacio concretos, cuando los productos tenían un lugar y un tiempo propios. El tiempo que evoca nuestra informante es una colección de tiempos cualitativamente diferentes entre sí: el “tiempo de las fresas” no es el mismo que el “tiempo de las naranjas”. Además, cada tiempo se asocia intrínsecamente a un lugar: el tiempo que acotan las fresas es un tiempo ligado a Aranjuez, mientras que el definido por las cerezas es un tiempo emparentado con el valle del Jerte. “La carne”, en cambio, que hace abstracción del tipo de animal del que proviene y de la parte de él del que se obtiene, que permanece igual a sí misma en cualquier época del año, funciona aquí como metáfora de ese otro tiempo descontextualizado con el que “hemos sustituido” el tiempo cargado de diferencias y cualidades. Lo mismo ocurre con los lugares, unos lugares que ahora -como la línea recta- atraviesan las diferencias, encadenándolas en una sucesión continua de lo mismo:

(OVD, mayores)

*I: Sí, sí, y la traen envasada y todo con la etiqueta de **Alemania**, y tú compras el queso creyendo que es **asturiano** y no es asturiano.*

*L: Pues mira lo que estábamos comentando ahora, que creemos que estamos consumiendo **productos de aquí** de “La Central Lechera” y por lo visto el queso es de Alemania, y claro es que eso no puede ser. Si no tenemos información de eso, nosotros vamos a comprar la barra pero **no sabemos cuál es el origen**.*

*MS: Yo es de lo que me quejo, **no tenemos información**.*

*Z: Pero estás comprando una barra de pan que la estás comprando aquí al lado pero **tú no sabes ese trigo de dónde viene**.*

Nuestro moderno comensal ya no depende de su distancia a los lugares de producción ni de los ciclos estacionales, ni de las restricciones religiosas ni de la escasez, lo que puede entenderse ciertamente como el logro de una notable autonomía respecto de esas variables, pero esa autonomía parece generar más incertidumbre que seguridad y confianza: “me quejo”, “no sabemos”, “creyendo que”... Esta inseguridad acaso no le venga tanto de la multitud de opciones que se le abren como de las nuevas formas de heteronomía que le hacen ahora depender tanto de la falta de información y conocimiento que denuncian las anteriores informantes, como de los expertos y de los mecanismos de inducción de gustos y necesidades que también, como aquellas limitaciones hoy superadas, escapan a su saber y capacidad de decisión¹¹:

¹¹ Véase Alonso, L.E., 2005.

R.- *Pues que yo creo que estamos comiendo mucha porquería, mucho producto adulterado, mucha hormona en, en todo, mucha fruta **que no sabes si es un melocotón o un, un...qué. O sea, que al final... Bueno, por ejemplo, tú la carne la puedes ver con buena pinta pero en realidad no sabes todo lo que se ha tomado la vaca, como lo que ha salido ahora de las vacas locas. Y nosotros no... no, no vas a ir analizando las piezas. O sea, tú te tienes que fiar de la garantía que te den ellos. Si ellos no te dan esa garantía y por sacar más dinero o por lo que sea lo adulteran pues, pues somos unos tristes inocentes, poco podemos hacer.***

P.- *¿Cuándo dices ellos a quién te refieres?*

R.- *Pues todos los que han estado adulterando lo que le han dado de comer a las vacas, los del aceite de Colza... Pues todas las cosas que han vendido que han tenido muchos problemas, y lo que **no sabemos que seguirá saliendo**. Ahora pues eso, las sandías salen sin pepitas o los melones... Sí, los que lo hacen dicen que está bien pero, o sea que, en realidad pues yo creo que eso no puede ser muy sano, la verdad. (...) Yo pienso que la gente, nos movemos mucho por **la información que nos da la tele**, y... y sé que hubo un tiempo que la gente no compraba carne, y yo misma, no sé, que no me apetecía comer carne porque sabía que la carne era mala, pues entonces **te acaban vendiendo esa idea y tú te la acabas creyendo**, por mucho que por ejemplo el vendedor te diga no, no, que es buena, que de verdad, que no se qué. (28, Eva)*

Con ese expresivo “ellos” Eva alude genéricamente a los distintos poderes que se sustraen a su control, desde los genetistas gracias a los cuales “las sandías salen sin pepitas”, hasta los publicistas que “te acaban vendiendo esa idea”, pasando por los empresarios “que han estado adulterando”. Y como “no vas a ir analizando las piezas”, como “no sabemos”, no queda otra opción que la resignación (“somos unos tristes inocentes”) y la impotencia (“poco podemos hacer”). La acción del comensal no es ya el resultado de su experiencia personal en la satisfacción de necesidades, sino que se ve forzada, de una manera creciente, a buscar en los protectores profesionales consejo y orientación para hacer sus elecciones. Lo que el comensal percibe no es, por tanto, una sensación de supuesta autonomía sino su dependencia de una intrincada red de gestores, productores, publicistas y expertos. Cuando a Belén le pedimos que comente el enunciado “El problema de las *vacas locas* ha provocado que muchas personas hayan dejado de comer carne”, manifiesta su sospecha en una trama opaca de complicidades:

- *En un principio yo creo que sí, ahora ya no, no porque yo cuando iba a la carnicería no había nadie, y ahora vuelve otra vez a estar a tope. Eso es como cuando dicen que hay la peste porcina, que baja el cerdo, o lo de los pollos y bajan los pollos. Son épocas que les da porque, yo ¿sabes qué digo siempre a la carnicera?, yo pa mí que hay exceso de una cosa y **matan a una pa que suba la otra** y cuando ya se ha equilibrado..., sí, sí, porque **eso es un camelo**. (45, Belén)*

La industria, aunque no es la única, descontextualiza y desnaturaliza los alimentos pero después, ella misma, a través de la publicidad, recontextualiza y recompone los alimentos dotándolos de nuevas connotaciones que tengan sentido para los comensales. La incesante transformación de productos –y de sus imágenes- de cuya renovación permanente depende la venta, va provocando así la erosión, ruptura e incluso desaparición de las referencias simbólicas que todo alimento conlleva (J.L. Lambert, 1997), unas referencias que la industria agro-alimentaria ha de reestablecer, trasladando hacia sus productos las connotaciones provenientes de otros significantes como la salud, la estética, la racionalidad, el hedonismo..., o recuperando connotaciones previamente descalificadas, como las de naturaleza o tradición. Estos valores, lenta y culturalmente creados y recreados, irán impregnando ideológicamente una parte importante del comportamiento alimentario contemporáneo¹² (M. Gracia, 2002). Muchos de ellos no son, ciertamente, valores nuevos, pues aportan cualificaciones que, con mayor o menor fuerza, han acompañado siempre al alimento. Pero sí son valores que se traducen en cada momento a un determinado lenguaje sociocultural que les otorga sentidos particulares en una forma determinada de entender el mundo: “se reencuentran los mismos temas, quizás la misma música, pero con distinta letra” (E. Espeitx, 2005:133). En buena medida, este papel de instancia traductora lo ejerce en la actualidad la publicidad, una poderosa fuente de comunicación social que resume y reelabora significaciones culturales y sintetiza discursos de ámbitos muy diferentes para resolver así, al menos aparentemente, la información demandada por los consumidores (M. Gracia, 1996) y dotan a los productos de significados que atraigan o acerquen a los comensales.

Con todo, existe una cuarta fuerza determinante en este juego de poderes que estaría constituida por comensal o consumidor, cuyas acciones y reacciones ante la tecnoburocracia alimentaria, marcan en buena medida el rumbo de la alimentación. Es en esta encrucijada donde los comensales recurren, colectiva o individualmente, a toda una gama de estrategias, tanto discursivas como materiales, que les permiten desde ajustar las normas a sus particulares circunstancias hasta legitimar las trasgresiones, pasando por hacer de éstas fuente de resistencia o de creatividad culinaria. Pero este apartado se desarrollará en otro momento.

¹² A partir de un exhaustivo estudio, M. Gracia (1996) identifica y analiza cinco ejes discursivos en los que se insertaría la publicidad alimentaria: tradición-identidad; médico-nutricional; estético; hedonista; progreso-modernidad; exotismo-diferencia.

Conclusiones

Todo el proceso modernizador parece orientado hacia –y movido por- la conquista de una libertad y una autonomía individuales que habrían estado severamente limitadas por condicionantes estacionales y espaciales, por hábitos irracionales y por constricciones religiosas y de clase. En el ámbito de la alimentación, la focalización de este proceso liberador sobre el material empírico recopilado y analizado nos ha llevado a poder formular una serie de conclusiones que, formuladas de manera concluyente –como no puede ser de otra manera- y sin los matices precisados en el cuerpo del estudio, podríamos sintetizar en los puntos siguientes.

- La *secularización* que caracteriza a la modernidad, abocándola a un supuesto desencantamiento del mundo, se ve acompañado en el universo alimentario de un proceso paralelo de reencantamiento. Las creencias y formas de religiosidad que orientaban los valores, criterios y comportamientos culinarios se han visto erosionados en sus formulaciones y contenidos concretos, pero no en muchas de las actitudes básicas características del comportamiento religioso, que más bien han dado en sustituir un credo por otro, un clero por otro y unos fetiches y tabúes por otros más ‘modernos’. Pese a la inestabilidad y variabilidad de las recomendaciones y preceptos nutricionales¹³, se cree en ellos con la misma firmeza irreflexiva que antes en los mandatos eclesiásticos; la confianza que venía mereciendo la función sacerdotal se deposita ahora en médicos y expertos en nutrición; y, en consecuencia, los viejos tabúes y fetiches gastronómicos se formulan ahora en términos de análogas emociones de atracción o repulsión hacia los bífidos activos o las grasas trans. Aquellas sensaciones de trasgresión, culpa, sacrificio, expiación y regeneración que estimulaba la religiosidad tradicional se manifiestan hoy con igual potencia, si bien referidas ahora, no a la preceptiva específicamente católica, sino a la nueva preceptiva racional emitida por las autoridades médicas y sanitarias y sancionadas por la fe en la ciencia. La profecía comteana que barruntaba la imposibilidad del cambio hacia una nutrición racional si no iba acompañado por una inyección de sentimentalidad, que sólo podría aportar una nueva forma de religiosidad, parece cumplirse en el actual *fetichismo nutricional*.

¹³ Para un análisis de la evolución de las recomendaciones nutricionales desde los años 60 hasta la actualidad, véase Díaz Méndez, C. y Gómez Benito, C., 2008.

- La consecuencia principal del proceso de *racionalización* en las prácticas culinarias se observa en el cambio radical de agencia que conlleva. La progresiva extensión de la racionalidad médico-biológica, y la consecuente erosión de las restricciones religiosas y de las pautas de distinción social, de los dictados del cuerpo y de la tradición, inducen una creciente inversión de agencia en los sujetos de la alimentación que se cifra en el *tránsito del comer a la nutrición*, de la acción a la recepción, de la atribución de un rol de agente para el comensal a la de un papel de paciente. Esta inversión puede simbolizarse en el deslizamiento del significado de lo que es una dieta, que pasa de su acepción tradicional como régimen o estilo de vida diferenciado a connotar “horror”, “sufrimiento” y “tortura” para quienes, cuando comen, lo que comen son proteínas, vitaminas, grasas o hidratos de carbono en aras de conseguir una ‘alimentación saludable’ definida en términos abstractos y compuesta, no de platos, sino de abstracciones. La autonomía, satisfacción y seguridad que se supone deberían seguirse de una mayor racionalidad alimentaria abocan, paradójicamente, en incapacidad de ‘comer bien’, pasividad y sufrimiento.
- La asunción de la alimentación como una cuestión de Estado, la legitimidad otorgada a los expertos en salud y nutrición, y la provisión industrial de alimentos y su promoción publicitaria en una economía de mercado otorgan a las modernas *tecnoburocracias* un poder sobre el universo de la comida que no puede decirse que sea menor que el antes ejercido por la costumbre, la escasez, las determinaciones de clase o los impedimentos estacionales y ecológico-locales.

Bibliografía

- Alonso, L.E., 2005: *La era del consumo*, Madrid, Siglo XXI
- Ariès, P., 1997: *La fin des mangeurs. La métamorphosis de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, París, Desclée de Brouwer.
- Bloor, D., 1998: *Conocimiento e imaginario social*. Barcelona, Gedisa.
- Canals, J. y Romaní, O., 1996: “Médicos, medicina y medicinas: del sacerdocio al marketing” en *Archipiélago*, nº 25, pp. 51-60.
- Comte, A., 1979, *La filosofía positiva*, México, Porrúa.
- 1989: “El ser supremo: la humanidad” en Iglesias, Aramberri, y Zuñiga, *Los orígenes de la teoría sociológica*, Madrid, Akal.
- Contreras, J., 2002: “La modernidad alimentaria: entre la desestructuración i la proliferación de codis”, en Contreras, *La vida cotidiana a través dels segles*. Barcelona, pp. 349-363.
- Díaz Méndez, C. y Gómez Benito, C., 2008: “Evolución de las recomendaciones

- institucionales sobre salud y alimentación”, en Díaz Méndez y Gómez Benito (coord.): *Problemáticas actuales en torno a la alimentación y la salud: un análisis social del consumo alimentario en las sociedades modernas*, Barcelona, Fundación La Caixa, pp. 25-54
- Durkheim, E., 1992: *Las formas elementales de la vida religiosa*, Madrid, Akal
- Ehrenreich, B. y English, D., 1990: *Por su propio bien. 150 años de consejos de expertos a las mujeres*, Madrid, Taurus
- Espeitx, E., 2005: “La construcción del cuerpo a través de la alimentación: la salud y la imagen corporal”, en Díaz Méndez (coord.), *¿Cómo comemos? Cambios en los comportamientos alimentarios de los españoles*, Madrid, Fundamentos, pp. 129-154
- Estruch, J.:1994: “El mito de la secularización” en R. Díaz Salazar *et al.* (eds.), *Formas modernas de religión*, Madrid, Alianza, pp.: 266-280
- Fischler, C., 1994: “Magie, charmes et aliments” en Fischler (dir.), *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, París, Autrement, pp. 10-20
- 1995: *El (H)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- Fonte, M., 2002: “Food systems, consumption models and risk perception in late modernity”, en *International Journal of Sociology of Food and Agriculture*, 10 (1), pp. 11-22
- Foucault, M., 1978: *Microfísica del poder*, Madrid, La Piqueta
- 1992: *Genealogía del racismo*, Madrid, La Piqueta
- Giddens, A., 1999: *Consecuencias de la modernidad*, Madrid, Alianza
- Gil Calvo, E.: “Religiones laicas de salvación” en R. Díaz Salazar *et al.* (eds.), *Formas modernas de religión*, Madrid, Alianza, pp.: 172-186
- Giner, S., 1994: “La religión civil”, en R. Díaz Salazar *et al.* (eds.), *Formas modernas de religión*, Madrid, Alianza, pp. 129-171
- Gracia, M., 1996: *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona, Ed. Icaria
- 2002: “Alimentación y cultura: entre la abundancia y el riesgo alimentario”, en *Ábaco*, pp.: 19-28
- Herrera, P., 2005a: “Argumentos comestibles. La construcción retórica de la percepción pública de los alimentos transgénicos” en *Revista Internacional de Sociología*, vol. 40, pp. 183-205
- 2005b: “Retórica para comer: los alimentos transgénicos” en *Trabajo social y salud*, vol. 51, pp. 273-303
- 2009. “Biopolítica y Alimentación” inédito.
- Lambert, J.L., 1987: *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*, París, Levoiser
- Montanari, M., 1993: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica
- 2006: *La comida como cultura*, Gijón, Trea

- Nestle, M., 2002: *Food politics. How the food industry influences nutrition and health*, Londres, University of California Press.
- Rey, R., 1993: *Histoire de la douleur*, París, La Decouverte
- Ricoeur, P., 1989: *Ideología y utopía*, Barcelona, Gedisa
- Sanz Cañada, J. 2002: “El sistema agroalimentario español: estrategias competitivas frente a un modelo de demanda en un contexto de mercados imperfectos”, en C. Gómez y J.J. González, *Agricultura y Sociedad en el cambio de siglo*, Madrid, McGraw Hill, pp.: 143-180
- Turner, B.S., 1982: “The government of the body: medical regimens and the rationalization of diet”, en *The British Journal of Sociology*, 33, pp. 254-269
- 1996: *The body and the society*, Londres, SAGE Publications Ltd.
- Vigarello, G. 2006: *Lo sano y lo malsano. Historia de las prácticas de la salud desde la Edad Media hasta nuestros días*, Madrid, Abada Editores.