

Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico

Steffan Igor Ayora Diaz*

ISSN: 2007-6851

p. 6-p. 14

Fecha de recepción del artículo: febrero de 2017

Fecha de publicación: abril de 2018

Título del artículo en inglés: *Cuisine, gastronomy and modernity: toward a definition of gastronomy*

Resumen

En este artículo se sostiene que es necesario distinguir conceptualmente entre los términos *cocina*, *alta cocina* y *gastronomía*. Esta distinción es necesaria en un contexto global en que: 1) la confusión entre los términos *cocina* y *gastronomía* impone formas “modernas” a lo que se afirma como “tradicional”; 2) las *cocinas* se inscriben en el mercado turístico culinario global; y 3) los Estados-nación producen formas hegemónicas que borran las diferencias culturales, manifestadas en las formas de cocinar y significar la propia *cocina*.

Palabras clave: gastronomía, cocina, modernidad.

Abstract

This article presents the argument that in anthropology it is necessary to differentiate between the concepts: cooking, haute cuisine, and gastronomy. This is a necessary distinction in a global context in which 1) the confusion between cooking and gastronomy imposes “modern” structures on a practice regarded as “traditional”; 2) different cuisines are inscribed into the global market of culinary tourism; and 3) nation-states produce hegemonic forms that erase cultural differences expressed through cooking and its multiple meanings.

Keywords: *gastronomy, cuisine, modernity.*

* Facultad de Ciencias Antropológicas, Universidad Autónoma de Yucatán (siayora@gmail.com).

En un libro reciente, el historiador José Iturriaga declara con respecto a la *gastronomía* que “[...] dentro de dicho término debe entenderse [...] a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y de los distintos estratos sociales; destacadamente la cocina indígena” (Iturriaga, 2015: 15). Me parece necesario entender esta declaración en el contexto del trabajo de ese autor para integrar el dossier de la cocina mexicana en la lista del patrimonio cultural intangible de la UNESCO, dentro de la que ésta fue incluida en 2010. Por ello, considero importante distinguir desde la antropología entre distintos términos que utilizamos al referirnos a las prácticas, valores y objetos culturales significativos para distintos grupos de personas. En particular, me interesa distinguir en este artículo los sentidos de *cocina* y *gastronomía*, ya que su uso como sinónimos o equivalentes puede conducir a confusiones conceptuales, con consecuencias para el análisis crítico de las prácticas sociales, códigos de significado y valores que acompañan a las prácticas culinarias de distintos grupos étnicos, locales y regionales.

Argumento que *gastronomía* es un término que nació y se hizo significativo en el contexto del surgimiento de la modernidad y de ideas decimonónicas que lo acompañaban y promovían distintas estrategias, creando y sosteniendo mecanismos sociopolíticos que, por una parte, separaban y, por la otra, legitimaban la separación entre distintas clases sociales y distintas naciones. También señalo que *cocina* es un término útil para referirnos a conjuntos de prácticas culinarias que pueden tener una larga historia o ser recientes, pero que son de carácter distinto a aquéllas relacionadas con la gastronomía. Sostengo que la designación de cualquier *cocina regional* (en este caso la indígena michoacana) como paradigma de una cocina nacional se manifiesta mediante un conjunto de acciones sociopolíticas y culturales que promueven la homogeneización ideológica de prácticas culinarias diversas y, por lo tanto, el desdibujamiento de las diferencias culturales que sustentan distintas formas de identidad étnica, regional y nacional. En consecuencia, este proceso de homogeneización, aunque ventajoso para convertir y promover la comida cotidiana en un bien de consumo turístico global, puede coartar potencialmente el dinamismo y creatividad que caracterizan a las cocinas locales, regionales y étnicas.

Gastronomía y modernidad

Existe una amplia discusión en las ciencias sociales y las humanidades sobre qué es lo que caracteriza a la *modernidad*. Aunque Latour (1991) ha argumentado que nunca hemos sido modernos, distintos autores clásicos —incluyendo a Durkheim y Weber— imaginaron la *modernidad* como el resultado del desencanto del mundo y la consolidación de instituciones que regulan, legislan y organizan la vida social (Wagner, 2001). En este sentido, la *modernidad* se caracteriza por la secularización o desencanto del mundo y por un proceso de creciente racionalización. Esta última característica nos conduce cada vez a una mayor diferenciación y autonomía de las distintas esferas que constituyen la vida social —religión, política, economía, cultura, ciencia, tecnología, etcétera— (Lash, 1997).

Parte de esta autoconciencia moderna ha sido el desarrollo y enaltecimiento del papel que juega el conocimiento científico en este proceso de secularización y racionalización, que justifica la universalización de los principios de la ciencia y aquello que Habermas (1984) llama la “colonización de la vida cotidiana”; esto es, la diseminación y apropiación gradual de los principios de racionalidad en todas las esferas de actividad humana. Para ilustrar esto, pensemos, por ejemplo, en cómo desde finales del siglo XVIII la medicalización de la infancia contribuyó a normar y organizar racionalmente las prácticas privadas de la familia, incluyendo la distribución de los espacios domésticos (Donzelot, 1979).

Es en el periodo inmediatamente posterior a la Revolución francesa donde podemos encontrar las fuentes de la emergencia de un acercamiento racional, “científico”, al acto de comer. Francia fue la cuna de la gastronomía, en parte como efecto de este proceso de racionalización y de celebración del conocimiento científico. Remitiéndonos a los textos fundadores de la gastronomía, encontramos que en 1825 Jean Anthelme Brillat-Savarin publicó su libro *Fisiología del gusto*. Este texto fundacional se encuentra aliñado con abundantes aforismos —entre los que destaca el célebre “dime qué comes y te diré quién eres”, repetido posteriormente por autores como Balzac, en Francia, y Feuerbach, en Alemania— e integra discusiones eruditas acerca de lo que constituye el “buen comer”. En efecto, en la sección del libro titulada “Definición de gastronomía”, Brillat-Savarin pretende fundar la gastronomía como una ciencia y escribe:

- La *gastronomía* es el conocimiento inteligente de todo lo que concierne la alimentación del hombre [sic].
- Su propósito es vigilar su conservación sugiriendo su mejor sustento.
- La *gastronomía* es parte de:
 - La historia natural, por su clasificación de las sustancias alimentarias;
 - La física, por su examen de la composición y cualidades de las sustancias;
 - La química, por sus varios análisis y catálisis a los que somete a las sustancias;
 - La cocina, por el arte de adaptar los platillos y hacerlos placenteros al gusto;
 - El comercio, por explorar los métodos para comprar tan barato como sea posible lo que es necesario y vender de la manera más ventajosa lo que puede ser producido para la venta;
 - La economía política, por las formas de ganancia que crea y los medios de intercambio que establece entre naciones.
- [La gastronomía] gobierna toda nuestra vida [Brillat-Savarin, 1825/1949: 51].

En las postrimerías del siglo XX fue posible descartar de manera anacrónica las propuestas de Brillat-Savarin como “pseudociencia” (Flandrin, 1996/1999: 432). Es importante destacar que, en su momento, este autor contribuyó a generar la comprensión moderna del término *gastronomía* como un conjunto de leyes que permiten establecer qué es lo que constituye el “buen comer” y

pasar, como sugiere Flandrin (1996/1999), de la *dietética* a la *gastronomía* (*gastros* = estómago y *nomos* = ley).

La visión de Brillat-Savarin sobre la gastronomía fue más tarde difundida y popularizada por escritores como Alexandre B. L. Grimod de la Reynière (2012) y Alexandre Dumas (1873/2002), quienes reivindicaron los términos *gastrónomo* y *gourmand* para designar a individuos que no cocinan ni comen por necesidad ni por glotonería, sino por el placer de consumir la comida en formas racionales y legisladas por el saber científico de su tiempo, así como por el placer que se obtiene de un buen platillo (Teuteberg, 2007).

Al dar fe del momento en que nació el término, encontramos que el primer escrito conocido en que aparece *gastronomía* data de 1805, en Francia, en un poema homónimo de Joseph Berchoux (1805; Koch, 2008: 338), el cual, con previas adaptaciones a las circunstancias locales, fue traducido a diversos idiomas. El término comenzó a hacerse común y apareció en textos españoles en 1871 (Corominas y Pascual, 1980: 123) e ingleses a principios del siglo XIX (Pearsall y Hanks, 2005).

Desde sus orígenes, el término *gastronomía* se distingue conceptualmente de términos como *cocina* y *cuisine*. En su sentido común, se puede decir que todo grupo humano tiene una forma de *cocina*. Por ejemplo, las clases altas europeas y europeizadas consumen platillos codificados como “sofisticados” que forman parte de una *cuisine* o *alta cocina*. La *gastronomía* se entiende como un sistema racional moderno que establece reglas claras acerca de cómo producir un conjunto de platillos, el tipo y la calidad de ingredientes necesarios, las técnicas y tecnologías requeridas para su “correcta” producción, así como las formas, horarios, orden y etiqueta para su consumo.

A pesar del intento retórico por “democratizar” la gastronomía, negando la existencia de una alta cocina en México, es importante reconocer que, en general, la comida y las prácticas culinarias necesarias para su producción, comercialización y consumo se encuentran marcadas por su relación con la clase social que las prefiere.

En este sentido es posible sostener que todas las sociedades locales, regionales y nacionales cocinan y, por lo tanto, tienen una *cocina*, aunque en sociedades estratificadas —como la mexicana— existen altas cocinas ligadas a las preferencias culinarias de las clases altas. Si bien todas las sociedades desarrollan códigos culturales que establecen qué es comestible o no y cuáles son las formas adecuadas de cocinar, estos códigos no constituyen por sí solos una gastronomía, sino una o más *cocinas populares* y una o más altas cocinas o cocinas de la clase alta (Goody, 2006). Si queremos evitar anacronismos, es necesario usar el término *gastronomía* para referirnos a los códigos culinarios desarrollados a partir de la modernidad y —en particular— a partir de la difusión de las reglas y estética de la cocina francesa, promovidas por chefs de esa nacionalidad que migraron a distintas partes del mundo (Trubek, 2000).

Estos principios y leyes codificados en gastronomías han sido instrumentales en la construcción de distintas identidades nacionales homogeneizadoras, en armonía con el proyecto del

Estado-nación “moderno” (Anderson, 1983). En distintos lugares los textos fundadores de la nación han debido legislar las formas de cocinar y comer. Algunos ejemplos: en España, recetarios de los siglos XIX y XX buscaron sistematizar y reglamentar la cocina nacional (Anderson, 2010); el texto de 1891 escrito por Pellegrino Artusi contribuyó a imaginar la nación culinaria italiana (Camporesi, 1970), y distintos chefs —incluyendo a Carême, Escoffier y otros— contribuyeron a ligar la nación francesa con su gastronomía (Ferguson, 2004). Un proceso similar puede encontrarse en México, donde la cocina del Altiplano se convirtió gradualmente en la de la nación (Bak-Geller, 2011; Pilcher, 1998).

En su análisis de la emergencia del “campo gastronómico” en Francia, Ferguson distingue entre la *cocina regular*, dirigida a satisfacer las necesidades de los comensales, y la *alta cocina*, propia de la aristocracia y las clases altas, caracterizada por una mayor complejidad y sofisticación (en la alta cocina, la sofisticación es un valor significativo). Para Ferguson, el campo gastronómico se constituye mediante la hipercodificación de las reglas para cocinar, pero también, y de manera importante, por la existencia de todo un conjunto de textos: recetarios, crítica culinaria, ensayos sobre el significado de la cocina y la comida, y en Francia los textos exploraron los lazos entre la cocina y una región o entre la cocina y la nación (Ferguson, 2004: 103-109).

En mi trabajo distingo entre lo que llamo *ensamblaje culinario* y *ensamblaje gastronómico*. Al menos en el caso de la gastronomía yucateca he hallado que tanto la cocina como la gastronomía se han acompañado de la proliferación de textos que buscan definir sus contornos. Al igual que Ferguson, en un inicio los llamé “campos” (Ayora, 2010, 2012), pero ahora encuentro que el concepto de *campo* sugiere una cierta autonomía e impermeabilidad, así como un carácter estático que representa indebidamente el proceso de cambio continuo en la cocina y gastronomías de la región.

En consecuencia, ahora prefiero el término *ensamblaje*, de inspiración deleuziana (Landa, 2006), ya que reintroduce las dimensiones de permeabilidad y cambio en lo culinario y lo gastronómico (Ayora, 2014, 2017). Así, el *ensamblaje culinario* es el conjunto de ingredientes, recetas, técnicas y tecnologías requeridas para la producción y el consumo de los alimentos, además de la etiqueta necesaria para su consumo. Este ensamblaje es dinámico, lúdico, abierto a la experimentación e innovación proveniente de otras cocinas y puede ser rápidamente cambiante. En contraste, el *ensamblaje gastronómico* es el conjunto de ingredientes, recetas, técnicas y tecnologías requeridos para la producción y consumo de los alimentos, así como la etiqueta necesaria para su consumo. Sin embargo, este ensamblaje es aparentemente más cerrado a otras influencias culinarias, resistente a la experimentación e innovación, además de estático; no obstante las apariencias, cambia, aunque más lentamente que el ensamblaje culinario. Ambos ensamblajes se acompañan de una proliferación textual acrecentada por las nuevas tecnologías de información y comunicación. Adicionalmente, estos dos ensamblajes se encuentran estrechamente ligados, aunque el gastronómico se ha derivado del culinario y los cambios en uno conducen a cambios —más o menos rápidos, según el caso— en el otro.

Discusión: gastronomía y homogeneización

Evidentemente, se pueden objetar los argumentos previos, al contraargumentar que cualquier término puede ser apropiado y reutilizado, adaptándolo a los objetivos de quienes lo usan. Sin embargo, el ejemplo con que comencé este artículo no es acerca del uso de un concepto con fines analíticos, sino políticos. En particular, no se trata de entender similitudes ni diferencias entre formas de cocina, sino de promover una forma culinaria como paradigma de toda la cocina nacional. La inclusión de la cocina mexicana en la lista de la UNESCO del patrimonio intangible se llevó a cabo en esos términos; es decir, como cocina y no como gastronomía. Por otra parte, el reconocimiento se concedió sobre la base de la representación de la cocina mexicana como indígena, basada en la cultura culinaria “indígena” del estado de Michoacán, y en desconocimiento (o no reconocimiento) de las diferencias étnicas, locales y regionales que existen en la cocina mexicana (véase la crítica que Moncusí y Santamarina [2008] desarrollan con respecto al primer intento fallido ante la UNESCO). Esta visión ideológico-política muestra continuidad en relación con los intentos precedentes, durante el periodo posrevolucionario mexicano, de construir una cocina nacional hegemónica y homogeneizadora, con raíces en la cocina indígena del Altiplano central mexicano (Pilcher, 1998).

El actual desplazamiento terminológico de *cocina* hacia *gastronomía* revela la necesidad de realizar una crítica al potencial neocolonialista cultural de estos conceptos. En primer lugar, la *gastronomía* como arquetipo culinario fundado en la tradición francesa impone un código cultural sobre las formas estético-culinarias desarrolladas en otras partes del globo, las cuales deben ajustarse a cánones franceses y europeos para ser reconocidas en el mercado global de cocinas. Así, los yucatecos, preocupados por el reconocimiento de la cocina yucateca como gastronomía, destacan la importancia de las salsas en esa cocina regional —en coincidencia con su valor en la cocina francesa—, al mismo tiempo que redefinen platillos criollos como parte del repertorio “maya” (Maldonado, 2003). Esto es, existe un movimiento por el cual los patrones universalizados de la cocina francesa son localmente apropiados y aceptados, subordinando la estética y el código culinario locales a la lógica homogeneizadora de la cocina francesa. En segundo lugar, al declarar a la cocina mexicana como gastronomía y negar la existencia de distintas cocinas —para comenzar, de la cocina popular y la alta cocina—, se realiza otra escala de homogeneización en la que se reduce la definición de cocina mexicana, al equipararla con las preferencias del centro de México por los chilaquiles y las tortillas, y se borra la diversidad ligada con las diferencias económicas y étnicas dentro de una región dada o el país mismo. Posteriormente, en otra escala, se produce otro movimiento de homogeneización mediante el cual las cocinas regionales no son reconocidas por lo que representan de diversidad y por lo que las hace específicas, integrándolas al catálogo mexicano y reduciéndolas al uso de maíz, frijol, jitomate y chile.

Aunque seguramente los habitantes de distintas regiones viven esta homogeneización de distintas maneras, mi trabajo se ha centrado en la cocina yucateca. En este sentido, vale la pena

repetir que la cocina yucateca es “mexicana” sólo en virtud de haber quedado históricamente situada dentro de los límites políticos, históricos y arbitrarios que definen los confines del moderno Estado-nación mexicano. Por razones que he explicado con abundancia en otros textos (por ejemplo, Ayora, 2010, 2012), la cocina yucateca ha sido creada como distinta y en oposición a la mexicana. Más aún, históricamente, los lazos culturales, comerciales y políticos de la sociedad yucateca tienen una fuerte raigambre con áreas de la región del Gran Caribe, por lo que la cocina yucateca es más caribeña que mexicana, y se le atribuye localmente una disposición cosmopolita (Ayora, 2013). En consecuencia, en 2012, en una respuesta velada a la inclusión de la cocina mexicana en la lista de la UNESCO, el Gobierno del Estado de Yucatán emitió dos declaratorias: 1) la cocina yucateca se considera parte del patrimonio cultural intangible de la población del estado, y 2) Valladolid, ciudad en el oriente del estado, fue declarada “cuna de la cocina criolla yucateca”. Esta última, en particular, subraya la disposición cosmopolita de la cocina yucateca, la cual integra elementos diversos de tradiciones europeas y de la maya peninsular, así como de los numerosos migrantes sirio-libaneses radicados en el estado. Por su parte, la primera declaratoria subraya de modo tácito que la sociedad yucateca posee una cocina distinta de la mexicana, ya incluida por la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad.

En conclusión, cuando se habla, por ejemplo, de “gastronomía maya” —u otra gastronomía prehispánica o indígena—, se realizan procedimientos conceptuales mediante los cuales se inserta a esa cocina en las reglas globales de la cocina. En segundo lugar, se inscribe a esta cocina en el camino de la “modernidad”, en vez de la “tradicción” que supuestamente afirma, ya que como gastronomía es un constructo de la modernidad. En tercer lugar, esta progresiva homogeneización culinaria se encuentra en armonía con el proyecto hegemónico de la construcción del moderno Estado-nación, en el que una cultura es coextensiva con el territorio que lo delimita; por último, marca comercialmente como un bien de consumo a las cocinas locales, al colocarlas en el mercado culinario turístico global, en competencia con otras “gastronomías”. Por eso me parece de particular importancia usar de manera crítica y diferenciada los conceptos de *cocina*, *cocina popular*, *alta cocina* y *gastronomía*. Sus distintos usos apuntan hacia la existencia de una diversidad nacional y regional de prácticas culinarias culturales, y señalan que no es necesariamente una diferencia celebratoria, sino una en que se encuentran inscritas relaciones desiguales entre los distintos grupos que habitan el territorio nacional y el mercado global de “tradiciones” culinarias.

Bibliografía

- Anderson, Benedict (1983). *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. Londres: Verso.
- Anderson, Lara (2010). "Commercial Success or Culinary Legacy: Turn-of-Century Spanish Culinary Nationalization". *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos*, 34 (2), pp. 341-358.
- Artusi, Pellegrino (1970). *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Turín: Giulio Einaudi (obra original publicada en 1891).
- Ayora Diaz, Steffan Igor (2010). "Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field". *Food, Culture and Society*, 13 (3), pp. 397-420.
- _____ (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. Ámsterdam: Cedla/Nueva York: Berghahn.
- _____ (2013). "Intersections translocales: Le cas de la gastronomie yucatèque". *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2), pp. 67-89. doi: 10.7202/1017906ar
- _____ (2014). "El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto". *Alteridades*, 24 (48), pp. 59-69.
- _____ (2017). "Gastro-nomadismo y cultura culinaria: transformaciones tecnológicas, representaciones y performances afectivos de la identidad yucateca". En Rodrigo Díaz Cruz, Anne W. Johnson y Adriana Guzmán (eds.). *Representación, presencia y performance* (pp. 255-283). México: UAM/INAH/Juan Pablos.
- Bak-Geller Corona, Sarah (2011). *Des identités coloniales à l'imaginaire nationale: cuisine, société et politique au Mexique, XVI^e-XIX^e siècle* (tesis de doctorado). L'École des Hautes Études en Sciences Sociales, París.
- Berchoux, Joseph (1805). *La gastronomie ou l'homme des champs à table. Poème didactique en IV chants*. París: Giguet et Michaud.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1949). *The Physiology of Taste. Or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Nueva York: The Heritage Press (obra original publicada en 1825).
- Camporesi, Piero (1970). "Introduzione". En Piero Camporesi (ed.). *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (pp. VII-LXXXI). Turín: Giulio Einaudi.
- Corominas, Joan, y Pascual, José Antonio (1980). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico* [3, t. G-Ma]. Barcelona: Gredos.
- Donzelot, Jacques (1979). *The Policing of Families*. Nueva York: Pantheon Books.
- Dumas, Alexandre (2002). *Grande dizionario di cucina*. Pavía: Ibis (obra original publicada en 1873).
- Ferguson, Priscilla P. (2004). *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Flandrin, Jean-Louis (1999). "From Dietetics to Gastronomy. The Liberation of the Gourmet". En Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.). *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present* (pp. 418-432). Nueva York: Columbia University Press (obra original publicada en 1996).
- Goody, Jack (2006). "Gordon Childe, the Urban Revolution, and the Haute Cuisine: An Anthropo-Archaeological View of Modern History". *Comparative Studies in Society and History*, 48 (3), pp. 503-519.

- Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent (2012). *L'almanach des gourmands: Servant de guide dans les moyens de faire excellente chère: Texte intégral des huit années, 1803-1812*. Chartres: Chauveau/Menu Fretin.
- Habermas, Jürgen (1984). *The Theory of Communicative Action. Vol. 1: Reason and the Rationalization of Society*. Boston: Beacon Press.
- Iturriaga, José N. (2015). *Gastronomía*. México: Conaculta/Debate.
- Koch, Erec R. (2008). *The Aesthetic Body. Passion, Sensibility and Corporeality in Seventeenth Century France*. Newark: University of Delaware Press.
- Landa, Manuel de (2006). *A New Philosophy of Society. Assemblage Theory and Social Complexity*. Londres: Continuum.
- Lash, Scott (1997). *Sociología del posmodernismo*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Latour, Bruno (1991). *We Have Never Been Modern*. Cambridge: Harvard University Press.
- Maldonado Castro, Roberto (2003). *Recetario maya del estado de Yucatán*. México: Conaculta [Cocina Indígena y Popular, 17].
- Moncusí, Albert, y Santamarina, Beatriz (2008). "Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad". En Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 127-142). Barcelona: Icaria [Observatorio de la Alimentación].
- Pearsall, Judy, y Hanks, Patrick (eds.) (2005). *Oxford Dictionary of English* (4ª ed.). Recuperado de: <<https://www.oxforddictionaries.com/oed>>.
- Pilcher, Jeffrey M. (1998). *Que vivan los tamales! Food and the Making of National Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Teuteberg, Hans J. (2007). "The Birth of the Modern Consumer Age. Food Innovations from 1800". En Paul Freedman (ed.). *Food. The History of Taste* (pp. 233-261). Berkeley: University of California Press.
- Trubek, Amy B. (2000). *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession*. Filadelfia: University of Pennsylvania Press.
- Wagner, Peter (2001). *Theorizing Modernity. Inescapability and Attainability in Social Theory*. Londres: Sage.