

PRIMERAS JORNADAS DE PATRIMONIO  
GASTRONOMICO

*La Cocina  
como  
Patrimonio  
(in)  
tangible*

Comisión para la Preservación del Patrimonio  
Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires



# Temas de Patrimonio Cultural 6





SECRETARIA DE CULTURA

**Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires**

*Jefe de Gobierno*

Dr. Anibal Ibarra

*Vicejefe de Gobierno*

Lic. Jorge Telerman

*Secretario de Cultura*

Dr. Gustavo López

*Subsecretaria de Patrimonio Cultural*

Arq. Silvia Fajre

*Subsecretaria de Industrias Culturales*

Lic. Stella Puente

*Comisión para la Preservación del Patrimonio  
Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires*

Lic. Leticia Maronese

Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico

*“La cocina como  
patrimonio (in) tangible”*



Comisión para la  
**PRESERVACION  
DEL PATRIMONIO  
HISTORICO  
CULTURAL**  
de la Ciudad  
de Buenos Aires

*Edición:* Víctor Mariani  
*Revisión:* Estela Castronuovo  
Marcelo Alvarez  
*Diseño:* Débora Kapustiansky

*Impresión:* Imprenta del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires  
Impreso en Argentina

***REEDICION 2005 EN FORMATO DIGITAL***

© Copyright 2002 by Comisión para la Preservación del Patrimonio  
Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires

Todos los derechos reservados

ISBN N° 987-1037-03-1

Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723

Este libro no puede reproducirse, total o parcialmente, por ningún método gráfico, electrónico, mecánico u oralmente, incluyendo los sistemas fotocopia, registro magnetofónico o de alimentación de datos, sin expreso consentimiento del autor.



***Comisión para la Preservación del Patrimonio  
Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires***

**Secretaria General**

Lic. Leticia Maronese

**Secretaria de Investigaciones Históricas**

Lic. Liliana Barela

**Secretaria de Investigaciones Museológicas**

Lic. Ana María Cousillas

**Secretario de Preservación y Conservación**

Arq. José María Peña

**Secretario de Relaciones Institucionales**

Prof. Cesar Fioravanti

**Funcionaria Coordinadora**

Lic. María Rosa Jurado

**Vocales**

Arq. Néstor Zakim

Prof. Julián Kopecek

Lic. Lidia Mirta Dos Reis

Lic. Liliana Mazettelle

Arq. Jorge Mallo

Cons. Alberto Orsetti

Mus. María Teresa Dondo



# Índice

*Prólogo de Leticia Maronese / 9*

## *Ponencias:*

*1. La cocina como patrimonio (in) tangible. Marcelo Álvarez / 11*

### *2. Patrimonializaciones gastronómicas:*

*La Construcción Culinaria de la Nacionalidad. Jeff Tobin / 27*

*3. Modalidades Discursivas de lo Alimentario. Oscar Traversa / 47*

*4. La cocina del poder y la cocina cocoliche. Víctor E. Ducrot / 53*

*5. La cocina y los recetarios. Miriam Becker / 61*

*6. Las recetas de cocina en las revistas argentinas (1915-1940)*

*Gastón E. De Lazzari / 63*

### *7. El consumo alimentario como realidad plural:*

*similitudes, divergencias, cambios y permanencias dietarias en la Córdoba de entresiglos. Fernando J. Remedi / 75*

### *8. El sabor de los pucheros.*

*Los patrones alimentarios del Noroeste. Mirta E. Santoni y Graciela Torres / 87*

### *9. De la cocina patagónica: carne de choique, yeguarizo y piche.*

*Una elección con eficacia nutricional.*

*Luisa V. Pinotti, Mariela Ferrari, Verónica Palacio Tejedor, Silvina Borgia,  
Flores Morazzani, Florencia Pecenko y Gloria Marconi / 107*

10. *Comida regional como comida de pobres.*  
*Prácticas y representaciones culinarias en sectores populares de la ciudad de*  
*Posadas (Misiones). Viridiana Ramírez / 125*

11. *Menús infantiles en Rosario.*  
*La diversidad alimentaria y el proceso de salud-*  
*enfermedad-atención. Nora Garrote / 139*

12. *Cambio de Hábitos Alimentarios en la ciudad de Mar del Plata.*  
*Análisis de las prácticas y las representaciones. Graciela Borrás / 151*

13. *Gordos de escasez: Las consecuencias de la cocina de la pobreza.*  
*Patricia Aguirre / 169*

14. *El cebiche no es el sushi. Los restaurantes peruanos en Buenos Aires.*  
*Gloria Sammartino / 191*

15. *Los cambios en los lugares de comida.*  
*Dardo Arbide, Guillermo Marra y Sebastián Tavormina / 199*

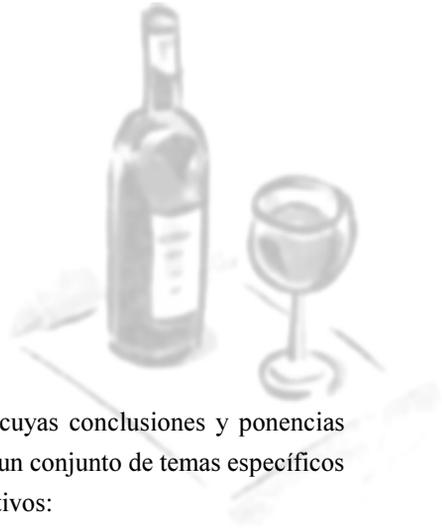
16. *Comer adentro, comer afuera.*  
*Paradigmas y Transformaciones en el consumo alimentario.*  
*Fernando Vidal Buzzi / 211*

17. *Comer adentro/comer afuera/comer adentro y afuera.*  
*Ana María Pereyra, José María Aulicino y Oscar Traversa / 215*

18. *A cozinha emblemática: A carne como «especialidade da casa, da região».*  
*Maria Eunice Maciel / 219*

*Anexo: Los autores / 241*

## Prólogo



Las Jornadas realizadas en mayo de 2001 y cuyas conclusiones y ponencias recoge esta publicación, trataron de reflexionar sobre un conjunto de temas específicos acerca del patrimonio gastronómico. Fueron sus objetivos:

- En primer lugar brindar un marco teórico y conceptual, y desde distintos enfoques de la concepción de la comida inserta en un proceso cultural específico de pueblo, o grupo social determinado y su definición como elemento constitutivo de identidad.

- La identificación de una cocina nacional que responde a nuestra diversidad cultural como pueblo que se puede expresar en múltiples publicaciones dirigidas, fundamentalmente, al público femenino cómo así también en las estrategias de respuesta de las empresas alimentarias.

- Bucear sobre las transformaciones que se dan en el transcurso del tiempo, como cambio culturales inducidos desde distintos escenarios, desde la tecnología, hábitos de vida, medios de comunicación, todos ellos en el marco de procesos cada vez más globales.

- Indagar sobre la “cocina de Buenos Aires”, sobre nuestros platos emblemáticos y sobre las diversas cartografías regionales.

- También quisimos hablar de la no - comida, que es mucho más que las estrategias frente al hambre, fundamento sólo en un principio de toda acción de comer. Y aquí ubicamos la cocina en épocas de una crisis que ya comenzaba a denominarse “depresión económica”.

La cocina puede representar una fuente de ingresos. Sin abundar sobre su incidencia en los recursos turísticos vinculados a los establecimientos gastronómicos, es de recordar su aporte a la industria cultural asociada al libro. Nuevas publicaciones de todo

tipo, segmentadas de acuerdo a diversos públicos, se unen a reediciones increíbles. Así podemos encontrar una reciente edición de la “Cocina ecléctica” de Juana Manuela Gorriti, con prólogo de María Rosa Lojo: ¡¡¡ nada menos que ciento diez años de su primera edición!!!

Debemos recordar que es en la literatura donde se han producido los testimonios más importantes sobre costumbres culinarias. Basta recordar a Lucio Mansilla, un escritor que mantiene hoy toda su frescura original. Al brasileño Jorge Amado, con esas heroínas de la vida y de la cocina, Gabriela y Doña Flor. A nuestro Armando Tejada Gómez, con su “Canto Popular de las Comidas”.

Pero, especialmente, quiero rendir homenaje y dedicar este libro a la memoria de Petrona C. de Gandulfo y recordar un libro que ya lleva 100 ediciones, que durante mucho tiempo fue regalo de casamiento de varias generaciones y que después del “Martín Fierro” de José Hernández es el libro más editado en el país. A “Doña Petrona”, nuestra cocinera emblemática, un grupo de rock nacional le ha dedicado un tema llamado “La cocinera de la Patria”.

Porque cuando hablamos de la cocina como patrimonio intangible estamos situando al acto de transmisión de conocimientos culinarios dentro del ámbito del hogar y de la mujer como trasmisora de cultura y de la lengua de los pueblos, aunque nosotros tenemos una fuerte imagen masculina en la elaboración del asado o en ese gaucho solitario que se hace el mate en soledad o en reunión de amigos.

El análisis de lo que comemos y lo que no comemos nos dirá mucho sobre lo que somos como persona, como grupo social y como sociedad, porque ahí se reflejará nuestra CULTURA.

Por este motivo la Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires creyó necesario abrir un espacio de reflexión sobre los contenidos simbólicos de nuestros inventarios gastronómicos. Hoy traducimos esa inquietud en la publicación de las jornadas.

Lic. Leticia Maronese.  
C.P.P.H.C - C.A.B.A.

## *La cocina como patrimonio (in) tangible*

**Marcelo Álvarez**

Dice Claude Fischler que *“el hombre es un omnívoro que se nutre de carne, de vegetales y de imaginario”*. Y se explica: *“la alimentación conduce a la biología, pero con toda evidencia, no se reduce a ella; lo simbólico y lo onírico, los signos, los mitos, los fantasmas alimentan también y concurren a reglar nuestra alimentación”*<sup>1</sup>. La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales. Arjun Appadurai señala que la comida es al mismo tiempo *“un hecho social altamente condensado”* y una *“clase maravillosamente plástica de representación colectiva”* con la *“capacidad de movilizar fuertes emociones”*<sup>2</sup>. Por su parte, Uma Narayan dice que *“pensar sobre la comida nos ayuda sobremanera a revelar cómo entendemos nuestras identidades personales y colectivas. Según parece, el simple acto de comer está condimentado con complejos y muchas veces contradictorios significados. Pensar sobre la comida puede ayudarnos a revelar las ricas y complicadas texturas de nuestros intentos de autoentendimiento al mismo tiempo que la interesante y problemática comprensión de nuestra relación con los otros...”*<sup>3</sup> Comer, entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y en este sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder.

De todo esto tratan los textos reunidos en torno a la caracterización de la “cocina” como patrimonio (in)tangible. Y un punto de partida para mapear los modos en que nuestros diversos actores sociales e institucionales inscriben en sus prácticas y representaciones los rituales de la mesa, sus contenidos materiales y simbólicos, sus inclusiones y exclusiones, es recurrir a Pierre Nora<sup>4</sup> cuando revela que en las últimas décadas el “patrimonio” ha experimentado una inflación, o por mejor decir, una explosión que ha desembocado en una metamorfosis de la noción. Se ha pasado de un patrimonio anclado en la Nación a un patrimonio de carácter simbólico y de identificación; de un patrimonio heredado a un patrimonio reivindicado; de un patrimonio visible a un patrimonio invisible; de un patrimonio material a un patrimonio inmaterial, no material, intangible; de un

patrimonio estatal a uno social, étnico y comunitario. Se ha pasado, entonces, de un régimen de patrimonio restringido a un régimen de patrimonio generalizado, donde esta categoría se suma a las nociones de memoria, cultura, identidad. La conceptualización del patrimonio como una construcción social -como una cualidad que se atribuye a determinados bienes o capacidades, seleccionados como elementos integrantes de acuerdo a jerarquías que valorizan unas producciones y excluyen otras- le ha permitido decir a Enrique Florescano<sup>5</sup> que el patrimonio cultural no es un hecho dado, una realidad que exista por sí misma sino que es una construcción histórica, una concepción y una representación que se crea a través de un proceso en el que intervienen tanto los distintos intereses de las clases y grupos sociales que integran a la nación, como las diferencias históricas y políticas que oponen a los países. El patrimonio entendido como una construcción social permite reconocer las fracturas y el conflicto tanto en su proceso de selección y definición y en las políticas de preservación, como en la relación de los integrantes de un colectivo social con ese patrimonio. Como ha expuesto Antonio Arantes<sup>6</sup>: espacios, prácticas y bienes diversos son “retirados” del flujo de la vida cotidiana, se reúnen, resignifican y recontextualizan y participan de la dinámica específica de la dimensión de la cultura que crean y recrean los organismos públicos de preservación. Una vez que forman parte del patrimonio, adquieren carta de naturalización y el proceso de selección e interpretación queda oculto. El mismo autor ha mostrado cómo la selección y preservación del patrimonio es una actividad productiva, creadora de valor económico, simbólico –constitutivo de la memoria, la territorialidad y la identidad nacional, además de otras identidades más específicas- y de valor político, por remitir al aspecto de la hegemonía y al de los derechos ciudadanos. Estas múltiples dimensiones del valor se encuentran interrelacionadas y es sobre el conjunto de ellas que se opera el proceso de apropiación social de esos bienes. Admitir la aleatoriedad de la constitución de esas dimensiones permite ingresar en el análisis y desvelamiento de las políticas de tradicionalización y patrimonialización y establecer un seguimiento crítico del modo en que se intenta la ampliación del patrimonio valorado con el objeto de que puedan intervenir y reconocerse otros grupos sociales, otras voces que pugnan por pluralizarlo y actualizarlo para que abarque no sólo los bienes producidos por los grupos dominantes sino también los sectores populares; no sólo los tangibles, sino también los intangibles; no sólo los del pasado sino también los del presente, incluyendo sin lugar a dudas el universo de la comida<sup>7</sup>.

En el marco del proyecto Turismo Cultural en América Latina y el Caribe lanzado por la UNESCO en La Habana en noviembre de 1996, se anotó la urgencia de desarrollar

y profundizar la reflexión acerca del “patrimonio gastronómico regional” considerado como uno de los pilares indispensables sobre los que debería fundarse en gran parte el desarrollo del turismo cultural; especialmente porque la falta de esa reflexión ha impedido –se escribió– diseñar políticas eficaces, planificar la producción, volverse “visibles” y competitivos a escala internacional y convertir el patrimonio culinario en verdadera experiencia cultural para locales y extranjeros visitantes, así como una fuente importante de recursos. El Documento Base definía las recetas de cocina como un bien cultural tan valioso como un monumento.

Como el documento también dice que *“toda política cultural bien concebida debe asumir que el acto de comer, concebido como una tradición y a la vez como un acto de creatividad, es mucho más que un hecho alimenticio”*, quisiera partir de la definición de “conducta alimentaria” como la relación de intercambio con la que el sujeto consigue los elementos que necesita su organismo para sostener la estructura biológica y mantener sus necesidades energéticas; en esta conducta se pueden distinguir “procesos preparatorios” (conseguir alimentos) y “procesos culminantes” (comer)<sup>8</sup>. La performance alimentaria no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. En este acto interviene un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones. Enumeremos: condicionamientos y regulaciones de carácter bioquímico, termodinámico, metabólico, psicológico, condiciones ecológicas, recursos disponibles, organización productiva, división del trabajo, tecnología, capacidad para elaborar, almacenar y conservar productos, técnicas culinarias, elementos ideológicos, preferencias y aversiones individuales y colectivas, sistemas de representaciones o códigos (prescripciones y prohibiciones, asociaciones y exclusiones, categorías de salud y enfermedad), etc.

Por tanto, podría decirse que la alimentación es un lenguaje que habla materialmente de dimensiones sociales y simbólicas: la vinculación de la “alimentación” con las palabras queda reflejada tanto en sus formas significantes (lo dulce/lo salado; lo sólido/lo líquido, etc.) como en sus contenidos metafóricos (como lo rescatan expresiones del lunfardo argentino utilizadas como piropo: “qué buen lomo que tiene esa mujer”, “budinazo”, o como descalificador: “ese tipo es un papafrita”). Alimento es, entonces, un material nutritivo ingresado en la zona de condensación semántica propia del conjunto social (y, desde luego, aceptado por los deseos psicológicos individuales). El acto de comer es un comportamiento que se desarrolla más allá del mero objetivo de la nutrición, en tanto además sustituye, resume o señala otras prácticas. En este sentido, puede

decirse que constituye un “signo” de cada circunstancia social (sea trabajo, festividad, ocio, deporte, etc.). Al articular situaciones con unas determinadas expresiones alimentarias, éstas también se constituyen en una forma simbólica de comunicación con los otros (padres, familias, conjuntos sociales mayores como el barrio, la localidad, la nación). Farb y Armelagos<sup>9</sup> definen una “cocina” como una estructura que incluye cuatro elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social; y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al “status” simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, que los alimentos se consuman individualmente o en grupo, etc. Las cocinas, así consideradas, pueden tener varias dimensiones (étnica, nacional y/o regional, etc.). A su turno, un cierto número de “indicadores gustativos” afirman una identidad alimentaria y pueden delimitar vigorosamente la pertenencia a un territorio determinado. Por su parte, el antropólogo brasileño Roberto DaMatta distingue entre alimento y comida: *“Comida no es sólo una sustancia alimenticia, sino también un modo, un estilo y una manera de alimentarse. Y el modo de comer define no sólo aquello que es ingerido sino también a aquel que ingiere”*. Y agrega: *“(…)para convertir un alimento en comida es menester no sólo el acto crítico de cocimiento sino también el modo en que se prepara el alimento. Si se trata de invitar a un almuerzo organizado con todo esmero y cuidado, ningún brasileño se satisfará con comprar ingredientes de primera calidad y ponerlos simplemente en el fuego, aplicando impersonalmente un libro de recetas, sino que mandará preparar tales alimentos con sumo cuidado y debidamente condimentados. Es la calidad de la “comida”, servida con esmero y abundancia, la que expresa su consideración para con su invitado”*<sup>10</sup>. Entonces, es esta categoría cultural de la alimentación, la “comida”, lo que permite expresar y destacar identidades nacionales, regionales, locales, familiares e incluso personales<sup>11</sup>. Otra vez DaMatta: *“Lo fundamental es que el acto de comer cristaliza estados emocionales e identidades sociales. Fuera del país puedo hacer de una comida regional un emblema de la identidad nacional; pero dentro del Brasil identifiqué muchas regiones y hasta familias por el modo como preparan y sirven ciertos alimentos”*<sup>12</sup>. Cada uno de nosotros podría dar sus propios ejemplos; ahora mismo estoy pensando en nuestras empanadas y sus definidas variaciones provinciales.

A través de la “comida” el sujeto traza cartografías de comportamiento, simbolismos y rituales, normas de aceptación o evitación, modos de jerarquía y alcance

de funciones. Por ejemplo, en el terreno de la religión y la etnicidad los hábitos alimentarios se convierten en marcadores dramáticos de la diferencia: lo que se come establece quién se es y quién no se es respecto de un grupo. Por irnos a la historia: cuando en 1485 la conversa Beatriz Núñez fue denunciada por su criada por haber preparado un cocido judío, la Inquisición ordenó que fuera quemada por herética. La cocinera había expresado su identidad con la comida, y esta comida la llevó a la muerte. La “pureza de sangre” o la condición de “cristiano viejo” (sin vínculos con árabes o judíos expulsados) se probaba en España consumiendo en público jamón, tocino o embutidos de cerdo: esta comida era un signo de garantía con el que se comunicaba a los demás sus verdaderas marcas identitarias. Este ejemplo muestra cómo con la alimentación estamos señalando simultáneamente semejanzas y diferencias. Cuando en 1683 los panaderos de Budapest, que trabajaban de noche, descubrieron a los turcos invasores construyendo túneles subterráneos en la ciudad, dieron el grito de alarma y fracasó la invasión. Los mismos panaderos amasaron para la memoria posterior el “curasán” que con su forma de medialuna señala y encarna la victoria sobre un ejército invasor<sup>13</sup>. Y esto vale para las naciones. Al comienzo de la Segunda Guerra Mundial, el resentimiento hacia los japoneses hizo que los norteamericanos consideraran un acto de barbarie el comer pescado crudo, aun cuando ellos mismos consumieran cantidades apreciables de almejas y ostras crudas. La comida opera de manera muy poderosa en el nivel del imaginario: el remanido ejemplo del consumo de caviar y champán, a su turno, señala otras marcas de identificación y diferencia social.

En el campo de la constitución de identidades nacionales y de género, podemos considerar el ejemplo argentino que nos muestra Jeff Tobin en su trabajo<sup>14</sup>: el emblemático Libro de Recetas de Doña Petrona (con más de 100 ediciones desde la década de 1930) acepta en su gramática culinaria que el asado es una cuestión de hombres y de dominio del espacio exterior. Con resonancias lévi-straussianas, procesos como hervir o freír se remiten, por el contrario, a la cocina interna y a la presencia de la mujer<sup>15</sup>. Tobin remarca el hecho de que los libros de cocina para y por mujeres han contribuido desde las primeras décadas del siglo XX a la construcción del imaginario nacional y por tanto también de su patrimonio culinario; pero esas recetas no son ciertamente tan visibles o valoradas como el asado (que por otra parte sólo aparece en tres recetas entre las 800 del libro de Doña Petrona). Aun cuando la Argentina cuente con una cocina rica y variada, el asado de carne vacuna aparece acaparando el status de comida nacional: si durante seis noches a la semana las mujeres son las que llevan a la mesa las cenas frecuentemente integradas por un conjunto diverso de ingredientes, condimentos y procesos de elabo-

ración, el asado de los domingos al mediodía o de los feriados es la sola y única comida típicamente preparada por un hombre. Y ésta es la que parece representar a la Nación Argentina, tanto en su propio territorio como en el exterior. En su texto, Tobin avanza sobre estas preguntas: ¿Por qué el único plato preparado por hombres es más valorado que los platos, mucho más elaborados, que hacen las mujeres? ¿Por qué el nacionalismo culinario argentino se basa más en una única contribución masculina que en los tantos y muchos aportes femeninos? En una presentación anterior, Patricia Aguirre adelanta una respuesta: “*Una sociedad con fuerte herencia patriarcal no deja el plato típico (que maneja la carne, un gran cuchillo y el fuego) en manos femeninas*”<sup>16</sup>. ¿Hace falta agregar que los únicos libros dedicados al asado fueron escritos por hombres? Raúl Mirad explica que su “Manual del Asador Argentino” pretende ayudar a que los argentinos preserven su reputación internacional como asadores; por tanto, ofrece sus consejos a compatriotas que parecen haber olvidado como hacer “maravillosos” y no meramente “aceptables” asados<sup>17</sup>.

Está suficientemente argumentado, entonces, que el alimento no es sólo un objeto nutritivo que permite saciar el hambre, sino algo que también posee una significación simbólica, la que se le confiere dentro de una determinada estructura social y cultural. Un símbolo es un “fenómeno físico” (un trozo de carne asada o un plato de sushi) revestido del “significado”, de un valor semántico que determinado grupo social le confiere en los marcos de su cultura (y así podríamos ejemplificar con las diferencias entre el sushi y el cebiche: ambos son preparaciones de pescado crudo; sin embargo, en la Argentina, el sushi –como plato representativo de la gastronomía japonesa– integra el menú de moda de restaurantes exclusivos mientras que el cebiche forma parte de las prácticas culinarias de los inmigrantes peruanos, un grupo discriminado<sup>18</sup>). Por eso, su potencia de evocación trasciende significativamente su apariencia sensible. Mediante su poder intelectual de simbolizar, el hombre crea las formas de comportamiento en que una unidad sociocultural se relaciona con el alimento: cuando alguien pone en escena el acto de comer, su “libreto” ya está impregnado del significado global de su medio cultural, de su sistema normativo, del lugar de los sujetos en la sociedad, de sus marcas identitarias y también de la búsqueda de prestigio y diferenciación social<sup>19</sup>. Sidney Mintz ha estudiado la lucha por los derechos civiles de los negros norteamericanos, que tomó una fuerte definición en los restaurantes populares del sur del país durante la década de 1960, cuando los negros lucharon por sus derechos para comer la misma comida, para tener los mismos precios, para estar en los mismos lugares que los ciudadanos blancos. Lo que se convirtió en el elemento importante de la lucha fue el reconocimiento de que comer el uno

junto con el otro quiere decir algo importante acerca de las relaciones entre la gente. Por tanto los lugares donde se permitía comer a los negros se convirtieron en espacios de anclaje del nuevo imaginario político. Un valioso aspecto de la lucha tuvo que ver con el hecho de “sentarse”: sentarse y comer en el mismo lugar, aceptando los otros su presencia, constituía una señal de igualdad para sí mismos y para otros<sup>20</sup>. Un ejemplo argentino de cómo la cocina no hace más que reproducir el conflicto social: a comienzos del siglo XX, la defensa de las tradiciones gastronómicas hispano-criollas o la rebuscada pasión por todo lo francés que invadía a los sectores privilegiados se presentaron como posicionamientos de clase frente a la masiva irrupción de los inmigrantes, especialmente italianos y españoles. En un informe de esos años, Biolet Massé describe así la comida de los piemonteses en el norte de la provincia de Santa Fe: “*carne, papas, verdura abundante, con ajos, cebollas, picantes [todo hervido] una bazofia, que sólo pueden tragar aquellos para quien está destinada...*” destacando especialmente a los “*ajos bravos, que voltean al que se acerca*”<sup>21</sup>. Este rechazo se afincó más fuertemente en la alta sociedad. Aún hoy, el ajo sigue siendo sospechoso para mucha gente, ya que su olor, para una parte del imaginario colectivo, es el olor de la pobreza. Vicente G. Quesada registra la valoración clasista y reaccionaria de la cocina de los inmigrantes: “*el bachicha italiano, “que come pan y cebollas crudas, salchichón y sábalo frito”, es un hombre sin ideales que educará mal a sus hijos.*”<sup>22</sup>

Para contextualizar los trabajos aquí presentados: la performance culinaria se constituye en sí misma como proceso de patrimonialización alimentaria, porque en la elección de unos platos respecto de otros se produce necesariamente un proceso selectivo de alimentos, condimentos y procedimientos de elaboración que identifican al cocinero/a y a los comensales con un determinado conjunto social, sus ritos, tradiciones, aspiraciones y posibilidades. Estas elecciones preferenciales tienen determinadas permanencias, mucho más que la obvia fugacidad de los ingredientes consumidos; el proceso de identificación se recrea necesariamente en cada nueva práctica de cocinar y comer. Por tanto, esa misma práctica cotidiana propone la posibilidad de construir e interpretar el imaginario alimentario: al mismo tiempo que las comidas parecen repetirse día a día, se sucede sin embargo una dúctil y permanente reinterpretación de los elementos en juego. La disponibilidad o por el contrario las limitaciones en el acceso a determinados ingredientes o condimentos pueden llevar –y de hecho lo hacen– a la multiplicación de versiones de una misma receta. Sin embargo, los comensales que sean interrogados probablemente responderán que están saboreando los mismos pucheros o las mismas empanadas de siempre. El cambio se ha producido, pero no ha sido registrado por los actores. ¿Por

qué? La respuesta debe buscarse en la permanencia del valor semántico, del significado y la posición en la estructura alimentaria, por sobre la percepción gustativa. De este modo se produce la apropiación, la patrimonialización de un nuevo ingrediente alimentario, anteponiendo su posición en la estructura a su sabor. Como dice González Turmo<sup>23</sup>, el puente que permite trazar una línea de continuidad entre el pasado y el presente, entre lo conocido y lo desconocido, entre lo propio y lo apropiado, es la simbolización. La posibilidad del ingreso de un nuevo ingrediente está en relación con su capacidad para encontrar su lugar en la trama significativa propuesta por el ritmo de las comidas diarias, un ritual alimentario o un patrón (que en la región de las llanuras argentinas ha girado principalmente alrededor de la fórmula: carne más complementos<sup>24</sup>). Su plena asimilación se produce cuando empieza a formar parte de la cocina de lo cotidiano (siguiendo el ejemplo anterior: la predilección por el bife de carne vacuna es parte de una educación gastronómica que atraviesa las clases<sup>25</sup>). Por otra parte, los alimentos que se ingieren fríos o sin apenas mediación culinaria (y cultural, diríamos siguiendo a Lévi-Strauss) son de más fácil sustitución y, sobre todo, son menos potentes como objetos patrimoniales.

Los procesos de identificación se producen por apropiación de objetos y mensajes significativos. En el caso de la gastronomía, el proceso de apropiación alimentaria y de identificación concomitante se produce a partir del momento en que el consumidor hace la primera selección al adquirir unos alimentos y no otros en el supermercado o la verdulería del barrio: aquellos que por razones de costo/beneficio y de significación conforman la base de una cocina (carnes, tubérculos, legumbres o cereales) son de selección casi obligada o al menos más generalizada, mientras que las frutas, lácteos, hortalizas, dulces, condimentos, quedan como posibles alternativas. Este primer escalón selectivo se continúa en la cocina; allí se produce la segunda selección, cuando la persona que prepara la comida elige de entre esa colección de objetos alimentarios adquiridos o producidos en el hogar aquellos que sirven a su objetivo: la elaboración de una comida que forma parte de un sistema culinario, en cuya formación intervienen variables, como la clase o el sector social, la etnia, el género, la religión o la ocupación e incluso unidades políticas y/o territoriales como el estado, la región y la localidad. Todavía se pueden agregar otros escalones: el orden en que presentan las elaboraciones, en tanto que hay platos base como pueden ser los pucheros, los asados y, en general, las combinaciones de carne y tubérculos, y de otra parte, ensaladas, pescados y otros platos secundarios; al final, también espera la decisión del comensal para comer o no el plato o ciertos ingredientes servidos. En este recorrido que va desde el mercado o la huerta hasta la boca se produce un proceso de patrimonialización donde interviene un imaginario cons-

truido por superposición de diversos referentes identitarios. Los individuos y los grupos construyen patrimonio a través de la colección de objetos y mensajes (incluso los culinarios) con los cuales se identifican ante sí y los otros. Con ellos se erige la tradición y se definen gustos. El gusto, diría Bourdieu, no es sólo producto o indicador de clase sino también una práctica con la cual nos clasificamos<sup>26</sup>.

A partir de la afirmación de que la construcción de los patrones y las tradiciones gastronómicas se elabora mediante la reinterpretación permanente de los significados alimentarios, González Turmo<sup>27</sup> propone dos modos de análisis diferenciado del proceso, al incluir de una parte la asimilación culinaria -y por lo tanto cultural- de nuevos alimentos, y de otra, la reinterpretación de elaboraciones tradicionales a través de su descontextualización. En el primer caso, nuevos alimentos o ingredientes vienen a sustituir a otros o sencillamente se incorporan al plato. Esta es una actuación que, como veremos más adelante, acompaña desde siempre las transformaciones en los hábitos alimentarios, pero que en los últimos veinte años se ha hecho más frecuente por el desarrollo en la comercialización de productos perecederos y en la introducción de nuevos alimentos tanto naturales como transformados, así como por los intereses de la industria alimentaria y de los medios de comunicación y la publicidad. Junto a este proceso de tradicionalización y/o patrimonialización de alimentos novedosos, se produce también la reinterpretación de la tradición a través de la descontextualización de algunas preparaciones. Es decir, lo contrario: un cambio en la posición estructural que permite la construcción de un nuevo significado. Aquí se pueden incluir diversos platos que han dejado de ser cotidianos en el espacio urbano y han pasado a formar parte de ciertos rituales o momentos de mucha carga simbólica como las celebraciones patrias (“día de la independencia” o de “la tradición” donde se consumen esas comidas que de algún modo representan en nuestros países la criollicidad: locros, tamales, humitas), y otros donde el desplazamiento ha sido inverso, de plato excepcional a comida cotidiana (como la pizza y muchas pastas en Italia o la Argentina). En cualquier caso, como lo que importa es la aceptación colectiva de los significados, se requiere que los ingredientes, condimentos y procedimientos estén incorporados en una determinada tipología culinaria. Ni freír parte de los ingredientes del puchero ni echarle merluza, porque se estaría en los límites de otra tipología y se confundiría a los comensales (al menos el tiempo en que esos límites históricamente constituidos estén bien delimitados)<sup>28</sup>. Pero sí es posible provocar alteraciones en su interior y son esas alteraciones las que soportan la diferencia identitaria. Esto refuerza la idea de que la alimentación constituye una zona de intersección de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones, de habilidades; es

decir, también, un sistema de comunicación.

Si es que la «realidad» de la cocina se constituye en la significación y es la distinción y cualificación que ésta construye lo que se transmite, entrando en un segundo plano tanto las cualidades objetivas físicas de los alimentos como su proceso de elaboración y los resultados que su consumo pueda producir, es legítimo poner en dudas los proyectos de patrimonialización de bienes inmateriales o intangibles que pretenden imponer un registro de saberes que determine certificaciones de “autenticidad” patrimonial según se ajuste a los contenidos de la receta inscripta. La cultura, y la gastronomía lo es, no acepta corsés de ningún tipo. En esta materia, como en cualquiera otra que implique patrimonializaciones, de lo que se trata es de poner en escena y problematizar los modos y consecuencias en que lo instituido recupera lo instituyente.

Las políticas culturales y turísticas (como las que promocionan itinerarios gastronómicos como las rutas del vino, del aceite de oliva, de los quesos, etc.) enfocadas sobre la cocina no pueden construirse al margen de lo que hemos señalado hasta ahora: los comportamientos y las tradiciones gastronómicas no son bloques estáticos e inmutables. En la larga duración, las cocinas se nutren de perdurables conservadurismos y cambios extremos<sup>29</sup>. Las transformaciones se explican por evolución de las condiciones internas (modificaciones en el medio ambiente, en los modos de vida, en las estructuras sociales y económicas, en los ritmos de las jornadas de trabajo, en el papel de la mujer, el desempleo, etc.) y también como consecuencia de procesos externos. Las conquistas, la expansión comercial, las migraciones, las innovaciones tecnológicas (conservación, deshidratación, congelación, liofilización, aditivos, modificaciones genéticas, etc.), y la diferenciación social han sido considerados los factores básicos de los cambios alimentarios. En la Argentina, una abundante literatura textualiza los modos en que, por lo menos desde el siglo XIX, sus habitantes se identificaron con una determinada imagen de alimentación fuerte: las inmensas pampas, las miles y miles de cabezas de ganado, el gaucho comiendo la humeante y sabrosa carne asada. La inmigración europea empujada por el hambre contribuyó a reforzar este esquema representacional a través de la reafirmación de la importancia dada a la alimentación y a las diversas formas de producir comidas fuertes y abundantes. De este modo, se armó un modelo de salud montado sobre una estructura gastronómica “híbrida” con predominio de la carne (aporte autóctono) y las proteínas lácteas (aporte de los inmigrantes), considerados como los pilares de una alimentación “nutritiva” propia de los “pueblos fuertes”. A tal punto se llegaba, que era sumamente importante el consumo de grasa para el hombre que realizaba trabajos con gran gasto de energía, siendo despreciadas las sopas y verduras, destinadas al consumo

de niños, viejos y enfermos. En la tipología culinaria “nutritiva” predominaron las representaciones de lo “sólido”, ligado a las necesidades de la sociedad industrial en la que el valor supremo es el trabajo productivo, realizado por el campesino y el obrero a través de tareas que demandan gran esfuerzo físico. El imaginario de la primera mitad del siglo XX, desarrollado por el protagonismo de la inmigración masiva, refleja la preocupación por la comida y sobre todo por que no falte el pan, las pastas, la carne y el alcohol, fuentes de una alimentación que hiciera olvidar las épocas de escasez en los campos de Europa<sup>30</sup>. La comida de los recién llegados “deberá ser” abundante, del mismo modo que lo era en la tradicional mesa hispano-criolla que encontraron, compuesta principalmente de pucheros y asados (es decir carne con diversas guarniciones o complementos: papas, zapallos, batatas, pimientos, etc.); por tanto se reprodujo la idea de que su principal connotación era la de ser nutritiva: la gordura pasará a ser un síntoma de “comer caliente”, es decir, de buena alimentación y salud<sup>31</sup>. La imagen de la “mamma” amasando la pasta es la introducción a una representación en tres actos: entrada, plato principal y postre. La comida nutritiva unirá pizzas y pastas con asado, empanadas, puchero, embutidos varios, dulces y vino. El mito del “granero del mundo” sostuvo desde ese momento un mapa desplegado de imágenes posibles: los argentinos arreglando todo comiendo; extrañando en sus viajes no sólo la madre sino mate, churrasco y dulce de leche; o caminando los mediodías urbanos entre el humo y olor que despedían (altri tempi) los asaditos de los obreros en cada obra en construcción.

Actualmente, producción, comercio y tecnología (cuyo desarrollo produce la constante aparición de nuevos productos), migraciones, urbanización, e imitación social (que a través de la publicidad renueva permanentemente los deseos de los consumidores) aparecen como los factores básicos de la producción en masa y de la progresiva tendencia de la alimentación contemporánea a la hiperhomogeneización, consistente en una reducción progresiva de las variedades vegetales y animales, estimulada por la industria agroalimentaria. Pero hay que decir que así como las relaciones entre identidad cultural y costumbres alimentarias no son fijas e invariables, las respuestas del consumo ante el mercado global son localmente adaptadas. Los más variados modelos culinarios y discursos sobre la comida conviven en el mundo contemporáneo, y en esa trama los individuos se apropian de aquellos que les sirven para afirmarse y distinguirse como personas y como colectivo social. Dice Allison James: *“Encarnando múltiples identidades, permiten comprender la alteridad, confrontar lo global a partir de estilos alimentarios localizados e incluso personales e, inversamente, vivir una vida local con y a través de un imaginario global”*<sup>32</sup>.

Dos tendencias aparentemente contradictorias se presentan como ocurrencia dialéctica: una hacia la apertura de las economías y la integración de mercados transnacionales, y los procesos de homogeneización cultural motorizados por los fenómenos de escala planetaria en las comunicaciones; la otra, la revitalización de lo local, la reafirmación de raíces étnicas y nacionales, la auto-referencia cultural y simbólica, los señalamientos y nuevas demarcaciones de fronteras. Al mismo tiempo que por un lado la globalización integra y comunica, por el otro segrega y dispersa<sup>33</sup>. Las normas de consumo nacional se diversifican y fragmentan en normas de consumo “globalizadas” o “cosmopolitas” y formas de vida y consumo retraídas sobre lo convencional y lo local. En la gastronomía, estos movimientos se reflejan en la disminución de los contrastes por un lado, y el aumento de las variedades en los hábitos y gustos culinarios por otro.

Con esto sugiero que el proceso globalizador/homogeneizador -en medio del cual han desembarcado tanto la *fast food*<sup>34</sup> como los *salad bar* de menús *diet* o *light* (estos últimos legitimizados por los sectores de mayores ingresos)- provoca paralelamente una preocupación y reacción relativa a los modos de comer y a los platos que han ido desapareciendo. Una respuesta directa, montada en consideraciones políticas, económicas y culturales, ha sido el intento de regresar a lo que se supone son las fuentes de los “patrimonios culinarios” a través de la recuperación y puesta en valor de las cocinas particulares: nacionales, regionales o familiares. Un producto de esta situación son las operaciones “de rescate” de variedades vegetales y de razas de animales locales o regionales, así como de productos locales artesanales, y el énfasis en la dicotomía “producto natural”/“producto artificial”<sup>35</sup>. Un aspecto complementario tiene que ver con el interés de los productores por el logro de “denominaciones de origen” relativas a los vinos, quesos, embutidos, variedades de legumbres, carnes, frutas, etc., proceso que ahora se insinúa también en la Argentina. Aquí estamos ante una respuesta comercial de los pequeños productores, que cobijándose en la tradición, la calidad, lo artesanal, lo casero, o el “sabor de siempre”, intentan participar en un mercado cada vez más monopolizado por las grandes marcas de la agroindustria (muchas de ellas de carácter transnacional). Otro motor de los movimientos alimentarios y culinarios actuales es el desarrollo del turismo y la restauración que promueven, incluso con apoyo oficial, los modelos de cocina tradicional y de cocina fusión o mestiza a través de rutas o circuitos gastronómicos por las regiones o aun dentro de las grandes ciudades, muchas veces a través de una oportunista fabricación de imágenes asociadas<sup>36</sup>.

Para concluir, quisiera remarcar el hecho de que los procesos de patrimonialización que involucran distinciones gastronómicas están ocurriendo en un escenario atravesado

do por varios pares de oposiciones<sup>37</sup>:

Lo global/lo local;

La uniformidad/la diversidad;

La industria/la naturaleza;

El mercado/el autoabastecimiento;

La modernidad/la tradición.

El uso estratégico de esta trama admite gestiones tan diversas como la oposición de las organizaciones ambientalistas a los alimentos transgénicos, las sobretasas norteamericanas para penalizar el ingreso de foie gras y roquefort francés, las denuncias de los “globalifóbicos” y la acción de José Bové en contra del restaurante McDonald’s.

En este contexto, las operaciones patrimonializadoras aparecen como productoras de una relación con la comida diferente de la que la práctica cotidiana evidencia. Cuando se pretende que el Estado asuma la defensa y difusión de los valores del patrimonio gastronómico como imagen cultural y fuente de recursos para el desarrollo a partir de categorías como “afirmación identitaria”, “autenticidad”, “originalidad” o “tradición”, no puede perderse de vista que detrás de una orientación técnica del tratamiento del patrimonio se oculta su proceso de producción y circulación social, las condiciones desiguales de su constitución y los significados que diferentes actores/receptores le atribuyen. En el final, volvemos al principio. Una cultura es un patrimonio colectivo producido por un conjunto social. Pero el acceso de las clases sociales a ese patrimonio es diferenciado, así como es diferente también la contribución de los diversos grupos sociales a su construcción, por causa de la división social del trabajo y el desarrollo histórico. Por tanto, y como estamos compartiendo un encuentro multidisciplinario, conviene estar prevenidos respecto de la tendencia a transformar las complejidades de la cultura en mensajes simplificados acerca de la identidad cultural<sup>38</sup>. Las desigualdades en la formación y apropiación del patrimonio, incluso el constituido por las comidas, demandan un análisis crítico de las políticas de patrimonialización como recurso para reproducir identidades y diferencias sociales, especialmente en un contexto de flujos globales donde, como dice Llorenc Prats<sup>39</sup>, la ecuación patrimonio-identidad nacional confronta con (y acaso parece ser desplazada por) la ecuación patrimonio-venta-consumo.

<sup>1</sup> C. Fischler: Presentation. En: Communications, N° 31, Seuil, París, 1979, p 1.

<sup>2</sup> A. Appadurai: Gastro-politics in Hindu South India. En: American Ethnologist, 8, 1981, pp 494-511.

<sup>3</sup> U. Nurayan: Eating cultures: incorporation, identity and Indian food. Citado en: D. Bell y G. Valentine, Consuming Geographies: We are Where We Eat, Routledge, London & New York, 1997, p 2.

- <sup>4</sup> P. Nora: *Les Lieux de Mémoire*. I La République. Gallimard, París, 1984.
- <sup>5</sup> E. Florescano: *El patrimonio cultural de México*. Fondo de Cultura Económica, México, 1993.
- <sup>6</sup> A. Arantes: *Produzindo o passado*. Ed. Brasiliense, Sao Paulo, 1984.
- <sup>7</sup> A. Rosas Mantecón: Presentación. En: *Revista Alteridades*, Año 8, N° 16, julio-diciembre 1998, México, p 5.
- <sup>8</sup> J. Cruz Cruz: *Antropología y alimentación*. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona, 1991.
- <sup>9</sup> P. Farb y G. Armelagos: *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Denöel, París, 1985.
- <sup>10</sup> R. DaMatta: *La cultura de la mesa en Brasil*. En: *Correo de la Unesco*, mayo 1987, p 22.
- <sup>11</sup> El trabajo de V. Ramírez interpela las condiciones de enunciación de una cocina “regional” en referencia al patrón alimentario de los sectores populares de la ciudad de Posadas, Misiones.
- <sup>12</sup> R. DaMatta: *op. cit.*, p 22.
- <sup>13</sup> Parece que el *croissant* pasó luego a Viena (donde se confundieron los orígenes) y desde allí María Antonieta llevó el conspicuo panecillo semicircular a Francia en el siglo XVIII. Doscientos años después, la medialuna sigue siendo una parte constitutiva del desayuno de los argentinos.
- <sup>14</sup> J. Tobin: *Patrimonializaciones gastronómicas: La construcción culinaria de la nacionalidad*.
- <sup>15</sup> Para C. Lévi-Strauss, lo asado remite a un momento especialmente significativo, en tanto «*lo cocido ofrece un método de conservación integral de la carne y sus jugos mientras que lo asado se acompaña de destrucción y pérdida. Así, uno connota la economía, el otro, la prodigalidad, uno es aristocrático, y el otro es pueblo*». (Le Triangle Culinaire, ARC, 1985, N° 26).
- <sup>16</sup> P. Aguirre: *Toda la carne al asador*. En: *Revista Todo es Historia*, N° 380, Buenos Aires, 1999.
- <sup>17</sup> R. Mirad: *Manual del asador argentino*. Montevideo, 1991.
- <sup>18</sup> Como se verá bien planteado en el trabajo de G. Sammartino.
- <sup>19</sup> G. De Lazzari propone en su texto un acercamiento a la producción discursiva de lo alimentario a través del análisis de artículos y recetarios aparecidos en revistas femeninas entre 1915 y 1940.
- <sup>20</sup> S. Mintz: *La comida como un campo de combate ideológico*. Universidad de Santiago de Compostela, 1999.
- <sup>21</sup> M. Álvarez y L. Pinotti: *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo, Buenos Aires, 2000, p 74.
- <sup>22</sup> M. Álvarez y L. Pinotti: *op. cit.*, p 74.
- <sup>23</sup> I. González Turmo: *Alimentación y patrimonio: ayer y hoy*. En: E. Fernández de Paz y J. Agudo Torrico (coords.), *Patrimonio cultural y museología*, Universidad de Santiago de Compostela, 1999, p 149.
- <sup>24</sup> El texto de M. E. Maciel acerca una discusión respecto del valor emblemático del “churrasco” en la gastronomía del Estado “gaúcho” de Río Grande do Sul.
- <sup>25</sup> Entrevistas realizadas en los sectores populares del Área Metropolitana de Buenos Aires muestran cómo manifestaron su opinión respecto de los tiempos de la hiperinflación (1989/90) con señaladores cognitivos de mínima expectativa, como el precio del kilo de carne, la papa, la yerba, el azúcar y el pan. En las mismas aparece, como contraste, que la estabilidad económica iniciada en 1993 les permitió por lo menos aferrarse a una expectativa: mantener la carne en el menú aunque ésta haya caído al tercer lugar en el consumo alimentario de estos sectores.
- <sup>26</sup> P. Bourdieu: *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, Madrid, 1988.

<sup>27</sup> I. González Turmo: op. cit., pp 144-145.

<sup>28</sup> I. González Turmo: op. cit., p 147.

<sup>29</sup> Acudir a la lectura de los aportes de M. Santoni y G. Torres, L. Pinotti, N. Garrote y G. Borrás.

<sup>30</sup> F. J. Remedi analiza las transformaciones en el consumo alimentario en la provincia de Córdoba entre 1870 y 1930 con las aportaciones del proceso migratorio.

<sup>31</sup> Por el contrario, P. Aguirre argumenta cómo las consecuencias contemporáneas de unas cocinas diferenciadas por efecto del acceso diferencial a los alimentos se inscriben en los cuerpos gordos de los sectores de menores ingresos.

<sup>32</sup> A. James: *Cuisiner les livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires?* Anthropologie et Sociétés N° 18-3, París, 1994.

<sup>33</sup> N. García Canclini: Narrativas sobre fronteras móviles entre Estados Unidos y América Latina. En: R. Bayardo y M. Lacarrieu (comps.), *La dinámica global/local*. Ediciones CICCUS-La Crujía, Buenos Aires, 1999, p 63.

<sup>34</sup> El debate sobre la comida rápida abre diversas perspectivas. Michael Nicod define como «ocurrencia alimentaria» toda circunstancia donde los alimentos son consumidos, distinguiendo dos tipos: una ocurrencia estructurada, cuando existen reglas que prescriben la duración, horario, lugar y sucesión de acciones (secuencia de platos) que la componen; y una ocurrencia no estructurada cuando el consumo de alimentos se efectúa sin ritual. Estos elementos varían de una cultura a otra; incluso en algunos países la diferencia entre ocurrencias se restringe a la presencia o ausencia de algunos alimentos considerados de base (como la carne o el arroz). El *fast food*, como los carritos de *hotdogs* y las máquinas expendedoras de bebidas, sandwiches o papas fritas, favorecerían las ocurrencias no estructuradas definidas en términos de una alimentación errante. Sin embargo, creo que estas prácticas están señalando que, más que ante ausencia de estructuras, estos años finiseculares nos han puesto frente a nuevas estructuras de alimentación.

<sup>35</sup> J. Contreras: *Antropología de la alimentación*. Eudema, Madrid, 1993.

<sup>36</sup> Ver la construcción de los nuevos itinerarios urbanos en los aportes de D. Arbide, G. Marra y S. Tavormina y de F. Vidal Buzzi.

<sup>37</sup> C. Ortiz García: Consumiendo tradición: Elementos patrimoniales y locales en la publicidad alimentaria. En: E. Fernández de Paz y J. Agudo Torrico (coords.), *Patrimonio cultural y museología*, Universidad de Santiago de Compostela, 1999.

<sup>38</sup> A. Hampate Ba: El patrimonio cultural al servicio del desarrollo. En: *Nuestra diversidad creativa*. Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo. UNESCO, México, 1997, p 235.

<sup>39</sup> L. Prats: *Antropología y patrimonio*. En: Prats, J. (ed.), *El quehacer de los antropólogos*. Ariel, Barcelona, 1996.



*Patrimonializaciones gastronómicas*

*La Construcción Culinaria de la Nacionalidad*

**Jeff Tobin**

**Entrada**

En lugar de hablarles, en esta ocasión me gustaría cocinarles. Esto no sólo porque me gusta cocinar más de lo que me gusta hablar, aunque debo confesar que es la verdad. Tampoco se debe a que pienso que a Uds. les gustaría comer mis platos más de lo que les va a gustar escuchar mi español con acento; si bien creo que esto también es cierto. No es que quiera minimizar la importancia de nuestros gustos. ¡Quiero que nos gustemos! Pero desearía que no tuviéramos que contrastar la comida, el gusto, y el placer de degustar, con las charlas académicas y el desarrollo del conocimiento. Estamos acá porque compartimos el interés en la comida y en el trabajo intelectual. Por eso quisiera que nosotros, especialmente, pudiéramos reconectar el sabor y el saber. Desearía que pudiéramos valorar la cocina en la misma medida que valoramos el pensamiento y la producción intelectual. No me refiero a que los cocineros merezcan ser pagados lo mismo que los académicos. Como chef en el pasado y profesor en el presente, sé muy bien que ninguna de estas profesiones es bien remunerada. Lo que quiero decir es que desearía que los que investigamos sobre la comida reconociéramos que lo que los cocineros hacen cuando cocinan es tan elaborado, significativo, y constructivo como lo que nosotros hacemos al reflexionar sobre las prácticas culinarias.

Al preparar esta charla me imaginé preparándoles una comida. El primer plato sería francés, porque mi experiencia profesional ha sido fundamentalmente en restaurantes y repostería francesa. Les ofrecería una selección de tres *pâtés*: *pâté de campagne*, *terrine de foie gras*, y mi especialidad: *terrine de canard*. *Pâté de campagne*, como su nombre lo indica, es un plato campesino. Los ingredientes son baratos y fáciles de encontrar en cualquier lugar en Francia. Normalmente se prepara con carne de cerdo picada gruesa, a la que se le suele agregar algunos trozos de hígado de cerdo en el centro. La *terrine de foie gras* es, como bien saben, un plato refinado y espectacularmente caro, hecho de hígados de ganso o de pato engordados especialmente para este fin. Figura en los menús de los restaurantes de *haute cuisine* más caros del mundo. Yo preparo mi *terrine de canard* con carne de pato picada gruesa, pedacitos de hígado de pato, muchos pistachos enteros, y un toque de Grand Marnier. Es una receta que le robé a Le Vichyssois, un restaurant francés de precios moderados, ubicado a un par de horas de Chicago. (Los

connoisseurs suelen intercambiar datos sobre como llegar a sus restaurants preferidos y sobre los platos que vale la pena probar en ellos.)

El segundo plato sería yanqui, dado que yo soy yanqui. Más específicamente, forma parte de lo que llamamos la cuisine Californiana, ya que resido en California. El ingrediente principal sería *ahi* (un atún rojo intenso), preparado al estilo japonés *tetaki*, lo cual implica que estaría crudo en el centro y cocido por fuera, con una salsa de soja liviana y glaseado de sake. Acompañaría el pescado con una guarnición de guacamole de inspiración mejicana: fetas de palta, tomate y cebolla aderezadas con jugo de lima, cilantro, y pimiento jalapeño a gusto. El pescado iría acompañado además de “*Indian Rice*,” otra especialidad mía. En inglés se trata de un juego de palabras ya que “*Indian*” se refiere tanto a “indígena” como a “hindú”. Mi “*Indian Rice*,” entonces, es una mezcla de arroz Basmati de la India con “*wild rice*” (arroz salvaje), cosechado por los indígenas de Minnesota.

El último plato sería argentino, ya que he vivido e investigado en Buenos Aires durante tres años. Sería, específicamente, un flan de dulce de leche, siguiendo la receta del *Libro de Doña Petrona*. Este plato, como Uds. saben o debieran saber, es una de las maravillas de la cocina mundial. Como su nombre lo indica, es un híbrido de flan y dulce de leche. Antes de hornearlo, como se haría con cualquier flan, el flan de dulce de leche se cocina primero sobre la hornalla, como se hace con el dulce de leche, hasta que la mezcla de leche y azúcar se reduce a la mitad, espesándose y tomando color. La leche parcialmente caramelizada se mezcla, entonces, con algunos huevos enteros y muchas yemas. El resultado: el flan más espeso, cremoso, calórico, huevoso, caro y laborioso jamás concebido por la mente humana o probado por boca humana. A mi entender, este es el epítome de la cocina argentina.

Hubiera querido prepararles esta comida para todos Uds.; que comieran mi comida, y que nuestras universidades y centros de investigación, y la Ciudad de Buenos Aires entendieran que, de hacerlo así, estaríamos produciendo conocimiento. Si bien nosotros podríamos llegar a convenir en que cocinar y comer esa comida contribuiría aún más al placer y a la sabiduría que esta charla que estoy por presentar, es probable que el resto del mundo la hubiera considerado un ejercicio hedonista e irreflexivo. Por ello proseguiré ahora con la presentación formal del trabajo intelectual para el que fui invitado.

### **Primer Plato (a la Francesa)**

“Dime que comes, y te diré quién eres” (Brillat-Savarin 1972: 3). El gastrónomo

francés Jean-Anthelme Brillat-Savarin escribió este aforismo hace casi dos siglos, y es probable que estas palabras hayan circulado por París desde mucho antes que Brillat-Savarin las escribiera. Brillat-Savarin no analizó o comentó directamente su famoso aforismo, pero en su libro *La Fisiología del Gusto*, incluyó muchos ejemplos sobre cómo lo que los parisinos comen sirvió para informarlo acerca de quiénes los parisinos son. Un ejemplo, que no figura en el libro de Brillat-Savarin pero que es fiel a su argumentación, sería el del mencionado *paté de campagne*: un plato barato, dilecto entre los franceses de clase trabajadora, quienes en ocasiones almuerzan su tajada de *paté* en una *baguette*.

Roland Barthes, un semiólogo francés del siglo veinte, escribió una introducción a la edición moderna de la *Fisiología del Gusto*, en la que observa que Brillat-Savarin “conectó las diferencias en gustos a las diferencias en ingresos”. Según Barthes, “la originalidad” del argumento de Brillat-Savarin “es que el concepto del gusto se socializa” (Barthes 1985: 73). Lo que comemos no se corresponde en forma simplista con los ingresos de los consumidores. A su entender, no es que los obreros franceses coman *paté de campagne* porque es el mejor *paté* que se pueden dar el lujo de pagar. Para Barthes (siguiendo a Brillat-Savarin), lo que nos gusta comer está determinado por nuestra educación gastronómica. Los obreros prefieren el gusto del *paté de campagne* al de otros *pâtés* o platos más costosos, tales como la *terrine de foie gras*, porque un obrero es socializado en los gustos de la clase obrera. La educación gastronómica, para Brillat-Savarin, es tan inseparable de la educación vocacional como lo es la educación sentimental para el novelista Gustave Flaubert o para el antropólogo Clifford Geertz. La idea central es que la educación es (y sirve a) la reproducción social, y que se nos entrena para desempeñar ciertos trabajos y, y esto no es casual, para preferir las comidas que la gente que desempeña nuestra clase de trabajo puede costear.

Al análisis de clase que detecta en el libro de Brillat-Savarin, Barthes, en sus propios libros, agrega el tema del nacionalismo. En sus *Mythologiques*, Barthes escribe que en Francia la costeleta (el bife) es un plato “más nacionalizado que socializado” (Barthes 1972: 63). Interpreto que se refiere a que el gusto por el bife de carne vacuna es parte de una educación gastronómica que trasciende y une a las clases sociales en Francia. Volviendo al ejemplo de Brillat-Savarin: hay comidas tales como el *paté de campagne* que sólo los obreros prefieren, o *terrine de foie gras* que sólo los aristócratas prefieren, pero, siguiendo a Barthes, el bife con papas fritas en la Francia moderna pertenece tanto a una “comida burguesa” como a un “bocado bohemio”. Se trata de “una propiedad francesa [que es] parte de la nación” (ibid.)

Podemos trazar una línea casi directa de la *Fisiología del Gusto* de Brillat-Savarin, a través de Barthes, a *La Distintion: Critique Sociale du Judgement* de Pierre Bourdieu (1984). Bourdieu, no hay duda al respecto, agrega un refinamiento sin precedentes al estudio sociológico del gusto; pero el eco del aforismo de Brillat-Savarin - “Dime lo que comes; yo te diré quién eres” - se escucha con claridad en el libro de Bourdieu. Bourdieu, al igual que Brillat-Savarin, utiliza lo que comemos para decirnos a qué clase social pertenecemos; y como Barthes, Bourdieu entiende que el gusto esta socialmente condicionado. Bourdieu refina esta idea al prestar atención a cómo los “sujetos sociales, clasificados según sus propias formas de clasificación, se distinguen entre sí según distinciones que ellos mismo establecen” (Bourdieu 1984: 6). Para Bourdieu la capacidad de usar el gusto como indicador de quienes somos (o del lugar que ocupamos socialmente) no se restringe a los astutos observadores sociológicos. Todos usamos la categoría del gusto como indicador de quienes somos nosotros mismos u otros. Es así como cuando un obrero francés come *pâté de campagne*, está afirmando con ello (tanto para sí como para los otros) que él es un obrero. Bourdieu, entonces, introduce la práctica y la voluntad al estudio del gusto. El gusto no sería sólo producto e indicador de clase social. El gusto es también una práctica con la cual nos clasificamos. Por supuesto que la capacidad de clasificarnos está severamente restringida. Los individuos estamos en gran medida limitados en nuestra capacidad para ascender de una clase a otra, o para cambiar el sistema de signos que marcan los gustos pertenecientes a una clase particular. Un obrero que gana la lotería, o la hija de un obrero que llega a ser una doctora encumbrada, no puede cambiar sus gustos sólo en base al dinero y la voluntad. Sin embargo es posible que quien ha crecido comiendo *pâté de campagne* y vino de mesa decida cultivar el gusto por la *terrine de foie gras* y el Chateau d’Yquem. Bourdieu presta especial atención al autodidacta que, por un acto de voluntad, cultiva los gustos específicos a una clase; pero sostiene que éste individuo, “debido a la ansiedad que le suscita ubicarse en la clasificación correcta, constantemente denuncia la arbitrariedad de sus clasificaciones” (Bourdieu 1984: 328). Y lo más notable es que el autodidacta “ignora el derecho a ser ignorante” (ibid.: 329). El autodidacta se aboca con tal intensidad a desarrollar el sentido correcto del gusto que pierde el derecho a integrar la clase de quienes legítimamente “tienen” ese gusto.

Para ilustrarles la argumentación de Bourdieu voy a remitirme a mi propia experiencia como yanqui quien ha residido e intentado insertarse en la sociedad porteña, como etnógrafo y como marido de una argentina. Yo he cultivado la porteñidad con una tenacidad que confirma el hecho de que no soy porteño. Confieso que me enorgullezco

cuando mi familia o mis amigos aquí en Buenos Aires me piropean mis asados y mis flanes, o cuando me halagan por saber sobre fútbol y por ser un boistero apasionado, o por bailar tango. En suma, me alegro cuando un argentino me dice “sos más argentino que yo”. Pero también sé que (1) un verdadero argentino no sería *tan* argentino; y (2) nadie piropearía a un verdadero argentino por ser *tan* argentino. Todo esto para decir que reconozco la “ansiedad” a la que refiere Bourdieu en lo que respecta a la “clasificación correcta”. En mi caso, esta ansiedad se agudiza en aquellas ocasiones en las que observo claramente que me vuelvo un esclavo de las costumbres porteñas, empeñándome en seguirlas con mayor rigurosidad que los verdaderos porteños. Por ejemplo, me horroriza la idea de comer en MacDonalds en Buenos Aires; o cuando me ofrecen ketchup para mojar mis papas fritas. Soy exageradamente ortodoxo y falto de humor en lo que se refiere a mi (falsa) argentinidad, como podrían atestiguar mis suegros. Me abstengo de tomar la taza de café americano (de filtro) que se me ofrece cada mañana cuando estoy de huésped en su casa. No sólo declino el ofrecimiento si no que, descortésmente, lo rechazo ¡casi ofendido! Con ello estoy revelando que en mi caso es casi imprescindible actuar como un porteño idealizado, y eso a expensas de ser descortés. También me veo reflejado con más claridad de lo que me gustaría cuando Bourdieu señala en su análisis que este sujeto con ansiedad clasificatoria “ignora su derecho a ser ignorante.” Para mi cada día en Buenos Aires es un examen. Más allá de la cantidad de preguntas que haya contestado correctamente, siempre me siento a punto de meter la pata: de fracasar en la próxima prueba. Para el que ha nacido o se ha criado en la Argentina, no es tan importante saber que en algunas parrillas ordenar “un matrimonio” indica pedir un chorizo y una morcilla; que en 1996, Boca jugó de local en el estadio de Vélez; o que Canning, los sábados a la noche, es una milonga a la que se va a bailar con la esposa de uno y no con la de otro. Sin duda habrá muchos machos porteños que compiten sobre quién es el más experto asador, hincha, o milonguero; pero un porteño tiene el derecho a ignorar uno u otro campo masculino sin poner a riesgo su porteñidad. Mis intentos de actuar porteñamente en todo momento, por el contrario, son un riesgo constante.

Bourdieu es un francés que escribe en Francia sobre Francia. No debiera sorprendernos, entonces, que produzca teorías acerca de la práctica tal como las produce. La teoría sociológica de la práctica pensada por Bourdieu es coherente con el discurso popular francés. Consideremos su concepto de “capital cultural”. He observado previamente que el *pâté de campagne* y la *terrinerie de foie gras* difieren tanto por su costo como por la forma en que clasifican a sus consumidores. Mi *terrinerie de canard* se aproxima en el costo más al *pâté de campagne* que a la *terrinerie de foie gras*, pero en lo que se refiere

a la forma en la que me clasifica a mi como individuo, me sitúa como connoisseur de “alta cultura”. Podría llegar a decir que apreciar mi *terrine de canard* es superior a la apreciación de una *terrine de foie gras*, porque ello depende de la capacidad de discernir el toque sutil de Grand Marnier presente en mi especialidad, así como del gusto por la combinación de pato y pistacho. Mi *terrine de canard*, entonces, me permitiría acumular y exhibir mi riqueza en capital cultural, en oposición a un capital económico más modesto.

### Segundo Plato (a la Yanqui)

Bourdieu distingue entre el capital cultural que se hereda y el que se adquiere. Estos conceptos nacen de la misma concepción de sociedad del viejo mundo donde los conceptos de “*ancienne regime*” y “*nouveau riche*” encuentran sus referentes originales. Creo que el concepto de capital cultural es una explicación sociológica que sirve a la distinción popular que hacen los franceses entre los viejos y nuevos ricos. Al escribir en y sobre Francia, Bourdieu formula una teoría de la práctica que es mucho más conservadora que las teorías de la práctica vigentes en los Estados Unidos. Las diferencias entre las teorías se corresponderían, presumiblemente y en cierta medida, con las diferentes concepciones de movilidad social vigentes en Francia y en los Estados Unidos. Bourdieu ve a la práctica y a la voluntad (agencia) severamente constreñidas por la estructura social. Los teóricos yanquis, por el contrario, tienden a conceptualizar práctica y capacidad de acción de un modo menos restringido.

Algunos teóricos del sistema de género (es decir, de la diferenciación social basada en la diferencia sexual), tales como Judith Butler (1993) y Eve Sedgwick (1993), han desarrollado un modelo de “*performativity*” o teatralidad muy en boga entre los estudiosos estadounidenses jóvenes por tratarse de un quasi-manifiesto para la auto-invencción. Sucintamente, la teoría de la teatralidad que ofrece Butler se interpreta como que las categorías de género sexual, y por extensión, las de raza y etnicidad, pueden ponerse y sacarse casi con la misma facilidad con la que uno se cambia una prenda. El género sexual, la raza, y la etnicidad, entonces, son entendidos como categorías susceptibles de ser modificadas a voluntad. Una vez más vemos que la teoría social surge del discurso popular. Nosotros, los yanquis, crecemos oyendo el siguiente consejo: “Haz algo de tu vida.” También se nos enseña a admirar más al “*self-made man*” (al hombre que se hace solo) que a aquellos que han heredado lo que son y tienen.

La teoría de la teatralidad ha sido aplicada a los estudios culinarios por una Afro-Americana feminista: Bell Hooks. En sus trabajos advierte que los miembros de la clase blanca y privilegiada de los Estados Unidos suelen re-inventarse gastronómicamente.

Escribe, “El racismo blanco, el imperialismo y la dominación sexista predominan a través del consumo prepotente. Es comiéndose al Otro [...] que uno afirma su poder y su privilegio” (Hooks 2000: 356). Hooks sostiene que los restaurantes étnicos tienen gran éxito en los Estados Unidos porque le permiten a sus clientes blancos jugar a ser negros, chinos, mejicanos, etc. Tal como Butler y otros teóricos blancos y anglos sugieren con respecto a la elección del género sexual (que se cambia como los atuendos disponibles en el armario), Hooks advierte que los miembros de la clase anglo dominante eligen su raza y etnicidad en los menús. Más aún, éstos no sólo, para usar las palabras de Hooks, se “comen al otro”, sino que se los comen meditadamente. Pedir *sushi* (empleando los términos japoneses que se aplican a los diferentes pescados), y usar bien los palitos para comerlo, son conocimientos que se exhiben deliberadamente. La misma puesta en escena se da al consumir las cocinas tailandesa y mejicana, que deben saborearse tan picantes como los mismos tailandeses o mejicanos las comerían.

En Los Angeles, donde resido, vemos con frecuencia a miembros de las clases más privilegiadas cocinar y/o comer cuatro etnicidades diferentes por semana, o cenar *cuisine* californiana... lo que implica consumir cuatro etnicidades combinadas en un solo plato. Consideremos, por ejemplo, el plato californiano que yo hubiera querido ofrecerles. Ese solo plato implicaría mi apropiación descontextualizada del atún al estilo japonés, la guarnición al estilo mejicano, el arroz hindú, y un cereal indígena, servidos en una desvergonzada mezcolanza. Bourdieu observa que las comidas y restaurantes étnicos juegan un rol social significativo también en París; pero el rol que juegan en Los Angeles es muy diferente. En París, saber como comer *couscous* o *sushi* implica acumular capital cultural, lo cual marca al comensal como perteneciente a una cierta clase social. En los Estados Unidos, por el contrario, aprender a comer o a cocinar atún *tetaki*, guacamole, arroz basmati, o arroz indígena implica pertenecer, aunque más no sea temporariamente, a un determinado grupo étnico.

Sugiero que la teatralidad gastronómica presente en los EEUU refleja la prepotencia yanqui. Cocinar o comer al Otro es una variante gastronómica de la Doctrina Monroe. Que “el mundo es una ostra”, al decir de los yanquis, es tan cierto como que “América Latina es *nuestro* patio trasero”... ¡También un dicho estadounidense! Con esto quiero decir que la manera en la que los anglo-americanos cocinamos comidas japonesas, mejicanas, hindúes, o indígenas se relaciona con el imperialismo anglo-americano. Creo que podemos establecer una clara conexión entre la comodidad con la que consumimos las cocinas del Irak y la China, por ejemplo, y la comodidad con la que en una semana nuestros militares tiran bombas en el Irak y en la siguiente espían en la China. Encuentro

significativo que en inglés traduzcamos equívocamente el aforismo de Brillat-Savarin. En lugar de decir “Dime lo que comes, y te diré quien eres” nosotros decimos “Ud. es lo que Ud. come.” Comer no nos revela quiénes somos, como lo hace en el caso de los franceses. Comer - a los yanquis nos gusta creer - nos hace ser quienes somos, por lo que creemos que podemos convertirnos en lo que se nos ocurre por el solo hecho de comérselo. La cultura resultante se basa no tanto en una comunidad o ecología. Nuestra cultura se basa, más bien, en nuestra voluntad de poder. La identidad estadounidense no se basa en lo que producimos sino en lo que importamos con nuestra riqueza; y no reside en la mutua comunicación sino en el consumo unilateral y voraz. Para nosotros comer al otro sustituye al llegar a conocer al otro. No nos resulta necesario aprender que la capital de Irak es Bagdad y no es Teherán, ni saber que todos los chinos no hablan el mismo dialecto. Nos resulta suficiente comer de vez en cuando pan árabe o chop suey.

### **Tercer Plato (a la argentina)**

Ahora me propongo demostrarles cuan prepotentes somos los yanquis: Me dispongo a hablarles a Uds. sobre la cocina argentina. Quisiera considerar, específicamente, el rol que los libros de cocina han jugado en la construcción de la identidad nacional argentina. Mi argumento es que la Argentina tiene no una sino dos cocinas nacionales. Una de ellas se funda en los libros de cocina; la otra, con algunas excepciones, no. Una es relativamente inclusiva y la otra relativamente exclusiva. Una es predominantemente cosa de mujeres, y la otra es el asado.

La contribución de los libros de cocina a la formación de las identidades nacionales es el tema de un ensayo seminal del antropólogo hindú-americano Arjun Appadurai (1982). El volante que anuncia esta conferencia lo cita. El ensayo de Appadurai se corresponde con un libro que salió al mismo tiempo, *Comunidades Imaginadas*, escrito por Benedict Anderson (1983), un historiador yanqui. Anderson hace la crónica del papel que jugó el “capitalismo de imprenta” (*print-capitalism*) en la invención de las naciones y los nacionalismos. Según Anderson, un periódico tal como *La Nación* contribuiría a crear la imagen de que las gentes que residen en Tierra del Fuego, Misiones y Salta forman parte de una misma comunidad. Esa impresión se crea al incluir noticias provenientes de todas esas regiones en el mismo periódico. Buenos Aires y Neuquen parecieran compartir el mismo tiempo y espacio porque leemos las noticias sobre ambos lugares cada mañana en las mismas páginas. Appadurai sostiene que los libros de cocina funcionan en forma similar a los diarios, creando comunidades nacionales. Observa que, en India, para las amas de casa de clase profesional, los libros de cocina contribuyen a la

formación de la identidad nacional, al incluir recetas provenientes de todo el subcontinente hindú entre las tapas de un mismo libro.

En el caso de la Argentina he observado que hasta hace poco tiempo los libros de cocina - escritos casi exclusivamente por y para mujeres - contribuyeron poco a la formación de la identidad nacional, especialmente cuando se los compara con el asado. Tomemos por ejemplo dos de los más famosos libros de cocina argentina: *Cocina Ecléctica* de Juana Manuela Gorriti (1899), y *El Libro de Doña Petrona* de Petrona C. de Gandulfo (1989).

El primero, *Cocina Ecléctica*, se publicó en Buenos Aires en 1890. El libro cuenta con 211 recetas enviadas a Gorriti por 175 mujeres y un hombre (Jesús Bustamante de Arequipa, Perú.) La mitad de las recetas le fueron enviadas desde Buenos Aires, y otro cuarto de ellas desde Lima. El diez por ciento llegaron del interior de la Argentina, y otro diez por ciento de lugares varios de Latinoamérica, incluyendo Bolivia, el interior del Perú, Uruguay, y Chile. El cinco por ciento restante le fueron enviadas desde Francia, los EEUU, y otros países europeos. *Cocina Ecléctica*, entonces, no constituye una identidad nacional argentina en términos culinarios si no que crea una comunidad de mujeres latinoamericanas, concentradas en Buenos Aires, Lima, y ciudades más pequeñas ubicadas entre una y otra capital pero distribuidas en tres continentes. En este sentido, el libro refleja la vida de Gorriti. Nacida en Salta, Gorriti se casó con un boliviano, Manuel Isidoro Belzú, quien llegó a ser presidente de Bolivia. Cuando dejó a su marido, se refugió en Lima, y pasó las últimas décadas de su vida en Buenos Aires. Muchas de las recetas se identifican con un lugar determinado como, por ejemplo, la sopa salteña y el budín a la platense. Las recetas limeñas, en su mayoría, fueron aportadas por mujeres residentes en Lima; las recetas salteñas vinieron de Salta, y así sucesivamente. Sin embargo, algunas recetas contienen un subtexto migratorio y nostálgico, tales como el puchero limeño y las chuletas a la puneña aportadas por mujeres residentes en Buenos Aires; y la cazuela mejicana y los camarones a la panameña, contribuidos por mujeres residentes en Lima. Como observa Appadurai: “Los libros de cocina parecieron pertenecer a la literatura del exilio, de la nostalgia y de la pérdida” (Appadurai 1982: 19). En su estudio sobre la cocina nacional hindú, Appadurai demuestra que los libros de cocina nacionalistas, escritos en inglés, alimentan la nostalgia de los migrantes profesionales, tanto en la India como en el exterior. Los agentes del gobierno postcolonial, ingenieros, investigadores e intelectuales dejan sus provincias natales para trabajar en los centros metropolitanos en la India y en el exterior. Sus condiciones son similares a las de los intelectuales sudamericanos del siglo XIX mencionados por Anderson como inventores del nacionalismo. La cocina

ecléctica de Gorriti, igual a la cocina nacional hindú, es coherente con la nostalgia postcolonial de los hombres intelectuales mencionados por Anderson. Pero *Cocina Ecléctica* contribuye a la construcción de una comunidad que es femenina, no masculina. Además, la comunidad construida por *Cocina Ecléctica* es sudamericana y de clase alta, en contraposición a una comunidad específica e inclusivamente nacional.

*El Libro de Doña Petrona* refleja muchos de los cambios ocurridos en la sociedad argentina en las décadas que siguieron a la publicación de *Cocina Ecléctica* porque el libro de Doña Petrona, al igual que el de Gorriti, es testimonio de los tiempos y de la vida de la autora. Mientras que el primer libro representa una comunidad transnacional de mujeres de clase alta, este libro representa el surgimiento de la clase media en la Argentina. Doña Petrona nació en Santiago del Estero pero fue una de las muchas provincianas argentinas que migraron a Buenos Aires. Si bien el libro de Gorriti fue popular, el libro de Doña Petrona fue y sigue siendo mucho más. Hasta 1989 (fecha en que recibí mi copia como regalo de cumpleaños) se habían impreso 79 ediciones y se continúa editando. Sería imposible exagerar la importancia de *El Libro de Doña Petrona* en Argentina. Hasta el día del hoy no conozco casa en la Argentina que no cuente con una copia. *El Libro de Doña Petrona* contiene muchas recetas de haute cuisine, pero asimismo contiene recetas provinciales argentinas. En síntesis, la cuisine de Doña Petrona es criolla. Tiene raíces europeas, pero se posiciona claramente en Sudamérica. Doña Petrona, al igual que Gorriti, construye una identidad culinaria en oposición a los europeos y no en oposición a otros sudamericanos. Contiene recetas de varias provincias argentinas, pero también incluye recetas de otros países latinoamericanos y europeos. El libro de Gandulfo no es una colección nacionalista de recetas como los que estudió Appadurai en la India. *El Libro de Doña Petrona*, sin duda, es argentino, pero su pertenencia a la Argentina se toma como hecho dado, es decir que su identidad no se construye deliberadamente. Las referencias explícitamente nacionalistas se reducen a un par de ocasiones, como cuando suministra recetas para preparar las tortas patrióticas: la torta para aniversario “independencia argentina,” decorada con fondant celeste y blanco; y la torta Mundial 78. Con estas excepciones, *El Libro de Doña Petrona* exhibe su argentinidad sólo indirectamente. Por ejemplo, cuenta con una sección titulada “productos y utensilios que cambian de nombre en algunos países.” Esta sección incluye explicaciones de platos más comunes en la Argentina que en otros países latinoamericanos, como son el locro y varias pastas italianas, como los canelones, la lasaña, y los ñoquis.

Que yo sepa, los libros de cocina explícitamente nacionalistas han aparecido en la Argentina sólo en años recientes. En 1990 y 1991 aparecieron cuatro libros notables: *La*

*Comida Criolla: Memorias y Recetas* por Margarita Elichondo (1990), *La Cocina de Nuestra Tierra* por Choly Berreteaga (1991), *El Gran Libro de la Cocina Argentina* compilado por Claudia Magne (1991) y *Platos Típicos de la Cocina Argentina* por Elvira Robles de Daher (1990). Todos ellos ayudan a imaginar la Argentina como una comunidad única al compilar recetas provenientes de todo la nación. Robles de Daher explica en términos típicos su interés en escribir un libro de cocina nacionalista. Escribe,

“Este es el recorrido por nuestra cocina criolla que presenta este libro a nuestro lector para que conozca y saboree nuestros platos. Es una forma del respeto por nuestras tradiciones, de la defensa de la vigencia de nuestras raíces y nuestras costumbres, que he sostenido durante dieciocho años de dictado de clases de cocina criolla en la “Escuela de Artesanía Tradicional” de la “Casa del Folklore” de Mar del Plata. Es una manera de colaborar a la permanencia de nuestra cocina junto a la gastronomía de otros países del mundo”. (Robles de Daher 1990: 15).

Robles, al igual que otras autoras recientes, evoca la identidad criolla deliberadamente, cualidad de la que carecen los trabajos de Gorriti y de Doña Petrona. Richard Handler (1988), un antropólogo norteamericano, ha señalado la importancia de esta conciencia de sí presente tanto en la formación de la identidad como del folklore nacionales. Sostiene que la historia del nacionalismo esta íntimamente ligada a la disciplina y práctica del folklore. Tanto el nacionalismo como el folklore, según Handler, se fundan en objetivaciones románticas de los pueblos y tradiciones europeas, iniciadas en el siglo diecinueve. El folklore efectivamente aparece en gran número de libros de cocina de tinte nacionalista publicados recientemente en la Argentina. Estos libros de cocina son folklóricos, en los términos de Handler, porque presentan intentos claramente deliberados de construir una cocina nacional argentina. Los libros de cocina escritos y leídos predominantemente por mujeres ayudan a producir una identidad nacional argentina que es una suma de partes. Las recetas provenientes de muchas provincias se incluyen en el texto siguiendo un orden laxo. Los platos étnico-regionales se sitúan codo a codo entre las tapas de un único volumen, generando un mapa culinario de la nación argentina, tal como Appadurai encuentra que los libros de cocina hindú crean el mapa de la India como nación.

El asado, por supuesto, es la comida más fuertemente asociada al nacionalismo argentino, tanto en Argentina como en el exterior. A pesar de ser la comida nacional argentina, el asado figura sorprendentemente poco en los libros de cocina argentinos. El asado ocupa solo 8 de las 211 recetas compiladas por Gorriti y solo 3 de las mas de 800 recetas incluidas en *El Libro de Doña Petrona*. Esta proporción se repite en los libros

publicados mas recientemente. El asado figura solo en 7 de las 200 páginas de *El Gran Libro de la Cocina Argentina*, en 5 de las 237 páginas de *Cocina de Nuestra Tierra* de Berreteaga, solo 4 de las 250 páginas de *Comida Criolla* de Elichondo y 2 de las 118 páginas de *Platos Típicos de la Cocina Argentina* de Robles de Daher. Antes de 1997 había, a mi entender, solo un libro de cocina dedicado íntegramente al asado argentino. Se publicó recién en 1991. Por supuesto que fue escrito por un hombre. Como explica Patricia Aguirre, “La cocina es un ámbito exclusivamente femenino al punto que cuando el hombre cocina lo hace fuera de ella, en la parrilla, altar masculino por excelencia, donde se cocina el plato marcador y punto culminante de la cocina rioplatense: *el asado*” (Aguirre 1999: 83). Desde 1997 han aparecido por lo menos 2 libros más dedicados al asado, y tal vez más, todos escritos por hombres.

Raúl Mirad, el autor del primer *Manual del Asado Argentino* afirma que antes de 1991 no era necesario escribir un manual para asadores, porque todos los hombres sabían como hacer asados sin tener que consultar libros de cocina. Mirad escribe:

“La sorprendente falla que he encontrado en la actividad asadística solo puede explicarse aceptando que el gen correspondiente al ASADO habría sufrido una mutación regresiva por causas hasta hoy desconocidas. [...] Por otra parte, la ola emigratoria de los últimos veinte años ha dispersado por todo el planeta a millares de Argentinos que llevaron consigo sus hábitos alimentarios. Ello ha provocado en muchísimos Extranjeros una apetencia por el Asado Criollo Argentino, lo que se traduce en un sincero interés en conocer sus técnicas. Para los ARGENTINOS MUTANTES y para los EXTRANJEROS CATEQUIZADOS he escrito este libro”. (Mirad 1991: 1).

Es obvio que la mención de un gen asadístico – “indisolublemente unido [...] a los genes correspondientes al FÚTBOL [y] al TANGO” (ibid.) – es una broma; no obstante, la alusión a este gen justifica su impulso de escribir el libro. Mirad escribe que en años recientes “algunos Argentinos producían un asado que, si bien podía calificarse como muy bueno de acuerdo al ‘Standard Internacional,’ no alcanzaba sin embargo al alto nivel de excelencia que obligadamente debía ofrecer” (ibid.) Mirad explica que escribió su *Manual del Asador Argentino* porque era necesario ayudar a que los argentinos deficientes preservaran su reputación internacional como asadores. El trabajo de Mirad, igual a lo de Gorriti, da substancia a la observación de Appadurai de que “Los libros de cocina parecieron pertenecer a la literatura del exilio, de la nostalgia y de la pérdida” (Appadurai 1982: 19). La *cuisine* francesa guarda coherencia con lo que Renato Rosaldo (1989), antropólogo mejicano-americano, denomina “nostalgia imperialista”. Los chefs franceses lloran el fin de las cocinas regionales “auténticas” (ya sea en Provence, Ma-

ruecos, Bahía, o Fiji), y de los ingredientes preindustriales, tales como la verdadera *creme fraiche* y los tomates madurados en sus viñas. La culpabilidad francesa por la destrucción del Otro colonial y culinario se esconde tras la búsqueda inocente de ingredientes más frescos y naturales. Pero si bien la *Cocina Ecléctica* de Gorriti es coherente con la nostalgia postcolonial, y la *cuisine* francesa es coherente con la “nostalgia imperialista”, el libro de Mirad demuestra que en el caso del asado, la nostalgia culinaria lamenta la pérdida de la masculinidad. Mirad sostiene que, hasta hace poco, todos los hombres argentinos simplemente sabían como preparar magníficos asados; pero ahora, muchos sólo logran hacer asados apenas aceptables. Marta Savigliano, antropóloga argentina, escribe a este respecto que “el machismo es un culto a la ‘virilidad auténtica’ que se alimenta de un sentimiento de pérdida... atribuida a la Civilización” (Savigliano 1995: 43) un lamento por la masculinidad perdida (Savigliano 1994: 85). La masculinidad porteña es inherentemente nostálgica. El porteño de clase media sueña con recobrar las masculinidades propias de las clases bajas y altas, desplazadas con el surgimiento de la clase media. Los hombres habitantes modernos de las ciudades lamentan la muerte de las masculinidades más genuinas, como las que caracterizaban a las clases más pobres de teces oscuras, a los habitantes de los arrabales del Buenos Aires del fin del siglo XIX, o las atribuidas a los pobladores de los amplios y abiertos espacios rurales del *Martín Fierro*. Mi lectura de Mirad y de otros asadores porteños indica que éstos continúan localizando la verdadera masculinidad en el campo, y no exclusivamente, entre la clase de los terratenientes. Las parrillas en los balcones y los patios de Buenos Aires, con sus asadores urbanos, evocan tanto a los estancieros como a los gauchos nómades del pasado. Lo que con frecuencia fue, en el siglo XIX, una relación de adversarios, hoy constituye un bloque sólido, una única categoría idealizada de masculinidad rural.

He observado que la Argentina cuenta con una cocina rica y variada, pero que el asado, por sí mismo, pareciera acaparar el estatus de comida nacional. Los libros de cocina para y por mujeres discutidos previamente, contribuyeron a imaginar la Argentina; pero no son ni remotamente tan visibles o valorados como el asado. Más aún, cada uno de los muchos platos - tales como los guisos y empanadas, pastas y pizzas - que aparecen en los libros de cocina femeninos lleva la marca específica de una región o de una etnicidad. Si bien durante seis noches a la semana las mujeres son las que llevan a la mesa las cenas frecuentemente elaboradas, el asado de los domingos al mediodía o de los feriados es la sola y única comida típicamente preparada por un hombre. Y ésta es la que representa a la nación Argentina, tanto en su propio territorio como en el exterior. Este desequilibrio genérico-sexual me ha impactado. En mi papel de chef tengo que observar

que el asado no merece gran atención. El asado, desde el punto de vista culinario, ciertamente merece menos atención que el loco de mi suegra o que el flan de dulce de leche de doña Petrona. Dichos platos, preparados por mujeres provenientes del interior, requieren decenas de ingredientes o varios pasos en su preparación. El asado, por el contrario, es un plato que se destaca por su simplicidad, y cuyos únicos ingredientes son los cortes de carne y la sal, siendo sus utensilios la parrilla y un cuchillo. Debemos preguntarnos, entonces, por qué será que el único plato preparado por hombres es más valorado que los platos, mucho más elaborados, que hacen las mujeres. También tendríamos que preguntarnos por qué el nacionalismo culinario argentino se basa más en una única contribución masculina que en los tantos y muchos aportes femeninos. Y creo necesario preguntarles a ustedes, una audiencia argentina, ¿cómo puede ser que se enorgullezcan más del asado que del flan de dulce de leche? ¿Habrán probado el flan de dulce de leche preparado acorde a la receta de doña Petrona? Estas preguntas nos conducen de vuelta a mis primeros comentarios sobre los valores asignados al trabajo culinario y al trabajo intelectual. Dado que las labores culinarias se asocian con las mujeres, no debiera sorprendernos que la cocina sea una práctica subestimada, ni que dentro del campo culinario la contribución femenina sea subestimada.

### **Postre (a la feminista)**

Típicamente, los estudiosos observan que la *cuisine* refleja o revela de algún modo la cultura a la cual pertenece. Especialistas de opiniones diametralmente opuestas, como Mary Douglas (1999) y Marvin Harris (1985), parecieran estar de acuerdo en que cocinar es un efecto y no una causa. Douglas, antropóloga inglesa estudiosa de los sistemas simbólicos, sostiene que “la comida es un código” y que “el mensaje que codifica podrá encontrarse en el sistema de relaciones sociales que [la comida] expresa” (Douglas 1999: 231). Su argumento es complejo y brillante. Aquí, sin embargo, sólo quisiera destacar que Douglas trata a las comidas como si fueran una expresión superficial de las relaciones sociales que las subyacen. Harris, un antropólogo materialista yanqui, esgrime, de manera similar, que “las comidas transmiten mensajes y tienen significados simbólicos” (Harris 1985: 15). La diferencia entre ambos, para mis propósitos limitados, es que Harris apunta a las condiciones materiales, y no a las sociales, que corren por debajo de la superficie culinaria. Ambos autores, a pesar de representar extremos opuestos en lo que se refiere al espectro de los estudios gastronómicos, coinciden en estudiar la cocina como un efecto superficial de causas más reales y profundas

Aquí, por fin, invoco el nombre de Claude Lévi-Strauss, antropólogo francés

cuyo trabajo se asocia a la cocina más que el de cualquier otro intelectual. Imagínense, si pueden, un invitado que llegando a un asado acepta comer sólo un trocito de chinchulín. Análoga e imperdonablemente, haré referencia a un pedacito ínfimo del banquete culinario y antropológico que nos ofrece Lévi-Strauss. Me concentraré en una de sus afamadas revelaciones donde propone que “la oposición entre lo crudo y lo cocido es homólogo a la oposición entre la naturaleza y la cultura” (Lévi-Strauss 1997: 33). Observen que en ningún momento sugiere que la oposición culinaria es una expresión o reflexión o efecto de la oposición antropológica. La relación entre una oposición y la otra es lógica y estéticamente homóloga, y de ningún modo jerárquica. Es decir que para Lévi-Strauss la cocina es un sistema de pensamiento que sigue los mismos principios fundamentales que siguen otros sistemas categóricos. Una lectura cuidadosa de Lévi-Strauss confirma el uso que este estudioso hace de la cocina para resolver enigmas antropológicos, al menos en la misma medida en que recurre a la antropología para resolver los enigmas culinarios. Lo que estoy intentando decirles es que Lévi-Strauss aprecia a la cocina como actividad intelectual. La cocina, al igual que los sistemas de parentesco, es el mejor ejemplo de lo que él a dado en llamar “la ciencia de lo concreto.” Escribe que el “propósito fundamental” de una, por así decirlo, ciencia “salvaje”, como lo son la cocina o el parentesco, “no es una cuestión práctica.” Y sigue: “[Esta ciencia salvaje] Satisface los requerimientos intelectuales más que, o en lugar de, satisfacer necesidades” (Lévi-Strauss 1966: 9). Observen que Lévi-Strauss no dice que la cocina o el parentesco satisfagan necesidades sociales o necesidades materiales. Lévi-Strauss, a mi entender, se ocupa de la cocina y del parentesco porque estas prácticas logran incorporar la ambigua y asimétrica oposición entre lo material y lo social, o entre la naturaleza y la cultura. Lévi-Strauss imagina que todos somos filósofos que luchamos por entender la condición humana: ¿Es la “naturaleza” una construcción cultural? ¿O será que la “cultura” es parte de la naturaleza humana? Los humanos, ¿seremos animales o dioses? Siguiendo a Lévi-Strauss, la mayor parte de la gente a lo largo de la mayor parte de la historia, ha pensado sobre estas cuestiones en términos de la cocina y del parentesco.

Pocos estudiosos han seguido los pasos de Lévi-Strauss en su apreciación de la cocina como práctica filosófica. No debiera sorprendernos que los intelectuales profesionales vean con desdén o sorna la producción intelectual de los pensadores amateurs. Es comprensible que nosotros, a quienes se nos paga o al menos respeta por pensar abstractamente, dudemos en reconocer que también es posible pensar concretamente o culinariamente, o reconocer que todo el mundo es un o una teórica. Desde ya que quisiéramos creer que pensar con libros es más productivo que pensar con comidas.

Si tomamos cuenta de quienes preparan las comidas en las sociedades occidentales, no debiera sorprendernos descubrir que los pocos estudiosos que se han sumado a Lévi-Strauss al reconocer las prácticas gastronómicas como actividades intelectuales son mujeres. Para terminar, mencionaré a tres de ellas: Luce Giard, María Lugones, y Lisa Hedke.

Luce Giard es una historiadora francesa que ha colaborado con Michel de Certeau en su segundo volumen de *La Práctica de la Vida Cotidiana*. De Certeau fue un jesuita francés, conocido por sus exploraciones sobre cómo se producen significados desde “abajo” o desde posiciones subalternas. Se ocupó, por ejemplo, de las personas que caminan en una ciudad, en oposición a los arquitectos que diseñan ciudades; o de los lectores en lugar de los autores. De hecho, de Certeau cita a Jorge Luis Borges cuando sostiene que “una literatura difiere de otra menos por sus textos que por las formas de leer” (Certeau 1984: 169). En su opinión, la forma en la que solemos entender cómo se producen significados es elitista. La gente no es necesariamente o exclusivamente víctima del discurso dominante. Los consumidores de libros y de comida también producen, activamente, sentidos. Leer y cocinar son actividades en las que el consumidor puede resistir el discurso dominante y crear sus propias interpretaciones. Giard (1998) agrega que nuestro modo habitual de entender la producción de significados es tan “masculinista” como elitista. En su ensayo “Hacer-Cocinar” Giard observa que la gente juzga las prácticas culinarias como un hacer “repetitivo y monótono, carente de inteligencia e imaginación; [cocinar] suele excluirse del campo del conocimiento” (Giard 1998: 156). Escribe que “desde el momento en que una empieza a interesarse por el proceso de la producción culinaria, se nota que requiere una memoria múltiple [...], una mente programadora [...], percepción sensorial [...], ingenuidad creativa [...y], mini estrategias alternativas” (ibid., 157). En suma, en los términos de Giard, se necesita “ingresar en la vocación por la cocina; y la manipulación de las cosas comunes nos hace usar la inteligencia, una inteligencia sutil, llena de matices y golpes de genialidad, una inteligencia liviana y vivaz que se percibe sin necesidad de exhibirla, en suma, *una inteligencia muy común*” (ibid., 158).

María Lugones es una filósofa feminista argentina residente en los EEUU que escribe en inglés. Ella también reconoce que cocinar es una actividad inteligente. Lugones presta atención al valor intelectual de la cocina arguyendo que, por ejemplo, hacer mayonesa nos da una lección sobre el mestizaje y los fracasos del pensamiento falocéntrico cuando intenta lidiar con las impurezas inevitables de la vida cotidiana (Lugones 1994). Lugones, al igual que la feminista mejicana-americana Gloria Anzaldúa, demuestra que el cocinar nos proporciona un mejor modo de entender las nociones de identidad y de raza

que las teorías científicas dominantes.

Lisa Heldke (1992), una filósofa feminista estadounidense, comparte con Giard, Lugones y Anzaldúa el aprecio por las cocinas como una “práctica pensante” que conduce, en particular, a la crítica feminista. Heldke específicamente sigue la epistemología de John Dewey para establecer que cocinar es “una forma de investigación anti-esencialista que consigue unir exitosamente la teoría y la práctica, y que promueve la auto-reflexión y las formas interactivas de conocimiento relacional” (Heldke 1988: 15). En síntesis, Heldke sugiere emplear las cocinas en lugar de los laboratorios como modelos para desarrollar la investigación social. Yo soy etnógrafo, y por eso la propuesta de Heldke me resulta particularmente atractiva. Para quienes investigamos a la gente y no a las cosas, el argumento de Heldke merece especial atención. En otra oportunidad he indicado, paso a paso, como el modelo culinario de Heldke se ajusta a la investigación etnográfica. Aquí quisiera apenas señalar cómo la cocina es un modelo que se adapta mejor a la conceptualización de las relaciones entre el etnógrafo y el informante que el consabido modelo dialógico. El antropólogo yanqui Stephen Tyler (1987) ha explicado persuasivamente que el modelo dialógico es engañoso porque implica que un informante compartiría la autoría con el etnógrafo que lo entrevista. Cocinar es una actividad que capta mejor la estructura interactiva pero jerárquica que caracteriza a la investigación etnográfica. Un buen cocinero, por ejemplo, responde a la masa que tiene entre sus manos, prestando atención a su humedad o sequedad, esponjosidad o falta de reacción; pero la masa no participa de igual a igual en las prácticas culinarias emprendidas por el cocinero. El etnógrafo, de modo similar, prestará debida atención a sus informantes pero es el o la responsable de la creación etnográfica. Los etnógrafos y no los informantes son quienes se llevan los laureles si la etnografía resultante de la interacción es exitosa. La relación culinaria entre el cocinero y la masa es, entonces, un paradigma mejor para entender la investigación etnográfica que el modelo dialógico (entre sujetos en igualdad de condiciones) o que el de laboratorio (entre un sujeto investigador y un objeto de investigación).

Los antropólogos sabemos desde hace mucho que cocinar es un *objeto* de investigación tremendamente fructífero. Espero haberles mostrado que la cocina también es un *modelo* de investigación. Cocinar usualmente se considera como una labor manual y femenina, mientras que investigar etnográficamente suele considerarse como una labor mental y masculina. La idea de investigación culinaria que les estoy proponiendo desestabiliza la inequidad de estas relaciones. Privilegiar el trabajo obrero y femenino, usualmente considerados como de menor jerarquía, conduce a la comprensión de ele-

mentos claves del trabajo mental adscrito a las clases altas y de género masculino. Si esta idea que les propongo llegara a popularizarse algún día, los cocineros y cocineras serían invitados a teorizar en el Centro Cultural San Martín, y no sólo para discutir sobre temas culinarios. Y si mi sueño se hace realidad, podré cocinar para ustedes en lugar de brindarles una charla.

## **Bibliografía**

*Aguirre, Patricia*

1999. Toda la carne al asador. *Todo es Historia* no. 380 (marzo), Pág. 80-93.

*Anderson, Benedict*

1983. *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. Londres: Verso.

*Appadurai, Arjun*

1982. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. *Comparative Study of Society and History* vol. 30, no. 1, pág. 3-24.

*Barthes, Roland*

1972. *Mythologies*, traducido por Annette Lavers. Nueva York: Hill and Wang.  
1973. Reading Brillat-Savarin. En *On Signs*, compilado por Marshall Blonsky, pág. 61-75. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.

*Berreteaga, Choly*

1991. *La Cocina de Nuestra Tierra*. Buenos Aires: Editorial Atlántida.

*Bourdieu, Pierre*

1984. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, traducido por Richard Nice. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.

*Brillat-Savarin, Jean Anthelme*

1972. *The Physiology of Taste, or Meditations on Transcendental Gastronomy*, traducido por M.F.K. Fisher. Nueva York: Alfred A. Knopf.

*Butler, Judith*

1993. Critically queer. *GLQ* vol. 1, no. 1, Pág. 17-32.

*Certeau, Michel de*

1983. *The Practice of Everyday Life*, traducido por Steven Rendall. Berkeley: University of California Press.

*Douglas, Mary*

1999. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. Second Edition.

Londres: Routledge.

*Elichondo, Margarita*

1990. La Comida Criolla: Memoria y Recetas. Buenos Aires: Puntosur.

*Gandulfo, Petrona C. de*

1989. El Libro de Doña Petrona: Recetas de Arte Culinario. Edición 79ª. Buenos Aires: Sainte Claire Editora.

*Giard, Luce*

1998. Doing-Cooking. En *The Practice of Everyday Life*, traducido por Timothy J. Tomasik, pág. 149-247. Minneapolis: University of Minnesota Press.

*Gorriti, Juana Manuela*

1899. Cocina Ecléctica. Buenos Aires: Félix Lajouane.

*Handler, Richard*

1988. Nationalism and the Politics of Culture in Quebec. Madison: University of Wisconsin Press.

*Harris, Marvin*

1985. Good to Eat: Riddles of Food and Culture. New York: Waveland Press.

*Heldke, Lisa M.*

1988. Recipes for theory making. *Hypatia* vol. 2, no. 2, Pág. 15-29.

1992. Foodmaking as thoughtful practice. En *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, compilado por Deane W. Curtain y Lisa M. Heldke, pág. 203-229. Bloomington: Indiana University Press.

*Hooks, Bell*

2000. Eating the Other: desire and resistance. En *The Consumer Society Reader*, compilado por Juliet B. Schor y Douglas B. Holt, pág. 343-359. Nueva York: The New Press.

*Lévi-Strauss, Claude*

1966. The Savage Mind. Chicago: University of Chicago Press.

1997. The Culinary Triangle. En *Food and Culture: A Reader*, compilado por Carole Counihan y Penny Van Esterick. Nueva York: Routledge.

*Lugones, María*

1994. Purity, Impurity, and Separation. *Signs* Vol. 19, no. 2, Pág. 458-479.

*Magne, Claudia (productora)*

1990. El Gran Libro de la Cocina Argentina. Buenos Aires: Emecé.

*Mintz, Sidney*

1999. Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the

Past. Boston: Beacon Press.

*Mirad, Raúl*

1991. *Manual del Asador Argentino*. Montevideo: New Sisley.

*Revel, Jean-François*

1982. *Culture and Cuisine: A Journey through the History of Food*, traducido por Helene R. Lane. Garden City, Nueva Jersey: Doubleday.

*Robles de Daher, Elvira*

1992. *Platos Típicos de la Cocina Argentina*. Buenos Aires: Puntosur Editores.

*Rosaldo, Renato*

1989. *Culture and Truth: The Remaking of Social Analysis*. Boston: Beacon Press.

*Savigliano, Marta E.*

1994. Malevos llorones y percantas retobadas: el tango como espectáculo de razas, clases e imperialismo. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* no. 19, Pág. 79-104.

1995. *Tango and the Political Economy of Passion*. Boulder, Colorado: Westview.

*Sedgwick, Eve Kosofsky*

1993. Queer performativity: Henry James's *The Art of the Novel*. *GLQ* vol. 1, no. 1, pág. 1-16.

*Tyler, Stephen A.*

1987. *The Unspeakable: Discourse, Dialogue and Rhetoric in the Postmodern World*. Madison: University of Wisconsin Press.

## *Modalidades Discursivas de lo Alimentario*

**Oscar Traversa**

No me ocupo de patrimonio cultural sino del despliegue de las actividades, las prácticas alimentarias, en particular en nuestros días. Esto es consistente con lo expresado por Álvarez (*ver supra*) puesto que uno de los señalamientos fue acerca de que ese patrimonio está afectado si se quiere de un dinamismo constante. Pues bien yo me ocupo de reflexionar que está ocurriendo en el momento actual con ese tipo de prácticas y los comentarios que realizaremos a continuación corresponden a la búsqueda de respuestas a preguntas del tipo: ¿Pueden circunscribirse las características específicas de los discursos concernientes a la alimentación? De existir esas características, ¿cuáles son sus modos de operar en relación con el conjunto de las prácticas alimentarias?.

La cuestión desborda por supuesto esta exposición, desborda también el saber actual acerca de estas cuestiones, situación que no nos exime, sino todo lo contrario, de procurar ordenar algunos de los problemas que se le asocian. Ocurre con frecuencia que la alusión a cuestiones relacionadas con los discursos, impulsada quizás por su creciente presencia en la vida pública, llegue a formular la pregunta, y a veces alguna respuesta demasiado rápida, acerca de sus alcances en tanto inductores de conductas o de ciertos cursos de acción de los actores sociales. Las respuestas en esta dirección suelen ser precarias. De referirse a cuestiones generales, si se trata de algún alcance en particular suelen ser limitadas y de corta duración, por ejemplo la preferencia del público por el envoltorio de un producto. Si bien lo que podríamos llamar evidencias fuertes no son abundantes, otras, sobre todo de carácter histórico y etnográfico, nos indican correspondencias entre prácticas discursivas y prácticas efectivas de alimentación. A este respecto se torna singularmente intrincada la cuestión cuando se trata del tránsito entre lo que Igor de Garine designa como sistemas de alimentación tradicional y modernos, pues el ámbito de despliegue de los discursos se modifica tanto en sus cualidades como en su presencia en términos de cantidad. Por supuesto sin dejar de lado que las prácticas alimentarias no constituyen una referencia de la que los discursos momento a momento dan cuenta, como una sucesión de diferentes espejos, de sus permanencias o sus progresivas modificaciones de circunstancia, al contrario, podemos pensar estas prácticas como resultado de la relación entre cosas, sustancias, fragmentos de acciones sociales, recursos técnicos, y los modos de decir acerca de ellas, lo que les asigna el estatuto de un objeto. Comer hoy en el espacio de las sociedades industriales no se sitúa en un lugar

idéntico al de quienes por caso lo hacían o lo hacen a través del ejercicio colectivo de la caza o la recolección. Si varían por un lado las cosas que encarnan esas prácticas varían también los modos de jerarquizarla y las correspondientes asignaciones de sentido con que se integran y articulan con el conjunto de despliegues de las sociedades en que se incluyen.

Pero nos equivocaríamos si pensáramos que el tránsito entre modalidades tradicionales y las llamadas modernas se establecen a partir de saltos abruptos o que unas respecto de las otras presentan relaciones de absoluta exterioridad. Ambas variantes pueden ser coexistentes en los mismos agentes constituyendo una mixtura de prácticas, uno de los componentes de nuestra definición de los sujetos sociales. Si bien en nuestros días el sistema de alimentación moderno incorpora solo fragmentos de residuales de los tradicionales, no excluye que ambos términos se encuentren en tensión, al menos de manera imaginaria. Tal tensión puede tener múltiples campos de manifestación, tanto en la selección de productos como en los modos preparativos o incluso en las modalidades de provisión. Estas prácticas que pueden en el extremo de la simplicidad representarse por comprar pechugas congeladas en el supermercado y alcauciles en la feria de Guillón. Tal cosa es ejecutable en tanto acción, por qué, porque se ponen en colisión dos proposiciones, algunas acerca de la naturalidad del producto otras acerca de la pertinencia o no de la estacionalidad. Esta partición pugna en el campo de la alimentación, con no pocos repliegues. En Europa, sobre todo en la Europa mediterránea, constituye una verdadera formación discursiva particular que, según las diferentes lenguas, asume hoy el nombre de promoción de los productos de la tierra, asociada a una imagería particular en cuanto a representación, y que también es soporte de complejos actos legislativos no exentos de fricciones políticas, donde la suficiencia local o regional se ponen por delante como un valor rescatable importante. Suerte de contramarcha de un proceso que en esos mismos espacios se venía cumpliendo desde mediados del siglo XIX, la producción industrial a partir de ese momento introduce la marca de productos, modalidad de apropiación en forma permanente de un sector del mercado por parte de una empresa comercial que aplica un recurso tecnológico, el envasado por ejemplo. Esta transformación de la relación no es para nada ajena a un fenómeno discursivo. Dar una forma constante, un nombre y la adjudicación de alguna propiedad comportan la introducción de un nuevo taxón, un lugar clasificatorio antes no existente que moviliza por supuesto a la lengua y al repertorio no menor de figuras. A partir de ese momento un nombre pertenecerá a una clase o una figura a la clase de los envasados, de aquello que tal vez corresponde por ejemplo al campo de las etiquetas. Es precisamente la centralización productiva a la que

se adosa también la distributiva la que hará necesaria la expansión de ciertos tipos discursivos, no nuevos si pensamos en los momentos iniciales de este proceso, a fin de la primera mitad del siglo XIX, pero que en ese momento comienza en una trayectoria creciente hasta nuestros días, me refiero a la publicidad, es ella la que se hace cargo de la relación entre un nombre, marca, y ciertas propiedades, o atributos de producto. Es necesario señalar sin embargo que la alimentación en varios dominios es de incorporación tardía al proceso publicitario. Por mucho tiempo, incluso hasta el presente, existen formas ligadas a las viejas usanzas, no solo entre nosotros por supuesto, basta recordar a la ya mencionada feria, heredera del mercado semanal del mundo antiguo, un espacio de productos sin marca, al menos en los frescos, vegetales y animales. Allí la percepción de las cualidades del producto es directa y al alcance de nuestros analizadores, tacto, olfato, a veces pruebas gustativas, modalidad parcialmente adoptada por el supermercadismo que ha eliminado sin embargo, una dimensión discursiva: la palabra del puestero. A este respecto fue Bajtin quien se ocupó de destacar su diversidad, de la que señaló su oposición con la publicidad moderna. Según sus referencias cada mercancía poseería un vocabulario, un vocabulario propio, una melodía, una entonación de la voz del marchante o ejecutante. Sostiene que comparado con el mundo de referencia - su referencia es el mundo de Rabelais, el propio del siglo XIX o el de la radio de la época de Bajtin, década del treinta - pueden considerarse mudas. Tales observaciones, si lejanas en el tiempo, no dejan de ser sugerentes, atienden a un juego de distancias, a cambios vinculares, en síntesis, que la alimentación moderna instala como requisito de su expansión y quizás de su misma existencia. La pérdida de la voz según lo señala Bajtin, el pasaje discursivo, lo escrito en los discursos destinados a la mesa lo desterritorializa. La boca, lugar de emisión de la voz, coincide con el lugar de la ingesta. El pasaje del papel a la superficie de los envases rompe la yuxtaposición de lugares y la consiguiente asociación de experiencias, de una relación de contigüidad se pasa a otra fundada a veces en la semejanza, si se trata de ilustraciones o complejos de reglas si se trata, por ejemplo, de la escritura. Una migración sígnica se pone de manifiesto en el vínculo con los alimentos de lo indicial, animado por la contigüidad a lo icónico y lo simbólico, de atenernos a la concepción del signo de Pierce.

El pasaje del mundo tradicional al urbano industrial altera entonces la relación con los alimentos, las marcas comerciales, impronta de la nueva relación técnica y mercantil, son indicadores de una distancia, de una construcción de las relaciones con los alimentos insalvable. La marca comporta envoltorio, fragmentación, proceso de conservación, traslado, en suma un mundo de representaciones, su resultado paradójal tiende a una

deflación discursiva por homogeneización de los materiales, la reducción de lo decible se origina en sus condiciones de existencia. Al fin deben ser iguales en sus diferencias, cualidad fundante de la producción industrial.

El marchante no tiene ya nada que decir, nada que decir en cuanto a la exaltación del producto, de lo que vende, la responsabilidad se ha desplazado y también la caución, todo ello ha cambiado de lugar. El cliente, si tematiza el producto no se dirige a quien tiene enfrente, ambos se dirigen a un tercero: la estructura comercial y sus instituciones. Pero esto no excluye la experiencia sensorial sino que la desplaza, en ciertos rubros al menos y de manera creciente para el conjunto de otros. El punto inicial no se sitúa en la compra y selección sino en el momento posterior, el del aprestamiento o eventual elaboración, desplazamiento que se sitúa en el límite de la lejanía en el caso del “delivery” creciente en nuestros días, donde se excluye el semicontacto del restaurante o el más cercano de la compra directa de productos terminados, suerte de maximización de la distancia industrial pero incluida en un contexto de reputación artesanal. Esos silencios o restricciones sin embargo no han acallado el discurso acerca de la alimentación, por el contrario podríamos decir que no ha existido momento más prolífico que el presente en cuanto a la tematización de lo alimentario. Son bien conocidas las expansiones mediáticas al respecto, televisión, prensa, suplementos, libros e incluso, por supuesto un trabajo artístico importante en el cine y también en cierta pintura contemporánea.

La pregunta que surge de manera inmediata no es otra que pues bien, ¿qué tres juegos se incluyen en estas modalidades discursivas?, ¿son acaso una mera expansión de otras preexistentes?, ¿se corresponden con alguna particularidad de la alimentación de nuestros días?. Si bien la respuesta no puede ser inmediata se puede señalar que los modos de presencia están indicando modificaciones que no pueden considerarse irrelevantes, y esto al menos en dos aspectos: por una parte la diversificación estilística, emisión televisiva no es igual a emisión televisiva o suplemento no es igual a suplemento, en cuanto al tipo de vínculo que asocia a lo visual con lo que se proclama como apetecible, ni tampoco las modalidades de suscitar interés por una preparación que se muestran como de fuente de una conocida ecónoma o un médico reconocido. O bien las perspectivas críticas gastronómicas no se ajustan a los mismos patrones del juicio según diferentes ajustes acerca de lo considerado por ejemplo bello. Ahorro el nombre de los autores que han trabajado en este dominio pues sé que en poco tiempo harán públicos sus trabajos que hasta el momento son sólo conocidos en el ámbito académico.

Por otra parte las propiedades de los dispositivos, de los dispositivos puestos en juego, televisión, cine, tal como ocurre en nuestros días, producen repliegues y

reemergencias de componentes comunicacionales acallados por un tiempo, los entrejuegos de la voz y la mirada. Tal regreso, que recuerda la oralidad mediatizada que señalaba Sontag para la radio, diciendo que algo regresaba de la voz interpersonal más o menos perdida, posee algún tipo de componente homogéneo con esto que está pasando en este momento. Esta proliferación discursiva objeto de construcciones tan variadas no dejan de asombrar, dado que por otro lado ciertos indicadores locales e internacionales nos informan de un decremento de las prácticas alimentarias domésticas, muchas veces por exceso de posibilidades de acceso y muchas veces también por defecto, contrariamente a lo que ocurría en tiempos anteriores donde el exceso de actividad doméstica se correspondía con una exigüidad de discursos públicos acerca de la cocina. Es posible entonces construir la hipótesis del rol supletorio de lo discursivo en relación con la actividad efectiva, del universo de lo necesario se está cursando hacia el mundo de lo lúdico, de lo que suma o agrega otro tipo de goce más asociado con el gesto estético que con la obligación irrenunciable de las urgencias cotidianas. Se está tensando la cuerda quizás de un juego de opuestos que años atrás desplegaba Mary Douglas acerca del tiempo sobre todo femenino empleado en las tareas domésticas. Su disminución aportaría a sus posibilidades de participación en otros universos de actividad. Pienso que no es demasiado arriesgar que en ciertos momentos los discursos públicos acerca de lo alimentario, comparo con los treinta primeros años del siglo XX, en nuestro medio por supuesto, fueron el síntoma de ciertos modos de consagración de los roles familiares. El estallido público creciente desde aquel momento patentizaría la crisis y modificación de esas viejas posiciones.



## *La cocina del poder y la cocina cocoliche*

**Victor Ego Ducrot**

Faustino Cordón, un legendario biólogo español pero que por opción se dedicó a investigar los fenómenos de la culinaria como gesto de cultura decía "... la cocina enseñó a hablar y así modeló al hombre..." Un antropólogo norteamericano que se llama Marvin Harris escribió un interesantísimo libro que se llama "Bueno para comer" en el cual dice "... los humanos somos omnívoros, comemos de todo, comemos piedras, comemos desagradables secreciones glandulares y comemos mucosidades, es decir comemos sal, comemos hongos y tomamos leche..." Si estos dos autores tienen razón, vemos que en materia de palabra y en materia de cocina ambas son expresiones o capítulos del hacer humano sobre los cuales se puede hacer y decir de todo. Con la cocina si vemos, siguiendo a Cordón, que decía que "... cuando los homínidos se reunieron a transformar los alimentos frente al fogón comenzaron a desarrollar la capacidad de la palabra..." y ahí desde ese entonces parece que los humanos nos dedicamos a hablar sobre todo, a veces con razón y a veces con insoportable impunidad, también vemos que con el fuego y la falta de fuego, porque la cocina es transformación de alimentos no necesariamente mediante el fuego, se puede hacer de todo. Entonces hablar sobre los discursos y sobre los decires y sobre lo escrito sobre la cocina y sobre la palabra es casi una enciclopedia. Yo voy a elegir un solo lenguaje que es el único lenguaje que conozco, que es el lenguaje de mi oficio, mi oficio es el de guionista, el de contar historias. Historias que muchas veces por propia pasión se refieren a la culinaria como gesto de cultura.

Quizás sea un poco caótica pero quiero ver dos o tres capítulos que para mí son importantes de la culinaria, la cocina, el acto del comer, del beber y de cocinar como gestos de cultura claramente identificados. En primer lugar ver en grandes líneas cuáles fueron los parámetros a través de los cuales se ha trazado la historia de la gastronomía. Jean Francois Revel, un sociólogo francés contemporáneo que ha escrito numerosos e interesantes libros sobre el fenómeno gastronómico dice que hay dos grandes cocinas: la cocina popular en sus versiones campesina y marinera o de la costa, y la cocina burguesa. Yo me atrevo a corregirlo a Revel en un solo aspecto, en que la cocina burguesa denota una cocina muy históricamente determinada y yo diría que, siguiéndolo a Revel en cierta manera, la historia de la cocina nos ofrece a nosotros dos grandes vertientes: la cocina popular y la cocina del poder. Cocina del poder que los primeros historiadores de la culinaria, oficio este que surge en la Revolución Francesa, reconocen que

siempre se nutre de las cocinas populares a las cuales les incorporan riqueza, desde el punto de vista económico, estos quiere decir mayores posibilidades en cuanto a insumos, en cuanto a productos y en cuanto a capacitación de la persona que se dedica al acto culinario, es decir el cocinero, y mayores niveles de pretensiones, pero que la base de la cocina, se coincide, es una expresión de creación popular, por consiguiente anónima.

El otro gran tema que yo creo que merece estar incluido en la agenda del fenómeno culinario, fenómeno culinario que en los últimos años no solamente en nuestro país, es decir en última instancia en nuestro país pero antes que en nuestro país en otros lugares del mundo, se ha instalado como un fenómeno muy seguido y muy interesante y que convoca a muchos lectores, televidentes, tanto de textos especializados como textos de divulgación, es que este tema el de la culinaria, el del fenómeno gastronómico como gesto de cultura merece incluir en su agenda la otra cara de la cocina, la otra cara del comer como cultura o la otra cara de la cultura del comer que es la cultura del hambre. Paradójicamente o desgraciadamente el siglo XX es un siglo que muestra dos caras en este tema, dos caras ofuscantes. Nunca antes la historia de la humanidad registró tanta disponibilidad de recursos alimentarios como ha registrado a lo largo del siglo XX y nunca antes la historia de la humanidad ha registrado los índices de hambre que registra el siglo XX. ¿Qué tendrá que ver esto con la historia de la culinaria? Yo creo que tiene mucho que ver y volvemos a esta clasificación resumida en la obra de Jean Francois Revel que es la de las grandes corrientes del fenómeno por el cual surge el acto culinario, la cocina como creación popular y la cocina del poder, que fue la cocina del palacio, la cocina de las cortes, la cocina de la burguesía, la cocina de las grandes corporaciones de la industria turística, gastronómica y de las grandes corporaciones alimentarias hoy en la actualidad. Resulta francamente obsceno, sobre todo en países como los nuestros, y digo países de América latina para no extenderme a otras regiones del mundo también golpeadas, que aparezca el fenómeno culinario solamente tratado como producto elitista y producto de lujo. La mayor parte, yo diría la totalidad de las revistas especializadas en temas gastronómicos, los canales de televisión especializados en temas gastronómicos, una mayoritaria parte de la prensa especializada en estos temas, aborda el fenómeno de lo que sería la cocina del poder. Cualquiera de nosotros puede revisar los suplementos dominicales de los diarios más importantes de Buenos Aires y de otras capitales de América latina, puede adquirir revistas de gran factura industrial y puede sintonizar sentado en el living de su casa o echado en la cama de su dormitorio canales de televisión donde aparece el fenómeno culinario como un acto suntuario. Y esto es casi obsceno

porque lo que está representando es solo una parte del fenómeno culinario que tiene que ver con la llamada cocina del poder. Y es obsceno también porque son mensajes que se están transmitiendo a una comunidad en la cual todos o casi todos podrían apreciar las delicias de la buena mesa pero muy pocos pueden gozar de las delicias de la buena mesa, y en el otro extremo del arco aparecen quienes no solamente no pueden apreciar y gozar de las delicias de la buena mesa sino que ni siquiera pueden complementar, satisfacer las más básicas necesidades de la alimentación. Ahora esto no es un discurso político, esto está enraizado en la propia historia de la literatura gastronómica. La literatura gastronómica, tal cual la conocemos a partir de la modernidad, porque hay antecedentes, entre los que podríamos referirnos a antiguas fuentes de literatura gastronómica, en el Antiguo Testamento, en algunos textos culinarios especializados del clasicismo griego y del clasicismo romano, en el gastrónomo Apicius el romano, en fin habría una larga lista de referencias previas a la modernidad, pero tal cual la conocemos hoy es un fenómeno surgido a la luz de la Revolución Francesa. Cuando la Revolución Francesa se instala como fenómeno dominante en Europa y en el mundo, en sus orígenes es eso, una revolución, que trastoca en forma vertical u horizontal todo tipo de valor hasta ese momento consagrado. Pero desde la Revolución Francesa a esta parte ha corrido mucha agua bajo el puente y aquellos valores que en su momento fueron absolutamente revolucionarios y en materia de relación con lo gastronómico reivindicaban el derecho del pueblo al placer, han sufrido el mismo proceso que sufrió la burguesía como sector revolucionario, se ha cristalizado. Entonces hoy vemos que esta literatura gastronómica que abunda y que domina el panorama de los decires y de los escribires sobre gastronomía sigue pensando como aquellos escritores contemporáneos a la Revolución Francesa lo hacían, claro lo que no se han dado cuenta que desde París de 1789 a este principio del siglo XXI han sucedido algunos años de historia y que aquello que fue revitalizador, refrescante, aquello que fue instalar, así como el comer, otros temas que tenían que ver con la posibilidad de que las más amplias masas del pueblo estuviesen en contacto con el placer, ha ido convirtiéndose en un fenómeno de élite y esto es lo que caracteriza, creo, es mi punto de vista, al fenómeno de los discursos gastronómicos, de los discursos imperantes, de los discursos en el poder en cuanto a gastronomía. Así queda de lado entre otras muchas cosas el análisis de a qué realmente nos estamos refiriendo cuando nos referimos al fenómeno gastronómico como hecho de cultura.

Y salto acá otro capítulo que a mí me interesa y que viene a propósito del título general de este encuentro, que es el patrimonio cultural intangible, en ambientes tanto gastronómicos como en otro tipo de ambientes que se refieren a este tema: yo me acuerdo

del poeta Jorge Bocanera, excelente poeta argentino que en una de sus tantas poesías dice que el cocinar nos ayuda a los hombres en esa difícil tarea de evitar el suicidio, y los modernistas centroamericanos se reunían en unos locales que tienen un nombre muy lindo en Guatemala que se llamaban mondonguerías, eran lugares donde la gente se sentaba a comer mondongos y a tomar aguardiente. Y se sentaban a escribir, buena parte de la poesía latinoamericana se escribió en las mondonguerías de Guatemala y de Nicaragua. Con esto lo que quiero yo señalar es que en diversos ambientes del quehacer popular, del quehacer intelectual, la cocina, el comer, está presente en forma permanente y al estar presente en forma permanente y referidos al título central de esta reunión en la cual participamos al patrimonio histórico cultural intangible y al hacerse esta reunión acá en la calle Sarmiento, en el Centro Cultural San Martín en Buenos Aires, en la Santa María de Buenos Aires, República Argentina, uno rápidamente se acuerda de un sonsonete creado por buena parte de la inteligencia argentina: la cocina argentina no existe, se dice por ahí. Aquí también para caracterizar a esa inteligencia tendríamos que recurrir a una anécdota del comer, para caracterizarla como profundamente inculta, tendríamos que recordar cuando ya a principios del siglo XX las oligarquías argentinas viajaban a París, a La Meca, y llevaban en la bodega de los barcos vacas para que los hijos argentinos tomaran leche argentina. Es una especie de versión de principios del siglo XX de la pizza con champagne, parece que se sigue en un mismo grado de estulticia. Patrimonio histórico intangible, Argentina, bastante tontería por parte de los supuestos creadores del pensamiento. Uno está cansado de oír a cocineros emblemáticos y a periodistas emblemáticos hablar sobre este tema diciendo “la cocina argentina no existe” y uno un poco lo comprueba como un valor ideológico que tomó cuerpo cuando quiere ir a comer a un lugar bueno, piensa buena cocina italiana, buena cocina francesa, la cocina argentina es el bife con ensalada, milanesas, así nomás. Yo creo que esto es una barbaridad desde el punto de vista de la responsabilidad del cronista especializado en temas culinarios o que aborda en la culinaria como un tema de investigación porque la cocina argentina existe como existe la Argentina.

La cocina argentina existe con algunas características que son características reconocibles entre los argentinos. Podríamos hacer un mapa de la cocina argentina. Nosotros tenemos una cuenca del noroeste argentino donde están las últimas estribaciones por el sur de la cultura del maíz, y no tanto estribaciones sino apéndices fundamentales de la cultura de la papa, las dos grandes culturas culinarias de origen americano. Tenemos por otro lado la cocina de los ríos, la cocina de los pueblos pescadores y cazadores de los pueblos de la Mesopotamia, sistematizada en su momento por los

colonizadores jesuitas. Tenemos por otro lado las cocinas urbanas con epicentro en Buenos Aires. Buenos Aires fue y es, es decir fue fundadora, fue sede de un acto fundacional de una culinaria propia que yo la bautizo como culinaria cocoliche, utilizando la expresión cocoliche no en un tono peyorativo sino absolutamente lo contrario, en un tono reivindicativo, es esa cultura que surge de la yuxtaposición permanente en la vida cotidiana de expresiones culturales en distintas regiones del mundo. Esa cocina argentina, porteña en este caso y urbana más generalmente, que yo bautizo cocoliche, nace en los conventillos y voy a dar un ejemplo: si uno recorre el mapa culinario italiano, ya sea comiendo en casas de amigos, familiares o cualquiera que tenga la buena idea de invitarnos a comer a sus casas, desde Sicilia hasta el Piamonte, y se dedica a buscar una salsa a base de tomates para cualquier tipo de pasta especiada con comino, yo le propongo que si lo encuentra yo lo invito a comer en el mejor restaurante de Buenos Aires. Sin embargo, el comino es un elemento con mucha presencia en la salsa a base de tomates para las pastas porteñas

En el conventillo se podía compartir entre varias familias un baño, se podía llegar a compartirlo por necesidades de espacio, obviamente se compartía el patio, pero jamás se iba a compartir el hornillo, el Primus. Las cocinas de los conventillos estaban ubicadas de forma tal en los perímetros del patio del conventillo, pequeñísimos espacios de forma tal que las amas de casa del conventillo cocinaban codo a codo. Probablemente, y esto es una hipótesis, el comino se utiliza en la salsa de pomodoro para los ravioles a la porteña porque la señora italiana que estaba haciendo la salsa para sus ravioles, porque no tenía, porque se quedó sin o porque como era costumbre la mala paga jamás llegaba a tiempo al bolsillo de su marido le pidió a su vecina de cuarto, que por consiguiente podría ser su vecina de hornillo, algo para condimentar la salsa y resultó ser que esa señora era una siria, era una libanesa, la cual sí usaba comino y ahí aparece la utilización de este producto extraño en la cocina clásica italiana. Los italianos, los gastrónomos italianos, los cocineros de catálogo italianos se ofenden cuando llegan a Buenos Aires, pero acá vamos a comer ravioles y esto en Italia no se hace, lo mismo que los españoles, es decir a todos aquellos representantes de culturas que en su momento fueron culturas fundacionales del conventillo, del cocoliche urbano argentino, hoy les llama la atención y coadyuvan, colaboran con sus ideas el haber creado la idea de que la cocina argentina no existe. La cocina argentina, la cocina urbana argentina es originalmente la cocina del cocoliche, es la cocina en la cual, como decíamos hace un rato, se hace con lo que hay, y lo que hay suele provenir de distintos hábitos, de distintas corrientes culturales. Y seremos tan afortunadamente cocoliches que a los europeos y a los italianos en particular les

creamos un lío semántico bárbaro cuando inventamos la milanesa napolitana porque la milanesa napolitana es un invento argentino, es decir las milanesas que se hacen en el norte de Italia no se hacen como la nuestra y yo creo que a un cocinero milanés decirle que la milanesa es napolitana es casi ofenderlo y a un cocinero napolitano hablarle de milanesa es de un aporte de la cocina del norte, porque la milanesa napolitana no tiene nada que ver con Nápoles o Milán, se llama napolitana porque la hizo por primera vez un cocinero tucumano, en un restaurante que se llamaba Nápoli, que quedaba frente al Luna Park y ahí inventó el nombre milanesa napolitana, y así habría un largo catálogo de rasgos de la culinaria local nuestra, sobre todo la culinaria urbana porque si vamos a las otras cuencas, cuando nos encontramos con el noroeste como decíamos hace un rato, nos vemos con las estribaciones del maíz y algunos apéndices o zonas de epicentro también de la cultura de la papa, y habíamos hablado de la Mesopotamia y nos queda la cocina del desierto, que es una cocina para los investigadores, el cordero patagónico (pero el cordero no es americano), la pesca, los mariscos, etc. Pero la cocina del desierto es una cocina que tiene una larga prosapia. Los cronistas de Indias, desde Bernal Díaz del Castillo hasta Ulrico Schmidel, todos se refirieron al comer de los americanos en la época en que llegaron los españoles y todos se refirieron también a como en materia del comer se produce ese gran choque cultural que fue la guerra de conquista y exterminio de América por parte de los imperios europeos. Hay un autor, un colega español que escribió un maravilloso libro que se llama “Un banquete para los dioses”, donde se dedicó a un trabajo encomiable que es encontrar, buscar en cada texto de los cronistas de Indias los rasgos del comer americano y los rasgos del choque cultural en el comer entre españoles y americanos. En uno de esos textos recuerda a cronistas que acompañaban a Magallanes y que incursionaron muy primitivamente en la Patagonia, y yo voy a decir que los americanos desde la Patagonia hasta el Mississippi le hacemos honor a aquel dicho de Marvin Harris con el cual empecé esta exposición: que los hombres somos omnívoros, porque los cronistas que acompañaban a Magallanes hablaban de los comedores de ratas de la Patagonia y los cronistas que acompañaron a ese gran viajero que se llamó Alvar Núñez Cabeza de Vaca, que tuvo la peregrina idea de atravesar por tierra todo el continente americano desde las estribaciones del Mississippi hasta lo que hoy es Asunción del Paraguay, y estamos hablando del siglo XVI, se fascinó con los menús y los manjares de los pueblos comedores de tierra del Mississippi. Con esa herencia americana, con esa herencia pantofágica de los americanos, en Buenos Aires comemos de todo, esa cosa omnívora de los americanos que hemos comido de todo y con el aporte de las culturas que han llegado a este continente, y en homenaje al título de esta jornada, la

*«La cocina como patrimonio (in) tangible»*

cocina argentina existe, se ha comido de todo, cuando lo hubo y básicamente tenemos que ser orgullosos de decir si, nosotros somos los inventores de la cocina cocoliche.



## *La cocina y los recetarios*

**Miriam Becker**

Con el final de la Guerra Civil Española y de la Segunda Guerra Mundial, la cocina argentino-porteña vivió la oleada de una nueva gran inmigración, la italiano-española.

Los recetarios de la primera mitad del siglo respondían a una cocina que comenzaba a inscribirse en la divulgación doméstica, a través de revistas femeninas donde la alta gastronomía respondía a la francesa. Lo hogareño estaba en todo, no sólo en la cocina: estas publicaciones aconsejaban desde cómo quitarle las manchas al mantel hasta cómo hacer correctamente una mudanza; desde cómo curar las cacerolas de hierro hasta cómo tomar la sopa sin hacer ruido. La necesidad de alguien que pudiera dirigirse a un público ávido de conocimientos culinarios en su lenguaje, cuyas explicaciones pudieran llevarse a la mesa, tomó forma en la figura emblemática de Doña Petrona que a través de la radio y los encuentros en los salones de Gath & Chaves dieron sentido de pertenencia a una cocina nacional-cosmopolita cuyas preparaciones tenían algo de aquí y de allá. Por otra parte, las escuelas incluían en sus programas la materia Economía Doméstica desde donde las futuras amas de casa daban los primeros pasos en la práctica de “la cocina de mamá”.

Con el advenimiento de una revista como Mucho Gusto en la década de 1960, especializada en la cocina de hogar, las ecónomas comenzaron a tener espacio propio. De aquellos tiempos fueron Chola Ferrer, Emmy de Molina y por supuesto, la siempre presente Doña Petrona cuya única competencia en el ambiente de las familias del “libro azul” fue Lola Pietranera, la autora del gran libro Doña Lola, que aún hoy sigue siendo una elección entre las jóvenes de la sociedad argentina.

El gran cambio en los recetarios los introdujeron los electrodomésticos cuyos usos con recetas especiales fueron casi declaradas “de interés nacional”. La heladera eléctrica, la licuadora, la parrilla eléctrica, la olla a presión, el freezer, las procesadoras y las microondas fueron variando los modos de cocinar cuya presencia produjo una verdadera revolución. Se redujeron los tiempos en la cocina, las amas de casa aprendieron a “comprar para el freezer”, cambios socio-culturales introdujeron el tema de “los que viven solos” (hombres y mujeres) y comprar comida hecha se transformó en algo habitual en la vida de la gran urbe.

Del almacén al súper fue otra evolución en los métodos de aprovisionarse del consumidor, quien comenzó a saber que la cocina es mucho más que una receta. Salud y

economía comenzaron a ir juntas y el ciudadano se transformó en una persona ávida de noticias y consejos para vivir mejor.

De las dietas por moda a las dietas saludables. De recetas con múltiples pasos a otras breves, como lo exigen los tiempos sin tiempo. De las grasas animales al aceite de oliva. De la cocina de las ecónomas a la de los chefs. Todo comenzó a cambiar en busca de recetarios más sencillos, mejor explicados y en casos específicos, redactados por nutricionistas y profesionales de la salud cuya firma era un aval en esa orientación.

En la actualidad, cada vez es menor el tiempo que las mujeres le dedican al cocinar y mayor la cantidad de ofertas y recursos para iniciar las preparaciones con alimentos listos para usar. Nadie hace caldos caseros, los bifés hogareños están desapareciendo para evitar la concentración de los olores en espacios reducidos y el cocinar “sin ensuciar” es parte de una nueva cultura doméstica. Hay quienes aseguran que dentro de 50 años, la mujer ya no sabrá lo que es ponerse un delantal para cocinar, que el *delivery* será la solución de cada día y que la globalización que invadió restaurantes y casas de comida habrá pasado de la moda-furor a elecciones puntuales. La cocina volverá a rescatar las herencias, donde lo regional-continental mezclado con lo que se come en ciudades cosmopolitas como la de Buenos Aires definirá nuestro ser, el ser-argentino: algo que nunca perdió aunque muchos platos hayan llegado en valijas de inmigrantes. Al fin de cuentas, nadie es absolutamente puro como para decir que algo es exclusivo de un pueblo, porque a través de la historia, el hombre se fue desplazando, conquistando y dejando huellas en todas partes. Como anhelo de mujer y madre, aspiro a que lo esencial en relación a alimentarse, siga pasando por rescatar los sabores de todo aquello que sirva para identificar a la mesa como el reducto natural donde se advierte el dinamismo de la primera célula de la sociedad, recordando que los alimentos y su presencia tienen una connotación ético-moral como todo aquello que esté ligado a la vida. La cocina, quienes cocinan, los productos, el hambre y la saciedad son parte de ella y de este siglo recién estrenado, en cuyo transcurrir seguramente emergerá una nueva calidad de sociedad. Lo importante será que nada de lo humano nos sea ajeno.

## *Las recetas de cocina en las revistas argentinas<sup>1</sup>*

(1915-1940)

**Gastón Eduardo De Lazzari**

Hablar y reflexionar sobre la alimentación es algo que ninguna persona puede dejar de hacer. Comer es una de las actividades más íntimamente ligadas con los mecanismos vitales de nuestro organismo, y es por ello inevitable y necesario intercambiar opiniones al respecto. "Todos ocupamos un cierto protagonismo en la producción de discursos sobre la alimentación. Como consecuencia, el campo discursivo de la alimentación es amplísimo, va más allá de la experiencia personal e intransferible de la ingesta y se despliega en múltiples soportes, medios y lenguajes: desde la comunicación oral cotidiana hasta los intercambios discursivos resultado de la utilización de los medios masivos de comunicación; y con diferentes acentuaciones, ya sea focalizando en los problemas de escasez y la distribución de los productos alimentarios, ya sea desde el valor simbólico y cultural que cada sociedad otorga a un alimento o conjunto de ellos, así como también a la innovación o mantenimiento de las prácticas culinarias y todo un abanico de posibilidades temáticas que permite el referente de *lo alimentario*.

Atendiendo a este basto despliegue temático, son objeto de este trabajo: los artículos que hacen referencia a la alimentación, en general, y recetas de cocina, en particular, que fueron publicados en las revistas periódicas de la Argentina. Hemos trabajado con las revistas *Para Ti* y *El Hogar* en el período comprendido entre 1915 y 1940. Tenemos como objetivos describir y diferenciar permanencias y variaciones en el período con respecto a la acentuación temática y las distintas modalidades en que los textos han construido la escena enunciativa. Del conjunto del material publicado, nos focalizaremos en aquellas "apariciones" que por sus características resulten más representativas de los distintos "movimientos" en el período.

### **1. Primer momento: La rareza de la alimentación "ajena" (1915-1921, aprox.)**

En la revista *El Hogar* encontramos, en el año 1921, un titular que versa: "Por una curiosa ironía, la tierra donde viven los últimos caníbales no pertenece a nadie". La nota reflexiona sobre el último lugar del planeta que no había sido conquistado por ninguna de las grandes potencias colonizadoras: las islas Nuevas Hébridas en Oceanía. El artículo adjudica esta "curiosidad" a la característica alimentaria distintiva de sus habitantes: la *antropofagia*.

Años antes (1915) aparece publicado en la misma revista y en el segmento titulado “Lo raro y lo curioso”: “Bebedoras de agua de colonia”, artículo que se refiere al “deplorable hábito” que han contraído “muchas damas... de la alta sociedad londinense”. Y, en 1918, en la sección titulada “Curiosidades, rarezas y extravagancias” encontramos el comentario del caso de “un muchacho idiota que no comía otra cosa que abejas y avispas” que vivió en Inglaterra en 1750.

Como podemos apreciar, los tres artículos mencionados realizan una operación similar. Lo alimentario es ubicado dentro del terreno de la “curiosidad” situada en lugares remotos: el archipiélago de las Nuevas Hébridas, Londres/París, Inglaterra; se descalifica a los personajes involucrados en “extravagantes” hábitos alimentarios: se niega la condición humana de las tribus antropófagas<sup>2</sup>, se considera “desgraciadas” a las mujeres que contrajeron el “deplorable hábito” de beber perfume, se califica de “idiota” al joven que se alimentaba con avispas y abejas, mencionando, por otra parte, que este muchacho nunca pudo alcanzar la adultez y que su aspecto era el de un muerto en vida.

Podemos observar que en estos artículos se tematiza el comer de un “otro”, pero no sólo eso, sino que es un comer inapropiado para lo que es considerado comestible en la “cultura occidental”. Lejos de las preocupaciones de la Antropología Alimentaria que pretenden explicar las diversas costumbres alimentarias, estos artículos no vacilan en colocar en el lugar del desvío estos hábitos de ingesta y a sus cultores. En este primer momento no se reflexiona sobre el comer “propio” que sólo puede ser considerado indirectamente como la “norma” alimentaria contra la cual se contrastan los hábitos ajenos y permiten incluirlos en la sección de “Curiosidades, rarezas y extravagancias”. La escena enunciativa de estos artículos se construye, así, sobre una relación de complicidad entre el enunciador y el enunciatario, mantenida por el saber compartido sobre la “correcta alimentación”, nunca mencionada explícitamente.

### *1.1. Las recetas de cocina*

Curiosamente, durante este primer momento sólo se registran apariciones de recetas de cocina de forma marginal: en 1915 aparece, por única vez, en las páginas de *El Hogar* una sección por única vez titulada “La Cocina Práctica”.

## **2. Segundo momento: La prescripción ‘médica’ y la prescripción ‘social’ (1924-1936, aprox.)**

“El abuelo y el nieto ingieren [diariamente] las mismas carnes, verduras y pastas. Resulta, fatalmente, una mala alimentación para cada uno” dice, en sus párrafos iniciales

el artículo “A propósito del régimen alimenticio” en la revista *El Hogar* en 1924. El artículo continúa: “estas líneas no tienen otro objeto que servir de orientación a nuestras lectoras y convencerlas que la palabra ‘régimen’ no significa siempre enfermedad [...] A menudo prescribe el médico un régimen. Da una lista de alimentos apropiados y otra bajo la denominación de ‘alimentos prohibidos’[...] pero las cocineras no saben preparar [los alimentos de la primer lista] sin acudir a los prohibidos, usados como condimento[...] y [como] el médico no es cocinero [...] no puede indicar la forma de preparación de los alimentos aconsejados.” Y a continuación se proponen una serie de recetas que se adecuan a ciertos “régimenes”: vegetariano, pastas a la inglesa, pastas al horno, legumbres fritas, vegetales asados, platos de queso... El artículo ocupa toda una página a dos columnas. En ella encontramos 5 ilustraciones. La primera, ubicada en la parte superior, muestra a una mujer colocándole la servilleta a un niño de pie frente a una mesa servida. A un costado el epígrafe: “Los niños no deben comer como las personas mayores”. En la parte central de la página encontramos 3 ilustraciones: a la izquierda, el perfil de una mujer llevando en sus manos una bandeja humeante, el epígrafe “Berenjenas que dan la ficción de costillitas fritas”; en la parte central, una mujer vistiendo un delantal trabajando alimentos frente a la mesa de cocina, “Hay que disminuir la carne cruda en el régimen para delgados”; sobre la derecha el perfil de una mujer en la cocina, “Las papas son un gran recurso en la comida”. Por último, en la parte inferior, una mujer en la cocina, vistiendo un delantal y desarrollando la actividad de batir, “En la cocina está el secreto de la buena salud”. En este artículo, la organización retórica<sup>3</sup> de la página: diseño simétrico, equilibrado; se corresponde con el tratamiento temático sobre la alimentación: el balance, el equilibrio. Con respecto a la enunciación, se construye un enunciatario femenino por la apelación a “nuestras lectoras” y por la aparición de ilustraciones donde aparecen mujeres representadas en su condición madre (imagen superior) o como cocinera del hogar (demás ilustraciones). El enunciador establece con este enunciatario una relación de complementariedad: es poseedor de un saber que no tiene su enunciatario. En primer lugar, el saber científico/médico; en segundo lugar, el saber cómo seguir los consejos alimentarios de la medicina. El tono de esta relación es prescriptivo: la mujer *debe* ocuparse de la correcta alimentación familiar (que debe ser equilibrada y correcta para cada integrante del núcleo familiar), debiendo acudir al engaño si es necesario.<sup>4</sup>

En la revista *Para Ti* de 1927 encontramos una columna de aparición regular titulada “El médico en casa”. En el título de una de ellas se expone: “La leche de cabra en la alimentación de los niños” y sigue con una serie de ventajas y desventajas, científicamente comprobadas, de alimentar a los niños con la leche caprina. Se mencionan médi-

cos, universidades y experimentos vinculados que atestiguan lo expresado.<sup>5</sup>

En 1931, aparece en la revista *El Hogar* otro artículo: “¿Qué debe comer un niño entre 4 y 14 años?” firmado por un tal J.B. Este artículo se desarrolla en página completa, a tres columnas, con una silueta (a la manera de las sombras chinescas) sobre el título que permite reconocer una mesa servida, una señora sentada sirviendo un plato, presuntamente madre, un joven adolescente, solamente reconocible como tal por vestir pantalones cortos. En el cuerpo del artículo se realizan menciones a diversos médicos e investigadores de diferentes latitudes<sup>6</sup>, así como también a distintos experimentos realizados sobre la alimentación en animales<sup>7</sup>. Por otra parte, se puede apreciar la profusión de palabras y expresiones propias del vocabulario médico/científico: calorías, materias proteicas, relación entre los gramos de grasas ingeridos y el peso del paciente, etc. Además, se intercalan cuatro gráficos de curvas: 1. Crecimiento del niño en peso desde el nacimiento hasta los 15 años, 2. Proporción del aumento anual en peso de los niños, 3. Producción de calor del niño por unidad de superficie (desgaste de energía calórica) y 4. Variación de la eliminación de la urea según la edad. Podemos observar que en este artículo se tematiza la alimentación en su aspecto más estrictamente biológico, es decir, como mecanismo por el cual se reponen las energías consumidas por la actividad física. En la instancia enunciativa, podríamos señalar la presencia de un enunciador que toma decididamente la palabra científica, utilizando múltiples mecanismos para ponerla en juego, estableciendo con su enunciatario una relación complementaria de tipo pedagógica de la forma: “conozca las necesidades alimentarias de un niño y aprenda cómo debe comer.”

Cómo primera observación, vale la pena destacar la tendencia de los discursos con referente alimentario a autonomizarse con respecto a las secciones que lo incluían en lo que señalamos como primer momento. Es decir, el discurso alimentario ya no se circunscribe a una sección determinada -las rarezas y curiosidades-, sino que ocupa un lugar propio -aunque no fijo- y simultáneamente es tratado en secciones de carácter médico -como “El médico en casa”-.

Luego, se puede apreciar que este segundo momento se distingue del anterior por la incorporación de la palabra científica médica. Esta incorporación modifica también el “tono” enunciativo: ya no se trata del efecto complicidad resultado de la observación “curiosa” sobre el comer ajeno. La escena pasa a ser ocupada por la prescripción establecida sobre el comer “propio” desde los ojos de una instancia poseedora del saber, la ciencia médica.

En otra sección estable de la revista *Para Ti*, “Código Social” destinada a la

enseñanza de las buenas maneras de la vida social, encontramos en 1929 unos párrafos antecidos por el título “Comidas”. En ellos se desarrolla “la anécdota de los rodaballos del Cardenal Fesh” que consiste en el percance ocurrido durante el servicio de una comida con invitados y la correcta manera en que fue solucionado<sup>8</sup>. Luego, se realizan una serie de recomendaciones de cómo debe disponerse un salón comedor cuando se reciben visitas. Esta anécdota, con su correspondiente “enseñanza” nos recuerda, por su organización y tono, los escritos de Antelmo Brillat-Savarin y Grimond de La Rayniere de fines del siglo XVIII, momento señalado por la “historia gastronómica” como el del nacimiento del *gourmandise*<sup>9</sup>, es decir, el momento en el cual se reflexiona y se establecen pautas explícitas sobre el “correcto comer” ya no pensado desde su aspecto fisiológico sino desde su dimensión hedónica. Este último artículo, a pesar de las notables diferencias con los señalados anteriormente, pareciera acentuar las particularidades enunciativas de este segundo momento: una escena prescriptiva resultado de una relación desigual entre la instancia del enunciador y el enunciatario. En este caso, la voz del enunciador despliega sus conocimientos de *bon vivant* intentando “elevar” la cultura y los modales de su enunciatario.<sup>10</sup>

En este período, podemos encontrar ya con mayor asiduidad y con un cierto grado de continuidad recetas de cocina. Por eso también, hemos optado por establecer dos “estadios” de sus apariciones: 1. como género incluido, y 2. como género que comienza a autonomizarse.

### 2.1. Primer estadio: Las recetas de cocina como género incluido

Con respecto al primer estadio ya hemos mencionado la aparición de recetas en el artículo *A propósito del régimen alimentario*, recetas que se inscriben en el tono prescriptivo médico del conjunto del texto. Sin embargo, la escena enunciativa prescriptiva, donde se establecía una relación pedagógica (alguien enseña a un otro cómo seguir los consejos del médico) se interrumpe en el momento de describir las operaciones culinarias. Dichas operaciones son “dadas por sobreentendidas”, es decir, se recomiendan las “verduras hervidas”, sin hacer mención a cómo realizar ese hervido, por ejemplo. En otras palabras, en el momento de descripción de las operaciones la relación de complementariedad entre enunciador/enunciatario predominante en el conjunto del texto se resquebraja y da lugar a una relativa simetría, el enunciador “supone” que el enunciatario “sabe” cómo hervir sus verduras.<sup>11</sup>

A partir de 1924, comienza a aparecer en *El Hogar* una sección fija titulada “Recetas útiles”. Pero esta sección incluye distintos tipos de “recetas”: cómo realizar cintas

perfumadas, qué se puede hacer para cerrar correctamente una pluma estilográfica, cómo realizar una cola que permite pegar papel sobre hojalata, cómo limpiar metales, cómo realizar un barniz para papel, y también, claro está, cómo realizar un bizcocho de nueces. El conjunto de estas “recetas” se articula como discurso instruccional.<sup>12</sup> Enunciados de manera impersonal, “se desgranán tres granadas...”, “Tómense cantidades iguales...”, se constituyen como explicaciones de un saber compartido tanto de los “ingredientes” como de los procedimientos. Pero, llama la atención, que los consejos que no son culinarios se configuran de manera narrativa. Por ejemplo, con respecto a las plumas estilográficas “todo el que haya usado estas plumas habrá notado que la tapa con que se cierran para guardarlas parece ensancharse con el uso...”, comienza, y luego se expone la solución: “...tan pronto como se nota que la tapa no ajusta bien, se expone a la llama de un mechero...”. Lo notable es que, mientras las recetas de cocina presuponen un conocimiento general sobre lo culinario que evita la narración, no ocurre lo mismo con los demás consejos. Sólo el que “haya usado” plumas estilográficas sabe de las dificultades que presenta taparlas cuando el uso ha afectado su mecanismo de cierre. No sería aventurado recordar que la oralidad es, tal vez, el principal mecanismo de transmisión del saber culinario. Transmisión que se da en el seno del núcleo familiar, sobre todo de madre a hija, y que permitiría construir estos discursos sobre el supuesto conocimiento del enunciatario de ciertos ingredientes y procedimientos.

En la revista *Para Ti*, aparece hacia 1927 una sección de similares características llamada “Para la dueña de casa” donde las recetas de cocina se articulan junto con otro tipo de manualidades. En esta sección, a diferencia de la aparecida en *El Hogar*, el tono enunciativo en el que se presentan las recetas de cocina es estrictamente prescriptivo y pedagógico: “La fruta debe consumirse en todas las estaciones” (prescripción, el *deber ser* alimentario). “Tantas personas llaman a cualquier mezcla de fruta ‘ensalada’ que es útil dar una verdadera explicación sobre la materia” (tono pedagógico, *explicar* lo alimentario).

En este primer *estadio* se puede apreciar, al menos, un par de tensiones. Primera: la que se da entre la escena enunciativa complementaria (alguien sabe, alguien no sabe) y la escena enunciativa nivelada (el saber compartido). Segunda: la que se da entre la receta de cocina y los consejos con los que comparte su asentamiento en las publicaciones. Dichas tensiones parecerían estar en relación con el carácter emergente del género “receta de cocina” y, como tal, mantiene fuertes relaciones y condicionamientos de sus antecedentes discursivos.<sup>13</sup> El tono prescriptivo y pedagógico de la escena enunciativa complementaria, puede ponerse en relación con la problematización médica y “social” de

la alimentación presente en los artículos antes señalados, mientras que la escena enunciativa nivelada parecería priorizar las relaciones discursivas que establece con la transmisión tradicionalmente oral del saber culinario. Por otra parte, la receta de cocina, cómo género “nuevo” en las revistas, y a su vez menor, puesto que no se realizan “grandes platos o menús”, parecería justificar su inclusión en un paquete textual más amplio que la yuxtapone con otro tipo de consejos.

## 2.2. Segundo estadio: *Las recetas de cocina como género autónomo conviven con su aparición como género incluido*

En 1931 la revista *El Hogar* comienza a organizar en un auditorio de la ciudad de Buenos Aires el ciclo semanal de “Conferencias *El Hogar*”. En esas conferencias, a las que se invitaba a participar a las lectoras, se realizaba “en vivo” un menú completo. Dicho menú era publicado luego en una página de la revista, incluyendo fotografías o ilustraciones de los platos terminados. Estas recetas mantienen su enunciación impersonal pero, a diferencia del estadio anterior, comienzan a establecer una escena enunciativa complementaria, sobre todo por la aparición de lo que se titula “Detalles importantes”. Es decir, el enunciador conoce determinados “secretos” que van más allá del saber socialmente compartido. Este proceso está señalado también por la progresiva individualización de un agente “cocinante”. Ilustra este proceso el hecho que, en el marco de la Inauguración del 2º Ciclo de Conferencias *El Hogar* (1932), podemos reconocer en una fotografía de la conferencia a la “cocinera”: una persona muy particular y, tal vez, trascendental, en lo que respecta al mundo de la cocina argentina: Doña Petrona C. de Gandulfo. Recién en 1933, Doña Petrona firmará la página. Este proceso puede ponerse en relación con el carácter transpositivo que cobra esta sección en la revista *El Hogar*. Ese evento, anterior y exterior a la publicación, que era la conferencia, es retomado y publicado. Del carácter teatral que tiene una conferencia, donde encontramos un actor y un auditorio, la publicación retoma y prioriza la construcción de ese actor. Y ese actor, o agente, es, como en toda conferencia, el poseedor de algún saber que debe transmitir a su auditorio.

Paralelamente, la sección “La página para la casa”, que ya se publicaba con anterioridad en *El Hogar*, comienza a aparecer sin incluir recetas de cocina.

Simultáneamente, en *Para Ti*, comienza a publicarse la columna “Para el menú” donde aparecen distintas recetas de manera independiente, es decir, sin convivir con otros “consejos”, cosa que sí continúa ocurriendo en la sección “Para la dueña de casa”. Esa nueva sección, que mantiene su enunciación en modo impersonal, se articula de manera diferente a la página de la revista *El Hogar*. A pesar de su título, los platos

presentados no se constituyen en un menú completo (entrada, plato/s principal/es, postre), sino en recetas sin relación entre sí. La ilustración, y nunca una fotografía, sigue funcionando como mostración de un resultado, el plato, pero también construyendo un agente “cocinante” general e indiferenciado: “la mujer”.

En este segundo estadio podemos observar que las tensiones presentes en el estadio anterior parecen comenzar a desdibujarse. La escena enunciativa tiende a organizarse en torno a la complementariedad en la posesión de un saber, y la receta de cocina, que ya ha dejado de ser un género “nuevo” en las revistas, “gana” un espacio propio, comenzando a liberarse de los demás “consejos”. Sin embargo, aparece una nueva tensión, ahora será la que se da entre la construcción de un agente “cocinante” individual y mediático, que hasta puede firmar sus recetas, y un agente “cocinante” social y extramediático: la mujer.

### **3. Tercer momento: El disfrute y la belleza (aprox. a partir de 1937).**

A partir del año 1937, aparece en la revista *Para Ti* una columna estable titulada “¡Sufrir poco! ¡Vivir mucho!” firmada por el Dr. Brain. En una de sus primeras apariciones encontramos un segmento dedicado a explicitar las ventajas, “comprobadas científicamente” de comer espinacas. En uno de sus párrafos podemos leer: “para las personas afectas a las verduras, vaya una novedad halagüeña”, refiriéndose a los beneficios de ingerir la mencionada verdura.

Al año siguiente, 1938, en la revista *El Hogar* aparece otra sección estable: “Una página de belleza por Dorienne”. Esta sección se despliega en una página y media de la revista. El espacio se reparte entre la recomendación y explicación de algunos ejercicios físicos y un listado de consejos. Ambos “ayudan a las mujeres a mantener su silueta”. Entre los consejos podemos encontrar el siguiente: “Una alimentación sana, que comprenda el consumo de legumbres, frutas, leche fresca, *yaourt*, evitará las toxinas y repercutirá en la belleza del busto.”

Y en el año 1939, se puede leer en *Para Ti*: “¿Qué hacen, qué comen y qué beben las artistas? ... ¿Cómo conservan la esbeltez de sus líneas y la elegancia de su silueta? Preguntas banales, diría un hombre de negocios... Preguntas TRASCENDENTALES, diría toda mujer... [...] Apremiada, obligada por su natural deseo - casi instintivo - de agradar, de ser más bella, más atractiva y elegante, la mujer se ha sometido hoy al sacrificio - orlado de placer - de varios minutos diarios de gimnasia adecuada...” La nota se titula: “Una antigua y deliciosa bebida que es fiel aliada de la silueta femenina: la cerveza”, y culmina diciendo: “El contenido en sustancias minerales y fosfatos que están siempre

presentes en la cerveza, otorgan a ésta cualidades energéticas y reconstituyentes, de suma utilidad para los organismos que son sometidos a ejercicios físicos prolongados y frecuentes. Nada mejor entonces, que reponer las energías que se han ido del cuerpo junto con el tejido adiposo, que unos frescos y espumosos vasos de cerveza.”<sup>14</sup> El artículo está encabezado por una ilustración de características “realistas” –casi fotográficas- en las que se aprecia a una joven dama sonriente sosteniendo una copa.

Como es posible apreciar, en este tercer momento, se mantienen algunas menciones a los saberes del campo médico, pero éste ya no prescribe. Ahora ‘recomienda’. Ya no se tematiza el “deber ser” alimentario impuesto por la medicina, se tematiza el placer de la ingesta -recordar la mención a los “frescos y espumosos vasos de cerveza”- y de sus consecuencias -la silueta-. La relación enunciativa que se establece entre enunciador y enunciatario en este tercer momento vuelve a equilibrarse: se comparten saberes vinculados al placer de comer espinacas, en un caso, de poder disfrutar de la cerveza, en otro, de poder mantener la capacidad de agrandar... en última instancia, la posibilidad de participar de la esfera pública -manteniendo la silueta- como resultado de las decisiones de la esfera privada -disfrutar un buen vaso de cerveza-. En este punto podríamos señalar otra diferencia con respecto a los momentos anteriores. En el primer momento, el comentario, la anécdota, lo curioso, proviene del estado público de la particularidad de la alimentación ajena. El hábito alimentario desviante es la característica definitoria del “comensal” en términos de su vida pública, lo que habilita el comentario descalificante. En cambio, en el segundo momento, el hábito alimentario “propio” permanece en el ámbito de lo privado -el hogar- pero su “deber ser” forma parte de la reflexión “pública” propia de la divulgación científica.

### 3.1. Tercer estadio: *Las recetas de cocina se “independizan” (¿definitivamente?) de otros “consejos”*

En este tercer *estadio*, las secciones “La página para la casa”, en *El Hogar*, y “Para la dueña de casa”, en *Para Ti*, dejan de incluir, definitivamente, recetas de cocina. Pero éstas ya han ganado su espacio propio: el “Menú preparado en las Conferencias *El Hogar*”, que continúa publicándose, y *Para Ti* incorpora la columna “El chef Roque Silber da ideas para el menú de la semana”. Esta última columna continúa con el movimiento percibido en el estadio anterior, esto es, la progresiva construcción de un agente “cocinante” individual, en este caso el chef Roque Silber. En ella, las recetas ya conforman un menú semanal propiamente dicho, aunque incompleto (entrada y plato principal). La columna va acompañada de una ilustración que pone de manifiesto la presencia, aún,

de la tensión entre lo individual y lo social de dicho agente. Aquí no encontramos una fotografía, como en el caso de Doña Petrona, sino una ilustración de un tipo social: “el chef”. Si esto, lo ponemos en relación con la invitación que aparece en *El Hogar* para asistir a las “Conferencias de economía doméstica”, podemos apreciar también el surgimiento de una oposición (?) en la construcción del agente “cocinante” que se extiende hasta nuestros días: la que se da entre el tipo social “chef” y el tipo social “economa”.<sup>15</sup>

Para concluir, si observamos los tres estadios propuestos para la descripción de las recetas de cocina en las revistas argentinas en su conjunto, podemos apreciar que se han desarrollado en el devenir histórico al menos los siguientes movimientos:

1. la/s receta/s de cocina ha/n pasado de ser un género incluido en un conjunto discursivo más amplio, el terreno de los consejos, a asentarse y consolidarse en un espacio propio y bien diferenciado del resto del material publicado.

2. la escena enunciativa construida por las recetas publicadas ha ido desde una tensión entre lo complementario y lo simétrico, hacia una escena netamente complementaria.

3. acompañando, y reforzando dicho efecto enunciativo, la construcción del agente cocinante ha ido configurándose desde lo social e indiferenciado, hacia lo individual y tipológico.

## **Bibliografía**

Barthes, Roland: “La antigua retórica”. En: Investigaciones retóricas I, Barcelona, Ediciones Buenos Aires, 1982.

Bremond, Claude: “El rol del influenciador”. En: Bremond, Claude (comp.): Investigaciones retóricas II, Barcelona, Ediciones Buenos Aires, 1982 [Editions du Seuil, 1970]

Brillat-Savarin, Antelmo: Fisiología del gusto, Barcelona, Iberia, 1953.

Cruz Cruz, Juan: Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria, Navarra, EUNUSA, 1991.

De la Rayniere, Grimond: Manual de anfitriones y guía de golosos, Barcelona, Tusquets, 1998

De Lazzari, Gastón Eduardo y Gómez, Rosa: “La cocina mediática. Una mirada a los programas culinarios de televisión”, en Margulis, Mario y Urresti, Marcelo (comps.): La cultura en la Argentina de fin de siglo. Ensayos sobre la dimensión cultural, Buenos Aires, Oficina de publicaciones del Ciclo Básico Común, 1997.

De Lazzari, Gastón Eduardo: “La cocina mediática. La construcción audiovisual de lo apetitoso: programas culinarios de televisión”. Tesina de grado para la Carrera de Ciencias de la Comunicación, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires. Diciembre de 1998.

Fischler, Claude: El (h)omnívoro, Barcelona, Anagrama, 1995.

Harris, Marvin: Bueno para comer, Madrid, Alianza, 1987.

Lévi-Strauss, Claude: Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido, México, Fondo de Cultura Económica, 1996. [Plon, 1964]

Lévi-Strauss, Claude: Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa, México, Siglo XXI, 1992. [Plon, 1968]

Onfray, Michell: La razón del gourmet, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1999.

Silvestri, Adriana: Discurso Intrucciona, Buenos Aires, Oficina de Publicaciones del Ciclo Básico Común, 1995.

Steimberg, Oscar: “Texto y contexto del género” en Semiótica de los medios masivos, Buenos Aires, Atuel, 1998.

Traversa, Oscar: Cuerpos de Papel. GEDISA, Barcelona, 1997.

Verón, Eliseo: La Mediatización. Cursos y conferencias, número 9, Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Buenos Aires, 1986.

Verón, Eliseo: La semiosis social, GEDISA, Barcelona, 1987.

1 Agradezco muy especialmente al Dr. Oscar Traversa por su consejo y ayuda para la realización del presente trabajo.

2 La argumentación del artículo pareciera articularse sobre el siguiente entimema: “Nadie puede comer carne humana; las tribus de las islas comen carne humana; luego, la tierra donde viven quienes comen carne humana no pertenece a nadie”.

3 Utilizamos el concepto de “retórica” siguiendo a Oscar Steimberg: “no como ornamento del discurso, sino como una dimensión esencial a todo acto de significación, abarcativa de todos los mecanismos de configuración de un texto que deviene de la combinatoria de rasgos que permiten diferenciarlo de otros.” Oscar Steimberg, *Semiótica de los medios masivos*.

4 Recordamos que uno de los epígrafes de las ilustraciones dice: “Berenjenas que dan la ficción de costillitas fritas”.

5 En este artículo se menciona a: Stoeltzner, el doctor Bruwer y la Universidad de Groningue.

6 Los mencionados en el artículo son: el doctor Carlos Richet (hijo) -supuestamente argentino-, los investigadores Benedit y Talbot; Sonden y Fingstedt, el fisiólogo alemán Rubner, el doctor Mouriquand, el profesor Nubesburg, el doctor Pephart de los Estados Unidos y el señor Lesné, colaborador de Carlos Richet (hijo).

7 Los experimentos comentados son los siguientes:

1. «Para probar este hecho se han criado animales jóvenes en la obscuridad con alimentación abundante, mas éstos no se desarrollaban, de lo cual se infiere que si el niño necesita una cantidad de alimentos, también exige una cierta cantidad de sol. En ciertos casos, es muy difícil procurar el sol, entonces se suministran ciertos tónicos

destinados a reemplazarlos: el aceite de hígado de bacalao es de suma necesidad en las ciudades.»

2. «He aquí una experiencia hecha en los Estados Unidos y que pone en evidencia su importancia: Un lote de ratas fue criado a base de cierta cantidad de manteca. Su crecimiento fue normal. Un segundo lote fue alimentado con tocino: su crecimiento fue casi nulo. Pero cambiando la alimentación, suministrando al primer lote tocino y al segundo lote manteca, el primer lote quedó estacionado, y el segundo crecía. Estas experiencias demuestran el valor principalísimo de la leche y de sus derivados.»

8 La anécdota es la siguiente:

“El cardenal trataba un día con varios dignatarios de la iglesia de asuntos religiosos, y como acabara de recibir dos rodaballos monstruos, hubiese querido que estos dos pescados hicieran los honores de su mesa. ¡Qué honor para su casa!...

Comunicó su idea a su cocinero, que a sus talentos culinarios, añadía una exaltada imaginación creadora sin igual.

- Esté tranquila su Eminencia - dijo este gran hombre; - los rodaballos aparecerán en su mesa, y ambos recibirán la mejor acogida por parte de sus invitados.

Y fue servida la cena.

Uno de los rodaballos dio su aroma al potaje... ¡Exclamaciones entusiastas!

El cocinero se adelanta con una fuente dentro de la que yace el monstruo. Dos criados toman la fuente de manos del cocinero y se lo llevan para trincharlo; pero uno de los dos pierde el equilibrio. Criado y rodaballo ruedan juntos por el suelo. Los invitados quedan consternados. El silencio reina entre los comensales, cuando, repentinamente, el mayordomo, dirigiéndose hacia la antecocina, con suprema dignidad, ordena:

- ¡Qué traigan otro rodaballo!

Seguidamente fue servido otro... ¡Puede imaginarse el efecto!”

9 Idea que desarrolla Michel Onfray en *La razón del Gourmet* y Juan Cruz Cruz en *Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Por otra parte, vale la pena recordar que la invención del término *gourmandise*, corresponde al mismo Antelmo Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*. Meditación XI.

10 Como se puede apreciar en la anécdota publicada en la revista *Para Ti*, el plato que sufre el accidente está hecho de rodaballo monstruo, variedad extraña y muy apreciada entre los pescados. Y la “moraleja” final no está relacionada directamente con el alimento sino con los “correctos modales” que se deben seguir para solucionar la contrariedad.

11 Vale la pena recordar aquí la universalidad de ciertos modos de preparación de los alimentos que proponía Levi-Strauss en *Mitológicas I: Lo Crudo y lo Cocido*.

12 Definido por Adriana Silvestri como “un medio semiótico socialmente construido con la finalidad de organizar patrones de conducta y planificar secuencias de acciones”.

13 En términos de Eliseo Verón, con sus “Condiciones de Producción”.

14 Vale la pena mencionar que en el año 1937, había aparecido en la revista *El Hogar* el artículo titulado “La Cerveza, bebida natural” donde se explicaban las “bondades” de beber cerveza fundamentadas en la no intervención de elementos químicos en el proceso de elaboración industrial de la bebida.

15 Con respecto a la construcción diferenciada del “cuerpo” del agente “cocinante” ecónoma, y chef, puede consultarse: De Lazzari, Gastón y Gómez, Rosa: “La cocina mediática: Una mirada a los programas culinarios de televisión” y De Lazzari, Gastón: “La cocina mediática: La construcción de *lo apetitoso* en programas culinarios televisivos. Un análisis semiológico”.

## *El consumo alimentario como realidad plural*

*Similitudes, divergencias, cambios y permanencias dietarias en la Córdoba de entresiglos.*

**Fernando J. Remedi**

La pretensión de esta intervención es introducir algunas consideraciones sobre la alimentación en la provincia de Córdoba en el período que se extiende entre 1870 y 1930. Ellas son parte de los resultados alcanzados luego de varios años de investigación histórica sobre la alimentación en la provincia de Córdoba en el período señalado. Dicha investigación sigue su curso en la actualidad. Concretamente, se aspira a ofrecer una panorámica de los principales lineamientos teóricos y metodológicos contemplados en la investigación y una breve reseña concerniente a las similitudes, divergencias, cambios y permanencias dietarias en un contexto de grandes transformaciones como era la Córdoba de entresiglos.

La cuestión alimentaria tiene una notable vigencia en la sociedad contemporánea, constituye uno de los grandes temas-problema de nuestra época. La sociedad actual contempla azorada la enorme multiplicación de los discursos sobre la alimentación, en particular los referidos a la dieta cotidiana y a sus relaciones con la salud, producidos especialmente por profesionales de las ciencias médicas, por los medios de comunicación social y hasta por gurúes de dudosas credenciales que consideran a los cambios alimentarios como una de las claves de acceso al reino de la felicidad. Además, la creciente globalización parece desbordar cada vez más los límites del campo estrictamente económico, abarcando aspectos económicos, sociales y culturales ligados al consumo alimentario de la población en todo el mundo. Parece irse delineando una nueva fase de desarrollo en un proceso plurisecular de cambio de los patrones alimentarios a escala planetaria, parece emerger un nuevo impulso en la desregionalización de las prácticas alimentarias, fenómeno que también afecta a la Argentina, cuyos indicadores más evidentes son la difusión mundial cada vez más intensa de las cocinas étnicas provenientes de los países orientales, la creciente presencia en los mercados de los comestibles que les sirven de base (*supermercado planetario*) y el afianzamiento de esas cocinas y de personas de dichos orígenes en el campo de los servicios gastronómicos.

Sin embargo, hasta hace muy pocos años, la alimentación no atraía mayormente el interés de los historiadores, notándose la existencia de un gran vacío historiográfico. Esto es sorprendente, ya que la alimentación, más allá de sus múltiples connotaciones,

constituye una necesidad de subsistencia y, si bien la historia de los hombres escapa a un determinismo alimentario (el hombre no es exclusivamente lo que come o lo que puede comer), es cierto que ella es impensable sin la comida: la historia de la alimentación subtiende toda la historia de los hombres, constituyendo un capítulo indispensable de la resurrección integral del pasado.

La historia puede llegar a decirnos mucho sobre la alimentación en el pasado y, por extensión, señalarnos algunas *pistas* para comprenderla en la actualidad, porque algunos de los problemas esenciales en esa materia persisten a lo largo del tiempo, entre ellos -debido al carácter omnívoro del hombre- la cuestión de la elección alimentaria y los criterios en los que se fundamenta y las dudas existentes sobre las condiciones sanitarias de los comestibles. De aquí que conocer al comensal de ayer es, en cierta medida, aproximarse al comensal de hoy.

Tradicionalmente, la inquietud de los historiadores por el consumo obedecía a la importancia que se le atribuía en la reproducción cotidiana de la fuerza de trabajo. Esto se manifestó, a lo largo de la década de 1960, en una mirada centrada en los objetos, sin rostro humano. El estudio histórico del consumo, en particular el de comestibles, se concebía en términos estrictamente económicos, quedando reducido casi con exclusividad a una cuestión de disponibilidades, poder adquisitivo y acceso al mercado.

En la década siguiente, en medio de un intenso proceso de renovación de los estudios histórico-sociales, las preocupaciones de los historiadores se desplazaron desde los problemas económicos y demográficos hacia los culturales y mentales. En este contexto, debido a una evolución interna de la historia y también al fuerte influjo de la antropología sobre ella, la mirada se dirigió hacia los hombres, que ocuparon el centro de la escena, a la vez que surgió un interés creciente por la cultura material.

Estos cambios afectaron a la historia del consumo. Éste pasó a ser concebido, ante todo, como una cuestión cultural y los estudios desplazaron su enfoque desde los objetos hacia las relaciones que el hombre mantenía con ellos, las formas de usarlos, de verlos, de pensarlos, las significaciones que se les atribuían. En este marco se desarrolló la inquietud por la reconstrucción histórica de las *culturas alimentarias*, entendiendo que ellas son las que a través de sus clasificaciones del entorno determinan qué es comestible y qué no lo es y que el acto alimentario comporta una dimensión material, pero también una abstracta, imaginaria, simbólica y social: comer es incorporar una sustancia nutritiva y, a la vez, una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones. El hombre es un ser omnívoro que se alimenta de carne, de vegetales y, a la vez, de imaginario, ya que lo simbólico, las preferencias y las exclusiones,

los valores, las ideas acerca de los comestibles, también convergen a reglar nuestra alimentación. De acuerdo con Claude Fischler, las *gramáticas culinarias*, conformadas por patrones socioculturales, preferencias, representaciones, sistemas de normas, gobiernan la elección, preparación y consumo de los alimentos.<sup>1</sup> Tal como lo señala Massimo Montanari, el hombre es lo que come, pero también come lo que es: sus propios valores, sus propias opciones, su propia cultura.<sup>2</sup> Los historiadores descubrieron así que la historia de la alimentación no puede circunscribirse a la consideración de los recursos naturales y tecnológicos disponibles, sino que deben analizarse también los sistemas de valores gastronómicos -es decir, las categorías de comestible y no comestible, de bueno y malo, de distinguido y vulgar, etc. Asimismo, deben contemplarse las relaciones que esos sistemas de valores mantienen con las ideas *científicas* y religiosas, la estética y las relaciones sociales propias de cada sociedad y de cada momento dado.

Los antecedentes bibliográficos existentes en el campo de la historia de la alimentación muestran prácticamente una ausencia de trabajos donde se integren las dos grandes visiones del consumo que se han señalado, la economicista y la culturalista, lo que impide ofrecer una imagen más realista de ese fenómeno.<sup>3</sup> La superación de esta visión dicotómica del objeto de estudio es uno de los desafíos que se pretenden enfrentar con éxito en la concreción de nuestro proyecto global de investigación, concibiendo que la alimentación constituye un *hecho social total*, ubicado en la encrucijada de lo material y lo simbólico, lo económico, lo social, lo político, lo cultural; así, se intenta sortear el antagonismo reduccionista entre lo material y lo cultural, vale decir, entre una aproximación material a las culturas alimentarias y un enfoque cultural del consumo, con la consiguiente restricción de la potencialidad explicativa.

Como destaca Luce Giard en un trabajo reciente<sup>4</sup>, en la historia de la alimentación convergen distintas perspectivas analíticas: la de una *historia natural* de la sociedad (recursos vegetales, animales y minerales disponibles, condiciones climáticas y edafológicas), íntimamente entrelazada a la de una *historia material y técnica* (irrigación, labranza, mejoramiento de variedades en fauna y flora, introducción y aclimatación de especies importadas, modos de conservación y acondicionamiento de los comestibles) y la de una *historia económica y social*, preocupada por los precios de los alimentos, las fluctuaciones de los mercados, las características generales y diferenciadas del consumo de una sociedad y sus relaciones con otras condiciones materiales de vida.

Por otro lado, dentro de las ciencias sociales en general, desde hace unos años el consumo comenzó a ser revalorizado como objeto de estudio, debido a su reconocimiento como un espacio social decisivo para la constitución de los grupos sociales y la

organización de sus diferencias. Esto está íntimamente enlazado con los planteos de Pierre Bourdieu<sup>5</sup>, para quien las clases se diferencian no sólo por su posición en relación a los medios de producción, sino también por el aspecto simbólico del consumo, es decir, por la manera de usar los bienes transmutándolos en signos. Para identificar los distintos grupos sociales es preciso conocer de qué manera participan en las relaciones de producción, pero además los sectores de la ciudad en que viven, sus condiciones de habitabilidad, las características de su acceso a la educación, la composición de su alimentación y sus *maneras de mesa*, entre otros aspectos.

Las personas y los grupos se construyen también a través de la comida. El alimento construye al consumidor, porque cada ingesta implica una oportunidad y una esperanza: volverse más lo que se es o lo que se desea ser. Mediante usos y preferencias alimentarias, los individuos se identifican con un determinado grupo y, al mismo tiempo, se diferencian de otros, contribuyendo a la definición de un *nosotros* y un *ellos*.<sup>6</sup> La comida es muy buena para ser y distinguirse.<sup>7</sup> La diversidad del régimen alimentario constituye un indicador crucial de las desigualdades sociales, espaciales y étnicas.

La finalidad específica de nuestra investigación consiste en reconstruir el universo de respuestas plurales con que los distintos sectores de la sociedad cordobesa dieron satisfacción a sus necesidades dietéticas en el período que se extiende entre 1870 y 1930, a la vez que se pretende comprender el por qué de esas opciones alimentarias a través de una trama de factores económicos, sociales, culturales y políticos.

Esto se enmarca en un objetivo de más amplio alcance, que es llegar a aprehender al hombre de carne y hueso *en sus circunstancias* cotidianas de vida, incorporando una dimensión más antropocéntrica y cultural a la aproximación histórica a las realidades sociales; en última instancia, se intenta ver a escala humana los procesos amplios que marcaron una etapa histórica, tras la búsqueda del *evasivo nexos*<sup>8</sup> entre la experiencia de los actores y las permanencias y las grandes mutaciones del pasado, se aspira a definir la interacción de las condiciones estructurales y las transformaciones mayores en el contexto inmediato de la vida diaria de la gente común.

La provincia de Córdoba, desde las últimas décadas del siglo XIX, constituye una entidad histórica en transición, que experimenta transformaciones mayores de diversa índole, tales como un importante y sostenido crecimiento de sus fuerzas productivas, sustentado primordialmente en la expansión de la producción agropecuaria del espacio pampeano, estimulada por su inserción en el modelo primario exportador, un fuerte proceso de modernización, la creciente institucionalización del poder estatal, un significativo aumento demográfico, basado en el crecimiento vegetativo y en un importante aporte de

inmigrantes internos y extranjeros, la rápida urbanización de la ciudad capital y de algunos pueblos del interior, el desarrollo paulatino y aún limitado del sector industrial y la constitución de un movimiento obrero organizado liderado por el socialismo.

Pero la realidad provincial no fue homogénea, pudiéndose rescatar la existencia persistente de una asincronía regional que permite recortar dos grandes espacios territoriales, que vivieron procesos de distinta índole. La zona conformada por los departamentos del este y del sur consiguió insertarse plenamente en el modelo económico dominante, lo que se tradujo en un significativo proceso de crecimiento económico y de modernización. En cambio, la zona norte y oeste quedó rezagada con relación al resto, permaneciendo en gran medida al margen de dichas transformaciones y experimentando otras de signo contrario, de marginalidad económica y atraso.

Los resultados alcanzados en la investigación hasta este momento<sup>9</sup> ponen en evidencia que el consumo de alimentos de la sociedad cordobesa del período 1870-1930 era una realidad heterogénea, rica y plural, donde las disimilitudes cuanti-cualitativas de las dietas de los distintos grupos sociales, que consistían sobre todo en la presencia o la ausencia de cierto producto *testigo*, la significación de los diversos comestibles en la canasta familiar y la calidad de éstos, permiten sostener la existencia de consumos diferenciados desde el punto de vista social -distancias verticales-, geográfico -distancias horizontales- y étnico.

Las distancias verticales en las dietas parecen haberse ido afianzando con el transcurso del período, siendo mucho menos sensibles en sus albores que en sus postrimerías, especialmente desde el punto de vista de la composición de la ingesta y la calidad de los productos. En las primeras décadas del período, frente al régimen alimentario monótono de los sectores populares se encontraba el de los sectores acomodados que, aunque mucho más abundante, no era tan diversificado como podía esperarse, careciendo de refinamientos culinarios. Esto está estrechamente ligado a una serie de circunstancias que tomaron forma paulatinamente durante el período, en especial una mayor estabilidad del abastecimiento y el paulatino incremento -en volumen y variedades- de las disponibilidades de alimentos, como consecuencia del aumento de la producción cordobesa y nacional y de la importación procedente de Europa. Se operó una expansión cuantitativa y cualitativa del mercado alimentario, derivada del aumento del ingreso per cápita -resultado del crecimiento económico fuerte y sostenido- y de la expansión demográfica, en la que convergieron el crecimiento vegetativo y la contribución inmigratoria europea y de provincias vecinas. Esto fue decisivo en la emergencia de una mayor diferenciación social del consumo alimentario, como se percibe a fines del período. Esto

es particularmente visible en el caso de la carne, artículo central de la dieta de todos los sectores sociales. En su consumo había notables diferencias cuantitativas, evidentes en la brecha entre el consumo efectivo de los sectores sociales más bajos (jornaleros) y las disponibilidades promedio por habitante, a las que se añadían fuertes contrastes cualitativos que permiten aludir a la existencia de una *jerarquía social de los gustos*, desde tres puntos de vista: la clase de vacuno que proveía la carne (ternera versus buey, novillo o vaca), los *cortes* adquiridos (lomo y jamón versus puchero y asado) y el grado de gordura (carne gorda versus carne flaca). Estas tres variables afectaban sensiblemente los precios de la carne, estratificando socialmente el acceso a un artículo que, evidentemente, no era homogéneo.

A la vez, se puede hablar de una *geografía de la alimentación*, ya que en el territorio cordobés es posible reconocer la existencia de *fronteras alimentarias*. Estas distancias horizontales en la alimentación entre el noroeste y el sudeste provinciales derivaban de la desigual significación que en cada una de esas regiones tenía una serie de artículos cuyo consumo estaba presente en ambas, así como en la presencia/ausencia de otros productos. En el *área alimentaria* noroeste se utilizaba relativamente más carne de ganado menor -casi nunca porcina-, mucho más maíz que trigo, abundante y variada cantidad de frutas y una serie de comestibles tradicionales (quesillos, pasas, algarroba, tunas). En el *área alimentaria* sudeste se consumía relativamente más carne vacuna, carne de cerdo, mucho más trigo que maíz, un corto número de una reducida variedad de frutas, una aceptable cantidad de verduras y una importante cuota de productos avícolas. Las disparidades alimentarias regionales respondían a las diferencias en las estructuras productivas, las condiciones de movilidad y la composición demográfica, en particular la existencia, el tamaño y la distribución del contingente de extranjeros. Estos factores son decisivos para explicar el hecho de que dentro de la provincia el noroeste haya constituido el baluarte más fuerte de la cocina criolla y de la dieta basada en sus lineamientos, convirtiendo a dicho espacio geográfico en una entidad que, en términos alimentarios, estaba mucho más próxima al noroeste tradicional y conservador de la Argentina que a su litoral en proceso de modernización. Esta asincronía regional hace que Córdoba pueda concebirse, también desde el punto de vista alimentario, como una zona de transición entre el litoral y el noroeste argentinos.

El noroeste fue una zona prácticamente autárquica en materia alimentaria, por su aislamiento geográfico, su difícil topografía y sus deficientes condiciones de movilidad, una estructura productiva poco diversificada y las dificultades para el contacto comercial con otros espacios. Estos factores también contribuyen a explicar el hecho de que las

distancias sociales en las dietas se perciben con mucha mayor intensidad en el sudeste, en proceso de crecimiento y modernización, que en el noroeste, que experimenta la marginalidad económica dentro del modelo dominante y el atraso, donde las diferencias son menos visibles. Además, el hecho de que esta zona permaneciera prácticamente ajena a la dinámica de cambio alimentario que tuvo como protagonistas a la población nativa y a los inmigrantes extranjeros obedeció a la notabilísima preeminencia del elemento criollo, frente a una presencia extranjera sumamente acotada y, sobre todo, fuertemente concentrada en determinados recortes espaciales dentro de la región.

De la investigación se desprende la posibilidad de considerar que la modernización cordobesa fue acompañada por la emergencia paulatina de una *modernidad alimentaria*, que se evidencia particularmente en la presencia de dos dinámicas de cambio de los patrones de consumo.

La primera dinámica de cambio alimentario fue protagonizada por los sectores sociales urbanos capitalinos de posición acomodada, que durante la década de 1870 sustituyeron parcialmente sus patrones hispano-criollos por los de la cultura francesa, que se convirtió en sinónimo de *civilización*. Los síntomas de la transformación se perciben en los albores de la década de 1880. Este afrancesamiento de los patrones alimentarios se convirtió en una *moda culinaria*, de la que formaban parte ciertos restaurantes y algunos platos; la emulación de los usos franceses es visible en la composición de los menús que aparecen en las tarjetas de invitación a los banquetes y en los que conformaban las cartas de los restaurantes de la época, así como también en el lenguaje en que se confeccionaban ambos impresos. Este proceso era el resultado de la difusión social intercontinental de los usos y costumbres culinarios de la cultura francesa, a la que contribuyó muy especialmente la presencia de una colectividad francesa reducida pero muy activa en el ámbito gastronómico en la ciudad de Córdoba, y también factores estrictamente económicos como la expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades locales de comestibles y el incremento del nivel de ingresos. Sin embargo, este proceso de cambio parece haber tenido límites reducidos fundamentalmente a los espacios públicos (restaurantes) y a las comidas de ocasión (banquetes), ya que los patrones culinarios hispano-criollos mantuvieron una fuerte presencia en el ámbito hogareño y cotidiano; en esos grupos parecen haber coexistido una *endococina* criolla para la familia y las colaciones corrientes y una *exococina* afrancesada para ocasiones especiales que ameritaban una celebración y, más aún, para las comidas y los eventos sociales que se concretaban fuera del hogar.

La segunda dinámica de cambio alimentario tuvo lugar en la década de 1890,

notándose sus efectos a comienzos del S. XX y puso en el centro del escenario a la cocina criolla de los sectores populares del sudeste provincial y de la ciudad de Córdoba, probablemente afectando primero a aquél y difundiéndose luego hacia ésta. Los vectores fundamentales del cambio alimentario fueron dos. Primero, el enriquecimiento cuantitativo de las disponibilidades locales de comestibles, resultado del incremento y diversificación de la producción primaria local y su complementación con alimentos provenientes de otras provincias y, sobre todo, del exterior, gracias a la expansión del sistema ferroviario y al forjamiento de una relación más estrecha con el mercado internacional, especialmente el europeo. El segundo vector, intensamente interrelacionado con el anterior, fue el contacto entre la creciente inmigración extranjera y la población criolla, que representó un encuentro de culturas y, a la vez, de universos alimentarios distintos.

El intercambio culinario entre nativos e inmigrantes implicó un choque de dos modelos alimentarios con esencias diferentes: eminentemente carnívoro el local y fundamentalmente vegetariano el importado; el encuentro entre ambos dio lugar a una aculturación recíproca que se materializó en una mayor diversificación del régimen alimentario de ambas parcialidades, aunque en los dos casos la carne quedó finalmente como el artículo central. Los extranjeros rápidamente incorporaron a su régimen una importante cantidad de carne, sin parangón con respecto a lo que había sido su situación en el viejo continente. Pero pese a que de buena gana comieron más carne, los inmigrantes europeos no soportaron un régimen casi exclusivamente cárnico como el que encontraron, lo que enseguida les produjo *la nostalgia del pan*, lo que fue evidente sobre todo en los primeros años del período, cuando la escasez de las disponibilidades locales de trigo y de harina hacía del pan un artículo raro y caro. La yerba mate fue rápidamente adoptada por los extranjeros, en cuyos patrones de consumo sustituyó de modo parcial al café y al té. Las modificaciones que afectaron al consumo de la población criolla hicieron que en su dieta los alimentos de origen vegetal adquirieran una participación más importante que la que habían mantenido hasta entonces, sin que la carne declinara su sitio preferencial. El cambio alimentario consistió en la adopción, en cierta medida y con algunas limitaciones, de determinados componentes de los patrones de consumo europeos como el pan, las pastas, el arroz y la cerveza, a los que se añadió un muy pequeño aumento en la ingesta de verduras frescas. Las líneas de resistencia tal vez más fuertes que cruzaron estos cambios estuvieron representadas por el aceite de oliva y las verduras frescas. En el primer caso, si bien su consumo parece haberse ampliado, esta difusión se limitó casi exclusivamente a los sectores acomodados, mientras que por su precio relativo y por las preferencias alimentarias, los sectores populares en general permanecieron aferrados al

uso de la grasa. En cuanto a las verduras frescas, aunque se percibe un aumento del consumo en los criollos en general, existían desigualdades sociales, siendo bastante mayor en los sectores acomodados que en los populares, en los cuales los precios y los gustos actuaron como un freno a la incorporación del artículo.

Entre las fuentes históricas consultadas en la investigación se encuentran la documentación legislativa y ejecutiva del gobierno provincial y de la administración municipal capitalina, relevamientos censales, anuarios estadísticos, memorias de intendentes, boletines del Departamento Nacional del Trabajo, periódicos de la ciudad de Córdoba y del interior provincial, revistas (*El Consejero del Hogar*, *Boletín del Museo Social Argentino*, *Revista de Economía Argentina*, etc.), libros de la época (viajeros, relatos costumbristas, etc.), entre otras.

Las informaciones históricas sobre la alimentación proceden de todo género de fuentes. La historia de la alimentación se elabora sobre la base de una combinación, de un entrecruzamiento y una confrontación de las específicas capacidades informativas de un amplio espectro de fuentes. La pretendida ausencia de fuentes a la que a veces se alude cuando se intenta estudiar la alimentación -u otras condiciones de vida material- en el pasado, en general no es tal, sino sólo una muestra de la falta de conocimiento, de interés o de ideas por parte del investigador. Lo que falta a menudo es conocimiento del universo de fuentes existente, capacidad para elegir las y para enfrentarlas con preguntas significativas.

Sin embargo, las informaciones relevantes para nuestro trabajo por lo común son fragmentarias y están tan dispersas dentro de ese universo de fuentes que se hace muy difícil realizar una selección entre ellas, porque no existe un género de testimonio que por la cantidad y la calidad de los datos que suministra pueda privilegiarse en detrimento de los restantes. A esto se añade el carácter por lo común fragmentario, disperso e indirecto de los testimonios, de allí que la historia del consumo alimentario sea una historia fuertemente inferencial, profundamente interpretativa.

Para cerrar esta intervención es preciso señalar que, contra la representación mental sostenida por el sentido común, la realidad alimentaria cordobesa entre fines del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX se muestra extremadamente compleja y dinámica; la segmentación social, las asincronías regionales y el pluralismo étnico cruzan transversalmente el universo alimentario cordobés, sometido a complejas dinámicas de cambio en los patrones de consumo. Sorteando el antagonismo reduccionista y artificioso entre lo material y lo cultural, entre una aproximación material a las culturas alimentarias y un enfoque cultural del consumo, se puede decir que esa realidad alimentaria dinámica,

heterogénea y plural era el resultado de la convergencia e interacción histórica de condicionantes socioeconómicos y culturales, entre los cuales se destacaban, por la intensidad de su acción, el nivel de ingresos, las estructuras productivas regionales, los precios relativos, la magnitud y la composición de las disponibilidades alimentarias, las preferencias dietéticas, los gustos étnicos y los intercambios culinarios entre la población nativa y la extranjera.

Con respecto a esto último, se considera necesario ahondar el conocimiento de las dos dinámicas de cambio alimentario que hemos identificado en Córdoba en el período considerado; delineadas ya en algunos trabajos previos de nuestra autoría<sup>10</sup>, es necesario perfilar con más claridad los puntos de inflexión, las líneas de resistencia, los grupos sociales afectados, los agentes de la mutación y el complejo de factores causales que permiten explicar dichas dinámicas de cambio alimentario.

Finalmente, queremos expresar que nuestro proyecto de investigación no se agota en alcanzar una caracterización global del consumo, de sus diferencias y de sus factores condicionantes, además de brindar una explicación del objeto, sino que simultáneamente pretende avanzar en la indagación de las múltiples y complejas conexiones entre la alimentación y otras dimensiones de la realidad social, como la vida económica, el universo político, el mundo de la cultura, entre otras. Así creemos que se elude uno de los riesgos más serios que enfrenta la historia de la alimentación, como la de otras condiciones materiales de vida, que consiste en convertirla en una historia *alternativa*, sectorial, es decir, preocupada por la reconstrucción de los más minúsculos detalles de la alimentación, aislándolos del resto de la realidad social de la que forman parte. Frente a una historia entendida de esa manera, como una historia acontecimental, con perspectivas tan estrechas, se alza la fecunda posibilidad de acometer la difícil empresa de construir paulatinamente una historia de la alimentación concebida como una *historia de articulaciones*, indagando el consumo de comestibles encuadrándolo en un contexto lo más amplio posible, que combine variables económicas, sociales, culturales, mentales, políticas, religiosas, entre otras.

La alimentación, así entendida como objeto, constituye una ventana, entre todas las disponibles, para asomarse a la totalidad del mundo social. La antinomia planteada entre temas *grandes* y temas *pequeños* es falsa; la contraposición entre la alimentación y los procesos y hechos políticos, entre la cocina y la vida cotidiana y la política o la economía, es artificiosa: todos los aspectos de la vida humana están íntimamente ligados entre sí. El problema no consiste en contraponer diversas parcelas o dimensiones de la realidad social pretérita, sino en confrontar *modos* diversos de hacer historia.

- 1 FISCHLER Claude: "Presentation". En: *Communications*, París, nº 31, 1979, pp. 1-3; Idem, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, 1995, passim.
- 2 MONTANARI Massimo: "Historia, Alimentación, Historia de la Alimentación". En: SANCHEZ NISTAL José María y otros, *Problemas actuales de la historia. Terceras Jornadas de Estudios Históricos*, Universidad de Salamanca, primera reimpresión, 1994, pp. 24-25.
- 3 Un estado de situación reciente sobre esta problemática puede verse en: POULOT Dominique, "Une nouvelle histoire de la culture matérielle?", en: *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 44-2, abril-junio 1997. Uno de los últimos y más serios trabajos que intentan superar esta dicotomía: ROCHE Daniel, *A History of Everyday Things. The Birth of Consumption in France, 1600-1800*, Cambridge University Press, 2000.
- 4 DE CERTEAU Michel, Luce GIARD y Pierre MAYOL: *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*. México D. F., 2000, pp. 176-177 (nueva edición revisada y aumentada presentada por Luce Giard).
- 5 BOURDIEU Pierre: *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, 2ª edición, 1998.
- 6 CONTRERAS Jesús: "Introducción". En: CONTRERAS Jesús (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Univesitat de Barcelona, Barcelona, 1995, pp. 14 y 19. También puede verse, del mismo autor: *Antropología de la alimentación*, Madrid, 1993, pp. 51-69.
- 7 ORTIZ GARCIA Carmen: "Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España". En: MUSEO NACIONAL DE ANTROPOLOGIA, *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*, Huesca, 1999, volumen I, p. 304.
- 8 ZUNZ Olivier: "The Synthesis of Social Change: Reflections on American Social History". En: ZUNZ Olivier (ed.), *Reliving the Past. The Worlds of Social History*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 1985, p. 99.
- 9 Una parte de dichos resultados ha dado lugar a publicaciones de nuestra autoría, especialmente: *Los secretos de la olla. Entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1998; "La alimentación en el tránsito a la modernidad. Patrones de consumo y dinámicas de cambio dietario en la Córdoba de entresiglos (1870-1930)", en: *Historia e historias. Carlos S. A. Segreti*. In Memoriam, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 1999, tomo II; "Las condiciones de vida material: cocinas étnicas y consumo alimentario en la provincia de Córdoba a comienzos de siglo", en: ALVAREZ Marcelo y Luisa Virginia PINOTTI (comps.), *Procesos socioculturales y alimentación*, Ediciones del Sol, Buenos Aires, 1997; "El consumo alimentario y sus diferencias en Córdoba, 1915-1930", en: MOREYRA Beatriz y otros, *Estado, mercado y sociedad. Córdoba, 1820-1950*, Centro de Estudios Históricos, Córdoba, 2000.
- 10 REMEDI Fernando J.: *Los secretos... cit.*, pp. 141-173; Idem, "La alimentación en el tránsito a la modernidad... cit.



## *El sabor de los pucheros*

*Los patrones alimentarios del Noroeste*

*Mirta E. Santoni y Graciela Torres*

### **Introducción**

Este recorrido gastronómico del Noroeste Argentino se inicia fijándose como objetivo la detección de las determinantes estrictamente culturales que pudieran haber influido en la conformación y adopción de la dieta actual de los grupos campesinos del Valle Calchaquí y de La Puna. Nos interesa rastrear su profundidad temporal ya que ello nos permitirá comprobar la perdurabilidad de un rasgo cultural que suponíamos como poco modificado por el transcurso del tiempo.

Luego de unos años de *impasse* renovamos nuestras investigaciones sobre el tema y nos dedicamos a trabajar dentro de las diferentes Subregiones del Noroeste pero en áreas más acotadas, manteniendo la metodología de abordaje en los trabajos de campo.

Hacia 1996 incluimos una nueva área en la investigación: el Chaco, que en un primer momento sólo fue una síntesis a partir de trabajos de otros investigadores y de la lectura de las crónicas producidas por esta área. En 1998, con un subsidio del CONICET pudimos concretar los trabajos de campo entre los grupos Mataco-Wichí asentados a las orillas del Río Pilcomayo como en el monte, a quienes visitamos durante tres estaciones para poder establecer el uso de los recursos alimentarios. Los resultados fueron publicados en distintos trabajos cortos y en un video documental que en este momento está incluido en un CD de NaYa.

### **Ambiente y alimentación en el Noroeste**

Definir los principales alimentos dentro de esta región nos lleva a considerar la diversidad geoambiental del Noroeste en donde se combinan e “... *interaccionan tres factores: los naturales estructurales, los naturales propios del lugar y el uso que ha hecho la sociedad de ese territorio*”, consideraciones que conceden al mismo un carácter dinámico en las relaciones de sus propios elementos (Reboratti, 1997:11). Tanto la posición altitudinal como la latitud hacen que temperatura, relieve, suelos, humedad, vegetación, fauna, factores todos dependientes con los que el hombre debió enfrentarse, determinan la existencia de un paisaje diferenciado y complejo, con variantes importantes en el paquete alimentario que cada combinación ofrece, considerando que el mismo

es una continuidad territorial cuyo perfil incluye de Oeste a Este grandes alturas como la Puna y el pie de monte de la Cordillera de Los Andes, pasando a los Valles y quebradas altas, los valles y quebradas intermedias y el monte chaqueño perfilado por una cuña de la selva Tucumano Oranense o tucumano boliviano (hoy llamadas *yungas*, sobre la cual hay una discusión en la que no entraremos), dentro de un radio no mayor de 400 kilómetros, e introducir la consideración de la **cultura** en tanto fenómeno esencial y exclusivamente humano.

El tema de la alimentación tiene más de una relación directa con el medioambiente. En efecto, la obtención o producción de alimentos, en el marco de cualquier cultura, está en relación directa con las condiciones ambientales -dimensión ecológica de la alimentación-; es decir, con la calidad del suelo, las formas del relieve, la disponibilidad de agua, los factores climáticos, la flora y la fauna. Es por esto por lo que el medio influirá en el diseño y estructura del modelo de la ingesta a adoptar por la o las poblaciones que lo habitan. El hombre se va a mover dentro de ese modelo de acuerdo a lo que determina su propia historia o tradición cultural.

En Cafayate, Valles Calchaquíes (Salta), un viejo poblador nos definía en su propio lenguaje que la ingesta diaria la hacía el hombre *«según sea el estilo de la persona»*. La explicación del estilo de la ingesta de las poblaciones está en relación directa con la oferta de biomasa de la biosfera, teniendo en cuenta que ésta no es una cosa estática sino absolutamente dinámica y cambiante, ya que desde el comienzo de los tiempos miles de especies vegetales y animales aparecieron y se extinguieron a lo largo de su historia incluyendo tipos humanos. El hombre, como ser biológico, se encuentra sujeto a las mismas vicisitudes que afectan la vida de la flora y de la fauna. Inmerso en los ecosistemas siempre cambiantes, luchó y lucha por sobrevivir compitiendo con los otros seres vivos y en esa lid fue conformando la trama de la vida en una gesta que lleva tanto tiempo como su propia existencia sobre el planeta. Por tanto, el éxito de la humanidad en la tarea de sobrevivir se debe a diversos factores: capacidad de enfrentarse a los desafíos del sistema ecológico; capacidad de adaptación a casi todos los ambientes -aún los más extremos- existentes en el planeta; y, por sobre todo la creación de un factor extrasomático, que le permitió desarrollar los mecanismos apropiados para enfrentar todas y cada una de las circunstancias adversas, perfeccionarlas y transmitir las a las generaciones siguientes, como es la **cultura**, fenómeno que, como es sabido, debe concebirse en términos de proceso en constante cambio, que también contribuye a ese cambio y lo hace diferencialmente a través de su historia de acuerdo a sus propias necesidades.

### Las unidades geoculturales

En el Noroeste Argentino, las unidades geoculturales conocidas como, Puna, Valles y Quebradas y Chaco, estaban imbricadas dentro de una unidad mayor definida como **Área Andina** y dentro de ésta la conocida como **Área Andina Meridional**, con la que comparten características geográficas, históricas y culturales desde el pasado prehispánico y que se extendía por las naciones de Chile, Bolivia y Perú y fueron fragmentadas de manera artificial como consecuencia del proceso histórico y político acaecido en nuestro continente con la llegada del español y el posterior proceso de surgimiento de las nacionalidades.

A pesar de ello, las sociedades campesinas de la **Puna** y de **Valles y Quebradas** en especial prolongan un continuum cronológico cuyas raíces se hunden en su rico y complejo pasado cultural, cuya vida está basada en la agricultura y el pastoreo. La penetración de ese pasado en el presente se evidencia en la vigencia de muchos de los elementos culturales que les fueran propios como su sistema económico, por ejemplo, que conserva en los diferentes tipos de explotación –agricultura, pastoreo, intercambio-métodos y tecnologías tradicionales, apenas diferentes de las puestas en práctica por los antiguos habitantes de ambas unidades.

Así como éste, ha sucedido en otras dimensiones de la cultura. De esta manera, los portadores actuales –mestizos y criollos- mantienen un sistema ideológico de naturaleza mágica y mítica, que en algunos casos se expresa en el terreno de la narrativa puramente, mientras que en otros lo trascienden pautando la conducta social y religiosa, y no podía dejar de incluir lo referente a la conducta alimentaria, precisamente por constituir el patrimonio gastronómico uno de los rasgos culturales más arraigados y de mas difícil modificación, quizás porque cada cultura genera una serie de ideas y creencias respecto de las supuestas virtudes o propiedades que los alimentos de su dieta poseen y que son precisamente las que van a constituir las barreras para la adopción de nuevos alimentos los que quizás desde lo nutricional pudieran ser mas eficaces. Y es aquí donde el conocimiento del tema adquiere su verdadera importancia en relación con la problemática médica y nutricional, habida cuenta de los planes sanitarios que pretenden corregir los elevados índices de desnutrición existentes en algunas regiones del país como en el Noroeste por ejemplo, especialmente en la Puna y en el Chaco donde las propuestas médicas, como los contenidos de los planes, se hacen desconociendo y, lo que es peor aún, haciendo caso omiso del complejo cúmulo de ideas y creencias –sólo para mencionar el aspecto ideológico- que ligan al hombre de determinado grupo cultural con sus alimentos. Por ello, propuestas y planes están condenados al fracaso o al menos a un

muy lento tránsito en persecución de los objetivos propuestos, con el elevado costo material y moral que ello significa.

Con respecto al **Chaco**, la presencia de diferentes grupos étnicos de tradición cazadora colectora y pescadora, entre ellos los Mataco o Wichí, con una estructura tecnológica simple que los mantienen casi al margen de la economía de mercado, a pesar de que en este momento se encuentran en un franco proceso de cambio, la principal fuente de alimentación sigue siendo la caza, pesca y recolección. En este caso la relación más directa y de mayor peso es la de hombre-medio ambiente en orden al uso y manejo de los recursos con valor alimento.

### **Los alimentos según la arqueología y la etnohistoria**

En los últimos 30 años las investigaciones arqueológicas nos han provisto de grandes novedades en el campo de la alimentación resultando muy fructíferas en lo que hace a la obtención de datos para la construcción de las dietas utilizadas por los antiguos pobladores de la **Puna**, su borde oriental y de los valles y quebradas, comprobándose en distintos sitios la presencia de vegetales procedentes de la recolección y animales de caza, en contextos de base cazadora-recolectora, los que indudablemente eran consumidos como alimento. Fueron estos mismos cazadores recolectores los que en una etapa final y con la experiencia del conocimiento sobre el medio, sobre los ciclos de plantas y animales, reproducción, enfermedades y curas, etcétera, llevan a cabo la selección y domesticación de los mismos marcando una nueva etapa en devenir de las sociedades y que se conoce como de producción de alimentos. Este es un fenómeno mundial que se lleva a cabo con marcadas diferencias temporales.

Aunque no son muchos, los resultados son muy interesantes, habida cuenta que debe tener presente un problema básico sobre los registros arqueológicos: muchas veces no completos ya que han sido degradados por las propias condiciones ambientales donde están insertos, la acción antrópica, depredadores, ocupaciones posteriores, etcétera.

Tal como ya lo planteáramos desde nuestros comienzos en el estudio del tema de la alimentación, ofrecemos un panorama del mismo desde tres perspectivas tempo-espaciales: arqueológico, etnohistórico y actual, planos que actualizamos constantemente a la luz de nuevos estudios con el único fin de ofrecer una información mejor y más acabada sobre el tema en un orden temporal cronológico que parte desde la arqueología, la que se va compaginando con lo que dicen las crónicas, exponiendo finalmente los resultados de nuestra experiencia de campo. Aunque puede parecer repetitivo dentro de nuestros

trabajos nos resultan imprescindibles para documentar la profundidad temporal, la persistencia de algunos alimentos a lo largo del tiempo y la vigencia de los mismos entre los campesinos actuales. La importancia de la arqueología con respecto a la alimentación radica en el hecho de que los fechados radiocarbónicos ubican con precisión el momento en que fueron utilizados esos alimentos por las primeras sociedades que vivieron en el Noroeste Argentino.

Ubicándonos ya en él, veremos el catálogo de alimentos documentados en diferentes provincias.

## JUJUY

En el sitio conocido como Huachichocana, una cueva situada en el borde de la Puna, aledaña a la Quebrada de Humahuaca, trabajado por Fernández Distel (1974:118), se recuperan asociados una larga lista de alimentos tanto procedentes de la recolección, la caza, como de la producción, entre los que se encuentra el maíz (*Zea mays*), espigas desgranadas), ají quitucho (*Capsicum cf. frutescens*) -hoy se conocen formas silvestres-, achira, poroto (*Phaseolus sp.*), calabaza (*Lagenaria*), maní (*Arachis hipogaea*), papa (*Solanum tuberosum*), totora (*Tipha sp.*), airampo (artejo de *Opuntia sp.*) y algarroba; como también una considerable cantidad de restos animales entre los que están identificados huesos de camélidos, gato montés, tortugas, cóndor, cuis (*Cavia tshudii*), ciervo (*Hippocamelus sp.*), cáscaras de huevos, vizcacha de la sierra (*Lagidium viscacia*) de origen sudamericano que comparte con la papa y los camélidos. Este interesante contexto se ubica en el 1400 antes de Cristo. La presencia de maíz tan temprano indica el desarrollo de la práctica agrícola, ya que este cereal sólo existe como fenómeno cultural.

Las investigaciones en Inca Cueva C7, en el mismo microambiente puneño en la misma provincia, fueron iniciadas por Aguerre, Fernández Distel y Aschero (1973:23/3) y continuadas alternativamente por los dos últimos (1985) en años posteriores aunque en forma independiente, ponen al descubierto un conjunto que configura una economía mixta de caza de camélidos: vicuña (*Vicugna vicugna sp.*) y guanaco (*Lama guanicoe guanicoe sp.*) y otros mamíferos como el huemul (*Hippocamelus anticensis sp.*), pecarí (*Tayassu tajacu sp.*), vizcacha de la sierra, ratas (*Crisétidos*), con recolección de vegetales silvestres: cebil (*Anadenanthera macrocarpa*), algarroba de vaina angosta y de vaina ancha, churqui, cactáceas, etcétera y un único cultígeno como la calabaza o mate (*Lagenaria siceraria*) datada su antigüedad en el 2130 antes de Cristo. Otra de las cuevas (C4) revela una raíz tuberosa comestible llamada vulgarmente “soldaque” (*Hipsocharis sp.*) semejante a una zanahoria con consistencia de batata, con un fechado

mucho más antiguo que la anterior. Recientemente, Aschero y Yacobaccio (1994:116/119) retoman las investigaciones, y, apoyados en nuevas evidencias postulan la utilización de Inca Cueva 7 como corral, en donde se habrían mantenido camélidos en cautiverio, lo que indicaría un paso importante hacia la domesticación.

El sitio Banda de Perchel presenta huesos de camélidos y semillas de maíz carbonizado, con una antigüedad de unos 850 años.

En el Cementerio de La Falda-Tilcara, Jujuy, del período hispano-indígena, aparecen granos de Amarantáceas conocidas como “Quínoa”, “Quínoa rosada” o “Quínoa del valle” dentro de una tumba con entierro de un individuo de sexo femenino, en excelente estado de conservación. También aparece la *Lagenaria* o *mate* (calabaza) y algarroba, junto con *ají* o *chile*, condimento picante, que “*se encuentra dentro de una pequeña vasija, junto a una cuchara de madera en perfectísimo estado de conservación en su interior nos permite suponer que se hallaría preparado en una forma similar a la tradicional “llajua” o “llajwa”* (Grosso et al 1998:220).

## **SAN JUAN**

En la Gruta I de Los Morrillos, Gambier y Sachero encuentran un contexto semejante que data del 2.500 a.C, aunque no tan completo: algarroba, y otras raíces, a los que se suman la quínoa y el zapallo además de vizcacha de la sierra, avestruz americano (*Rhea americana*), cueros de zorro y de puma. Hacia el 600 a.C suman el cultivo del maíz y poroto.

## **MENDOZA**

En el sitio Gruta del Indio (Atuel III), Lagiglia rescata chañar y zapallo y otros vegetales silvestres junto con avestruz, vizcacha y guanaco, en el 1860 a. C Hacia el siglo III a.C cultivan el maíz, poroto, zapallo y quínoa. Los ocupantes de Agua de la Tinaja (Uspallata, Mendoza) en el 2.500 a.C cultivaron quínoa y calabaza; hacia el siglo IV a C incorporaron el maíz aunque nunca dejaron de recolectar algarroba, molle y cactáceas.

## **SALTA**

En Campo Negro, La Poma ( Valles Calchaquíes), Tarragó (1992:108) detecta la presencia de restos vegetales integrados por madera de cardón y paja e incluye «*además de algarroba, [...] varias semillas de cucúrbita, probablemente cultivadas y un espécimen dudoso de poroto*» en un contexto Arcaico tardío, del que no se cuenta con fechado.

Los materiales faunísticos procedentes de los sitios del Valle Calchaquí Norte trabajados por el Proyecto Arqueológico Calchaquí (Potrero de Payogasta, Cortaderas, Valdez y La Paya) con ocupación Inka y Tardío, se identificaron: llama, alpaca, guanaco, vicuña, cánidos, cuis, chinchilla, cérvidos, armadillo, y roedores. También comprobaron la existencia de molle, cardón, jarilla y jume, maíz, quínoa, papa, poroto y pimienta.

No nos cabe duda alguna que la presencia de algarroba en estos sitios, como en Borgatta (Valles Calchaquíes), registrado por Pollard (1983:78) dentro de una urna funeraria, es producto de la recolección, actividad aún vigente en las poblaciones contemporáneas, aunque quizás no tan aprovechada o explotada como seguramente lo fue entre las poblaciones prehispánicas y aún entre las post-hispánicas, entre quienes desempeñó un papel principal, gravitando fuertemente en su régimen alimenticio, especialmente si se consumió en forma de harina, estado en que concentra un alto valor energético nutricional. Evaluaciones de los nutrientes que la componen y concentrados en la harina de algarroba acerca de los valores porcentuales, arrojan los siguientes cifras según D'Antoni (1975:435):

- 4 a 6 % de proteínas
- 0,8 a 1,5 % de lípidos
- 55 a 65 % de glúcidos asimilables
- alto contenido de calcio asimilable

El resultado de los trabajos de Karlín y Díaz (1984:10) son ligeramente distintos aunque no tan precisos, expresados como: altos contenidos de azúcares y calcio asimilable, y entre 15 y 25% de contenido proteico; valor, este último, sensiblemente superior al presentado por el investigador antes nombrado.

Para reforzar las opiniones expuestas respecto a su calidad como alimento humano, transcribimos un fragmento de una carta escrita al rey de España en 1611 por el entonces Gobernador de Tucumán don Alonso de Rivera; refiriéndose a los indios de los Valles Calchaquíes dice que «... para ellos no hay sustento mejor que la algarroba, porque lo comen y beben con gran gusto y provecho de su salud porque les sirve de purga para todo el año. Y en el tiempo que la comen y beben sanan de muchas enfermedades y se remozan los viejos...» (Rodríguez Molas, 1985:221).

## CATAMARCA

En esta provincia, en el sitio Quebrada Seca, Alero de las Circunferencias, hacia el 7000 a.C se identificaron los camélidos y también especímenes de taruca (*Hippocamelus*

*anitsensis*) y de roedores en gran cantidad.

Le corresponde al maíz un lugar preponderante en el registro arqueológico, sobre todo donde las condiciones ambientales apropiadas permiten su conservación, como las que ofrecen la Puna y su borde, las Quebradas y los Valles altos y secos como los Calchaquíes, en donde lo encontramos desde el 1200 a.C. hasta el momento del impacto Inca hacia 1480 d.C -o probablemente unos siglos antes, de acuerdo a los fechados proporcionados por las investigaciones arqueológicas. De épocas tempranas corresponde mencionar el sitio Campo Colorado, La Poma, Salta, trabajado por Tarragó (1980:36) quien informa la presencia de marlos de maíz, variedad microsperma. En Quebrada del Toro, Salta, tanto éste como la calabaza aparecen en los sitios de Las Cuevas y Morohuasi según las investigaciones de Raffino (1972); Cigliano, Raffino y Calandra (1976:114-115); Raffino, Tonni y Cione (1977). Tastil, sitio ubicado en la misma Quebrada del Toro concentra una cantidad interesante de variedades de maíz, cinco en total, acompañado de poroto, calabaza, achira (*Canna compacta*) y nuez (*Junglans australis*), de acuerdo a las investigaciones dirigidas por Cigliano (1973).

Para el tomate no existen registros arqueológicos que demuestre su consumo en América del Sur por lo que se supone que fue incorporado después de la Conquista traído por los españoles a estas tierras, pero es innegable su origen americano al igual que el de la quínoa, de la que sí poseemos referentes de esta naturaleza, aunque no tan numerosos como los de los otros componentes. Ambos son muy bien descritos en las crónicas escritas por Cobo en 1653 (Tomo I. 1964:163 y 174); Torreblanca, 1696:99 (Piossek Prebisch, 1999); Cieza de León en 1553 (1962:255), etcétera.

No podemos dejar de hacer algunos comentarios sobre la quínoa. Este es un pseudocereal de alto valor proteico, es muy estimado y consumido actualmente en la mayoría de las poblaciones altoandinas de Bolivia y Perú, pero muy escasamente registrada en los trabajos arqueológicos, tanto de aquellos países como los de nuestro territorio. Hunziker y Planchuelo (1971:63-67) identifican una excepcional variedad de *taxas* en una muestra procedente de Rincón del Atuel, Mendoza, obtenida por Lagiglia mediante excavación, clasificadas de la siguiente forma:

*Chenopodium quinua* WILLD var. *Quinua*

Ch. *quinua* Var. *Melanospermum*

*Amaranthus caudatus* L.

*Chenopodium hircinum*

*Amaranthus* sp.

**Alimentación y arqueología**

Cuadro 1

Sitio - Fecha	Productos Caza	Productos Recolección	Producción de alimentos
<b>Jujuy</b>			
Inca Cueva 2.130 a C	Vizcacha de la sierra, vicuña, guanaco, huemul, pecarí.	Cebil, algarroba (2 especies), churqui, cactáceas, soldaque.	Calabaza, domesticación camélidos.
Huachichocana 2.000 a C	Camélidos (guanaco), gato montés, cóndor, tortugas, cuis, ciervo, vizcacha de la sierra.	Ají quitucho, achira, poroto, airampo, totora.	Calabaza, maní, papa, maíz.
Banda de Perchel 1163 d C	Camélidos.		Camélidos y maíz
La Falda-Tilcara 1500 d. C		Algarroba.	Maíz, calabaza, ají, quínoa.
<b>San Juan</b>			
Los Morrillos 2.500 a C	Vizcacha de la sierra, avestruz, zorro, puma.	Algarroba y otras raíces.	
Los Morrillos 600 a C			Maíz, poroto.
<b>Mendoza</b>			
Agua de la Tinaja 2.500 a C		Algarroba, molle, cactáceas.	Quínoa, calabaza.
Gruta del Indio 1860 a C	Avestruz, vizcacha, guanaco.	Chañar.	Zapallo.
Agua de la Tinaja 500 a C			Maíz.
Gruta del Indio 400 a C			Maíz, poroto, zapallo, quínoa
<b>Salta</b>			
Campo Negro Sin fechar		Cardón, paja, algarroba.	Poroto.
Campo Colorado 300 a C			Maíz.

Las Cuevas 300 a C			Calabaza, maíz
Morohuasi 300 a C			Calabaza, maíz
Pampa Grande			Quínoa.
Tastil 1300 d C	Cuis, guanaco.	Achira, nuez.	Maíz, 5 variedades.
Payogasta 1400 d C	Guanaco, vicuña, cuis, chinchilla, cérvidos, armadillo, roedores.	Molle, cardón, jarilla, jume.	Lama, alpaca, cánidos, maíz, quínoa, poroto, papa, pimienta.
Cortaderas 1400 d C	Guanaco, vicuña, cuis, chinchilla, cérvidos, armadillo, roedores.	Molle, cardón, jarilla, jume.	Lama, alpaca, cánidos, maíz, quínoa, poroto, papa, pimienta.
Valdez 1400 d C	Guanaco, vicuña, cuis, chinchilla, cérvidos, armadillo, roedores.	Molle, cardón, jarilla, jume.	Lama, alpaca, cánidos, maíz, quínoa, poroto, papa, pimienta.
La Paya 1400 d C	Guanaco, vicuña, cuis, chinchilla, cérvidos, armadillo, roedores.	Molle, cardón, jarilla, jume.	Lama, alpaca, cánidos, maíz, quínoa, poroto, papa, pimienta.
Llullaillaco Santuarios de Altura 1480 d. C			Poroto, maíz, llama, coca.
<b>Catamarca</b>			
Alero de las Circunferencias 5000 a C	Camélidos, taruca, roedores.		

El presente cuadro no es un recuento acabado de los alimentos registrados en las excavaciones arqueológicas, porque el propósito es mostrar un panorama de su presencia en distintos sitios del Noroeste Argentino para dar idea de la profundidad temporal de algunos de ellos.

El aspecto más relevante de este trabajo es que estas taxas son comparadas con las determinadas por el mismo autor (Hunziker, 1943) con ejemplares de otra muestra obtenida en Pampa Grande, sector sudeste del Valle de Lerma, Salta, marcando similitud entre ambas, y lo que resulta mucho más importante es la presencia de variedades mejoradas a través del cultivo como son las taxas *Amaranthus*.

En las sociedades campesinas actuales del Valle Calchaquí Sur (San Carlos y alrededores) la quínoa está totalmente ausente en la memoria de los adultos de 40-50 años, y sólo es recordada por los ancianos de más de 70 años que manifiestan su uso frecuente hasta 1940, momento en que calculamos se produce un cambio en el modelo económico del área Sur. Sin embargo, en la cabecera Norte, en el pueblo de Cachi y alrededores, hemos registrado (1996) el consumo actual de “*Kiwicha*”<sup>1</sup> (*Amaranthus caudatus*) que ellos le llaman “amaranto” y de quínoa, entre los pobladores campesinos y suburbanos, productos que cultivan en sus campos (informante: A. Chocobar). El consumo de comidas ceremoniales como la “*Tistincha*” para el primero de agosto con motivo de la fiesta de la *Pachamama*<sup>2</sup>, en donde incluyen como ingrediente poroto silvestre está presente de año en año y durante cada festejo. Este fenómeno es común a todo el Noroeste Argentino.

### Las Comidas en las Crónicas<sup>3</sup>

Una breve mirada a las crónicas del antiguo Perú escritas en momentos posteriores a la conquista, relatan el uso de la mayoría de los alimentos registrados por la arqueología. Por ejemplo, con el maíz capia, se consumía fresco (choclo) ya sea tostado o hervido, también se hacía una comida llamada “huminta”<sup>4</sup>. Con harina de maíz tostado se hacía el chilcán. Con el maíz pelado y hervido se hacía el muti, hoy conocido como mote de maíz, que acompaña a distintas comidas de la comida regional.

Durante cualquier fiesta de grupos campesinos tanto del Valle Calchaquí como de la Puna, se cuenta con una bebida que contiene como principal componente el maíz. Se trata de la chicha, aún preparada en las clásicas ollas de cerámica o mancas, con bastante antelación para que “bien fermentadita” aumente su contenido etílico. La misma bebida pero derivada de la quínoa aparece con el nombre de “*wiñapu*” o “*sora*” palabras que provienen de las lenguas quechua y Aymara respectivamente.

El poroto aparece como “purutu” con el que se hacía guisados para algunas de sus fiestas, y que eran llamados *tarwi* o *tarui* y consumían frescos o secos. En la actualidad una de las variedades más antiguas llamada “*pallar*” sigue cultivándose en Valles y Quebradas del Noroeste.

La papa, tubérculo de neto origen sudamericano, era el alimento básico de las poblaciones andinas; hoy lo es casi del mundo entero. Se comían hervidas o asadas. Preparadas disecadas en forma de chuñu<sup>5</sup>, se guardaban en silos subterráneos bien sellados y en la actualidad se sigue almacenando de la misma forma. Otro tubérculo de tipo microtérnico, es la oca de sabor dulce, mantiene su vigencia en la cocina actual. La batata, que lleva el nombre de apichu<sup>6</sup>, cuenta con muchas variedades y se designan por el color; se continúan consumiendo como parte de algunas comidas, también solas, tanto hervidas como asadas.

Otro ingrediente importante en comidas de las culturas andinas fue el ají o uchu<sup>7</sup>, con el que se condimentaban casi todas las viandas. Su uso se ha generalizado y forma parte de casi todas las viandas regionales y hoy se utiliza en todo el mundo. Se encuentran ajíes dulces y picantes; con una de sus variedades se hace el pimentón que saboriza y colorea muchas preparaciones.

Las crónicas abundan en datos sobre el uso del molle, consumo de mieles silvestres, preparaciones de miel de maíz, harina de algarroba (blanca y negra) para distintas ingestas como el patay<sup>8</sup> –por ejemplo- y la añapa<sup>9</sup>. El molle también fue usado en preparaciones medicinales.

Con respecto a las carnes, las mismas se consumían generalmente deshidratadas en forma de cecina, charqui<sup>10</sup> o chalonga, y se preparaban de la llama o de cualquier animal de caza como el guanaco, taruca, etcétera; en estas formas se podía mantener por largo tiempo almacenada sin que se perdieran sus cualidades nutricionales.

### **¿Qué comidas comen hoy Vallistos y Puneños?**

El patrimonio gastronómico de los campesinos actuales de la Puna y de los Valles es casi el mismo, aunque con algunas variantes en lo que hace a la composición de su dieta, habida cuenta que la Puna –por sus condiciones ambientales-, ofrece un repertorio más restringido que en los Valles. Estos últimos conforman una considerable variedad de alimentos y por lo tanto una dieta más completa y equilibrada por la mayor generosidad del ambiente.

Cuando mencionamos el modelo de alimentación de estos pobladores, en donde intervienen todos los alimentos mencionados hasta ahora, debemos destacar algunas de sus características. Según lo anotado por Antúnez de Mayolo (1981) para la alimentación del Tawantinsuyu, ésta fue paulatinamente decayendo, llegando a la actualidad a una malnutrición crónica, no sólo de los peruanos sino también de todos los pueblos que en su momento formaron parte del imperio, como la región del Noroeste. El arroz, fideos y

hortalizas introducidas a partir del Siglo XVI, fueron reemplazando a verduras, cereales y menestras nativas, de mayor valor proteico. El menor consumo de estos alimentos obedece tanto a la concentración de la población en centros urbanos y semiurbanos en donde tienen más fácil acceso a los alimentos autóctonos, así como al complejo de inferioridad que el conquistador infundió a los que consumieran alimentos que ellos consideraban inferiores, por lo que los denominaban “llutun runa” u hombre que se alimenta con lo silvestre, mientras que los alimentos eran denominados “layu pita” o comida de pobres.

Cuadro 2<sup>11</sup>

**Principales alimentos que integran las comidas de vallistos y puneños. (1)**

Comida	Alimento							
	maíz	papa	zapallo	trigo	quinua	habas	carnes	otras verduras
Anchi	x							
Api	x							
Asado							x	
Calapurca	x						x	
Carbonada	x		x	x			x	
Chanfaina *		x					Achuras.	Cebolla, ají, zanahoria.
Chicharrón con mote	x						Cerdo.	
Chilcán	x							
Empañadas *		x					Charqui o vaca.	Cebolla de verdeo.
Espesao	x						Charqui o vaca.	
Estofado		x					Cordero o vaca.	Cebolla, ají, zanahoria.
Frangollo	x	x					x	Zanahoria.
Grasa frita								Cebolla verdeo, ají.
Guaschalocro	x	x	x					Cebolla, batata.
Guiso		x	x	x	x	x	x	Cebolla, acelga.

Huminta *	x		x					Cebolla, ají.
Lagua	x						x	
Lajna					x			
Llajwa	x	x			x			Ají.
Llajua								Tomate y ají.
Locro	x		x	x			Charqui	Cebolla
Poroto ají								
Machorra *	x							
Majadillo	x	x					Charqui o vaca	
Mazamorra	x							
Mote	x							
Patasca	x	x					Mondongo de cordero	
Pito	x							
Pito de Cañiwa					cañiwa			Azucar.
Sopa de choclo	x	x						
Tamal	x	x					Charqui o vaca.	Ají.
Tistincha *	x	x					cordero	Poroto
Tostao	x							
Ulpada	x							
Total 34	23	12	5	3	4	1	15	13
%	70 %	28 %	7 %	1 %	1 %	0,3 %	50 %	30 %

(1) Cuadro elaborado a partir de datos obtenidos en trabajo de campo

\* Comidas ceremoniales, ocasionales o estacionales

En el sector de Puna y Valles Orientales de Argentina hay mayores limitaciones respecto de las áreas peruanas, ya sea por el degradamiento de los terrenos, como por la marcada aridez que presenta el sector de la Puna árida y salada (Troll, 1958). Por lo tanto, la variedad de alimentos es aún menor, pero se destaca la papa y el maíz como básicos de la dieta del hombre andino, cuando no lo es únicamente el maíz.

En los centros poblados existe la posibilidad de diversificar la dieta, aunque dicha diversificación desemboca únicamente en un mayor consumo de hidratos de carbono, debido al menor costo de los alimentos que lo contienen, respecto de aquellos que constituyen una importante fuente de proteínas. Un ejemplo sería la distribución de las comidas diarias de las poblaciones urbanas respecto de las rurales. En éstas, el patrón está vinculado a las exigencias inherentes a su actividad agropastoril cuyo magro avío<sup>12</sup> lo componen las habas hervidas y algunas harinas, mientras que en los centros poblados las comidas se distribuyen de acuerdo a las actividades desarrolladas por los mismos que no son precisamente las agropastoriles.

Los postres no faltan dentro del repertorio de comidas de los campesinos vallistos: existen algunos que por su calidad de dulces cumplen con esa función; no obstante, debido a las deterioradas condiciones económicas de algunos de ellos, en no pocos casos estos dulces se convierten en la única comida del día.

El listado de postres incluye: mazamorra, anchi, leche cocinada, maicena, poliada, patay, angola con leche, angola al rescoldo, queso con arrope, quesillo y arrope, chilcán.

En cuanto a las bebidas más frecuentes las hay alcohólicas como la chicha de maíz y el ponche, y otras sin alcohol cumplen la función de refrescos. Estas son: aloja de maíz, aloja de algarroba, añapa.

Por cierto, la cocina regional ha desarrollado una repostería tradicional que aunque presumimos tiene origen europeo se ha arraigado hasta convertirse en un rasgo regional. Aquí podemos mencionar a las quesadillas, rosquetes, capia, capitas, turrón, colaciones, empanadillas y gaznates.

En lo que respecta a la Puna debemos decir que existen pocos preparados que cumplen la función de postres, debido a lo exiguo de los recursos económicos de los pobladores que no les permite destinar parte de sus reservas de alimentos para otros usos que no sean los esenciales en tanto esas reservas deben cubrir las necesidades alimentarias que se presentan en la larga estación invernal. No obstante ello podemos mencionar preparados que cumplen esa función: anchi, capia, empanadillas, cayote asado.

La chicha es la bebida preferente en la Puna y su consumo tiene un carácter eminentemente ceremonial al igual que el “alcolcito” y el ponche, en tanto se beben en las fiestas patronales, el día de los muertos, el día de la Pachamama, o durante la inauguración de una casa (la flechada)<sup>13</sup>, en la señalada<sup>14</sup> y el carnaval.

## **Alimentación y ritual**

Finalmente, también encontramos aspectos rituales involucrados en el complejo de prácticas vinculadas a la alimentación. El ritual mencionado es la ofrenda o «convite» a la Pachamama, rito propiciatorio que se realiza tanto en vinculación con las prácticas agrarias como con las pastoriles, pareciendo tener más vigor en este último caso. No obstante, aquí nos interesa destacar el realizado con la finalidad de maximizar los rindes agrícolas, al comienzo de la siembra y en otros casos también antes de comenzar a levantar la cosecha. Hasta no hace mucho tiempo este ritual propiciatorio llevado a cabo antes de la siembra del maíz se denominaba Pachacho. Hoy, nadie lo ha mencionado con ese nombre, y su vigencia respecto de las prácticas agrarias parece ir decreciendo. No así con las prácticas pastoriles. El ritual en cuestión se celebra en el campo donde se ha de proceder a la siembra y consiste en la realización de un hoyo o pozo en el centro del terreno alrededor del cual se ubican los miembros del grupo doméstico involucrado en el laboreo de la tierra. El ritual se inicia a primera hora del día y consiste en “convidar” a la Pachamama con alcohol, cigarrillo, coca, comida, al tiempo que se le solicita una siembra y cosecha exitosas. Al respecto nos manifestaba una informante de San Carlos: *«Esos, los del cerro, tienen otra manera. ¡Pero ahí le ponen muchas coosas! ¡Le ponen de toodo! Semejantes asados hacen para echar para la Pachamama, para que haiga una buena cosecha o para que haiga más multiplico<sup>15</sup>»*.

En Uquía, Quebrada de Humahuaca, durante una Minga<sup>16</sup> registrada en 1986 por una de nosotras con motivo de la inauguración o plantación por primera vez de un cerco para sembrar papas, los dueños del campo invitaron a todos los miembros vecinos de la comunidad que participaban de la fiesta con locro maní, trigo y maíz.

### **La cocina étnica y el turismo**

En la actualidad la denominada cocina étnica se ha convertido en un acontecimiento que se ofrece como atractivo turístico. La Feria de la Cocina Regional hace más de treinta años que se realiza en Salta y está relacionada con la época de temporada alta del turismo; además se lleva a cabo en distintas épocas el conocido Concurso de la Empanada, que tiene más o menos la misma antigüedad que la primera y del que participan empanaderas de toda la provincia, y que constituye un evento que cada vez toma mayor entidad. La campeona o el campeón de cada año –amén de llevarse el galardón de campeón- adquiere una reputación entre sus pares y dentro de la comunidad y sus productos son requeridos constantemente, mientras se mantenga la calidad del plato. Durante los días feriados y domingos, siempre hay una larga cola de gente que va a comprar un par de docenas para el almuerzo de los domingos. Por otro lado el resurgir de algunas comidas

regionales como empanadas, humitas, tamales, tiene no sólo la gratificación de un plato sabroso sino también de su bajo costo. Se podría decir, para cerrar esta presentación, que actualmente existen muchísimas familias de la ciudad y de los alrededores que venden estos platos de los cuales obtienen ingresos que muchas veces son los más importantes dentro del grupo doméstico.

## BIBLIOGRAFÍA

- ANTÚNEZ DE MAYOLO, Santiago: *La nutrición en el antiguo Perú*. Banco Central Reserva del Perú. Fondo editorial. Lima, 1988.
- AGUERRE, Ana M. FERNÁNDEZ DISTEL, Alicia y ASCHERO, Carlos: Hallazgo de un sitio acerámico en la Quebrada de Incacueva (provincia de Jujuy). RELACIONES. Tomo VII. Nueva Serie. págs.197-235. Buenos Aires, 1973.
- ASCHERO, Carlos y YACOBACCIO, Hugo D.: 20 años después: Inca Cueva 7 reinterpretado. Actas y Memorias. XI Congreso Nacional de Arqueología Argentina (Primera parte), San Rafael, Mendoza, 1994.
- ARDISSONE, Romualdo: Silos de la Quebrada de Humahuaca. RELACIONES. Tomo I. p. 116-139. Buenos Aires, 1937.
- CASTRO R., Victoria y Myriam N. TARRAGÓ: Los inicios de la producción de alimentos en el cono sur de América. Revista de Arqueología Americana N° 6. Instituto Panamericano de Geografía e Historia. México, 1992.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro: La crónica del Perú. Ed. Colección Austral. Madrid, 1962.
- CIGLIANO, Eduardo Mario: TASTIL: una ciudad preincaica Argentina. Ediciones Cabargón. Buenos Aires, 1973.
- CIGLIANO, Eduardo M., RAFFINO, Rodolfo y CALANDRA, Horacio: La aldea formativa de Las Cuevas (provincia de Salta). RELACIONES. Vol. X. Nueva Serie. págs. 73-140. Buenos Aires, 1976.
- COBO, Bernabé: Historia del Nuevo Mundo. Tomo I y II. Biblioteca de Autores Españoles. Ed. Atlas. Madrid, 1964.
- CONTRERAS, Jesús: Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. Fundamentos de Antropología 2. Centro de Investigaciones Etnológicas. Granada, 1993.
- D' ANTONI, Héctor L.: Introducción al estudio etnobotánico del algarrobo. Actas y trabajos del Primer Congreso de Arqueología Argentina. Rosario, Santa Fe, 1970. Buenos Aires, 1975.
- FERNÁNDEZ DISTEL, Alicia: Excavaciones arqueológicas en las cuevas de

- Huachichocana, departamento de Tumbaya, provincia de Jujuy, Argentina. RELACIONES. Tomo VIII. Nueva Serie. Buenos Aires, 1974.
- FERNÁNDEZ DISTEL, Alicia: Mapa arqueológico del Departamento de Tumbaya. PALEOETNOLÓGICA N° 3, pp.6-53. Centro Argentino de Etnología Americana. Buenos Aires, 1985.
- GAMBIER, Mariano y SACHERO, Pablo: Secuencias culturales y cronologías para el S. O. Argentino y sus relaciones con las áreas vecinas. Hunuc Huar, N° 1. San Juan, 1970.
- GONZÁLEZ HOLGUÍN, Diego: Vocabulario de la Lengva General de todo el Perv llamada Lengva Quichua o del Inca. Edición Facsimilar de la versión de 1952. Universidad Mayor de San Marcos. Edit. Universidad, Lima, Perú, 1989.
- GONZÁLEZ, Alberto Rex: Patrones de asentamiento incaico en una provincia marginal del imperio. Implicancias socio-culturales. RELACIONES. Tomo XIV. Nueva Serie. Buenos Aires, 1980.
- GONZÁLEZ, Alberto Rex y Pío Pablo DÍAZ: Notas arqueológicas sobre la «Casa Morada», provincia de Salta. Estudios de Arqueología N° 5, Museo Arqueológico de Cachi, Salta, 1992.
- GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA: La oferta productiva Agropecuaria. Información Básica. Salta, 1993.
- GROSSO, Margarita, O. MENDONÇA, M. A. BORDACH y L. B. DALERBA: Restos vegetales con valor alimenticio y/o culinario del sitio s.jj. Til 43. Tratamiento de Flotación. Primera parte. En: Cremonte, M. Beatriz (Compiladora) Los desarrollos locales y sus territorios. Universidad Nacional de Jujuy, 1998.
- HUNZIKER, Armando T. y Ana M. PLANCHUELO: Sobre un nuevo hallazgo de *Amaranthus caudatus* en tumbas indígenas de Argentina. Notas del Museo N°. 13. Museo de Historia Natural. San Rafael, Mendoza. (de Kurtziana, tomo. 6. pags. 63-67. Córdoba, 1971).
- KARLÍN, U. y DIAZ, R.: Potencialidad y manejo de algarrobos en el árido Subtropical Andino. Proyecto Especial OEA N°. 53. Argentina, 1984.
- MASSON MEISS, L.: La papa entre las grandes culturas andinas. En: De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino. Javier López Linage (C.S.I.C.). Editor científico e iconográfico. Lunweg Editores S.A. Barcelona, España, 1991.
- PIOSSEK PREBISCH, Teresa: Relación Histórica de Calchaquí. Escrita por el Misionero Jesuita Padre Hernando de Torreblanca en 1696. Archivo General de la Nación, Buenos Aires, 1999.

- POLLARD, Gordon: Nuevos aportes a la prehistoria del Valle Calchaquí. Noroeste Argentino. Estudios de Arqueología N°. 3 y 4. Museo Arqueológico de Cachi, Salta, 1983.
- RAFFINO, Rodolfo: Las sociedades agrícolas del Período Tardío de la Quebrada del Toro y aledaños. Revista del Museo de La Plata. Nueva Serie, Tomo VII. Antropología. N° 45, págs. 157-210. Universidad Nacional de la Plata. La Plata, 1972.
- RAFFINO, Rodolfo, TONNI, E. P. y CIONE, A. L.: Recursos alimentarios y economía de la Quebrada del Toro. RELACIONES. Nueva Serie. Tomo XI. Buenos Aires, 1977.
- REBORATTI, Carlos: La diversidad ambiental del Noroeste. En: Hombres y Tierras: una historia ambiental del Noroeste Argentino. Proyecto de Desarrollo Agroforestal en comunidades rurales del Noroeste Argentino. Salta-Argentina, 1997, pp 11-25
- RODRÍGUEZ MOLAS, Ricardo: Los sometidos de la conquista. Argentina, Bolivia y Paraguay. Biblioteca Universitas. C.E.A.L. Buenos Aires, 1985.
- SALIS, Annette: Cultivos Andinos. ¿Alternativa alimentaria popular? Centro de Estudios Rurales Andinos «Bartolomé de Las Casas». Cusco, 1985.
- TARRAGÓ, Myriam Noemí: Los asentamientos aldeanos tempranos en el sector septentrional del Valle Calchaquí y el desarrollo agrícola posterior. Estudios Arqueológicos 5. Antofagasta, 1980.
- TORRES, Graciela, BIANCHETTI, María C. y SANTONI, Mirta E.: La dieta de los campesinos del Valle Calchaquí y de la Puna y sus determinantes culturales. KALLAWAYA. Serie Monográfica Año 1. N°. 1. Instituto Antropológico de Investigaciones en Medicina Tradicional. Salta-La Plata, 1985.

1 Se trata de una amarantácea cuyo grano es más pequeño que la quínoa.

2 Diosa Ctónica. Tierra Madre. «Es creencia que Pachamama hace madurar la mies, protege el hato, hace que el tejido de las hilanderas salga mejor, y perfecto el trabajo de los alfareros». En: Solá, Diccionario de Regionalismos de Salta. Ediciones Plus Ultra. Buenos Aires. 1975.

3 Para mayores datos consultar: Torres, Bianchetti y Santoni, 1985.

4 En la actualidad es común la preparación de la misma comida, con el choclo rallado, pero con el nombre de humita, un plato clásico de la cocina regional salteña.

5 Hoy, en todo el Noroeste se sigue consumiendo el chuño, y sirve para acompañar algunas comidas regionales que se conocen con el nombre de picantes.

6 Voz quechua.

7 Voz quechua.

8 Voz quechua que designa una especie de dulce realizado con harina de algarroba moldeada y asada que adquiera forma de un pan

9 Harina de algarroba con agua fría.

10 Carne disecada al sol con el agregado de sal o no, en forma de finas fetas.

11 Las recetas de las comidas que se enumeran se pueden consultar en: TORRES, Graciela, BIANCHETTI, María C. y SANTONI, Mirta E. (1985).

12 Atado con comida.

13 Ceremonia parecida a la “corpachada”, con una variante que consiste en flechar objetos, un queso por ejemplo, que se lleva como premio el que le acierte. La flecha se dispara con un sencillo arco de madera. En nuestra experiencia de vivir una flechada en la localidad de Castro Tolay, en plena puna jujeña, lo que se flechaba era un huevo que pendía del techo en el centro de la habitación, el que flechado caía en un pozo cavado a tal efecto y que luego se tapaba. La habitación recién construida estaba destinada a una pareja que recién había contraído matrimonio. El que acertó se llevó como premio un queso.

14 Acto de marcar el ganado menor, considerando así al ganado cabrío.

15 Aumento del ganado.

16 Minga: Reunión de personas de una comunidad que ayudan una familia a sembrar, levantar una cosecha, por lo cual no reciben dinero pero sí comida y bebida en abundancia y el compromiso de participar en los mismos quehaceres cuando lo necesite otra familia

## *De la cocina patagónica: carne de choique, yeguarizo y piche*

### *Una elección con eficacia nutricional*

**Luisa V. Pinotti, Mariela Ferrari, Verónica Palacio Tejedor, Silvina Borgia, Florencia Morazzani, Florencia Pecenko y Gloria Marconi**

Nos proponemos resumir aquí los componentes más frecuentes en la dieta habitual de las comunidades rurales con ascendencia indígena – tehuelche y/o mapuche – del departamento rural de Cushamen, en la provincia de Chubut. Se trata de un abordaje que comprende información proveniente de la arqueología, la antropología biológica, la etnohistoria, la nutrición humana y la bioquímica, a través de la consulta a fuentes secundarias y primarias. En el trabajo de campo se realizó observación participante y encuestas alimentarias.

Partimos de considerar que la dieta constituye un componente fundamental en la producción y reproducción de los conjuntos sociales. Sin embargo, cuando se pretende una información que vaya más allá de la observación simple, resulta una de las variables más difíciles de documentar, tanto por las condiciones en las que se realiza el sondeo, como por la carga simbólica que tienen los alimentos. La apropiación de la comida y el reparto de ella dentro de la unidad doméstica es a menudo un lugar conflictivo, expresando muchas veces, desigualdades manifiestas o encubiertas que se traducen en un crecimiento diferencial.

Los objetivos del estudio realizado fueron:

1. Relevar los alimentos consumidos con más frecuencia por la población indígena tehuelche y mapuche, del departamento Cushamen de la provincia del Chubut, mediante un abordaje que integra la mirada antropológica y nutricional.
2. Estimar si existía un patrón alimentario característico de esta población.
3. Hacer un análisis preliminar de la dieta mediante el análisis de los componentes de los alimentos más consumidos.

### **Síntesis histórica**

Los primitivos aborígenes del área estudiada pertenecían al grupo de cazadores-recolectores, que desde largo tiempo recorrían lo que hoy constituyen las regiones de

Pampa y Patagonia. La gran traslación que demandaba el rastreo de animales, aún para grupos pedestres, hace que no podamos hablar de agrupaciones cabalmente circunscriptas, sino de poblaciones que periódicamente tomaron contacto entre sí.

Luego de la ocupación española durante los siglos XVI y XVII toda el área de Pampa y Patagonia que había sido tehuelche, estaba concretando su araucanización a través de los numerosos pasos cordilleranos de Río Negro y Neuquén, por grupos provenientes de Chile (Casamiquela, 1988). Después de la incorporación del caballo, la movilidad de los cazadores se incrementaría desdibujándose muchos de los rasgos más peculiares de los diferentes grupos por obra del intercambio generalizado.

Los araucanos, antaño horticultores sedentarios, sumaron la caza, pesca y recolección a su actividad agrícola con gran variedad de cultivos, y la cría de animales de corral y camélidos domésticos (Palermo, 1989). En el siglo XIX ya se había concretado la araucanización de la totalidad de La Pampa y su influencia llegaría hasta el río Santa Cruz. Los indígenas se convertirían en domesticadores y cazadores de caballos, siendo la carne de potranca, su sustento preferido.

Respecto del intercambio con los primeros europeos, éste ha quedado adecuadamente registrado, sobre todo en San Julián en épocas tempranas así como en Carmen de Patagones, Río Gallegos y Punta Arenas. Desde 1860, se difundiría el consumo de yerba, azúcar, farináceos, tabaco, bebidas alcohólicas - con consecuencias devastadoras para la estabilidad y armonía de los diversos grupos -. Por eso aún hoy se continúan denominando “*vicios*” a los insumos traídos por los blancos. Pese a que corrientemente se refieran a yerba, harina y azúcar, productos a los que son sumamente aficionados.

A partir de 1879, luego de la campaña de exterminio encabezada por Roca, los sobrevivientes fueron confinados en tierras de baja productividad, bajo el régimen jurídico de reservas, obligados a convertirse en crianceros de ovejas, chivos y caballos.

### **Material y métodos**

El abordaje se practicó sobre la base del examen de fuentes secundarias y primarias. La investigación sobre el terreno, con observación participante y 54 encuestas abiertas, se realizó en el transcurso de una campaña efectuada durante febrero y marzo del año 2000. El trabajo forma parte de una investigación de auxiliología epidemiológica sobre el total de la población de la reserva aborigen de Cushamen y la mayoría de los niños asistentes a escuelas y colegios del Dto. Cushamen, provincia de Chubut, quienes reconocen un antecedente indígena –tehuelche o mapuche- por uno o ambos progenitores. Esta población está situada en uno de los lugares de clima más crudo, con vientos

intensos, nieve, temperaturas extremas en otoño e invierno de entre - 10 y - 45° C bajo cero, y condiciones socioeconómicas adversas.

Allí realizamos una aproximación cuantitativa que incluyó el análisis de la ingesta y su distribución hacia el interior de la unidad doméstica.

La unidad de análisis quedó constituida por las familias del conglomerado semiurbano próximas al Hospital Rural y Municipio de Cushamen, y las viviendas dispersas en los parajes del Departamento: Ñorquinco, Fofocahuel, Ranquilhau y Colonia Cushamen. La Población accesible fueron aquellas familias que se encontraban presentes al momento de la recolección de los datos. Por lo tanto, el muestreo fue por conveniencia, y los integrantes de las familias incluidos en el estudio tuvieron conocimiento total, libre e informado del mismo.

En total fueron encuestadas cincuenta y cuatro unidades domésticas efectuándose frecuencia de consumo. Las encuestas fueron llevadas a cabo por cinco alumnas de 5to año de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires y una antropóloga. Se trabajó en cada unidad doméstica, en equipo de dos personas, estimándose las cantidades ingeridas con medidas estandarizadas. Se trianguló la información con relevamiento en profundidad con informantes clave. El análisis de los nutrientes contenidos en los alimentos ingeridos con mayor frecuencia, se realizó a través de tablas de composición química publicadas.

Se trató de un diseño que planteó un problema de cuantificación, prospectivo, observacional y transversal.

Las variables estudiadas en esta investigación fueron las siguientes:

1. Estructura de la familia. Es una variable compleja que se formó a partir de las siguientes características: número de integrantes, categorizando cada uno según sea: jefe de familia, esposa/o, hijo, nieto, otro; edad y sexo de cada uno.
2. Consumo promedio de macronutrientes por persona por día. Se midió en escala numérica continua en gramos de hidratos de carbono, proteínas y lípidos. Se realizó la encuesta a través de frecuencia de consumo, faenamiento, compra y/o recepción de alimentos de planes alimentarios. Para calcular el consumo de los macronutrientes se detalló el tipo y cantidad en kilos de los alimentos comprados, faenados y/o recibidos en las cajas alimentarias. Se volcó en la planilla de análisis de datos: según número de integrantes de familia, cantidad consumida de cada alimento en kilos, en peso bruto, en peso neto, rendimiento diario, según compo-

sición del grupo doméstico y época del año, y cantidad proporcional consumida por persona por día.

Una vez que se obtuvo este último dato, se realizó la fórmula desarrollada utilizando tablas de composición química publicadas detallando cantidad en gramos de hidratos de carbono, proteínas y lípidos.

Por último, se estimó el aporte total en kilocalorías y la incidencia de los macronutrientes en la dieta consumida.

3. Porcentaje de adecuación del consumo energético promedio. Es la relación entre las kilocalorías consumidas y la recomendación promedio, expresada en porcentaje y teniendo en cuenta la recomendación propuesta por el National Research Council de 1989.

La recomendación energética promedio por persona y por día, se obtuvo, primero, al calcular las recomendaciones energéticas de cada integrante dentro del grupo familiar; segundo, la recomendación promedio para el grupo familiar; y por último, el promedio del total de las encuestas. Este valor se relacionó con las kilocalorías consumidas y se expresó en forma porcentual.

4. Porcentaje de adecuación del consumo de proteínas promedio.

Es la relación entre las proteínas consumidas y la recomendación promedio, expresada en porcentaje y teniendo en cuenta la recomendación propuesta por el National Research Council de 1989.

La recomendación proteica promedio por persona y por día, se obtuvo, primero, al calcular las recomendaciones proteicas de cada integrante dentro del grupo familiar; segundo, la recomendación promedio para el grupo familiar; y por último, el promedio del total de las encuestas. Este valor se relacionó con las proteínas consumidas y se expresó en forma porcentual.

VARIABLES MEDIDAS EN ESCALA NOMINAL:

1. Formas de preparación de los alimentos teniendo en cuenta las siguientes categorías: guiso/ estofado/ puchero, asado, sopa, milanesa, empanada, pizza, tortas fritas, frituras, tartas.

2. Consumo o no de un segundo plato durante la misma comida. Especificando según sea el hombre, los niños, la mujer o todos.
3. Acceso o no a los diferentes planes de alimentación.
4. Tenencia o no de huerta familiar.
5. Alimentos cosechados en huertas familiares detallando número y porcentaje.
6. Tipo de agua consumida según el agua sea de pozo, de vertiente, de río o de red. El almacenamiento de los datos se realizó en forma manual. Se calculó el valor porcentual para las variables medidas en escala nominal.

### **Reconstrucción de la dieta según las crónicas**

Francisco P. Moreno (1823); Schmid (1860); Lista (1877-1880); Musters (1964) y Claraz (1988) nos han suministrado una información abundantísima acerca de las prácticas alimentarias de los remotos pobladores de Patagonia. De acuerdo con estos documentos, la carne de potranca, avestruz y guanaco estaba presente en todas las comidas, no desdeñándose ninguna parte: hígados, pulmones y riñones de yegua y de otros animales<sup>1</sup>.

La mayoría de los autores coinciden en afirmar que el sustento preferido de los cazadores patagónicos era el avestruz, sobre todo cuando estaba gordo, y solo cuando este animal no abundaba o cuando estaba flaco, cazaban más guanacos por su mayor disponibilidad (Casamiquela, 1983).

Si en el campamento había carne en cantidad, cortaban los cuartos traseros en lonjas largas y delgadas, colgándolas de un palo a secar. La carne así secada se asaba lo mismo que la fresca, o bien machacada sobre una piedra hasta tornarla blanda y fibrosa y se servía mezclada con grasa de avestruz. La cantidad de grasa que consumían era enorme y sólo en caso de extrema necesidad se resignaban a comer carne flaca. Sin embargo nada era derrochado y hasta el puma o el zorrino se comían.

### **Tiempos presentes, registro en el terreno**

En nuestro trabajo de campo hemos recogido numerosos testimonios respecto de la marcada preferencia por la carne de yegua: *“los caballos /... / una yegua carneada dura un mes. Se come con ajo, cebolla y vinagre. Se come por mayo.”* (Juan Patela, abril

del '97)

*“El guanaco se hace en milanesa, bife /o charque. El charque en tiras bien finitas y largas, se sala, se hace orear, se cuelga en cañas. Con la sangre se junta y se hace morcillas. Pero “la potranca es más sabrosa. No se come toda. No, el hígado del caballo no es como el de la vaca /... / La carne dura un mes,... se ahuma, y es más rica. Después se cocina en puchero, la potranca es más grasosa, se come en guiso con legumbres, tuco, polenta, poroto, lenteja, trigo pisado, arvejas partidas, papas”.* Porota (Elena Huenelaf, febrero del '99).

Si leemos los testimonios de Claraz, advertimos que esta preferencia viene desde que tomaron contacto con esta nueva especie aunque el cronista manifestara extrañeza de que los indios prefirieran la carne de caballo a la vacuna, siendo ambos animales importados. Aparentemente la razón radicaba en el parecido de la carne y sobre todo de la grasa amarillenta y aceitosa, con la carne y la grasa de avestruz que es también un animal de carnes rojas. Los indígenas habrían preferido siempre la carne de avestruz a la de guanaco, y por lo tanto habría sido natural reemplazarla con la de caballo.

Según un informante: *“Es blandita, la carne de caballo es mas limpia porque pasta, lo más educado que hay... Lo bueno es que Ud. come y al ratito tiene hambre, es liviana. Como la carne de choique, la carne de choique es liviana”* (Pati<sup>2</sup>, Cushamen, 2000).

Una informante del mismo nombre entrevistada por la Dra. Ana Aguerre en Santa Cruz cuenta que la carne de guanaco era liviana y dulce, por lo que solían mezclarla con grasa de piche, choique o yeguarizo, para hacerla más consistente: *“Lo que sí es una carne muy sana porque el guanaco no come pasto grueso, sino el guanaco come pasto fino, para comer es muy delicado, tampoco toma agua sucia..”* (Aguerre, 2001). Estas características son compartidas por la carne equina por lo que probablemente este haya sido un factor determinante en las preferencias.

Los animales de caza, nunca faltan: *“Nosotros cazamos para comer... de todo, liebre, guanaco, choique. Y no por deporte como algunos”.* Así nos dice Helena Huenhelaf<sup>3</sup>, Porota. Tampoco faltan los vegetales para recolectar: *“...juntamos la papa dulce colorada, papa camota. También se puede sembrar. El chicharo, reemplaza al garbanzo. Se cosecha en abril y mayo, se orea al sol, antes se hacía “chenque”, .....todavía se hace: se hace un pozo de dos por dos metros de profundidad. La papa camota o pana amarilla –que reemplaza a la batata- se deja orear y se colocaba encima de paja y entre capa y capa. Antes, siempre salía toda la familia, seis o más persona. Punteaba el agüelo y todos le seguían... Ahora también, se pone zanahoria, papa,*

remolacha, rabo amarillo, manzana, manzana antigua (de esa que hay en los manzanares del Rincón, en Leleque<sup>4</sup>”.

En el área cordillerana todavía se cosecha el piñón: “el piñón se cocina y se hierva con cáscara, se tira cuando el agua hierva. También al rescoldo, se hace un pozo, se quema y se tira la ceniza, se hace como pochoclo y revienta (Isolina)”.

## Resultados de las encuestas

**Cuadro 1. Fórmula desarrollada de los alimentos consumidos. Cushamen, febrero 2000.**

Alimento	Cantidad promedio persona/día/ gramos	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
Papa	98.6	19.7	1.9	
arroz	20.6	14.4	2.4	
fideos	29.5	20.6	3.5	
azúcar	22	22		
Harina	244	170.8	29.2	
oveja	234.5		40.1	37
Cabra	188.2		38.7	12
Yegua	41		8.2	1.6
Grasa	29.2			29.2
Total gramos		<b>247.5</b>	<b>124</b>	<b>79.8</b>
Kcal.		<b>990</b>	<b>496</b>	<b>718.2</b>

Fuente: planilla de análisis de datos de elaboración propia (anexo 1)

**Cuadro 2. Incidencia de los macronutrientes en la dieta. Cushamen, febrero 2000.**

2200	Kilocalorías		
	%	KCAL	GRAMOS
HC	45	990	247.5
PROT	22.5	496	124
LIP	32.5	718.2	79.8

Fuente: elaboración propia

**Cuadro 3. Porcentajes de adecuación de las calorías y proteínas consumidas. Cushamen, febrero 2000.**

	RECOMENDACIÓN PROMEDIO	CONSUMO PROMEDIO	PORCENTAJE DE ADECUACION
KILOCALORIAS	2126 Kcal.	2200 Kcal.	103 %
PROTEINAS	42 gr.	124 gr.	295 %

Fuente: elaboración propia

**Cuadro 4. Distribución según formas de preparación de los alimentos. Cushamen, febrero 2000.**

FORMAS DE PREPARACIÓN	NUMERO	PORCENTAJE
GUIZO ESTOFADO PUCHERO	41	75.9
ASADO	29	53.7
SOPA	23	42.5
MILANESA	6	11.1
PIZZA	4	7.4
EMPANADA	2	3.7
TORTAS	1	1.8
FRITURAS	1	1.8
TARTAS	1	1.8

Fuente: elaboración propia

Sobre un total de 54 familias encuestadas se destaca que las preparaciones más comúnmente realizadas son las de tipo guiso, estofado, puchero, sopa y asado.

**Cuadro 5. Distribución según consumo de un segundo plato durante la misma comida. Cushamen, febrero 2000.**

CONSUMO DE SEGUNDO PLATO	NUMERO	PORCENTAJE
SI	29	58
NO	21	42
TOTAL	50	100

Fuente: elaboración propia

**Cuadro 6. Distribución según quien come el segundo plato. Cushamen, febrero 2000.**

INTEGRANTE	NUMERO	PORCENTAJE
HOMBRE	20	52.6
MUJER	1	2.6
NIÑOS	6	15.8
HIJO MAYOR	5	13.2
TODOS	6	15.8
TOTAL	38	100

Fuente: elaboración propia

Al preguntar quién era la persona que usualmente repetía, se destaca que fue el hombre quien lo hizo en más de la mitad de los casos. Si sumamos al hijo mayor, tenemos un porcentaje de 65,8.

**Cuadro 7. Distribución según el acceso a los diferentes planes de alimentación Cushamen, febrero 2000.**

PLAN DE ALIMENTACIÓN	NUMERO	PORCENTAJE
PRANI	21	60
BISIO	5	14.3
ASOMA	3	8.6
POSOCO	3	8.6
PAMI	2	5.7
PRONU	1	2.8
TOTAL	35	100

Fuente: elaboración propia

**Cuadro 8. Distribución según tenencia de huerta familiar Cushamen, febrero 2000.**

TENENCIA DE HUERTA FAMILIAR	NUMERO	PORCENTAJE
SI	23	44
NO	29	56
TOTAL	52	100

Fuente: elaboración propia

**Cuadro 9. Distribución de los alimentos cosechados en las huertas familiares Cushmanen, febrero 2000.**

<u>ALIMENTO</u>	<u>NÚMERO</u>	<u>PORCENTAJE</u>
LECHUGA	21	91
ACELGA	14	61
PAPA	14	61
REPOLLO	13	56
CEBOLLA	13	56
HABAS	10	43.4
ARVEJAS	9	39
TOMATE	6	26
ZAPALLO	5	21.7
ZANAHORIA	5	21.7
ESPECIAS	4	17
REMOLACHA	3	13
MAÍZ	3	13
AJO	3	13
RABANITO	2	8.7
MORRÓN	1	4
ESCAROLA	1	4
FRUTILLA	1	4
BERRO	1	4
MELÓN	1	4
PUERRO	1	4

Fuente: elaboración propia

De las 23 familias que respondieron tener huerta se destaca la lechuga por cosecharse en casi todas las huertas; y la acelga, la papa, el repollo y la cebolla por encontrarse en más de la mitad de las huertas.

**Cuadro 10. Distribución según tipo de agua consumida. Cushamen, febrero 2000.**

TIPO DE AGUA	NUMERO	PORCENTAJE
DE POZO	25	49
DE VERTIENTE	8	16
DE RÍO	-	-
DE RED	11	21.5
TOTAL	51	100

Fuente: elaboración propia

### **Discusión y conclusiones**

De acuerdo con los resultados obtenidos, los alimentos consumidos denotarían una cierta variación en la dieta sólo si se tienen en cuenta los meses de verano debido a la disponibilidad de vegetales. El resto del año la dieta se ve notablemente restringida a un grupo de alimentos. La incorporación de las huertas en las unidades domésticas (en forma de invernáculos que protegen de las inclemencias del tiempo y los animales), debido al proyecto Pro-Huerta del INTA-Esquel, permitió recuperar la tradición agrícola de los antiguos araucanos, a la vez que diversificar la alimentación. A los fines cuantitativos, sólo resulta representativo el consumo de papa, siendo los otros numéricamente despreciables para el análisis de la fórmula desarrollada. No obstante se consideran importantes cualitativamente aquellos que se recolectan en las huertas.

Con respecto a los cereales, es elevado el consumo de harina de trigo, que se utiliza principalmente para la elaboración de pan y tortas fritas.

De las formas de preparación, las más frecuentes fueron aquellas que se realizan en una cacerola o recipiente similar (guiso/ estofado/ puchero/sopa), a fin de ahorrar combustible. Es necesario señalar el uso de leña o bosta -ambas de combustión lenta- que permiten al operador dejar los alimentos preparándose mientras realiza otras tareas. La carne asada, por otra parte, remite a la forma más antigua y tradicional de preparar los alimentos.

La evaluación cualitativa reveló que el consumo de leche es limitado. Prácticamente, la leche de cabra, oveja o yegua no se utilizan; y por consiguiente tampoco sus derivados, restringiendo su consumo a los niños menores de un año que reciben las cajas de leche entera en polvo del Hospital. Sobre el consumo de huevos, aumentaría su disponibilidad en verano.

El consumo de carnes se basa principalmente en las de origen ovino y caprino; sumándose la carne equina en el invierno. Sin embargo, también se caza piche (*Chaeteophractus villosus*), choique (*Rhea americana*), avutarda (*Bernicla antártica*), mara o liebre patagónica (*Dolichotis patagonum*)-en invierno- y guanaco (*Lama guanicoe*).

Tanto el piche como el choique u otros animales cazados así como aquellos frutos y hortalizas de recolección (incluido calafate, cerezas, frutillas y guindas) no pudieron estimarse cuantitativamente por dificultades metodológicas. Este tipo de evaluación solo podrá lograrse con una permanencia en el terreno prolongada, con observación participante por lo menos durante el ciclo estival.

Por lo antes expuesto, los alimentos que permitieron estimar el consumo por persona, se limitaron a: papa, arroz, fideos, azúcar, harina, carne de oveja, de yegua y de cabra, y grasa. Esto significaría una subestimación de las calorías y proteínas disponibles. No obstante, el análisis cuantitativo indicó una disponibilidad de 2200 Kcal. y 124 gramos de proteínas por persona y por día.

Esta disponibilidad reflejó una adecuación calórica de 103 % y una adecuación proteica de 295 %. Estos resultados estarían indicando que se cubrirían las necesidades energéticas y proteicas. Con respecto al consumo proteico, casi tres veces mayor al recomendado, no implicaría en este caso un desperdicio metabólico. La disponibilidad suficiente de hidratos de carbono y grasas hace innecesaria la utilización de proteínas como fuente de energía (Murria et al, 1994, Blanco, 1992).

Si contrastamos esta dieta con los resultados obtenidos en los estudios de auxiología epidemiológica, podríamos estimar que esta cubriría las recomendaciones del National Research Council (NRC). En nuestros días, mapuches y tehuelches pueden ser considerados en forma conjunta como un solo grupo por efecto de la hibridación continua a lo largo de cinco siglos, mostrando un patrón de crecimiento característico. Comparándola con otra población argentina tomada como muestra control (Pinotti et al, 2000a), la investigación que realizamos reveló que la estatura total media de la población estudiada, en los diferentes grupos étnicos y para ambos sexos, ha sido generalmente más baja que la de la muestra control, aunque la diferencia no fue significativa, por lo que estimamos que el mestizaje entre ambos grupos habría llevado la media a las estaturas bajas sostenidas por el mayoritario grupo mapuche. Sin embargo, en lo que atañe a las niñas existe una supremacía de la estatura total de esta población con respecto a la muestra control entre los 9 y 11 años, que luego cae en términos relativos. Sugerimos una aceleración del crecimiento mas temprana entre la población indígena, posiblemente vinculada

a la mayor reserva de tejido adiposo, que se manifiesta en el peso entre los 9 y 11 años; los pliegues subcutáneos y los perímetros braquiales en todas las edades, dado que frecuentemente se ha asociado aceleración del ritmo de crecimiento en las niñas con peso alto (Bray, 1991).

Con respecto a los valores altos en peso, perímetro braquial, pliegues subcutáneos y masa muscular (Pinotti et al, 2000b, 2001), dado que han sido tomados normalmente como indicadores de las reservas proteicas y calóricas (Bogin y Mac Vean, 1984; Frisancho, 1981; Frisancho y Tracer, 1981; Martorell et al, 1976), estaríamos en presencia de una población con buenas reservas que valoramos se correspondería con una distribución porcentual de macronutrientes de la dieta estimada. Teniendo en cuenta que las necesidades calóricas totales requeridas para hombres y mujeres de diferentes edades y peso corporal, se valoran teniendo en cuenta una temperatura media anual de 10 grados C, y que deben incrementarse en un 3 por ciento por cada 10 grados de esa temperatura de referencia; en estos parajes los requerimientos calóricos deberían incrementarse entre un 6 y 12 %. Asimismo, una dieta rica en proteínas y grasas aumentaría la termogénesis puesto que las grasas y proteínas tienen digestión más lenta y las primeras mayor valor calórico (FAO, 1985; Devlin y Horton, 1991), hecho ya comprobado en otras poblaciones de zonas frías que consumen dietas más calóricas y esto se ve reflejado en el mayor peso (Roberts, 1953; Katzmarzyk y Leonard, 1998).

En cuanto a los altos valores hallados en el perímetro cefálico, significativamente mayores a los de la muestra control, correspondería a medidas características de la población indígena de acuerdo con evidencias arqueológicas y fuentes etnohistóricas. En un estudio anterior sobre mapuches de una provincia situada más al norte, Río Negro, los perímetros fueron similares a los del presente estudio (Pinotti et al, 1993). Debemos recordar en este punto, los hallazgos de Aiello y Wheeler (1995), respecto de las necesidades metabólicas del cerebro humano, el órgano metabólicamente más costoso de nuestro cuerpo. Según lo planteado por dichos investigadores, habría sido necesaria la incorporación creciente de alimentos de origen animal para la supervivencia de los primeros representantes del género Homo. El registro fósil muestra una correlación positiva entre el aumento de la masa cerebral y la asociación de instrumentos y restos arqueológicos relacionados con la captura y procesamiento de animales incorporados a la dieta. Por otra parte, otros homínidos contemporáneos, como los australopithecinos, cuya dieta era predominantemente vegetariana, desaparecieron del registro fósil (Pinotti, 1997).

El estudio comparativo entre ambos sexos (Pinotti et al, 2000b, 2001), reveló la presencia de dimorfismo sexual normal pese a las condiciones de fragilidad social, que

frecuentemente determinan un patrón alterado por el deterioro del crecimiento masculino como consecuencia de su mayor vulnerabilidad biológica. Consideramos que un plus de cuidados y alimentos hacia el interior de la familia estaría compensando esta situación. Los resultados de la encuesta alimentaria nos revelaron que nuestras primeras estimaciones eran acertadas. Así sólo un dos por ciento de los encuestados que repite el plato de comida es una mujer. Mientras que un 65,8 por ciento de varones repite, revelando una concordancia entre reparto de alimentos y demanda metabólica diferencial.

Desde otro punto de vista, las mujeres indígenas en las condiciones actuales viven en una situación de sobreexplotación en un modo de producción que necesita la reproducción de la fuerza de trabajo masculina más que la femenina. Es decir que, si bien tanto los varones como las mujeres se hacen cargo de casi todos los trabajos que tienen que ver con el cuidado de los animales, sólo los varones pueden contribuir con dinero a los ingresos familiares trabajando como jornaleros en las estancias vecinas. Por lo tanto en Patagonia Austral, el hombre constituye todavía la fuerza de trabajo mejor remunerada, por lo que la reproducción de esta fuerza cobra una importancia capital para la supervivencia del grupo doméstico (Pinotti, 2001).

Para concluir, podríamos decir que existe un patrón alimentario característico de esta población comprobado por la uniformidad de las respuestas. En este patrón habría una marcada continuidad en las preferencias por los alimentos de origen animal. Sin embargo, no se descarta el aporte de platos que fueron enriquecidos con recetas y productos incorporados luego del contacto europeo: guisos, sopas, empanadas, pan y tortas fritas. El consumo de carne equina -que hemos analizado en otro trabajo como económicamente ineficiente por el desequilibrio entre rendimiento y gasto de pasturas- se justificaría hoy por constituir el único animal grande disponible que permitiría el reparto e intercambio generalizado necesarios para la cohesión del grupo (Pinotti, 2000). Asimismo, la recolección y el almacenamiento de vegetales silvestres habrían resultado imprescindibles para sobrellevar las épocas de aislamiento invernal. Por otra parte, no se puede dejar de lado que la carne es el alimento más accesible en las condiciones actuales de deterioro de los suelos en Patagonia, a pesar del sobrepastoreo.

De esta forma, consideramos que es la resignificación de antiguas prácticas vinculadas con la caza y la recolección lo que habría permitido la supervivencia en un medio hostil señalado por la vulnerabilidad social. A esta situación se llegó por la incorporación de estos grupos a la economía de mercado en condiciones altamente desfavorables (Muñiz, 2001). En cualquier caso, y para finalizar, anotamos que permanece la necesidad de relevar en qué medida la disponibilidad de animales y plantas silvestres complementa

este patrón alimentario y cuál es el peso de su consumo.

**Composición química centesimal (gramos por 100 gramos). Peso neto**

ALIMENTO	HIDRATOSCARBONO	PROTEINAS	GRASAS	AGUA	KILOCALORIAS
Caballo	1	20	4	74	125
Cordero:					
Flaca		17,1	14,8	66,3	202
Semigorda		15,7	27,7	55,8	312
Gorda		13	39,8	46,2	410
Carnero		18,8	11,8	67,1	181
Vacuno:					
Flaca		18,8	14	66	201
Semigorda		17,5	22	60	268
Gorda		16,3	28	55	317
Ñandú		22,1	2,76	74,7	114

Fuente: Tablas de composición química de los alimentos, Instituto Nacional de la Nutrición, 1942. Para el ñandú se tomó como referencia el análisis efectuado en la Facultad de Química Uruguay.

**Composición química centesimal (gramos por 100 gramos). Peso neto**

ALIMENTO	HIDRATOSCARBONO	PROTEINAS	GRASAS	AGUA	KILOCALORIAS
Algarroba:					
Chata	42,2	8,6	0,7	13,1	210
Redondeada	39,5	6,4	1,1	12,6	194
Patay	54,5	7,7	1,8	12,4	266
Pan de ferm. salada	50,1	7,1	3,3	38	259
Piñón fresco	21	12,5	60,6	3,1	679
Piñón de araucaria	37,1	14,6	1,2	42,4	218

Fuente: Tablas de composición química de los alimentos, Instituto Nacional de la Nutrición, 1942.

## **Bibliografía**

- Aguerre A M.: Las vidas de Pati en la toldería Tehuelche del Río Pinturas y el después. Provincia de Santa Cruz, Argentina. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras, Buenos Aires, 2000.
- Aiello L y Wheeler P.: The expensive tissue hipótesis. The brain and the digestive system in human and primate evolution. *Current Anthropology*. Vol.36, 1995.
- Alvarez, M y Pinotti, L.: A la Mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina. Grijalbo, Buenos Aires, 2000.
- Blanco A.: Química Biológica. Cap 13 pag 282, 1994. 6° edic. Ed. El Ateneo, Buenos Aires, 1994.
- Bogin B and Mac Vean R.: Growth status of non-agrarian, semi-urban living indians in Guatemala. *Human Biology*, september, vol 56:527-538, 1984.
- Bray G. A.: Obesidad. Conocimientos actuales sobre nutrición. OPS, INLSI. Publicación Científica No.532, 1991.
- Casamiquela R M.: La significación del guanaco (*Lama Guanicoe*) en ámbito pampeano-patagónico. Aspectos cronológicos, ecológicos, etológicos y etnográficos. *Mundo Ameghiniano*. Órgano Científico de la Fundación Ameghino, Nro. 4, Viedma, 1983.
- Casamiquela R M.: Temas patagónicos de interés arqueológico II. La técnica de cocción con piedras calientes. *Mundo Ameghiniano*. Órgano Científico de la Fundación Ameghino, Nro. 8, Viedma, 1988.
- Claraz J.: Diario de viaje de exploración al Chubut. 1865-1866. Ediciones Marymar, Buenos Aires, 1988.
- Endo, Omoe y Ishikawa : *American Journal of Physical Anthropology*, 1993.
- Erize E.: Mapuche, Vol. 3. Editorial Yapun, Buenos Aires, 1991.
- Devlin JT y Horton ES.: Necesidades energéticas. Conocimientos actuales sobre nutrición. OPS, INLSI. Publicación Científica No.532, 1991.
- Food and Agriculture Organization, World Health Organization, and United Nations University (1985) Energy and Protein Requirements. World Health Organization Technical Report Series 724, World Health Organization. World Health Organization, Geneva.
- Frisancho AR.: New norms of upper limb fat and muscle areas for assessment of nutritional status. *A.J.Clin.Nutr.*34: 2540-2545, 1981.
- Frisancho AR and Tracer D.: Standards of arm muscle by stature for the assessment of nutritional status of children. *American Journal of Physical Anthropology*

73:459-465, 1987.

Katzmarzyk PT y Leonard WR.: Climatic influences on human body size and proportions: ecological adaptations and secular trends. *American Journal of Physical Anthropology* 106: 483-503, 1998.

Lista, R. *Mis exploraciones y descubrimientos en Patagonia (1877-1880)*. Marymar, Buenos Aires, 1975.

Moreno F.: *Viaje a la Patagonia Austral*. Elefante Blanco, Buenos Aires, 1997.

Muñiz M.: Algunos aspectos económicos de la reproducción de los habitantes de la reserva indígena de El Chaliá, provincia del Chubut. En: Pinotti L.V. Sin embargo existimos. Reproducción biológica y cultural de una comunidad tehuelche. EUDEBA, Buenos Aires, 2001.

Murria RK, Granner DK, Mayes PA, Rodwell VW: *Bioquímica de Harper*, Cap. 55 Pág. 579, 12<sup>o</sup> edic., Ed. El Manual Moderno, 1992.

Musters G Ch.: *Vida entre los Patagones. Un año de excursiones por tierras no frecuentadas, desde el estrecho de Magallanes hasta el río Negro*. Ed. Solar, Hachette, Buenos Aires, 1964.

Palermo M.A.: *Reflexiones sobre el llamado complejo ecuestre en la Argentina*. Runa Vol. XVI. Facultad de Filosofía y Letras, UBA, 1989.

Pinotti L V y col: *Estándares de Crecimiento de la población Mapuche de Río Negro*. Publicaciones de la Facultad de Filosofía y Letras, UBA, Buenos Aires, 1994.

Pinotti L V.: El proceso de encefalización en el Género Homo, su relación con la dieta y la conducta no estereotipada. En: Álvarez, M. (Comp.), *Antropología y Práctica Médica*, INAPL, Buenos Aires, 1997, pp. 53/77.

Pinotti L V: *Yeguarizo también comemos*. En: CUADERNOS del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Buenos Aires, en prensa, (2000a).

Pinotti LV. : *Nosotros guardamos en cheque para pasar el invierno*. Actas de las III Jornadas de Arqueología e Historia de las Regiones Pampeana y patagónica, 2000b.

Pinotti L V, Larreina H y Fernández Unsain R A.: *Tehuelches y mapuches, un modelo de crecimiento bajo temperaturas polares en Patagonia Austral*. Actas del Simposio de Antropología Física de las Américas. 50 Congreso Internacional de Americanistas, Warsaw University, en prensa (2000a).

Pinotti L V, Rasines C H y Fernández Unsain R A.: *Tehuelches y mapuches,*

dimorfismo sexual no alterado en condiciones de vulnerabilidad social. Actas Simposio de Antropología Física de las Américas. 50 Congreso Internacional de Americanistas, Warsaw University, en prensa (2000b).

Pinotti L V.: Sin embargo existimos. Reproducción biológica y cultural de una comunidad tehuelche. Eudeba, Buenos Aires, 2001.

Roberts DF.: Body weight, race and climate. *Am J Phy Anth* 11:533-555.7, 1953.

<sup>1</sup> Para una síntesis de la culinaria patagónica en el pasado y el presente, ver: Alvarez, Marcelo y Luisa Pinotti, *A la Mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo, Buenos Aires, 2000, cap. 3.

<sup>2</sup> Nombre de origen tehuelche que proviene de “patén”, zorro.

<sup>3</sup> Se autoascribe como tehuelche – manzanera.

<sup>4</sup> Hoy propiedad de Benetton, quien no permite el acceso ni a los médicos para revisar a los puesteros.

## *Comida regional como comida de pobres*

*Prácticas y representaciones culinarias en sectores populares de la ciudad de Posadas (Misiones)*

**Viridiana Ramírez**

### **Cocina regional como cocina popular**

No tenemos la intención de reflexionar aquí extensamente sobre las posibles definiciones de lo que significa *cocina regional*; sin embargo, resulta ineludible construir -aunque sólo sea con los contornos borrosos- el objeto de estudio que aquí abordaremos. Entre otras cosas, para no ser tentados por la comodidad de una mirada ingenua, como la que han tenido el folclore y el culturalismo antropológico. Estas disciplinas, que durante algún tiempo fueron las únicas en considerar lo popular, propiciaron -por la circunscripción de su objeto de estudio- la identificación de lo popular con lo campesino y lo indígena; con lo tradicional y, en este sentido, con *lo regional*.

Respecto de lo tentador que resulta adoptar perspectivas como las anteriores, Grignon y Passeron sostienen que los investigadores -con frecuencia- se mostraron proclives a aprehender los hábitos alimentarios como conjuntos de rasgos pintorescos y folclóricos, que simbolizan la unidad y la identidad de un pueblo. De esta manera, la cocina tiende a ser entendida -descontextualizada de las relaciones que le otorgan sentido y fundamento- como un conjunto de rasgos de cultura nacional o regional, más que como marcas sociales (Grignon y Passeron. Página 37).

Los autores mencionan -además- los olvidos que estos puntos de vista imprimen en el análisis de las producciones culturales. Al ser una mirada que desconoce las condiciones materiales y las relaciones de dominación en las que se hallan insertas las prácticas, se las concibe a partir de propiedades que supone intrínsecas de los grupos. Este desconocimiento conlleva -consecuentemente- una manera de describir las manifestaciones culturales que niega su propio trabajo de construcción, al pretenderlas un objeto dado. Atentos a estos antecedentes, creímos imperioso precisar algunas de las connotaciones encerradas en la conjunción *cocina regional*.

La aplicación del sentido común nos aclara que *lo regional* es lo característico de un área geográfica, o aquellos elementos que una región presenta como diferentes respecto de otras. Lamentablemente, estas verdades evidentes no nos ayudan a entender la noción de *cocina regional*; debido -entre otros factores- a que, en la construcción de las identidades, no todas las diferencias son seleccionadas como signos pertinentes. Es

decir, los sujetos no presentan todas las características -ni cualquiera- para identificarse como pertenecientes a una región.

Por otra parte, no todas las personas que viven en el Litoral y la Mesopotamia, como las que lo hacen en otras regiones, despliegan prácticas culinarias -como en las distintas dimensiones de la vida- homogéneas. Dentro de cada una de las regiones encontramos hábitos y formas de pensar profundamente diferentes. Estas diferencias dejan traslucir un orden: la lógica de las relaciones de clase, relaciones jerárquicas que organizan las prácticas y las representaciones, como aquéllas vinculadas a la cocina.

Entonces ¿de qué sector social serán los platos elegidos para referir identidades regionales? Entendemos -a partir de las cualidades corrientemente adjudicadas- que, cuando pensamos en la cocina regional, la asociamos a los sectores populares, urbanos y, fundamentalmente, campesinos. Aunque -para ser más precisos- la mayoría de las veces *lo regional* refiere a lo popular (definido como lo tradicional) apropiado por las clases dominantes. Es decir, cuando lo popular es mirado o consumido por las clases dominantes, deja de ser “popular” para convertirse en “regional” o “tradicional”.

La identificación planteada respecto de la cocina popular como sustento de la cocina regional y tradicional puede justificarse, entre tantos argumentos posibles, porque las recetas reconocidas como regionales (pensemos en el *mbaypy*, la sopa paraguaya y la *chipa*, entre otras) provienen de las tradiciones populares -más condicionadas por las particularidades de las producciones locales- y no de la gastronomía que las clases superiores importan desde mesas lejanas. Es decir, por las relaciones existentes entre los sectores populares y la cultura campesina, ligada a muchas las familias pobres como parte de su pasado o como vivencia actual.

Así, las asociaciones y las vinculaciones que provoca el poroto negro entre los miembros de las distintas clases sociales sirven para visualizar cuál es el acervo de donde extraen las cocineras sus recetas. Entre las clases populares de Posadas, en la provincia de Misiones (Nordeste Argentino), el poroto negro rememora la chacra del Paraguay. En cambio, entre los comensales burgueses, la cazuela que lo contiene, denominada *feijoada*, revive las vacaciones en el Brasil.

Otro testimonio de la relación propuesta es la preeminencia entre las clases populares de concepciones y representaciones más tradicionalistas. Valoraciones que dejan su marca indeleble en la cocina. Podemos mencionar cómo las concepciones más conservadoras sobre la división sexual del trabajo encuentran correspondencia, en la cocina, en el privilegio otorgado a las recetas demoradas y trabajosas.

El argumentar las evidencias de como *lo regional* remite a *lo popular* se funda en

la necesidad de problematizar nuestro campo de reflexión, recordando que, como todo objeto de análisis, es una construcción operada por el investigador y no una evidencia *a priori*. Ahora, y a partir de la sugerencia de que la caracterización de una cocina como *regional* remite a la cocina popular de un área geográfica determinada, proponemos pensar algunas de las maneras como aparecen imbricadas las características históricas y geográficas locales con la cocina, haciendo hincapié en la mesa cotidiana de estos sectores.

### **Recordando sabores**

Hablar de cocina popular es insinuar que las condiciones materiales de vida, la posición ocupada en la jerarquía social y la trayectoria personal imprimen diferencias en la manera de hacer efectivas las prácticas culinarias. Partiendo de lo anterior, podemos afirmar que existe una jerarquía de alimentos que confirma la jerarquía social. Esto significa que toda práctica alude a ciertas posibilidades materiales (ingresos, residencia, origen social, entre otros factores); y, al mismo tiempo, reenvían a hábitos, a experiencia acumulada y transmitida de esas condiciones de vida y de las formas de adaptación.

Lo que estamos diciendo con esta manera de definir lo popular es que en la cocina confluyen aspectos materiales y simbólicos, que en la conformación de las cualidades de una cocina, adquieren significativa relevancia la geografía, la historia y la cultura de cada región. De tal suerte que, estas diferencias sólo pueden tornarse comprensibles si contemplamos la historia regional y los particularismos -configurados por la tradición y por una determinada manera de adecuarse a la producción agrícola local- resultantes de la adaptación a las necesidades materiales. Cuando una determinada legumbre abunda, por ejemplo, serán necesarias ciertas técnicas para prepararla y conservarla (Luce Giard. Página 241-242).

Las cocinas regionales, que moldearon sus sabores -en parte- sobre las necesidades de adaptación a las características ecológicas y productivas de una región, fueron perdiendo los lazos que la ataban inexorablemente a los avatares de las cosechas y a las disponibilidades técnicas de preparación y conservación de los alimentos. Hoy, y para cada vez mayores sectores de la sociedad, ya no son las condiciones locales las que determinan las opciones gastronómicas. Las relaciones entre los productos disponibles a precios accesibles y la cocina regional han sido desdibujada; y uno de los factores que contribuyeron en esta redefinición de las cocinas locales fue la regularidad de las provisiones, factible ahora con casi absoluta independencia de las estaciones anuales. Además de las posibilidades de transportar y conservar los ingredientes para elaborar platos

exóticos; es decir, reproducir -con mayor o menor fidelidad- una cocina regional lejos de su lugar de origen. Así como la facilidad de viajar por el mundo que adquirieron amplios sectores de la sociedad, desplegaron el espectro de sabores conocidos y asequibles.

De esta forma, en la cotidianidad, construida a partir de silenciosas, repetitivas e irreflexionadas tareas domésticas, hechas por hábito, por costumbres heredadas, las cocineras (porque en este ámbito anónimo de la cocina hogareña los hombres no son proclives a participar) reinventan con los ingredientes disponibles recetas aprendidas de sus mayores o sacadas de libros o revistas de cocina. Los hábitos alimentarios -con su alto grado de ritualización- encierran un complejo cruzamiento de historias, en tanto constituyen un dominio en el que la tradición y la innovación, el pasado y el presente se mixturán entre las manos de las cocineras.

A continuación analizaremos cómo estas historias colaboran en la configuración de las particularidades de la cocina cotidiana de los sectores populares.

### **Comida de todos los días**

Partiendo de lo antes expuesto, analizaremos la comida regional a partir de lo que comen los miembros de los sectores populares de la ciudad de Posadas en la mesa cotidiana. Al respecto, observamos -a través de entrevistas realizadas a mujeres, de una *villa miseria*, y a otras de clase media de esta ciudad- que todas las familias recurren a un repertorio más o menos constante de comidas. Estos platos conforman un menú básico, elaborado a partir de las condiciones materiales y las preferencias -vinculadas a hábitos y tradiciones- de sus miembros. Consecuentemente presentan, en los sectores populares y en las clases superiores, características particulares relacionadas con una serie de disposiciones propias de cada grupo y de la región. Debemos comentar, respecto de esto último, que en la ciudad convergen numerosas tradiciones europeas; y, muy especialmente en los sectores populares, costumbres propias del Paraguay.

Como parte del repertorio de comidas diarias -entre las familias entrevistadas de los sectores populares- podemos mencionar los guisos<sup>1</sup>, pucheros<sup>2</sup>, comidas con legumbres (entre las que predomina el poroto negro<sup>3</sup>), el locro<sup>4</sup> y un *revuelto* (compuesto básicamente de carne, huevo y papa), que las entrevistadas denominan “ticueí”.

Además de estas comidas, asociadas a la historia local y campesina, es recurrente -en estos sectores- el consumo de platos vinculados con una dieta popular urbana, como los sándwichs de mortadela o milanesa. Estas preparaciones, de elaboración más rápida y consideradas menos alimenticias, son comunes en la cena. Existen también otras preparaciones cotidianas que reemplazan a los panificados y que, como éstos, pueden comer-

se acompañando infusiones u otros alimentos sólidos; nos referimos al reviro y a las distintas variedades de chipa.

Para dar cuenta de estos platos, recurriremos a las consideraciones realizadas por Da Matta respecto de los sentidos del *alimento* y de la *comida*. El vocablo *alimento* evoca la sustancia comestible capaz de dar sustento y mantener el organismo; la *comida* indica la sustancia comestible portadora de significados sociales. El *alimento* refiere, así, a los aspectos naturales de la alimentación; en tanto, la *comida* denota sus dimensiones culturales. El proceso que transforma a un alimento en *comida* apetecible, no refiere necesariamente al cocimiento, sino que involucra todos los actos implicados en su elaboración: desde la elección de los ingredientes y la forma de combinarlos, hasta la manera de presentarlos y compartirlos. Varía en cada cultura -y entre las distintas clases sociales- la manera de definir estas categorías.

Por esto, es la *comida* y no el *alimento* lo que participa en la transmisión de sentidos sociales. Consiguientemente, corresponde al *alimento*, devenido en *comida* expresar y destacar identidades; que, según el contexto, serán nacionales, regionales, locales, familiares y personales. Podemos mencionar cómo, en el marco del territorio nacional, nos identificamos a través de las comidas regionales, (como la humita del Noroeste y la chipa o chipá del Nordeste) y a través de las comidas que denotan identidades de clase, como el reviro, que -consumido en Misiones denuncia la pobreza de quienes lo degustan. Encontramos de esta forma un repertorio de platos y formas de pensar la comida, que identifican, y que -por lo tanto- colaboran en la construcción de las identidades de las personas.

Por lo tanto, el poroto, el puchero, el loco y el guiso son utilizados como diacríticos para identificar a los miembros de las clases populares y, en este sentido, son “comida de pobres”. Para quienes ocupan las posiciones inferiores de la jerarquía social, estos platos, estigmas de clase, permanecen asociados a la chacra y a los recuerdos de la infancia. En la mesa de las clases superiores, estas recetas ocupan lugares diferentes. En primer término, porque -lejos de ser cotidianas, sin mencionar las diferencias en calidad y proporción de ingredientes- son propicias para situaciones extraordinarias. En este contexto, estos platos son calificados como *regionales*. De tal suerte que comunican la mirada populista de quienes, situados en las posiciones superiores, recogen las pintorescas prácticas del pueblo.

Consecuentemente, las propiedades adjudicadas a estos platos y la forma de referirse a ellos desde posiciones tan opuestas resultan incompatibles. Para reconstruir algunas de las particularidades que definen a la cocina cotidiana popular, mencionare-

mos ciertas cualidades que comparten sus recetas más frecuentes y que las tornan preferibles a otras. Todas concuerdan en el hecho de ser recetas flexibles, no poseen componentes fijos, admiten la adición o la ausencia de algunos ingredientes; circunstancia que autoriza a elaborarlas con los elementos disponibles. Estas recetas son -asimismo- elásticas; su volumen puede aumentar con la adición de ingredientes, como agua o caldo. Otra particularidad de estas comidas reside en que, al contener cortes de carnes de segunda, necesitan un tiempo considerable de hervor.

Este último atributo, lejos de ser considerado una contrariedad, encuentra correspondencia con la valoración predominante -en estos sectores- respecto de esta técnica de cocción.<sup>5</sup> Estas recetas con cortes económicos, que demandan un tiempo considerable de cocción, en una cacerola en la que conservan sus jugos y sus nutrientes, aparecen opuestas a las carnes -preferidas en las clases superiores- a la plancha, que *pierden* sus jugos. Al mismo tiempo, los platos que implican un cocimiento a la olla, con carne cortada en trozos pequeños y mixturada con otros ingredientes, dan la idea de abundancia y resultan más rendidores que aquellos platos que necesitan un filete o trozo de carne por persona. Por otra parte, están en concordancia con la manera más tradicional como se efectúa la división sexual del trabajo y con el valor que tiene el tiempo de trabajo de las mujeres de estos sectores. Factores que coinciden en demandar -a las cocineras- la dedicación de mayor tiempo y trabajo en la elaboración de las comidas.

En los últimos párrafos señalamos algunas de las particularidades que confluyen en hacer de estas recetas las elegidas por las mujeres pobres. A lo antes referido, queremos agregar que la preferencia por cierto tipo de comidas está vinculada con las representaciones que cada clase tiene del cuerpo y con las consecuencias más valoradas adjudicadas a los alimentos sobre éste; por ejemplo, los efectos de fuerza, salud y belleza. A su vez, la preeminencia adjudicada a cada una de estas consecuencias de la alimentación sobre lo corporal, depende del uso que se haga del cuerpo. En los sectores populares, en los que el cuerpo constituye la principal herramienta de trabajo, la fuerza corporal resulta ser el atributo más apreciado, lo que conlleva la preferencia por los alimentos considerados nutritivos, vigorizantes y, a la vez, económicos.

La intensa utilización del cuerpo imprime en la alimentación un fuerte sentido reparador de las energías consumidas; al tiempo que la asocia a los valores masculinos. Esto, unido al hecho de que en las clases populares se profundizan las diferencias de *status* entre los sexos, genera la convicción de que los hombres necesitan ingerir alimentos *más fuertes* y en mayores cantidades que las mujeres. A los hombres les corresponden la carne, los alimentos salados y ensopados y las bebidas alcohólicas. En tanto, las

mujeres y los niños optan por los dulces; y se privan, cuando no hay suficiente, de los alimentos masculinos.

Estas asociaciones establecidas entre lo dulce y lo femenino, contrapuesto a la carne como alimento masculino, provienen de un sistema de categorías coherentemente estructurado -en forma de oposiciones fundamentales- utilizado para pensar y ordenar la vida cotidiana. Este sistema, que posiciona y clasifica los distintos alimentos y las sensaciones corporales, permanece implícito en el discurso, reviste la forma de hábitos inconscientes, y se manifiesta en forma parcial y fragmentaria. Encontramos, así, que muchas de las taxonomías utilizadas en las clases populares tienen su origen en este sistema de categorías universales referidas a las propiedades más generales de las cosas. A modo de ejemplo, podemos nombrar las categorías simples y amplias de substancia (seco y húmedo, flaco y gordo), las categorías climáticas (frío y caliente) y las categorías espaciales (chico y grande). Resulta ilustrativo -de esta manera popular de pensar los hechos cotidianos- la prohibición que pesa durante el embarazo sobre el consumo excesivo de huevos y bananas, porque se aduce el peligro de sufrir un parto *seco*.

### **Una manera regional de nombrar la comida**

El análisis de las categorías usadas para pensar los alimentos -y sus diferentes significados- nos permite afirmar que el sistema de clasificación de los alimentos de los sectores populares de Posadas está organizado a partir de dos criterios fundamentales aplicados sobre las sustancias comestibles: la digestión y su valor energético. También nos posibilita concluir que el par opositivo alimentos *secos* y *con jugo* estructura el conjunto de oposiciones y de categorías homólogas.

Las cualidades contempladas en el par alimentos *secos* y *con jugo* excede la referencia a la substancia de los alimentos, o la cantidad de líquido que contengan. Este par -fundado en las características morfológicas y de consistencia de las comidas- también examina la naturaleza de las evacuaciones que provocan los alimentos, sus propiedades nutritivas y sus facilidades o dificultades de digeribilidad.

A partir de estos atributos, a la comida *con jugo* le corresponde un conjunto de virtudes y a la *seca*, varias falencias. De tal suerte que este par construye una serie de adjetivos contrapuestos: lo que satisface y lo que no satisface; lo que es alimento y lo que no lo es; lo *fresco* y lo *caliente*; lo que gusta y lo que no gusta tanto; lo que no *cansa* repetir y lo que sí son algunos de los atributos. Basta revisar el repertorio de comidas cotidianas más frecuentes: el guiso, la sopa, el poroto, el locro, que -por ser todas con jugo- son particularmente apreciadas por las mujeres entrevistadas.

La adjudicación de un alto poder nutritivo a las comidas ensopadas se sustenta en la idea de que el alimento permanece concentrado en el jugo. Por esta razón, las secas milanesas o las marineras no son valoradas como comida; o, por lo menos, no lo son en la misma medida que platos como el puchero o el poroto. Otras de las bondades de la comida *con jugo* -más prácticas en este caso y que ya fueron tratadas- reside en las posibilidades asociadas a la técnica de cocción requerida.

Otro par opositivo al que recurren las mujeres de las clases populares lo constituyen los alimentos *suaves* y *fuertes*. Estas categorías guardan relación con el par *seco-ensopado*, que -como dijéramos- son las categorías estructurantes, de alguna manera, del esquema a partir del cual son pensados, en los sectores populares, los alimentos. Este pareja articula, básicamente, tres cualidades: la primera refiere al gusto de los alimentos, la segunda a la digeribilidad de éstos; y la tercera, a lo nutritivo y fortificante que pueden resultar. Así, un plato puede ser calificado de diferentes maneras según el criterio aplicado.

Si atendemos al primer rasgo sobre el cual está construida esta oposición, la categoría *alimentos fuertes* sugiere a los sabrosos, que poseen un gusto intenso. La *fuerza* de una comida a partir del gusto puede indicar -también- la cantidad de condimentos que contenga. En cambio, los alimentos *suaves* son aquellos con un gusto más sutil y poco condimentados. Pero las peculiaridades adjudicadas a estos alimentos no indican sólo el sabor. Como sucede con las categorías *seco-ensopado*, la delimitación de *lo suave* y de *lo fuerte* excede cualquier definición reducida a un único factor.

El segundo atributo que interviene en la construcción de estas categorías permanece vinculado a los efectos que provoca la ingesta de los alimentos sobre el organismo. Percibidos de esta manera, los alimentos *suaves* son sinónimos de livianos; y los *fuertes*, de pesados. Los *suaves* -en la medida en que son sucedidos de una fácil digestión- están relacionados con las comidas *con jugo*. Aquí encontramos una de las articulaciones entre las distintas categorías, *lo suave* se corresponde -de alguna manera- con *lo jugoso*; porque es liviano y porque no estriñen. Pero la correspondencia no es total. Los alimentos *suaves* no coinciden siempre con los ensopados, sino únicamente cuando la suavidad connota digeribilidad existe tal correlación.

La tercera cualidad, a partir de la cual las mujeres enuncian este par, hace referencia a la potencialidad nutritiva y fortificante de las comidas, a la cantidad de *alimento* que contengan. De esta manera, los platos estimados fortificantes son pensados como *fuertes*. Por esta razón, la carne resulta *fuerte*, cocida en un recipiente, cuando conserva su jugo y su alimento; pero deja de serlo preparada a la sartén. Otros alimentos identificados

como *fuertes* son el queso y el huevo. En este caso, nos encontramos frente al polo opuesto expuesto más arriba -al referirnos a los alimentos ensopados como homólogos a los suaves-, el de alimentos que son secos y fuertes al mismo tiempo. Pero los alimentos *fuertes*, a veces, también se corresponden con los *ensopados*; si los reconocemos como aquellos que confieren fortaleza física, existe una clara homología entre ambos.

Las condiciones térmicas de los alimentos, que los ordena en *calientes* y *frescos*, no informan sobre la temperatura de los alimentos, sino que señalan las características del proceso digestivo que sigue a la ingesta. Las comidas *calientes* *quemán* el intestino; las *frescas*, al igual que las *suaves* y las *ensopadas*, se digieren fácilmente. Los platos *calientes* requieren -en consecuencia- una serie de cuidados, como no tomar agua, o no consumirlos cuando el día es caluroso. Otro problema de estas comidas reside en que no puede comerse mucha cantidad, ni las sobras del día o de la comida anterior. Entre las comidas *calientes* podemos citar el locro, el poroto, las sopas que no tienen verduras y los guisos. Incluso las frutas son pensadas utilizando estas categorías. La ciruela, por ejemplo, es tenida como una fruta *caliente*; como, entre las bebidas, lo es el vino.

Las categorías *caliente* y *fuerte* coinciden en aludir a comidas que resultan muy condimentadas -particularmente con aditivos picantes- y que, por lo tanto, poseen un gusto intenso. Otro de los atributos que se tienen en cuenta para delimitar los alimentos *calientes* es la potencialidad nutritiva. Esta cualidad define tanto a estos alimentos, como a los *fuertes* y a los *jugosos*.

Otro par de adjetivos contrapuestos utilizado por las mujeres entrevistadas para referirse a las comidas, es aquél fundado en el color como criterio significativo. A partir de la cualidad del color, se construyen dos categorías: La comida *blanca*, por un lado; y la *con conserva*, por el otro. La comida *blanca* se define por no contener *conserva* entre sus ingredientes. Por esta razón, permanece relacionada con una comida más *natural*. Además, al carecer de condimentos -a semejanza de la comida *suave*- comparte la virtud de ser considerada *liviana*. La comida con *conserva*, opuesta a la comida *natural* consumida en la chacra, aparece como muy perjudicial para la salud. Una de las explicaciones de la peligrosidad de la *conserva* reside en la creencia de que fermenta en el estómago.

Existe otra pareja de oposiciones entre categorías más abarcativas que las mencionadas anteriormente, es el establecido entre *alimento* y *comida*. El término *alimento* refiere a los aspectos más biológicos, más universales de las sustancias comestibles; a su cualidad nutritiva, a su contenido proteico. La mesa, y más precisamente la mesa cotidiana, y sobre todo la mesa cotidiana de los sectores populares, manifiesta la intención de conjugar ambos aspectos del comer. Por una parte, la del *alimento* como sustan-

cia capaz de sustentar al cuerpo, producir energía y dar fuerza; y, por otra, la dimensión simbólica del alimento; esto es, la del alimento en tanto *comida*.

En este sentido, lo que significa *alimento* y lo que significa *comida*, y la relación entre ambos términos, son muy distintos en las diferentes clases sociales. En los sectores populares, en los que la alimentación resalta su función instrumental y reparadora, la *comida* se define, también, por su capacidad de satisfacer el hambre y por su valor nutritivo. Es decir, la definición social del *alimento* -en tanto *comida*-, involucra de forma más tangible que en las otras clases sociales el aspecto biológico de la alimentación. En estos sectores la *comida*, devenida en *alimento*, se relaciona con las otras categorías utilizadas para pensar lo que se come.

Al respecto, podemos agregar que la *comida* que posee un importante contenido proteico y energético -esto es, que tiene *alimento*- es percibida, pensada y expresada a través de las siguientes categorías: *caliente*, *jugosa* y *fuerte*. Un buen ejemplo de cómo se entiende y define la *comida* en los sectores populares lo constituyen los *ensopados*. Que son las comidas que gustan más, las realizadas más frecuentemente, las que alimentan y -también- sacian mejor el apetito. Por otra parte, se entiende que los platos *con jugo* son más *naturales*, en la medida en que la *comida de antes*, la de la chacra, coincidía en enmarcarse dentro de esta taxonomía.

### **El gusto es nuestro (a modo de conclusión)**

Con el propósito de contemplar los diversos factores que -como las particularidades regionales- concurren en dar forma a una cocina, proponemos, ahora sí, apelar a la oposición introducida por los folcloristas ingleses en el análisis de las culturas populares, entre los elementos reconocibles como *nativos* y aquellos distinguibles como *importados*, cuidándonos siempre de no plantear la falsa oposición entre lo auténtico y lo artificial. Recurrimos, una vez más, a Grignon y Passeron, quienes definen los gustos y consumos *importados* como aquellos accesibles a los sectores populares a partir de la producción y difusión masivas. En tanto, los elementos *nativos* serían los hábitos vinculados a tradiciones de clase y al quehacer interno de grupos que -como la familia o el pueblo- son relativamente cerrados.

Estos conceptos nos facilitarán pensar las tradiciones populares, y más precisamente los platos tradicionales, en tanto herencias de la cultura campesina y de las culturas regionales. Estos legados se manifiestan en la permanencia de platos que pasan a ser típicos (como el locro, las empanadas, los guisos, el reviro, el puchero y el asado, entre muchos otros); y -al mismo tiempo- en las representaciones que les dan sustento y en la

especial valoración que adquieren: no sólo son considerados los más saludables, nutritivos, y naturales, sino también son tenidos como los más sabrosos.

Ante lo expuesto, recordamos que todos estos platos -en la medida en que refieren a una tradición regional y de clase- constituyen un claro indicador del origen y de la trayectoria de sus consumidores. Estas comidas son signos que expresan la identidad de las personas, y marcan su pertenencia a un sector social determinado. Cada comida está relacionada con grupos e historias distintas y posee -por lo tanto- sentidos diferentes. No expresan lo mismo el asado, comida típica argentina, cuyo consumo atraviesa todas las clases sociales, que el locro, vinculado -en el contexto de Posadas- al Paraguay y disfrutado con mayor frecuencia en la mesa cotidiana entre los sectores populares.

Para aclarar estas observaciones, diremos que los consumos y los gustos, las prácticas y las representaciones funcionan -por medio del juego de la distinción- como elementos útiles para que las personas y los grupos logren identificarse; y, al hacerlo, declararse diferentes a unos y, a la vez, iguales a otros. A partir de este proceso, que actúa separando y uniendo, integrando y diferenciando al mismo tiempo, se construyen las identidades sociales. En este juego de resaltar semejanzas y oposiciones, a través del cual se construyen las identidades, a las comidas les toca un papel muy importante. De esta manera, la preferencia por platos como el poroto o el locro será más frecuente en aquellas familias de origen campesino y paraguayo; y el asado, vinculado de múltiples maneras con lo masculino, suele ser preferido por los hombres más que por las mujeres. En la construcción de estas identidades, constituidas siempre a partir de la alteridad, la afirmación del nosotros opuesto a los otros, los caracteres que los grupos eligen para marcar la distinción no son simple expresión de las diferencias *objetivas*; antes bien lo son de aquéllas a las que los agentes intervinientes en la interacción consideran significativas.

Traducido a la alimentación, diremos que aquellos platos seleccionados como rasgos distintivos (como las formas y situaciones consideradas correctas para consumirlos) son los que resultan expresivos para los sujetos implicados en este proceso. El puchero, el poroto, el locro, el guiso, las chipas y el reviro, entre otros platos, son -servidos en la mesa doméstica del barrio- *emblemáticos* de los pobres. Por su parte, las entrevistadas de los sectores populares de Posadas distinguen como recetas típicas de los ricos las milanesas, las marineras, los ñoquis, la salsa blanca y el fideo *al pesto*. Una rápida observación de las comidas enumeradas permite reconocer que las recetas que los pobres consideran *de ricos* no son necesariamente más costosas que las que reconocen como propias.

Esta constatación, pone de manifiesto -una vez más- la vinculación entre lo popular y lo regional. Y, por otra parte, nos recuerda que los comportamientos, por más consuetudinarios que se encuentren por las condiciones materiales, son al mismo tiempo producto de estrategias y de elecciones, de gustos particulares. Opciones que, aunque están restringidas y en correspondencia con las disposiciones conformadas en el origen y la trayectoria social de los sujetos, colaboran en la constitución de hábitos generadores de nuevas disposiciones. El consumo alimenticio, como todo consumo, remite, sin importar la posición ocupada en la jerarquía social, a las condiciones materiales de vida y a las preferencias, a los hábitos vinculados -entre otras cosas- con las tradiciones regionales y con los gustos, con los valores y las representaciones de clase. Representaciones que rigen -por ejemplo- la conveniencia de ciertos alimentos en función de la forma como se concreta la división sexual del trabajo y las maneras de mesa, las preferencias estéticas, las normas de comensalidad y la idea de porvenir. En estas representaciones también participan aquellas ideas vinculadas a lo correcto para cada sexo, edad y lo que es saludable. Son estas representaciones las que especifican las cualidades que hacen a un alimento adecuado y apetitoso.

### Bibliografía

- Da MATTA, Roberto: O que faz o Brasil, Brasil. Ed. Rocco. Rio de Janeiro, 1986.
- Da MATTA, Roberto: La cultura de la mesa en Brasil. Una introducción a la antropología social y cultural. En: Constructores de otredad. Eudeba. Buenos Aires, 1999.
- GIARD, Luce: Cozinhar. En: A Invenção do cotidiano. Tomo 2: Morar, cozinhar. Editorial Vozes. Petrópolis 1997.
- GRIGNON, Claude y PASSERON, Jean-Claude: Lo culto y lo popular. Miserabilismo y populismo en sociología y literatura. Nueva Visión, Buenos Aires, 1991.

<sup>1</sup>El guiso definido como uno de los platos más económicos; es, al mismo tiempo, uno de los más apetecibles y sabrosos. A la vez que le adjudican la propiedad, muy valorada cuando los recursos materiales son escasos, de provocar una rápida sensación de saciedad. Esta cualidad es remarcada al considerarlo en relación con comidas *burguesas*, como las carnes cocidas *a la plancha*. También le imputan el ser *liviano* y digerirse sin dificultad. Por estas razones, es el plato más reiterado en la mesa cotidiana. Sin embargo, y quizás porque proviene de una tradición popular más urbana, y no tan campesina, carece de muchas de las virtudes adjudicadas a platos que -como el puchero, el loco y el poroto- son mencionados como las “comidas de antes”.

<sup>2</sup>El puchero constituyó, en la Argentina, el plato típico del obrero o trabajador de las clases populares. Asociado a la fuerza, al trabajo y a los valores masculinos, es propicio para satisfacer las necesidades de los hombres de reponer las energías perdidas en el

trabajo. Manifestación de esta relación la encontramos en el sentido dado en el lenguaje coloquial al término *puchero*, que -al igual que *polenta* o *pulenta*- es utilizado como sinónimos de *fuerza* o *vigor físico*. Además de proveer fuerza, los miembros de las clases populares lo piensan como una de las comidas más sanas y lo aprecian como muy sabroso. Opuesto a las comidas fritas, lo definen como *liviano*; y, al ser una de las “comidas de antes”, lo definen como *natural*, contrapuesto aquí a los platos con conserva.

Tradicionalmente fue la comida cotidiana por excelencia de los sectores populares; pero, con la agudización de la crisis y la precarización de las condiciones de vida, su realización se fue haciendo más esporádica, dejando su lugar en la mesa diaria al guiso, o sufriendo restricciones en su receta original. De esta forma, para muchas familias, pasó a ser una comida extraordinaria preparada los fines de semana. Sin embargo, permanece como comida emblemática de las clases populares.

<sup>3</sup>De la misma manera como el puchero, las legumbres en general han estado históricamente asociadas a los sectores populares. En la región, las legumbres más utilizadas son el poroto negro, la arveja y la lenteja. Entre éstas, adquiere relevancia el poroto negro, que -por lo apreciado de su sabor- se sitúa a mitad de camino entre lo festivo y lo cotidiano. El poroto -en la región con mayor intensidad que el puchero- permanece vinculado a la fuerza y, por extensión, a los valores masculinos y del trabajo. Estas atribuciones de fuerte, pesado y masculino (de igual forma que el puchero, el asado, el loco y el reviro), lo convierte en uno de los platos que admite ser preparado por los hombres.

En las clases populares de la región, las legumbres en general -al igual que el puchero y el loco- remiten a la comida de la chacra y, en particular, a la comida de la chacra del Paraguay. Esta asociación induce a que lo consideren **natural**: son los “alimentos de antes”, elaborados con productos de la tierra y exentos de ingredientes de procedencia y composición desconocida (como los productos enlatados, denominados “conservas”). Para hacer alusión a estos alimentos, elaborados con ingredientes producidos en la chacra, algunas mujeres utilizan la categoría “batimento”. Al poroto le otorgan tan buenas cualidades que constituye la primera comida que las madres de los sectores populares dan a sus hijos pequeños cuando consideran que están en condiciones de ingresar en el mundo de los alimentos sólidos. Este *bautismo gastronómico*, que consiste en dar al bebé unas cucharaditas del jugo del poroto, es una ceremonia a través de la cual las madres buscan que los niños “aprendan a comer” significando con esto que fortalezcan el sistema digestivo, haciéndose resistentes a eventuales males y trastornos.

Las familias de clase media también disfrutaban del poroto negro; pero su consumo permanece asociado a los platos exóticos, como los provenientes de la cocina oriental. A la comida con poroto negro, en estas clases sociales, se la reconoce como *feijoada*, nominación que la vincula con el Brasil y no con la chacra del Paraguay. Podemos entender el consumo burgués de platos como el poroto si recordamos que las distintas fracciones de la clase dominante buscan oponerse y distinguirse de los gustos y consumos populares a través de distintos mecanismos. Entre las fracciones de clase media con mayor capital cultural que económico, la distinción respecto de los sectores populares opera buscando la originalidad, al menor precio posible. Por este motivo, la cocina de estos sectores apela al exotismo y al populismo culinario; es decir, a aquellos platos que -como los regionales- son apropiados a los sectores populares y consumidos en ocasiones extraordinarias. Es el caso de platos como el guiso, el loco, la carbonada, la sopa paraguaya y el mbaypy.

<sup>4</sup>La preparación de loco resulta más esporádica, dado que -al contener muchos ingredientes- precisa un tiempo largo de hervor. Resulta preferible cocinarlo con fuego de leña, lo que demanda -además- más trabajo. Estas características, y el hecho de que sus

numerosos ingredientes sean económicos, lo tornan un plato especial para su consumo comunitario y para la venta. Como afirma Da Matta, los diferentes tipos de comida colaboran en la definición de las situaciones sociales. El locro, preparado en el contexto festivo de la *locreada* comunitaria, como en la privacidad de la cocina doméstica, va acompañado de relaciones personales. El acento puesto sobre la comensalidad puede explicarse -en parte- por la imagen de **abundancia** que presenta, debido a que, por consistir en muchos ingredientes económicos, tiende a ser preparado en grandes cantidades, lo que determina la posibilidad del compartirlo. Incluso su consistencia (como la del guiso, poroto y puchero) que no delimita de antemano porciones o unidades, le confiere ese sentido de abundancia y de comida colectiva. Si nos adelantamos a las especificaciones que serán formuladas respecto de los términos *comida* y *alimento*, podremos comentar que la *comida*, y no el *alimento*, tiene la propiedad de reunir además de identificar a la gente.

<sup>5</sup> Introducimos esta observación para recordar -en parte- que en toda práctica se opera un juego entre lo material y lo simbólico.

## *Menús infantiles en Rosario*

### *La diversidad alimentaria y el proceso de salud-enfermedad-atención*

**Nora Garrote**

Los antropólogos comenzaron a relevar datos alimentarios como parte de la explicación de las relaciones sociales entre los hombres y de éstos con su ambiente, en la construcción simbólica de sus culturas y de las estructuras sociales (Messer, H.; 1984). La extensa tradición en el estudio de la alimentación y los sistemas alimentarios de la Antropología da cuenta de la historia en la búsqueda de alimentos y del proceso de selección / adopción por parte de los grupos, que hacen del alimento una forma especial de apropiarse del mundo y otorgarle identidad. Con sus modalidades alimentarias y sus saberes, los grupos humanos aseguraron la continuidad de la especie mucho antes que las ciencias nutricionales se desarrollaran (P.Pelto and G.Pelto 1988; 175).

A nadie escapa que el alimento es una sustancia químicamente analizable y presenta en sus componentes diferentes funciones que hacen a la constitución y reproducción de los organismos vivos. No es poco importante conocer estas características que harán finalmente a la eficiencia de su aprovechamiento, estructurando condiciones de riesgo o protección para el comensal humano (T.Mckeown; 1990:174).

Pero es necesario aclarar que son muchas las sustancias que reúnen dichas características químicas que las hacen funcional, energética y estructuralmente aprovechables para el hombre, o sea, sustancias capaces de alcanzar potencialmente la categoría biológica de alimento. Sin embargo no es la categoría biológica de alimento la que lo impone como objeto de su presentación sino el hecho de la elección humana. Esto significa la simpleza de decir que un alimento es tal, cuando es comido por alguien, que lo considera alimento. No obstante esta simpleza tiene dos implicaciones importantes: a.-quede instaurado como alimento no sólo por sus cualidades biológicas, sino desde una esfera que le es ajena, una clasificación humana que se le impone y b.-el alimento pese a ser refundado en la esfera de lo cultural y quedar socialmente incorporado al quehacer humano, no pierde la operatividad de su realidad biológica.

El estudio de la Alimentación implica una esfera de fenómenos humanos, los cuales...” presentan un rasgo completamente novedoso en toda la extensión de la biosfera: disponen de mecanismos de representación de los estados objetivos y subjetivos en los que se encuentra, y de los estados que otros individuos esperan que alcancen, mediante el lenguaje articulado” (Samaja, J.; 1993; 6).

En esta nueva esfera de fenómenos humanos la alimentación deja de ser un mecanismo compensatorio del medio interno y una adaptación a los recursos del medio externo. La incorporación de instrumentos y de normas de comportamiento autonomizan la acción humana del código genético y reemplazan el proceso evolucionario propio de los seres biológicos por el proceso histórico centrado en la transmisión de información cultural a través de procesos de enseñanza-aprendizaje (J.Samaja;1992:3).

Estos nuevos sistemas de transmisión de la información que inaugura el orden humano no son genéticos sino comunicacionales. Constituyen procesos de enseñanza - aprendizaje condensando el tiempo histórico de generaciones y de individuos y reproduciéndose (la información alimentaria) en normas.

Así, el desarrollo evolutivo del hombre con la consiguiente aparición del lenguaje articulado supuso la orientación de las acciones hacia fines preestablecidos. Según Cordón fue la actividad culinaria la que organizó primariamente al grupo humano haciendo necesaria la comunicación para realizar el proceso de la cocción (F. Cordón; 1881). Cada individuo de la horda coopera en la producción de su alimento realizando, así, el primer trabajo, una actividad de cooperación para transformar artificialmente la naturaleza.

Los homínidos cocinantes, tal como los llama Cordón, se emancipan de la presión selectiva de otros animales y en tanto cocinan, se constituyen unos a otros en medio exclusivo.

La palabra permite que se eleve a proyecto el impulso genésico y con ello transformar el placer animal en disfrute humano. El hombre inaugura un nuevo orden, en el cual la transmisión social del conocimiento le permite cierta autonomía para operar sobre sus condiciones.

La aparición de acciones intencionalmente dirigidas a la obtención del alimento nos permite entender a la alimentación como objeto de la cultura y a la “comida”, como un conjunto de alimentos con determinado ordenamiento.

Los grupos humanos adquieren la posibilidad de no atenerse al alimento ofrecido por el ambiente sino producirlo, intercambiarlo o prepararlo a la manera de sus normas y al mismo tiempo recrear esas normas de acuerdo al alimento disponible. La relación del hombre con su ambiente se construye en un doble sentido, aquello que se obtiene de él y lo que de él se quiere obtener. Ambos son procesos históricos, están incluidos en un tiempo humano, un tiempo de acciones y de comunicaciones, de representaciones y prácticas.

La alimentación como cualquier otra acción humana participa (o tiene la posibili-

dad de) del saber culturalmente acumulado, sirve (puede) a la integración social en sus estipulaciones dietéticas y es medio para la socialización.

Dentro del orden de lo cultural el alimento como sustancia biológicamente comestible no ha dejado de serlo, pero al traducirse en comida es lo que es por su relación con el sistema cultural que lo asumió. Su incorporación al mundo humano produce un movimiento como de exclusión del mundo de lo biológico, y sin embargo no deja de ser energía y materia para mantener la vida de los hombres. Podemos decir que los alimentos son elementos biológicos exiliados en el mundo de lo humano que han sufrido una transformación quedando con-figurados en otro sistema de relaciones. Por su capacidad simbólica se construyen como objeto de las relaciones de desigualdad / igualdad económica y política en nuestras sociedades.

Si los grupos humanos poseen sistemas de ordenación de la experiencia que traducen los elementos reales del mundo (M.Douglas, 1973), podemos pensar que todo elemento (potencialmente comestible o no) se les presentará dentro de ese sistema con una clasificación especial. Clasificación que se inserta dentro de un ordenamiento más amplio de ese mundo “ordenado” en el cual viven. De allí que el elemento clasificado como alimento se encuentre en relación con muchas prácticas y sentidos de esa cultura y a la vez pueda, por su ubicación en ese “mapa”, mostrarlos.

El alimento como bien cultural circula en las relaciones que los hombres sostienen entre sí y es expresión de esas mismas relaciones y articulador dentro de los colectivos que se constituyen a través de la palabra y las acciones normatizadas. Estas normas alimentarias y su transmisión contribuyen a sostener las relaciones humanas en configuraciones sociales que se diferencian histórica y organizacionalmente.

Los estudios antropológicos no sólo han consolidado sus aportes acerca de los momentos de la producción y el consumo del proceso alimentario y de sus efectos o resultados en la salud, sino también del momento de la circulación, del intercambio y la donación de bienes alimentarios.

Dentro del proceso de la reproducción social, este último aspecto, la donación, permite resaltar la comida como un ámbito de cohesión social, de mantenimiento de la integración social.

Los estudios de Malinowsky acerca del tipo de relaciones reguladas y permanentes que se estructuraba en el *kula* entre culturas diferenciadas y las consideraciones de Mauss acerca de las donaciones, como conjuntos de derechos y deberes recíprocos que mantienen lazos espirituales, que crean uniones indisolubles entre los que intercambian, promoviendo la estabilidad en las relaciones y la redistribución de bienes alimentarios,

constituyen clásicos de la antropología.

Esta temática es recuperada por Godelier (1998) en un intento por profundizar el proceso mismo de la donación en la actualidad, al igual que por Jacques Godbout (1997), cuando plantea su vigencia dentro de la familia y en las relaciones con el Estado y el Mercado, ambas contribuyen a la comprensión del alimento en los procesos de la reproducción social.

En un trabajo realizado en grupos familiares en situación de pobreza de la ciudad de Rosario<sup>1</sup> he intentado mostrar que el sistema de donaciones alimentarias participa de redes sociales que contribuyen a la construcción de diferentes diseños alimentarios infantiles asociados a desiguales situaciones nutricionales para los niños pequeños.

Sabemos que básicamente la alimentación se realiza en la familia y allí se organiza en procesos estratégicos (socialización/reproducción ideológica) que orientan la participación de los sujetos en el mundo social desarrollando: pautas de alimentación, creencias y valoraciones en cuanto a la selección, adquisición y preparación del alimento, serie de normas de comensalia en su distribución, y roles asociados a las funciones alimentarias (Menéndez, 1981).

La cotidianeidad de la mesa familiar pone en acción la mayor parte de las actividades relacionales, promueve la síntesis de prácticas, concepciones y técnicas para la resolución de los problemas de abastecimiento, preparación, reparto y consumo de alimentos.

Sin embargo la familia no constituye en sí el único ámbito interactivo de producción de estos procesos. Las relaciones de parentesco, de vecindad, de pertenencia social e institucional configuran el campo en el cual se gestionan las acciones alimentarias (L.Lomnitz 1985; L.Bartolomé 1985) y constituyen redes sociales de integración de las familias a ámbitos más amplios. Dado que en torno a la comida se configuran relaciones a nivel de lo individual, lo comunal y lo societal (Habermas, 1993), el objetivo de mi estudio fue proponer el análisis de las redes de relaciones comunales y societales como intermediación que afecta la alimentación de los niños pequeños (0 a 6 años) y por ende, los procesos particulares de salud-enfermedad-atención.

Las redes (E.Bott 1990) condicionarían las formas de alimentación infantil, o **diseños** entendidos éstos como conjuntos de prácticas (o tácticas como propone Nancy Scheper-Hughes 1993), representaciones, relaciones y recursos alimentarios desarrollados en el ámbito familiar para resolver y compatibilizar la alimentación de los niños pequeños, con la satisfacción de las necesidades percibidas de todos los miembros de la unidad familiar.

Consideraré las redes, conformadas por cada una de las unidades familiares, otras unidades relacionadas, instituciones estatales y no estatales, agentes individuales, etc. con los cuales la unidad analizada mantuviera transferencias alimentarias (intercambios unilaterales). Estas últimas descritas en la forma de **regalos** (dados/recibidos) y/o de **comidas-reuniones** (comer juntos) según los agentes involucrados (del espacio societal y comunal), el tipo de alimento transferido (crudos y cocidos) y las ocasiones en las que se efectuaban (ciclo habitual y ciclo festivo).

El análisis de estas transferencias me permitió diferenciar dos conjuntos de unidades familiares a partir de la conectividad (E.Bott 1990) de sus redes de relaciones comunitarias y societales.

Un primer conjunto de unidades en las que las mujeres mantenían transferencias alimentarias en la forma del regalo, por lo menos con cuatro de algunos de los tipos de agentes analizados (parientes matrilineales, patrilineales, amigos, vecinos, el Estado y las Iglesias) y compartían comidas -reuniones del ciclo festivo. Todas estas unidades familiares organizaban su vida familiar en estrecho contacto con parientes o amigos, compartían alguna actividad o lo hacían sus hijos, intercambiaban y se regalaban una multiplicidad de objetos, se visitaban con frecuencia o lo hacía alguno de sus miembros, mantenían vínculos familiares afectuosos con todos los niños, hablaban bien de los vecinos, con quienes charlaban casi diariamente y sostenían relaciones estables con instituciones estatales. Este conjunto aparentemente había conseguido estructurar una red efectiva de recursos diversificados, entre ellos los alimentarios, al momento de este estudio.

Un segundo conjunto, que mantenía transferencias alimentarias en forma de regalo con no más de tres de los tipos de agentes descriptos y casi no compartía comidas-reuniones del ciclo festivo, sí, lo hacían en el ciclo semanal. Estas unidades familiares se caracterizaban por tener escasos contacto con parientes y vecinos. Desconfiaban y hablaban muy mal de ellos. Reconocían no tener amigos en la ciudad, no haberse adaptado al barrio y no haber logrado establecer una red de relaciones estables con otras unidades ni con el Estado. La mayoría ellas mantenían conflictos con sus parientes y/o vecinos desde hacía unos años y pese a sus relaciones personales no tenían establecido un flujo de bienes con otros grupos o instituciones. Estos contactos eran ocasionales, esporádicos y casi exclusivamente individuales. Este conjunto, aparentemente, no había estructurado un sistema de transferencias que les permitiera mantener estables sus recursos alimentarios, más allá de la adquisición monetaria de los mismos o algunos aportes circunstanciales.

El análisis de los niños pequeños de ambos conjuntos mostró diversas prácticas

alimentarias y orientaciones en la concepción de la crianza.

Los niños pequeños pertenecientes a las unidades del primer conjunto habían sido amamantados o recibieron la mamadera en forma exclusiva por unos meses (de 1 a 3 meses) y conservaron la leche (aunque sea en mamadera) durante la etapa de las primeras comidas. Estas fueron especialmente realizadas para ellos y luego, cuando fueron incluidos en la mesa familiar (alrededor del año) recibieron patrones propios, al igual que cuando eran excluidos de la comida subalterna. No solían recibir comidas sustitutas y sí, desayunos y meriendas con leche y pan y ocasionalmente durante el día alguna golosina, alfajor o fruta. En estos casos los niños conservaban su provisión de leche y las etapas alimentarias (lactancia-primeras comidas/probado-inclusión comida adultos) (N.Garrote 1997) se extendían, traslapándose y presentando transiciones entre una y otra.

Las madres expresaban la necesidad de una atención dedicada y tolerante del niño y esto lo relacionaban, en la etapa de lactante, con una alimentación sin horarios, sujeta a los requerimientos infantiles y a la satisfacción de sus deseos. Las demandas del bebé eran interpretadas como necesidades para ser satisfechas especialmente por la madre y sus reclamos eran rápidamente atendidos. Sostenían que era parte de sus deberes como madres darle a los niños una dedicación total, postergando otras tareas o la atención de los otros niños mayores. Esto lo expresaban en las primeras comidas especiales a través de las cuales atendían a los niños en horarios exclusivos respetando sus ritmos y gustos. El probado aparecía como una forma complementaria que fortalecía los gustos del niño y se relacionaba con casi todos los miembros de la unidad familiar. Cuando, con la inclusión a la comida adulta, comenzaban el disciplinamiento, las mujeres que conservaban esta pauta organizaban en forma paralela comidas o patrones especiales para respetar las preferencias infantiles. Aun cuando pensaban que el niño tenía caprichos buscaban la manera de satisfacerlo con comidas apropiadas, frente a su padre y hermanos.

En el segundo conjunto de unidades familiares los niños generalmente no eran amamantados, o sólo lo fueron por no más de una semana, recibieron la mamadera que no siempre era de leche sino de té o mate cocido. Estos niños en su mayoría carecieron de primeras comidas especiales, a lo sumo se retiraban ingredientes de la comida principal y se les daba antes de ésta, pero por un período muy corto. Fueron enseñados básicamente en el probado y al incluirlos en la mesa sólo se les ofreció partes de verdura y pan del patrón familiar. Eran excluidos de las comidas subalternas o principales cuando se realizaban por la noche, sin patrón propio y pertenecían a familias que realizaban frecuente-

mente comidas sustitutas, las cuales compartían. Recibían un desayuno y una merienda de infusiones sin leche y pan y ocasionalmente golosinas.

Este segundo conjunto se inscribe en un estilo distinto de crianza, las mujeres consideraban que a los niños se les debía exigir que aprendieran desde su nacimiento a ajustarse a los requerimientos adultos. Trataban de ordenarles los horarios de la lactancia y cuando esto no era posible, en algunos casos introducían rápidamente la mamadera, la cual a su vez era racionada en ciclos horarios. La lactancia de estos chiquitos no era tarea exclusiva de la madre, ellas permitían o incluso exigían que los hermanitos mayores colaboraran en la alimentación del bebé, al igual que en la anticipada etapa del probado que superaba con amplitud a las primeras comidas. Las prácticas maternas de protección se implementaban básicamente en las proscipciones para evitar las enfermedades. Cuando los niños eran incluidos en la alimentación adulta el disciplinamiento se volvía más exigente; no se trataba de conformar al niño sino de lograr que se sometiera a las reglas de comportamiento consideradas adecuadas en la mesa familiar. También, en la forma anterior, la mesa familiar suponía constricciones normativas pero en esta segunda forma aparecía como más abrupta, más rápida y dejaba al niño sin opciones propias desde el punto de vista alimentario. No se les permitía dejar comida en el plato, ni pedir lo que no les era ofrecido. Sus pedidos se interpretaban como caprichos que debían denegarse. La alimentación informal que en la forma anterior era más tolerada, aquí se perseguía constantemente. Aparentemente, la comida familiar se le imponía al niño en forma total, pudiendo perder la leche en los desayunos y meriendas para pasar a compartir el mate de sus padres.

Tanto las prácticas como las orientaciones, producto de los saberes inculcados a través de los procesos de socialización, de los valores compartidos, de las sanciones positivas y negativas, definen dos diseños alimentarios infantiles diversos que he denominado **flexible y rígido**.

Comparando los procesos de salud-enfermedad-atención de los niños con diseño flexible - primer conjunto de prácticas alimentarias- y diseño rígido -que alude al segundo tipo que mencioné-, diferían en la forma de expresión de estos procesos, no en el tipo de patologías pero sí en su frecuencia, duración y gravedad<sup>2</sup>.

Los niños socializados bajo diseños rígidos presentaban cuadros de desnutrición más largos, así como la duración de los episodios patológicos asociados, que eran a su vez, más reiterativos. Llegaban a la atención con cuadros más agudos y las consecuencias de sus desnutriciones serían, según los profesionales, posiblemente crónicas (con pérdida de altura). Solían cambiar más veces de efector de salud y/o presentaban en

la asistencia mucha irregularidad. No lograban sostener el cumplimiento de los tratamientos, ni realizar los análisis.

Las diferencias entre ambos grupos y las regularidades dentro de ellos me permiten pensar que la conectividad de las redes condiciona modelos alimentarios infantiles que, en determinadas condiciones de vida familiares y durante ciertas etapas del desarrollo del niño producen diferencias en sus procesos de salud enfermedad.

La conectividad de las redes denotada por las transferencias alimentarias al parecer promueven un diseño de alimentación infantil flexible que pone al niño en mejores condiciones de competencia alimentaria dentro de la familia y le brinda recursos de protección de su salud más eficaces. Creo que las redes densas que conforman el sistema de donación de alimentos operan del mismo modo que la estructura familiar extensa que menciona Ursula Oswald en relación a los bajos niveles de desnutrición donde ésta predomina (1984; 296).

En las últimas décadas se han realizado una gran cantidad de estudios en las sociedades complejas con análisis detallados, según diversos modelos teóricos, de la organización de la producción alimentaria y de sus transformaciones dando cuenta de la importancia del alimento en las relaciones sociales (N.Jerome et al 1980; G.Ainsworth Harrison et al 1988). Caben destacar también las contribuciones que la antropología nutricional o alimentaria ha hecho en el área de la salud desde el estudio de las relaciones de los procesos socioculturales con la nutrición, los enfoques de la epidemiología social, los análisis simbólicos, los estudios acerca de los sistemas de cuidado de la salud, la evaluación de programas de atención, etc. ; incorporando perspectivas tanto micro como macro sociales, unidisciplinarias, pluri e interdisciplinarias (Pelto, Gretel 1988, Fischler, Claude e De Garine, Igor 1988; Scrimshaw, Susan y Hurtado Elena 1988).

Los planteos acerca de la alimentación postulan una mayor complejidad y una multiplicidad de relaciones sociales que suponen el estudio de la cultura, en su sentido más amplio, incluyendo tanto el aspecto técnico-económico-ambiental, como la estructura económicosocial y la ideología. Sin olvidar que el hombre biológico y el social o cultural, están “estrechamente ligados y recíprocamente implicados” (Contreras 1993). El interés en aspectos tales como la identidad sociocultural proporcionada por la comida en el marco de los movimientos migratorios (Graciela Kaplan y Carrasco i Pons 1999), la publicidad alimentaria, la integración social, los cambios en la producción y el consumo, la intervención sociosanitaria, demuestran la gran potencialidad de la perspectiva relacional (Silvia Carrasco i Pons 1997).

Como dice Harris, para estudiar la alimentación “se debe insertar cada producto

alimenticio desconcertante en el marco de un sistema global de producción alimentaria, distinguir entre las consecuencias a corto y a largo plazo, y no olvidar que los alimentos no son sólo fuente de nutrición para la mayoría, sino también de riqueza y poder para una minoría” (1989:15).

## **Bibliografía**

- Bartolomé, Leopoldo: Estrategias Adaptativas de los pobres urbanos: El efecto “entrópico” de la relocalización compulsiva. En: Bartolomé, L (Comp.), Relocalizados: Antropología Social de las Poblaciones Desplazadas. Ed. del IDES, Buenos Aires, 1985.
- Carrasco i Pons, Silvia: Reflexiones de partida para el estudio sociocultural de la alimentación y su desarrollo en España. En: Álvarez, M. (Comp.), Antropología y Práctica Médica. Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Buenos Aires, 1997.
- Contreras, Jesús: Antropología de la Alimentación. EUDEMA, Madrid, 1993.
- Cordón, Faustino: Cocinar hizo al Hombre. Tusquets Editores, Barcelona, 1981.
- Douglas, Mary: Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de Contaminación y Tabú. Siglo XXI, Madrid, 1973.
- Fischler, Claude y De Garine, Igor: Ciencias Humanas y Alimentación: tendencias actuales de la investigación europea. En: Carencia Alimentaria. Una Perspectiva Antropológica. Serbal-UNESCO, 1988.
- Garrote, Nora: Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias. En: Álvarez, M. (Comp.), Antropología y Práctica Médica. Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Buenos Aires, 1997.
- Godelier, Maurice: El enigma del don. Ed. Paidós, Buenos Aires, 1998.
- Godbout, Jacques: El Espíritu del Don. En colaboración con Alain Caille. Siglo XXI, Madrid, 1997.
- Grassi, Estela: La familia : un objeto polémico. Cambios en la dinámica de la vida familiar y cambios de orden social. En: Antropología Social y Política. Hegemonía y Poder: El mundo en movimiento. Eudeba, Buenos Aires, 1998.
- Habermas, Jürgen: Teoría de la Acción Comunicativa II. Crítica a la razón funcionalista. Ediciones Taurus, Buenos Aires, 1990.

- Harris, Marvin: Bueno para Comer. Alianza, México, 1989.
- Kaplan, A y Carrasco, Silvia: Migración, Cultura y Alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña. Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra., 1999.
- Lomnitz, Larissa: Cómo viven los marginados. Siglo XXI, México, 1985.
- Malinowski, Bronislaw: Los Argonautas del Pacífico Occidental. Comercio y aventura entre los indígenas de la Nueva Guinea Melanésica. Editorial Península, Barcelona, 1995.
- Mauss, Marcel: Ensayo sobre los Dones. Razón y Forma del Cambio en las Sociedades Primitivas. Tecnos, Madrid, 1971.
- McKeown, Thomas: Los Orígenes de la Enfermedades Humanas. Editorial Crítica, Barcelona, 1990.
- Menéndez, Eduardo: Poder, Estratificación y Salud. Análisis de las condiciones sociales y económicas de la Enfermedad en Yucatán. Ed. de la Casa Chata nº13, México, 1981.
- Messer, Ellen: Anthropological Perspective on Diet. En: Annual Review of Anthropology, 1984.
- Pelto, Gretel: Tendencias de la Antropología Nutricional. En: Carencia Alimentaria. Una Perspectiva Antropológica. Serbal-UNESCO, 1988.
- Samaja, Juan: Epistemología y Metodología. Elementos para una teoría de la Investigación Científica. EUDEBA, Buenos Aires, 1993.
- Scheper Hughes, Nancy: Death Without Weeping. The Violence of Everyday Life in Brazil. University of California Press, 1993.
- Scrimshaw, Susan y Hurtado, Elena: ; Procedimientos de Asesoría Rápida para Programas de Nutrición y Atención Primaria de la Salud. Enfoques Antropológicos para mejorar la Efectividad de los Programas. Centro de Estudios Latinoamericanos de UCLA, California, 1988.

<sup>1</sup>Este trabajo se realizó en los años 1997/98 en la ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe. Es parte del análisis del proceso alimentario de 10 familias en situación de pobreza que pertenecen al área de cobertura del Centro de Atención Primaria nº5 de la Provincia de Santa Fe.

Dentro de las unidades familiares, de los niños pequeños, de 0 a 6 años (subunidades de observación), consideré como unidades de análisis:

*a- el diseño alimentario*, obtenido a partir de la descripción de las modalidades alimentarias que habían recibido desde su nacimiento, la participación en las comidas familiares y las prácticas de crianza referidas a lo alimentario.

La descripción de las prácticas alimentarias infantiles de los 23 niños pequeños (de 0

a 6 años) pertenecientes a las familias entrevistadas se ordenó de acuerdo a las modalidades alimentarias (Garrote 1984 y 1997): lactancia, primeras comidas y/o probado e inclusión en la comida adulta. Las mismas se analizaron en cuanto a sus patrones, frecuencias, representaciones y relación con la organización de la oferta alimentaria adulta. A priori, ordené este grupo en cuatro categorías, de acuerdo a su modalidad alimentaria (Garrote 1997): los lactantes, aquellos que sólo recibían leche como alimento; los aprendices, los que sumaban a ella nuevos alimentos pero mantenían la leche como alimento central; los iniciados, aquellos que compartían la mesa familiar y para quienes la comida había desplazado a la leche como alimento central y por último, los escolarizados, que, como su nombre lo indica concurrían a la escuela.

**b- sus situaciones de salud - enfermedad - atención:** las descripciones efectuadas incluyeron peso al nacimiento y tipos de consultas (preventivas y curativas), momento de la 1<sup>ra</sup>. consulta, historia nutricional, patologías oficiales y no oficiales y utilización de los recursos de atención. Se realizaron desde la perspectiva de la mujer responsable del niño y desde los datos médicos que poseía el centro de salud.

<sup>2</sup> Del análisis de las historias clínicas y el asesoramiento de las pediatras obtuve las historias nutricionales de los niños pequeños. En el primer grupo, había una desnutrida crónica por un problema cardíaco congénito que se había recuperado, tres niños que experimentaron descenso de peso transitorio pero que lo resolvieron favorablemente y presentaban un crecimiento normal, un niño que había sufrido anorexia y una niña que había sufrido anemia, ambos en tratamiento por TBC, pero con crecimiento normal y un niño de bajo peso al nacimiento, que presentó desnutrición de primer grado al año y 8 meses pero que se recuperó rápidamente.

En el segundo grupo se encontraron los mayores problemas nutricionales. A seis de ellos se les habían registrado desnutriciones de primer grado (María Eugenia, María Soledad) y 2do. grado (Marisol, Yanina, Vanesa y a Damián). Yanina y Vanesa aparentemente se habían recuperado desde que estaban viviendo con su abuela Edith. La mayoría de estos niños comenzó con una detención de peso y luego un descenso que fue registrado en la atención, pero no se pudo evitar el camino hacia la desnutrición y estos episodios fueron muy largos. Dentro de este grupo, las madres referían episodios frecuentes de inapetencia de sus hijos y una gran dificultad para que ellos coman. Algunas sostenían que eran “flaquitos por naturaleza” o “bajitos”.

En ambos grupos se encontró un niño de bajo peso al nacimiento, Daniel(1900Kg) y Damian(2150Kg) sin patologías registradas en el embarazo, parto o puerperio y cuyas madres afirmaron que nunca amamantaron. En la 1er. consulta casi no hay diferencias entre los grupos(un promedio de 9 y 11 días), las madres en general parecían responder a la recomendación médica de asistir al centro a los diez días del nacimiento. Esto coincidía con sus creencias de que la primer semana no pueden sacarlo de la casa. El primer grupo realizaba menos consultas preventivas(un promedio de 3) que el segundo (5) y ambos igual número de curativas en el primer año, la diferencia fue mínima y considerando las totales del primer año ambos presentaban un promedio de 12 anuales que es la recomendada por el sistema de atención. Las consultas preventivas y curativas después del año en ambos grupos casi desaparecían para reaparecer entre los 5 y 6 años, el motivo más frecuente eran los certificados de salud para la escolarización de los niños.

Tanto en uno como en el otro grupo el perfil patológico era similar, las respiratorias van a la cabeza, seguidas por las parasitarias y los problemas de piel. La única diferencia fue que en el segundo grupo se encontraba en cuarto lugar las diarreas, que no aparecían en el primero. Tampoco se encontraron diferencias entre la ocurrencia de episodios patológicos entre ambos grupos, pero sí en la duración y gravedad de los mismos. Con respecto a las respiratorias (consideradas las vas y las vai) si se considera

episodio corto, aquel que insume un mes y largo, a los que lo superan, en los niños del segundo grupo los episodios largos superaban a los cortos. Algunos de estos derivaban en cuadros más graves, como neumonías y neumopatías que requerían internación. En cuanto a las parasitarias (giardias, ascaris, oxiuros, escherichia coli, etc.) en el segundo grupo persistían a lo largo del año y se asociaban con otras patologías, tales como respiratorias y diarreas.

La mayoría de las mujeres refirieron enfermedades tradicionales con excepción de la mamá de Damian. En el primer grupo las mujeres reconocían que durante la etapa de lactante, las patologías más frecuentes(mensual) habían sido el ojeo, en primer lugar y luego el empacho. En el segundo grupo aparecía en primer lugar la pata de cabra y luego el ojeo y el empacho. En la etapa de aprendiz, el empacho pasaba a primer lugar en ambos grupos, desapareciendo la pata de cabra y menguando el ojeo. En la etapa de iniciado permanecía casi, exclusivamente el empacho.

También se encontraron diferencias en cuanto a la atención. Teniendo en cuenta las entrevistas y los datos de las historias clínicas se pudieron diferenciar las actitudes hacia el Centro de Salud. El primer grupo aparentemente acudía ante los primeros síntomas y los diagnósticos coincidían con los motivos de consultas.

En el segundo grupo los motivos de consulta coincidían menos con los diagnósticos médicos, los niños presentaban cuadros ya instalados o las mamás contaban episodios no atendidos. A diferencia del primer grupo, presentaban consultas de control reiteradas sin haber realizado los análisis ni los tratamientos. En ciertas ocasiones los niños eran llevados por parientes y no por la mamá. Se puede decir que todas las mamás llevaban sus niños a la atención, pero las prácticas consecuentes de esa asistencia, a nivel familiar eran distintas.

Ambos grupos utilizaban recursos de atención oficiales (Obras sociales, privados y públicos) y no oficiales (populares, caseros y religiosos).En cuanto a los recursos oficiales el primer grupo acudía al subsector público y a las obras sociales, en el segundo se utilizaron las tres alternativas. Dentro del público estas mamás acudían tanto al centro, como a hospitales o a sus guardias.

Con respecto al uso de los recursos no oficiales todas las familias reconocieron haber utilizado alguna vez para los niños los caseros y populares. La utilización del recurso religioso se encontró en una sola familia del primer grupo (Virginia) y en dos del segundo grupo (Gladys y Marina) pero nunca referida a los niños, sino a alguna enfermedad considerada grave de algún adulto( cáncer, adicciones, tuberculosis, etc.).

## *Cambio de Hábitos Alimentarios en Mar del Plata*

### *Análisis de las prácticas y las representaciones*

**Graciela Borrás**

#### **Introducción**

En los comportamientos alimentarios podemos observar el reflejo de las profundas transformaciones económicas, políticas, sociales y culturales que impactan en los diferentes estratos sociales que conforman una sociedad. La ciudad de Mar del Plata no escapa a los grandes cambios, en un contexto internacional que profundiza la globalización y en un contexto interno, donde la Argentina acompaña este proceso, con la apertura y desregulación de su economía. Es así que en esta ciudad vemos reflejados estos mismos procesos que operan a nivel de la producción y la distribución de alimentos, así como el efecto de demostración operado por los medios masivos de comunicación (especialmente televisivos), que acercan los consumos y estilo de vida de países diferentes.

En la actualidad, las personas buscan comprimir la parte del tiempo que depende de las obligaciones que demandan las tareas cotidianas. Las tendencias del cambio de hábitos alimentarios marcan el aumento de la importancia de los alimentos sanos o prácticos de forma mucho más marcada en los sectores de ingresos altos.

Junto con los grandes cambios que se producen en la sociedad, la incorporación de la mujer al mercado de trabajo implica una tendencia hacia la feminización de los hábitos alimentarios, traducidos en una propensión mayor al consumo de verduras y un menor consumo de carnes rojas. El cambio se produce no sólo a través de la adopción de nuevos productos (como el yogurt, productos lights, los alimentos congelados, los vegetales de reciente incorporación), sino a partir de los cambios que se verifican en el interior del hogar según el nivel socioeconómico, la composición de los mismos, el trabajo de sus integrantes y que dan como resultado diferentes elecciones alimentarias relacionadas con diferentes lugares u horarios de la ingesta, tipo de alimentos, ocasiones, etc.

Según Fischler (1995), el sistema alimentario de un pueblo parece resistir al cambio. Sin embargo, “simultánea y simétricamente, hay que constatar que las prácticas alimentarias, los sistemas culinarios y los elementos que ellos contienen, en especial los alimentos consumidos, cambian en proporciones considerables y a veces muy rápido”... “nada en la alimentación humana, en realidad, puede escapar a fin de cuentas a la lógica del cambio y la sustitución”. Pero ¿qué es lo que cambia en la alimentación?. De acuerdo

con lo analizado por el mismo autor, los cambios más simples de detectar son los que afectan a los elementos que componen un sistema culinario: “la primera y más frecuente modalidad del cambio es la sustitución, el reemplazo de un producto por otro en la misma estructura culinaria”. El caso “puro” es raro; “el fenómeno se produce por sustitución parcial y progresiva, como complemento del producto antiguo, o por diversificación... Los factores económicos, el valor de uso, la comodidad de empleo, la valoración simbólica o gustativa pueden, en general dar cuenta de estas sustituciones, de estos deslizamientos de uso”.

Según Aguirre (1995), “el significante “carne” es la clave del patrón alimentario argentino”. La evolución histórica de los precios relativos permitió un acceso generalizado de todos los estratos sociales específicamente a la “carne vacuna”, por lo que “esta fuerte valoración de la carne recorre transversalmente todo el cuerpo social, cualquiera sea el nivel de ingresos de los hogares”... “la importancia de la carne en los hábitos alimentarios se asocia no sólo a relaciones de costo beneficio adecuadas, sino a operaciones simbólicas de inclusión–exclusión: comer carne es un modo de ser argentino”.

Hoy nos encontramos con que este patrón alimentario está siendo tensionado por los cambios que se vienen operando en el ámbito de la sociedad, donde se produce una segmentación por estratos sociales respecto mismo de la alimentación y empiezan a diferenciarse cada vez más las dietas típicas de cada sector. Los de mayor poder adquisitivo, por razones de salud, comienzan a alejarse de las carnes rojas, al igual que los pobres (pero en distinto sentido), ya que no pueden acceder a la misma en razón de la regresiva distribución de los ingresos y de la evolución de los precios relativos. La carne vacuna está perdiendo la centralidad que poseía hace algunos años, siendo reemplazada por otras carnes como el pollo y en menor medida el pescado. Sin embargo dentro de las estrategias domésticas de consumo, parecería que las familias que no pueden acceder hoy en día a las cantidades suficientes de carne, están fuertemente insertas en este patrón alimentario, dado que existe una alta valoración de la misma en los sectores medios y de bajos ingresos, no observándose lo mismo en los de más altos recursos.

El presente trabajo analiza algunos aspectos desarrollados en dos investigaciones realizadas sobre estudios de casos: vegetales (semi-elaborados, de reciente incorporación y tradicionales) y cárnicos. Dada la escasez de trabajos sobre esta temática, las investigaciones se presentaron como exploratorias, siendo el propósito indagar sobre los diferentes comportamientos de los consumidores, las tendencias del cambio de hábito y la relación entre la propensión al consumo de verduras, carnes y género. La metodología utilizada fue cuanti-cualitativa: para el primer trabajo, se seleccionaron -mediante la

técnica de redes- 30 hogares con hijos, teniendo en cuenta la actividad de la mujer, el estado civil y los ingresos totales familiares<sup>1</sup>. En el segundo trabajo (carnes), se realizaron 100 encuestas a consumidores en los lugares de compra (supermercados, carnicerías y granjas) en distintos barrios de dicha localidad, clasificados por nivel de ocupación, educación e ingresos.

Los interrogantes planteados permiten observar los cambios de hábitos alimentarios a partir de la incorporación, la sustitución parcial o la diversificación de los productos estudiados considerados como marcadores del cambio así como el conocimiento de los comportamientos alimentarios en los hogares: horario de comidas, lugares de compra, utilización de nuevos productos, etc. El estudio de las diferentes carnes junto con los vegetales antes nombrados, posibilita advertir cómo cambian las prácticas y las representaciones, pudiendo dar cuanta de las tendencias y evolución de los consumos.

## **Transformaciones que condicionan el cambio de hábitos en los 90**

### ***1. Cambios en la distribución de alimentos***

La profunda reestructuración producida en los circuitos de comercialización de productos alimenticios en la Argentina, comienza a partir del arribo de las grandes firmas internacionales en la década de lo 80 (Gutman y otros 1997). Esto trajo como consecuencia la pérdida de importancia de los comercios tradicionales a favor de las grandes superficies como lugares de venta y un cambio en los hábitos de consumo de la población:

El desarrollo de los hiper y supermercados transformó las estrategias de abastecimiento de los consumidores, dado que las compras cotidianas fueron reemplazadas por salidas menos frecuentes. Esto tuvo efectos importantes en el resto de los comercios: los almacenes de barrio tienden a desaparecer. Sólo las verdulerías, las carnicerías, las panaderías, las pescaderías, las fábricas de pastas han resistido el embate, en la medida en que ofrecen una mejor calidad y atención personalizada (o en situaciones de crisis la posibilidad de compra “con libreta”).

Los comercios tradicionales han debido *aggiornarse* mediante el mejoramiento de sus locales de venta, con nuevas estanterías y formas de presentación de las mercaderías, en donde se busca un efecto visual y la “asepsia” de los productos. Se observa a su vez el surgimiento de cadenas de comercios minoristas en diferentes rubros (como carnicerías, granjas, fiambrerías y especierías, etc.), como formas capaces de competir con los gigantes de las grandes superficies.

Si bien el total de las entrevistadas manifestaron realizar habitualmente las compras en el supermercado, para ciertos productos buscan otros lugares que les garantizan

mayor calidad. Combinan en general, las compras en el supermercado con diversos comercios: el 63% realiza compras en verdulerías, el 47% en carnicerías, el 43% en pescaderías, el 67% en fábricas de pastas y el 13% en almacenes de barrio.

En el supermercado las compras se realizan por lo general una vez por semana, al igual que en la verdulería, las carnicerías y las fábricas de pastas. No obstante existe un grupo importante de consumidores que hacen sus compras de manera más frecuente (varias veces por semana) en todos estos comercios, excepto en el caso de las pescaderías.

## **2. El acceso de la mujer al mercado de trabajo**

Esta situación está modificando profundamente la vida cotidiana. Existe una tendencia al reparto de las tareas de manera más igualitaria, no obstante ello, todavía continúan siendo las mujeres las que llevan a su cargo la mayor parte de las tareas domésticas. A la hora de cocinar en el 60% de los hogares cocina la mujer, en el 20% ambos, en el 13% otro familiar, en el 7% el servicio doméstico.

En los hogares con ambos cónyuges el 55% de las mujeres realiza las compras del hogar, en el 35% ambos y en el 10% solo los maridos. Al momento de decidir lo que hay que comprar en el 80% de los casos decide la mujer y en el restante ambos. Sin embargo las compras de carnes rojas están más asociadas al hombre dado que existe una mayor predisposición de éstos a realizar las elecciones de determinados tipo de animal y cortes. Las mujeres que son jefas de hogar realizan las compras y deciden lo que van a comprar en todos los casos.

La mayoría opina que sus hábitos alimentarios han cambiado (77%) manifestando las siguientes razones:

- en general, buscan tener una alimentación más equilibrada o sana (43%) y en algunos de los hogares esto lo relacionan a que han disminuido el consumo de carnes.
- por los cambios en la composición familiar (ya sea por separaciones o viudez).
- por los cambios de horarios de los integrantes del hogar, por razones de trabajo o estudio fundamentalmente de los hijos.
- a partir del régimen para adelgazar de algún miembro del hogar, por el cual se comenzó a comer en forma más equilibrada, incorporando más verduras en la dieta alimentaria de estos hogares.

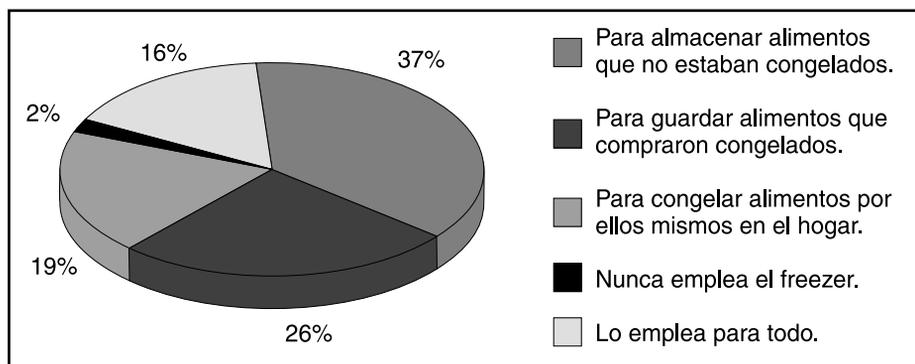
## **3. Desarrollo de nuevas tecnologías**

Los cambios tecnológicos que permitieron mejorar las cadenas de frío en la distri-

bución minorista (pero sobre todo en hiper/supermercados), y el uso del *freezer* en los hogares posibilitó alargar el período de conservación de los alimentos.

En el trabajo de campo, el 60% de los hogares poseen heladera con *freezer*, el 23% *freezer* independiente y en el 53% microondas. Entre los usos más frecuentes que les dan al *freezer*, encontramos que:

**Gráfico N°1: Usos más frecuentes del freezer.**



Elaboración propia sobre la base de datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en 1998.

La mayoría de los hogares utilizan el *freezer* para almacenar alimentos o para guardar alimentos que compraron congelados. Pero si sumamos los hogares donde el *freezer* se emplea para todo y los hogares donde contestaron que lo utilizan para comprar alimentos comprados congelados, aumenta la importancia de estos productos. Esto significa otro cambio en el comportamiento de los consumidores donde la industria comienza a reemplazar el trabajo doméstico, posibilitando una mayor rapidez en la elaboración de las comidas realizadas en el hogar.

**4. Modificaciones en los horarios y formatos de la comida familiar**

Otro de los cambios que se observa en los hogares es que en la mayoría (70%), alguno de los integrantes del grupo familiar realiza comidas fuera del hogar ya sea por razones de trabajo o estudio de los hijos y en el 90% de los hogares los horarios de comida son diferentes.

La regularidad, la composición y el desarrollo de las comidas parecen evolucionar

en el sentido de una mayor flexibilidad: la alimentación ya no estructura el tiempo, es el tiempo quien estructura la alimentación (Fischler 1995).

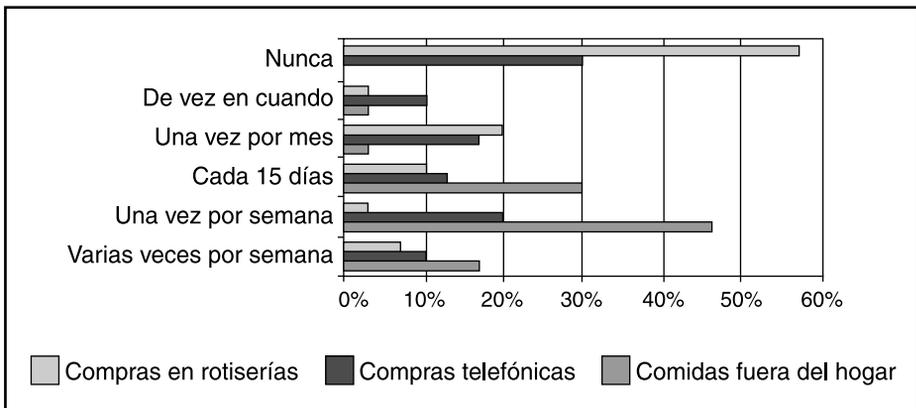
La comida familiar comienza a reducir su tiempo, de acuerdo al ritmo de vida de cada uno de sus integrantes, los horarios de las comidas son elásticos y diferentes, y en general la familia se reúne para comer durante la cena:

- en el 86% de los hogares los miembros desayunan en distintos horarios o fuera del hogar
- en el 76% de los hogares almuerzan en diferentes horarios o fuera del hogar
- en el 80% de los hogares cenan todos juntos.

Además de estos cambios en los horarios, las comidas principales dejan de ser los momentos exclusivos de la toma alimentaria: en la mayoría de los hogares (77%) se consumen otros productos fuera del horario de comidas (galletitas, fiambres, quesos, postres, frutas, etc.). Este hábito es generalmente compartido por todos los integrantes del hogar. En vez de cuatro comidas diarias el comensal tiende a establecer una decena de contactos con diferentes alimentos.

### 5. Aumento de la comida realizada fuera del hogar

**Gráfico N°2: Comidas realizadas fuera del hogar por razones de esparcimiento y compra de comida elaborada:**



Elaboración propia sobre la base de datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en 1998

Otro cambio que se observa en el comportamiento de los consumidores es el aumento de las comidas realizadas fuera del hogar por razones de esparcimiento o la compra de comida a través de pedidos telefónicos (modalidad que los comerciantes han desarrollado como nueva estrategia para aumentar sus ventas). En la mayoría de los hogares sus integrantes salen a comer afuera en forma continua: en el 63% de los hogares salen “hasta una vez por semana”. Los lugares de salida pueden ser combinados: visita a amigos o casa de otros familiares (80%), restaurantes (67%) y patios de comidas o *fast foods* (47%).

El pedido telefónico de comidas es un servicio más utilizado que las compras en rotiserías, tanto en frecuencia de compras como en cantidad de adeptos (el 30% y 10% respectivamente utiliza el *delivery* “hasta una vez por semana”).

#### **6. Modificación en la preparación de comida e impacto de medios de comunicación**

Las entrevistadas prefieren en general las comidas sencillas a las muy elaboradas, siendo la comida tradicional (criolla) y la italiana las más utilizadas.

El 53% utiliza libros de cocina, revistas y diarios para encontrar recetas (el clásico libro de «Doña Petrona» no aparece en estos hogares). Aparte de la proliferación de libros y revistas de cocina ocurrida en estos últimos años, la televisión también se ha volcado a los programas de cocina de las más variadas latitudes: los grandes cocineros se han convertido en celebridades. El 40% de las entrevistadas mira algún programa de cocina “hasta tres veces por semana” (20% todos los días), siendo los más vistos los de Karlos Arguñano y los canales de cable Utilísima y Discovery entre otros.

#### **7. Modificaciones en la imagen y cuidado del cuerpo**

En la actualidad existe una paradoja entre la cocina y el régimen, en donde el placer que experimenta nuestro gusto por la comida se enfrenta al imperio del régimen. Es por eso que la comida comienza a ser vista más como una necesidad que como un placer: ante la pregunta de si la comida era considerada como una gratificación el 43% contestó que sí, el 27% que es una necesidad y el 30% que ambas a la vez. Pero al efectuar la misma pregunta respecto del resto de su familia contestaron que para el 57% es una gratificación, para el 23% una necesidad y para el resto ambas.

En el 27% de los hogares algún integrante del grupo familiar hace régimen ya sea por razones de salud o de peso. Resulta interesante resaltar que un 27% de las entrevistadas manifestaron que no hacían régimen pero que “lo deberían hacer”. Ante la pregunta si se cuidaban en las comidas el 63% contestó que sí, refiriéndose a todos.

En los años noventa, la cocina se ha aligerado, desgrasado: cocina al vapor, productos bajas calorías, aumento del consumo de verduras, etc. Otro de los cambios que se producen en los hábitos alimentarios es la incorporación de productos *lights*, los cuales poseen menos calorías (lo que permite controlar el aumento de peso) y menor contenido graso (lo que permite controlar el colesterol). En el 67% de los hogares, algunos de sus integrantes consumen este tipo de productos. Resulta importante destacar que el 33% de las entrevistadas respondieron que utilizaban esos productos para no incorporar más calorías, por una cuestión de peso; el 27% para consumir menos grasas y azúcares, poniendo el acento en el cuidado de la salud; el 22% contestó que no lo consumía porque en su casa ninguno hacía dietas o estaba enfermo y el 15% respondió que no le interesaban estos productos o que no le gustan.

#### **8. *Búsqueda de mayor seguridad frente al consumo de alimentos***

Otro cambio importante de los consumidores lo vemos en que los mismos manifiestan prestar más atención a las fechas de vencimiento de los productos envasados (83%), cosa que no ocurría en años anteriores. Al momento de decidir una compra el 80% de las entrevistadas optan por la calidad del producto antes que por el precio. Sin embargo dentro del total de entrevistadas, un 50% dijo en un primer momento, buscan no solamente calidad sino también precio.

#### **Análisis de las prácticas y representaciones: vegetales y carnes.**

##### ***1. Vegetales semi-elaborados de reciente incorporación***

El consumo de productos semi-elaborados está relacionado con los grandes cambios que ocurrieron en la sociedad. La incorporación de la mujer al mercado de trabajo hace que cada vez se disponga de menos tiempo para dedicarse a la cocina. La practicidad de estos productos, además de la disminución de los precios, permiten una mayor aceptación de los mismos en los hogares de manera más frecuente.

Los productos congelados han comenzado a expandirse en estos últimos años en la mayoría de los hogares, a partir de determinado nivel de ingresos y nivel educativo de los consumidores. El 93% de las entrevistadas probó alguna vez alimentos comprados y congelados. En los casos analizados, es a partir de 1994 donde se observa el mayor incremento de consumidores, siendo utilizados “hasta una vez por semana” en el 47% de los hogares. También la incorporación a la dieta de estos hogares de los productos preparados listos para consumir como las ensaladas (cuarta gama), ha sido efectuada en años recientes (entre 1996 y 1997).

Las razones por las cuales consumen estos productos aluden a “la comodidad”, “la practicidad” o “son fáciles de preparar”. La menor disponibilidad de tiempo para la realización de las tareas domésticas lleva a buscar soluciones rápidas (y no baratas) a la hora de cocinar, dado que existe un mayor consumo de verduras congeladas y cuarta gama en los hogares en donde la mujer trabaja. La segmentación en estos productos se produce de acuerdo al nivel de ingreso, el nivel educativo de la mujer, su nivel de actividad y su estado civil. La capacidad de compra está fuertemente relacionada con el nivel de ingresos de los hogares, observándose las diferencias más notables en aquellos con menor poder adquisitivo, dado que no son consumidores de alimentos congelados. La cuestión del precio influye más en el caso de las verduras congeladas que para los otros congelados (como por ejemplo las hamburguesas de carne) o los productos de cuarta gama. Asimismo a medida que aumenta la cantidad de integrantes del hogar, disminuye el consumo “muy frecuente” de vegetales congelados.

Como se observó en el estudio de caso analizado en los hogares con hijos, las mujeres que trabajan fuera del hogar tienen una propensión mayor al consumo de productos semi-elaborados que las que no trabajan fuera del hogar, aumentando esta diferencia en el caso de los congelados de verduras respecto de los otros congelados (sobre todo cárnicos). Dentro de las primeras, son las mujeres jefas de hogar –sin cónyuge-, las que muestran un comportamiento más independiente que las casadas, dado que una vez que adoptan estos productos los consumen de manera más frecuente (“varias veces por semana”). Es posible que las mujeres, en general más propensas al gusto por las verduras, se alejen cada vez más de los patrones de comportamiento alimentario que priman en la cocina tradicional argentina, más ligados a las carnes rojas (asimiladas al gusto masculino), de manera más inmediata en el caso de las jefas de hogar que en las mujeres casadas.

## **2. Vegetales frescos de reciente incorporación**

El brócoli es una hortaliza que ha sido incorporada en la dieta de los hogares también en años recientes. De acuerdo a las entrevistas realizadas, es a partir de mediados del año 93 (medido esto a partir de la incorporación de esta hortaliza en el consumo de los hogares), donde se observa un crecimiento sostenidos de su consumo, ya que solamente un 20% lo consumía desde siempre. En el 33% de los hogares se emplea “muy frecuentemente” (hasta una vez por semana) y solamente un 17% no lo consume nunca.

En la elección de este tipo de hortaliza prima el concepto de salud. La incorporación del brócoli en la canasta de alimentos de los hogares en estos últimos años es el

resultado de un fenómeno mediático, dado que el crecimiento del consumo de esta hortaliza tiene que ver con la amplia campaña que los médicos y los nutricionistas realizan, especialmente en programas televisivos, destacando las virtudes de las crucíferas en general, y dentro de éstas del brócoli en particular.

La mayoría conoce los beneficios del brócoli dado que “previene el cáncer”, “posee calcio”, “fibras”, etc. Si bien es una hortaliza reconocida por los beneficios que brinda a la salud, en el 56% de los hogares en donde se consume brócoli, no todos los integrantes de la familia lo aceptan, dado que no a todos les gusta. En algunos casos el rechazo proviene de parte de los hijos o de algún adulto, generalmente de sexo masculino.

Existe una alta proporción en todos los niveles de consumidores de brócoli, es decir que la variable ingresos no es limitativo para su consumo en las escalas de ingresos analizadas. Se observa –al igual que lo que sucede con los productos desarrollados anteriormente- una tendencia mayor al consumo de brócoli en los hogares donde la mujer trabaja respecto de aquellos en donde la mujer no trabaja, y una mayor predisposición de los hogares con jefas mujeres, a consumirlo varias veces por semana.

### ***3. Alimentos tradicionales en ascenso***

A diferencia de lo que ocurre con la incorporación del brócoli en la dieta de los hogares, el tomate es una de las principales hortalizas que se ha consumido siempre, dado que su uso en la típica ensalada de lechuga y tomate, es un clásico en la cultura culinaria argentina. En los casos analizados, en todos los hogares consumen tomate fresco, prácticamente durante todo el año (93%), siendo mayor la frecuencia de consumo durante el período de verano, cuando existe la producción de tomate en la zona: su consumo aumenta por efecto de la estacionalidad. Las razones por las cuales consumen tomate fresco son diferentes que en el caso del brócoli, ya que en primer lugar sobresale la cuestión del gusto, en el sentido de ser una hortaliza aceptada por todos los integrantes del hogar, sin distinción de sexo y edad (“les gusta a todos”). Entre las ventajas encuentran que es “fácil de preparar”, “rápido”, ya que no requiere una limpieza minuciosa ni mucha elaboración.

A modo de síntesis, se podría decir que la circulación de los productos en ascenso que se han analizado parecerían girar entre un continuum: saludable y/o práctico, sin olvidar su aspecto (natural). Sabemos que no siempre se conjugan. Los alimentos que logren conjugarlos seguramente tendrán un gran desarrollo en el futuro.

#### 4. Alimentos cárnicos

La carne de vaca es la que se consume en forma más continua como es de esperar en un país en donde la tradición y el precio de la misma, han posibilitado que se constituya en un hábito que corta transversalmente a todos los sectores sociales, pero que está siendo reemplazada por otras, como es el caso del pollo y en menor medida por el pescado. Las carnes ovina y porcina, son las menos frecuentemente consumidas como se observa en el siguiente cuadro:

**Cuadro 1: Frecuencia de consumo de las diferentes carnes en porcentajes.**

<b>Consumo</b>	<b>VA</b>	<b>CE</b>	<b>CO</b>	<b>PO</b>	<b>PE</b>
<i>Todos los días</i>	15	—	—	3	—
<b>Cuatro veces por semana</b>	<b>26</b>	—	—	11	5
<b>Dos o tres veces por semana</b>	<b>44</b>	4	1	<b>54</b>	17
<b>Una vez por semana</b>	11	15	10	<b>24</b>	<b>41</b>
<b>Cada quince días</b>	3	<b>20</b>	12	6	<b>22</b>
<b>Una vez por mes o menos</b>	1	<b>47</b>	<b>47</b>	1	12
<b>Nunca</b>	—	<b>14</b>	<b>30</b>	1	3
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Elaboración propia sobre datos obtenidos en encuestas  
a consumidores en Mar del Plata, 1999.

Nota: Va: vacuna; CE: cerdo; CO: cordero; PO: pollo; PE: pescado;

Si bien existe un consumo frecuente de carne vacuna en todos los niveles socioeconómicos, se encuentran diferencias por estratos: en el nivel medio bajo (C3) todos los entrevistados consumen “hasta dos o tres veces por semana” y en el bajo (D) “hasta una vez por semana”. En cambio, sólo en los estratos medios altos (ABC1) existen consumidores menos frecuentes. Respecto de la carne de pollo los estratos más bajos demuestran adaptarse más a este tipo de carnes –debido seguramente a sus precios accesibles–, dado que concentran sus consumos con una frecuencia de “varias veces por semana” en todos los casos. Lo contrario lo observamos en la carne de pescado, ya que su frecuencia disminuye a medida que desciende el nivel social. Sin embargo en los estratos más bajos no encontramos consumidores ya que, dadas las características que ofrece la ciudad de Mar del Plata como zona pesquera, muchos de los hogares

obtienen estos productos a través de personas relacionadas con esta actividad o por medio de su propio aprovisionamiento.

Si bien los ingresos determinan la distancia respecto a la necesidad, no pueden explicar los casos en que a iguales ingresos existen consumos diferentes. Es por eso que la variable educación se convierte en fundamental para observar los comportamientos por estrato. Si analizamos la frecuencia de consumo de acuerdo al nivel educativo de los consumidores vemos que: a medida que aumenta el nivel de instrucción disminuye la frecuencia de consumo de carnes en general, concentrándose en el resto de los estratos los consumos más frecuentes, sobre todo en el intermedio y bajo<sup>2</sup>. Estos últimos parecen mostrar una mayor necesidad a consumir carnes, hábito mucho más arraigado en el gusto popular, que en los sectores altos.

Si bien la frecuencia de consumo no nos dice nada sobre las cantidades reales consumidas, esta última categoría nos permite medir y acercarnos más a las “necesidades” de los diferentes estratos respecto de los consumos cárnicos. La frecuencia con que se consumen estas carnes podría ser un indicador del alto status que poseen las mismas en el consumo familiar, indicador indirecto que podría marcar el alto valor social que se le atribuye a estos alimentos.

En ese modo de ser “argentino”, la importancia de consumir carne cubre no sólo la necesidad nutricional sino también posibilita satisfacer un deseo culturalmente determinado (Aguirre, 1997).

De acuerdo a las preferencias de todos los integrantes del hogar hacia las distintas carnes, la mayor coincidencia la encontramos en el caso del pollo (62%), mientras que para la carne de vaca es menor (41%). En el resto de los hogares existen preferencias de parte de algunos de los integrantes -los cuales marcan diferencias de género y de edades- que perfilan una tendencia sobre la cuestión de los gustos hacia los distintos tipos de carnes. Los resultados confirmarían en general, la mayor predisposición de los hombres a preferir las carnes vacuna, porcina, ovina y de las mujeres hacia la carne de pollo, por sobre la vacuna y ovina y de los estratos de mayor edad por sobre los de menor edad. En la carne de pescado casi se iguala la preferencia masculina con la femenina. Sin embargo existen diferencias por estrato social, sobre todo en el gusto de las mujeres marcadas por el nivel socioeconómico al cual pertenecen, dado que en los sectores medios bajos y bajos (C3 y D) existe una mayor predisposición de las mujeres hacia la carne ovina.<sup>3</sup>

Se podría pensar que la mujer prefiere las carnes blancas por sobre las rojas u oscuras. Apoyando esta afirmación Fischler (1995) habla de “la expresión de una

“feminización” de los valores culinarios, que se confirma en las cantidades reducidas, los sabores delicados, los colores tiernos y los tonos pastel de la “nueva cocina”: “La declinación de las salsas y las preparaciones tradicionales, la evolución de las modas y de los grados de cocción, la ascensión de algunos alimentos (pescados y legumbres), el estancamiento de otros (carne, embutidos), anuncian esta feminización y prefiguran la preocupación dietético-cosmética que se afirma hoy”.

### 5. Percepción acerca del consumo de verduras y carnes

Otro cambio importante que se observa en los consumidores es que la carne de vaca pierde la preeminencia que poseía hasta hace algunos años -dado que si medimos el lugar de importancia que la misma posee frente a los restantes grupos de alimentos-, la misma está perdiendo centralidad.

**Cuadro 2: Lugar de importancia de los diferentes tipos de alimentos en porcentajes.**

Lugar de importancia	VA	CE	CO	PO	PE	VE	PAS	FRU
Muy importante	32	1	2	19	9	38	21	44
<b>Bastante importante</b>	17	5	3	25	17	29	28	24
<b>Importante</b>	29	23	15	42	36	26	31	25
Poco importante	19	41	35	13	37	6	20	7
<b>Nada importante</b>	3	30	45	1	1	1	—	—
Total	100	100	100	100	100	100	100	100

Elaboración propia sobre datos obtenidos en encuestas

a consumidores en Mar del Plata, 1999.

Nota: Ve: verduras; PAS: pastas; FRU: frutas

Si sumamos la frecuencia acumulada de todos los valores de cada grupo de alimento hasta los casos en que los mismos son considerados importantes, observamos que las frutas y las verduras son consideradas importantes por el 93% de los entrevistados, seguidas por el pollo (86%), las pastas (80%), la carne de vaca (78%) y finalmente el pescado (62%). Mientras que las carnes porcina y ovina son consideradas como “poco o nada importantes” en un 80% y 71% respectivamente. No existe una verdadera relación entre el lugar de importancia que se asigna a cada tipo de alimento, respecto de la frecuencia de consumo, dado que la carne de vaca (una de las más frecuentemente consu-

midas) es menos valorada que las frutas y las verduras, llegando a ser considerada como poco o nada importante en un 22% de los casos.

El aumento de la importancia sobre el lugar que poseen las verduras en la elaboración de las comidas, refiere a la salud ocupando para muchos “el primer lugar”, expresando a su vez que es “fundamental”, “es sano y natural”. Sin embargo algunas entrevistadas opinan que no son tan importantes, relacionándolo con los diferentes gustos de los integrantes del hogar, marcando las diferencias de género y etáreas respecto a los gustos: “*a todos no les gusta la misma verdura*”; “*los chicos no comen comidas complicadas, prefieren comidas rápidas, hago lo que sé que comen todos*”; “*a mí me encantan pero a mi hijo y a mi marido no les gustan las verduras y para no hacer dos comidas, me tiro a la carne con papas*”. Otras expresan que “*las verduras dan mucho trabajo*”, dado que llevan mucho tiempo de elaboración. Entre las ventajas de las verduras destacan que “*poseen vitaminas, proteínas y fibras*”; que son “*fáciles de combinar*” o que “*ayudan a mantener el peso*”.

Las razones más frecuentes por las cuales los entrevistados consumen carne vacuna están dadas por una cuestión de hábito y por la rapidez en la preparación. En el caso del consumo de pollo sobresale la cuestión del gusto por sobre el hábito y la creencia de que posee menos colesterol (siendo estas dos carnes las consumidas más frecuentemente). El pescado se consume por ser un alimento sano. Es decir que se prioriza en la carne de pescado –y en menor medida en la de pollo– el concepto de salud, a diferencia de lo que se observa en la carne vacuna, en donde la cuestión del hábito y la facilidad de su preparación son las razones por las cuales los consumidores eligen este tipo de carne.

Respecto de las carnes rojas están alertados sobre los peligros de los excesos en el organismo humano. Manifiestan que las carnes (sobre todo porcina y ovina) deberán tener menor contenido graso, siendo ésta la principal cuestión para los estratos de ingresos altos, mientras que para el resto, la razón del bajo consumo refiere a su alto precio, ocupando la preocupación por la cantidad de materia grasa el segundo lugar.

### **Reflexiones finales**

Los cambios de status de los alimentos corresponden a un cambio de gustos y de valores, los cuales atañen a las transformaciones sociales, económicas y civilizatorias (Fischler 1995). La ciudad de Mar del Plata no escapa a las grandes tendencias que se observan a nivel mundial. Algunos sectores tratan de tener más tiempo libre, lo que genera una necesidad mayor de alejarse de las cuestiones domésticas como es el caso de

la alimentación. El cambio se produce no sólo a través de la incorporación de nuevos productos (como los alimentos vegetales congelados, cuarta gama y brócoli), o el ascenso o relegamiento de otros (como en el caso de las carnes), sino a partir de los cambios que se producen en el interior del hogar. El trabajo de la mujer fuera del hogar, junto con los cambios de vida producidos por el ajetreo de la vida moderna, trae importantes modificaciones: los horarios de comida se hacen más flexibles, aumentan las comidas realizadas fuera del hogar por razones de trabajo o de esparcimiento de sus integrantes, etc. Se comienza a producir una desestructuración en la alimentación, que deja de ocupar el lugar central como elemento aglutinador de la familia. Como señala Fischler (1995) la comida socializada, ritualizada, ya no encuentra su lugar, a menos que se inscriba en el espacio del ocio: se vuelve una forma de consumo cultural. Es por eso que las salidas a comer afuera por razones de esparcimiento, ocupan un lugar importante en los consumos. El *aggiornamento* de restaurantes tradicionales y nuevos, la expansión de los restaurantes étnicos, marcan estas nuevas tendencias.

Pero estos cambios no se dan sólo a nivel de las prácticas, sino también en las representaciones; estas últimas parecen cambiar en forma más acelerada que las primeras, marcando una no correspondencia entre lo que la gente piensa y lo que verdaderamente hace.

La incidencia de estos cambios se observa sobre todo en los sectores de mayor poder adquisitivo y nivel educativo: adoptan los nuevos productos con mayor grado de elaboración, los vegetales de reciente incorporación analizados y comienzan a diversificar más sus consumos cárnicos. Son los sectores donde se detecta más claramente un cambio en la percepción frente a los alimentos, buscan una alimentación más sana y equilibrada. El mayor impacto de estos cambios lo encontramos en aquellos hogares en donde la mujer trabaja, lo que marca una mayor independencia, seguramente en sus propias necesidades y gustos. El nuevo rol asumido por la mujer, los nuevos contratos establecidos, llevan a pensar en su mayor poder en la toma de decisiones y por lo tanto en un cambio en las elecciones alimentarias, más ajustados a sus requerimientos, donde los productos considerados sanos y/o con mayor grado de elaboración ocupan un lugar destacado -ya que comienzan a familiarizarse con la producción industrial, apreciando su regularidad y comodidad de uso-.

En materia de alimentación, la dirección del cambio siempre ha comenzado en los sectores de ingresos altos, pasando por efecto de demostración a los otros segmentos de la población. Podemos suponer entonces, que algunas de estas tendencias estarían operando actualmente en el imaginario colectivo o lo estarán en poco tiempo. Desde el

punto de vista de las representaciones en general en todo el tejido social existe una señal de alerta, frente a los productos con alto contenido graso y la búsqueda de una alimentación más sana (medido esto muchas veces más como deseo que como una práctica real). Antes una buena alimentación era medida por la cantidad (abundante y que diera efecto de saciedad). Hoy la tendencia muestra que el consumidor comienza a preguntarse por la calidad, en donde el principio fundamental es la elección. A través de los medios de comunicación se confunden los discursos de los médicos, los nutricionistas, las publicidades de los productos, los chefs de cocina, los regímenes para adelgazar, los recetarios de cocina, generando muchas veces más incertidumbre que certezas.

A mediados de los ochenta el consumo de carne vacuna comienza su declinación. Si bien en Argentina continúa siendo el consumo cárnico más importante se observa una baja en la valoración de la misma, dado que son consideradas las frutas y las verduras como más importante (independientemente de los verdaderos consumos).

Sin embargo es en los estratos bajos y medios donde se observa una mayor “necesidad” de la presencia del elemento cárnico en la alimentación familiar. Ciertos alimentos, en todas las culturas, tienen una importancia peculiar, a la vez social e individual. Uno de los alimentos de mayor poder simbólico ha sido y es la carne. Comporta a la vez una dimensión psicológica y esencialmente social. Recordemos que los alimentos son portadores de sentido, dado que ejercen efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. Nutren tanto lo imaginario como el cuerpo. Se utilizan según representaciones y usos que son compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura. La idiosincrasia argentina, marcada fundamentalmente por la carne vacuna, le confiere a ésta mayor fuerza como producto identitario. Sin embargo, la presencia de las otras carnes en la mesa de los sectores de menores ingresos marca esa necesidad de inclusión en donde la comida pasa a ser, como lo señala Aguirre (1996), “*carne con algo*” pues “*si no hay carne no hay comida*”; expresión asociada más al gusto masculino que a lo femenino y más arraigado en el gusto popular. Es en estos estratos donde se evidencia, por parte de las mujeres, una mayor aceptación del gusto masculino.

La carne vacuna está perdiendo su preeminencia dado que la carne aviar está ocupando un lugar cada vez más importante en la mesa de amplios sectores. El aumento del consumo de verduras, carne aviar y pescado, parece mostrar una tendencia hacia los gustos más marcadamente femeninos -frente a los masculinos, más ligados a las carnes rojas- y el ascenso de los productos considerados sanos o con mayor grado de elaboración.

Dentro de estas ambivalencias la búsqueda de una alimentación más sana y natu-

ral lleva a pensar que están dadas las condiciones para desarrollar políticas en ese sentido. No obstante las preocupaciones de los que menos tienen siguen siendo la posibilidad de acceso a los alimentos, es decir su precio con relación a sus ingresos.

## Bibliografía

Aguirre, P y Lesser, R.: La cuestión alimentaria. Boletín Informativo Techint, N°274 Abril-Junio. Organización Techint, Buenos Aires, 1993.

Aguirre, P: Patrón Alimentario, Estrategias Domésticas de Consumo e Identidad en Argentina. En: Álvarez, M. y Pinotti, L. (Comps.), Procesos Socioculturales y Alimentación. Ediciones del Sol, Serie Antropológica, Buenos Aires, 1997.

Aguirre, P.: Toda la carne al asador. En: Revista Todo es Historia, N°380, 1999 pp 80-93.

Bourdieu, P.: La Distinción. Criterio y bases sociales del gusto. Ed. Taurus Humanidades, España, 1988.

Contreras J.: Antropología de la Alimentación. Ed. Eudema Antropología, Madrid, 1993.

Contreras J.: Alimentación y cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres. Universidad de Barcelona, 1995.

Fischler, C.: El (h) omnívoro. Ed. Anagrama. Barcelona, 1995.

García Canclini, N.: Consumidores y Ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización. Ed. Grijaldo, México, 1995.

Ghezan, G. y otros: La Industria de Vegetales Congelados. Área Economía y Sociología Rural, EEA Balcarce INTA, Bs.As., 1996.

Gutman, G. y otros: Transformaciones recientes en la distribución de Alimentos en la Argentina. Alimentación- Serie de Difusión N° 2. SAGPyA, Buenos Aires 1997.

Lacabana y otros: Mar el Plata en transición. Mercado de trabajo local y estrategias familiares. Facultad de Ciencias. Económicas y Sociales, UNMdP., 1997.

Mercados y Tendencias: Radiografía del consumo en Argentina. Buenos Aires., agosto de 1997 y 1998.

Mora y Araujo: Hábitos Alimentarios de los Argentinos. Investigación de Opinión Pública y Encuestas Coincidentes. Informe Preliminar, Buenos Aires, enero de 1997.

<sup>1</sup> A partir de un ingreso de más de 800\$, según la estratificación que realiza el INDEC

para la ciudad de Mar del Plata.

<sup>2</sup> Nivel educativo alto: universitario completo; nivel medio: universitario incompleto o secundario completo; nivel intermedio: secundario incompleto o primario completo; nivel bajo: primario incompleto.

<sup>3</sup> Si diferenciamos por cortes, como por ejemplo el carré de cerdo y lechón, se observa una mayor predisposición de compra por parte de las mujeres del estrato alto en el primer caso y masculina en el segundo.

## *Gordos de escasez:*

### *Las consecuencias de la cocina de la pobreza*

**Patricia Aguirre**

No hay COCINA sino COCINAS. Desde hace 8000 años, desde el neolítico, hay cocinas diferenciadas: en todo lugar donde la apropiación diferencial de la renta agraria genera estratos diferentes y donde la pertenencia a estratos diferentes supone derechos diferentes encontraremos desigualdades más o menos profundas entre los que tienen y los que no tienen y por lo tanto diferentes formas de vivir y de comer entre pobres y ricos, aristócratas y plebeyos, campesinos y comerciantes, etc.

Desde hace 8000 años existen también diferencias de comida y de derechos en los otros dos sistemas de clasificación: de género y etarios -es decir entre mujeres y hombres y entre niños y ancianos- pero esas desigualdades, que por supuesto también se manifiestan en el acceso diferencial a los alimentos no serán objeto de esta charla. **Aquí trataremos las consecuencias que tiene para nosotros hoy día la existencia de cocinas diferenciadas, la alta cocina (la cocina de la abundancia) y la baja cocina (la cocina de la escasez).**

El problema no es que haya cocinas diferenciadas sino CUAN DIFERENCIADAS SEAN estas cocinas. Para averiguar esta diferencia hoy día – mas allá de la evidencia empírica que podemos tener cuando diariamente comprobamos que los pobres comen distinto de los que no lo son- buscamos las encuestas de consumo realizadas por diferentes instituciones como el CONADE en 1965 y el INDEC en 1970, 1985 y 1996.

Comenzaremos comparando cuanto gasta cada sector de ingresos en comer: La relación entre el gasto en alimentos y el gasto en todos los demás servicios se considera un dato importante para medir el bienestar, habida cuenta que cuanto más pobre un hogar más dedica a la comida y menos a todo lo demás. Es decir a menor ingreso mayor gasto en alimentación.

#### ***Porcentaje del gasto destinado a la alimentación en el AMBA.***

#### ***Encuestas de gastos e ingresos de los hogares. INDEC, 1970-1985 .***

	1 QUINTIL	2 QUINTIL	3 QUINTIL	4 QUINTIL	5 QUINTIL	TOTAL
1970	45.23	41.15	35.96	29.84	22.91	31.22
1985	53.00	40.50	44.20	39.00	29.50	38.20
1996	46.18	42.22	37,97	34,18	26,09	32,87

Fuente: Elaboración propia sobre la base de INDEC 1970-2000

Pareciera que según las estructuras del gasto, los hogares (pobres y no-pobres) llegaron a un pico de gasto en alimentación en la encuesta del 85 y luego la situación de los hogares mejoró de manera que ahora toda la sociedad se ha dedicado a diversificar sus gastos en consumos de bienestar antes que de supervivencia. De ninguna manera es así: al analizar el gasto en alimentación respecto de la estructura del gasto total observamos hay un fuerte aumento en los gastos en servicios; las empresas privatizadas de luz, agua, gas, teléfonos, combustibles, además de la retracción del estado en los servicios gratuitos de salud y educación son los que hacen que (combinado con ingresos decrecientes) gran parte de la sociedad haya tenido que recortar su gasto en alimentos para pagarlos. Dicho de otro modo: deben comer más barato y comer menos para poder darse el lujo de cocinar.

Lo que nos dice la estructura del gasto de los hogares en los últimos 30 años es que gran parte de la sociedad ahora gasta menos en comer porque gasta más en vivir.

***Comparación de las encuestas CONADE 65, INDEC 85, INDEC 96.***

***Según grupos de alimentos. (En porcentajes sobre las compras)***

PRODUCTOS	1965	1985	1996
CEREALES	18,0	15,9	23,3
RAICES /TUBERCULOS.	13,1	12,7	9,6
FRUT/HORT	11,3	11,3	8,8
LEGUMINOSAS	0,0	0,0	0,0
ACEITES / GRASAS	2,2	2,5	2,5
CARNE / HUEVOS	12,3	17,6	15,0
PESCADO	1,0	0,9	0,7
LACTEOS	16,3	16,8	12,5
EDULCORANTES	4,4	4,6	4,8
GASEOSAS / JUGOS	12,6	10,4	18,4
BEBIDAS ALCOHOLICAS	8,8	7,2	4,4
	100,0	100,0	100,0

Debemos ir más allá del gasto para observar la diferencia entre los consumos alimentarios ( y por lo tanto las cocinas) de los distintos sectores de ingresos. Cuando analizamos los alimentos que come cada sector (el 1er quintil corresponde al 20% más pobre y el 5 quintil al 20% más rico) vemos que en 1965 encontramos en todos los

sectores de ingresos los mismos alimentos; eso sí, difieren las calidades y las cantidades (había solo dos rubros donde la diferencia era verdaderamente significativa y eran los lácteos y las frutas).

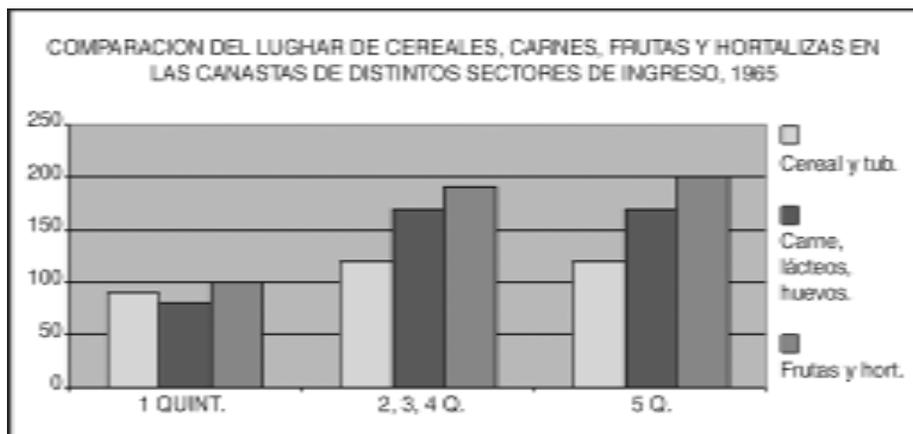
Dada esta continuidad podemos inferir que **en la década del 60 había un solo patrón alimentario que cortaba transversalmente la estructura de ingresos**. Es decir (con las salvedades hechas de cantidad y calidad) todos comíamos igual.

**Comparación de los consumos dentro del hogar según las encuestas CONADE 65, INDEC 85 y 96, wn el AMBA en Kg./cap./año.**

Productos	CONADE 1965	INDEC 1985	INDEC 1996	60/85 %	60/96 kg.	60/96 %
Pan Fresco	63,63	46,32	44,22	-27,2	19,41	-30,50
Pan Envdo.	0,41	3,72	3,23	807,32	2,818	687,32
Facturas	20,8	3,6	43,89	73,08	23,0912	111,02
Arroz	9,34	6,96	6,37	-25,48	2,9704	31,80
Harina Trigo	13,29	8,16	5,92	-38,6	-7,368	-55,44
Harina Maíz	1,66	1,44	1,56	-13,25	-0,0988	-5,95
Fideos Secos	13,02	7,44	6,15	-42,86	-6,8652	-52,73
Fideos Fresc.	2,28	1,44	3,47	-36,84	1,1892	52,16
Achuras	4,8	3,24	3,17	-32,5	-1,6272	-33,90
Asado	10,79	12,48	6,68	15,66	-4,1132	-38,12
Paleta	5,89	5,76	5,65	-2,21	-0,2404	-4,08
Nalga	2,1	7,92	4,41	211,14	2,3052	109,77
Carnaza	8,39	4,92	4,33	-41,36	-4,058	-48,37
Carne Picada	2,63	6,12	5,81	132,7	3,1816	120,97
Cuadril	7,62	5,88	2,57	-22,83	-5,052	-66,30
Bifes	4,9	6,48	4,41	39,59	-0,4864	-9,93
B. de Lomo	4,31	2,52	4,28	-41,53	-0,032	-0,74
Porcina Ovina	5,4	1,2	1,00	-77,78	-4,3992	-81,47
Carne Aviar	11	16,8	20,25	52,73	9,25	84,09
Fiam. y Embut	7,92	5,88	5,14	-25,76	-2,7828	-35,14
Pesc/Marisc.	6,78	4,56	3,55	-32,74	-3,2316	-47,66
Leche Fresca	102,45	71,4	54,54	-30,31	-47,9148	-46,77
Leche Polvo	0,31	0,6	0,57	93,55	0,2588	83,48
Queso Blando	4,48	7,44	4,78	66,07	0,2996	6,69
Q.Semiduro	2,06	2,16	1,09	4,85	-0,974	-47,28

Queso Duro	3,6	1,68	0,79	-53,33	-2,814	-78,17
Manteca	3,49	1,68	1,51	-51,86	-1,9768	-56,64
Manzana	21,2	17,28	10,69	-18,49	-10,514	-49,59
Naranja	15,7	13,68	9,64	-12,87	-6,064	-38,62
Banana	15,14	6,12	6,11	-59,58	-9,0332	-59,66
Mandarina	9,1	9,12	6,95	0,22	-2,152	-23,65
Cons.Frutas	3,23	1,92	1,71	-40,56	-1,5152	-46,91
Cebolla	13,27	9,6	7,77	-27,66	-5,4964	-41,42
Lechuga	12,97	5,88	4,39	-54,66	-8,5768	-66,13
Papas	70,54	48,12	36,02	-31,78	-34,5208	-48,94
Tomate	14,92	12,96	10,37	-13,14	-4,546	-30,47
Zanahoria	6,69	5,28	3,81	-21,08	-2,8776	-43,01
Tomate Nat	6,77	6,24	4,09	-7,83	-2,6804	-39,59
Azúcares	26,24	18,6	19,64	-29,12	-6,5972	-25,14
Dulces	3,96	3,6	3,36	-0,09	-0,6	-15,15
Cacao	0,21	0,72	0,80	242,86	0,5868	279,43
Café	4,21	1,68	0,94	-60,1	-3,2692	-77,65
Yerba	7,06	7,2	5,34	1,68	-1,7164	-24,31
Soda	87	51,72	90,76	-40,55	3,7608	4,32
Cerveza	5,15	4,68	7,33	-9,13	2,176	42,25
Vino	55,78	31,16	14,59	-42,34	-41,5908	-74,56
<b>Total</b>	<b>702,49</b>	<b>503,36</b>	<b>493,64</b>	<b>Dif -28,3</b>		<b>Dif -29,79</b>

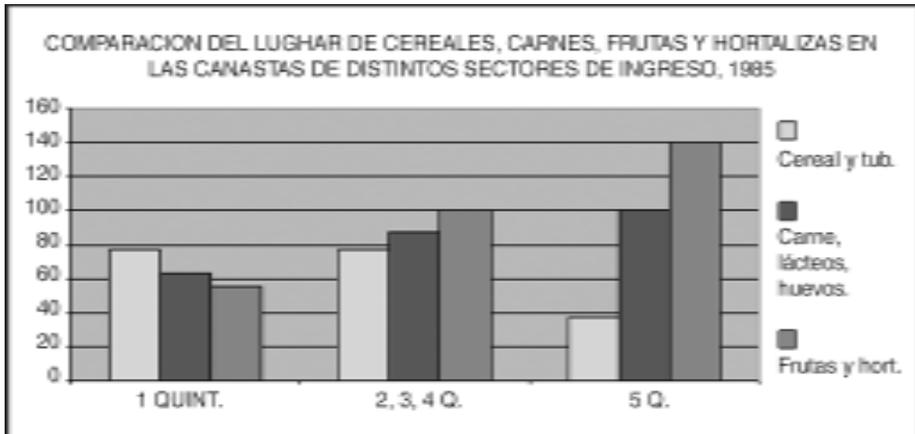
Si graficamos la variación de los consumos de los hogares en cereales, carnes y frutas/hortalizas, para los distintos sectores de ingresos tendríamos esta gráfica:



Se observa cómo, entre los consumos de los más pobres y de los más ricos hay diferencias de cantidad pero bajo el mismo patrón.

Debemos hacer notar que en el año de la encuesta había un 5% de hogares bajo la línea de pobreza (hogares que no tienen ingresos suficientes para comprar una canasta básica de alimentos y servicios). Por lo tanto el primer quintil está mostrando un 15% de población que aún teniendo ingresos bajos no es pobre.

La encuesta de 1985 ya presenta tensiones en el patrón unificado. La elasticidad-ingresos permitía advertir dos formas de consumir: la de los pobres y la de los no-pobres (sectores de ingresos medios y altos) pero mientras los primeros comían más pan, más papas, más cereales y menos frutas y hortalizas, los segundos comían exactamente al revés: poco pan, papas y cereales y muchas frutas y hortalizas.



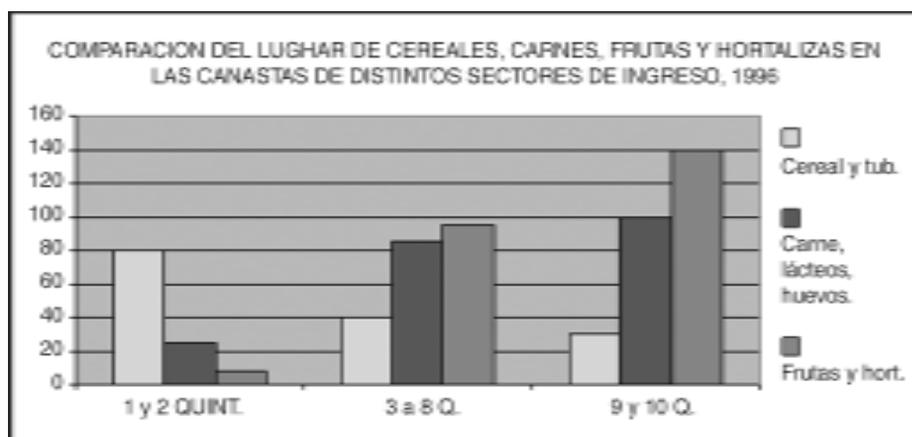
Se observa la aparición de dos formas de consumo, dos patrones alimentarios, para distintos sectores de ingresos que se **diferencian por los productos** ya no por cantidad y calidad.

Hay que hacer notar que en 1985 la pobreza alcanzaba al 19,5% de los hogares del área, es decir que el primer quintil ya representa efectivamente los hogares bajo la línea de pobreza.

En la encuesta de 1996, después de haber pasado la hiperinflación y la estabilidad las canastas de consumo muestran que se han profundizado las tendencias del 85 y se han separado dos patrones de consumo con perfiles propios. El de los pobres y el de los no pobres. Hay que señalar que si bien ese año había un 26,7% de hogares bajo la línea de pobreza, sin embargo en el gráfico hemos agrupado dos quintiles, es decir el 40% de

los hogares; es que la línea de la pobreza representa una frontera de ingresos que se cruza con facilidad. Un peso más o un peso menos incluye o saca cantidades de hogares de la estadística de la pobreza. Algunos autores – con razón- proponen incluir también a las franjas de ingresos en zona de vulnerabilidad, que en ese año llegan hasta la mitad del tercer quintil.

No hay continuidad entre los diferentes sectores de ingresos: no comen lo mismo, comen diferentes productos y los preparan en forma diferente también (pero esto no lo pueden decir las encuestas de consumo sino los estudios antropológicos que restablecen el consumo alimentario en su matriz social y cultural).



Resumiendo: en 35 años vimos romperse un patrón de consumo unificado en dos patrones diferenciados. Como en otros países de Latinoamérica vimos aparecer la “comida de pobres” (22 productos) y la “comida de ricos” (todos los demás) y por lo tanto la cocina se diferenciará también en COCINA de POBRES y COCINA A SECAS, COCINA RIOPLATENSE, COCINA PORTEÑA o CUISINE la de quienes son no-pobres y pueden elegir qué comer.

Porque así como nuestra sociedad oculta su pobreza (que entre la primera y la última encuesta creció del 5 al 30% de la población del área) o la tolera con cierto grado de creciente hipocresía, simplemente hará desaparecer la COCINA de los pobres, la cocina de la escasez, designándose con tal nombre COCINA solo la COCINA DE LA ABUNDANCIA.

Y esto no es porque –como dicen algunos economistas- las restricciones paramétricas del ingreso y la educación condenan a los pobres a una no-elección o en el mejor de los casos a **elecciones condicionadas**, argumento que compartimos sólo en

parte porque consideramos que son ciertas las restricciones que impone el ingreso y los precios de los alimentos- el estado y el mercado- pero aun entre pan y papa, papa y fideo, **hay un abanico de opciones -tanto más limitado cuanto más pobre es la familia- pero opciones al fin**, entre las cuales se mueve –y con qué dinamismo - la capacidad de las mujeres, cocineras, madres y pobres.

Donde **no sólo está jugando la variable ingresos y precios**, para elegir un alimento: interviene también la **tecnología** asociada a la cocción y a la preparación, el **tiempo** con que cuente la mujer, la simultaneidad **de tareas** que encara al momento de cocinar y los **conocimientos** que tiene sobre los alimentos y los comensales. Por ejemplo si la opción es papa hará un guisito, o una sopa o croquetas o tortilla.

El por qué de estas elecciones y sus consecuencias son el objeto de esta presentación.

Volvamos al gráfico, porque este desarrollo comenzó con la búsqueda de las diferencias. **¿Que significa la existencia de dos patrones diferenciados? : que la sociedad se ha polarizado**, desapareciendo progresivamente la clase media que nos caracterizó para dar lugar a sectores bien diferenciados, muy diferentes entre sí, casi opuestos – polares- en su manera de vivir y de comer. Pobres más pobres y menos ricos más ricos y una menguante clase media que ya está corriéndose del medio (corriéndose hacia abajo, es decir cayendo, por eso oímos hablar de “nuevos pobres”).

Estos patrones especulares son un **punto de llegada no un punto de partida**. Son **EFFECTOS, NO CAUSAS: la gente no come lo que quiere, ni lo que sabe, come lo que puede**. Así que para saber por qué se dan estos patrones de consumo y por lo tanto por qué aparecen estas cocinas diferenciadas, tenemos que hablar del **ACCESO** a la alimentación. Y el acceso en un área urbana está condicionado por la capacidad de compra ( es decir la relación entre los **PRECIOS** de los Alimentos y los **INGRESOS** de la población) que depende tanto del mercado como del estado y de las Estrategias Domésticas de Consumo: es decir, los arreglos que hacemos a nivel de los hogares para soportar los avatares del estado y del mercado.

Si observamos la capacidad de compra (la relación entre el precio de los alimentos de una canasta normativa y los ingresos medios) la vemos caer sistemáticamente, aún en los 10 años de estabilidad. Y esto ocurrió, en décadas pasadas, por el aumento sistemático de los precios y en la última década no tanto por el efecto precios –que también aumentaron- sino por la sistemática caída de los ingresos.

Si observamos los avatares del ingreso medio en la República Argentina veremos que en el concierto de las naciones ha pasado de ser un país de ingresos medios a ser un

país de ingresos bajos y eso es particularmente importante donde la población sólo accede a los alimentos a través de mecanismos de mercado.

En los 10 años del Plan de Convertibilidad el ingreso medio per cápita, en el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), evolucionó aumentando en los primeros dos años para luego decaer a partir de 1993 hasta llegar -diez años después- a ser menores que en el punto de partida. Pero las pérdidas no fueron equiproporcionales: los cuatro primeros deciles, los más pobres, sufren pérdidas que van del 13 al 32% de sus ingresos; mientras que los sectores de ingresos medios sufren caídas que oscilan entre el 1 y el 7%, mientras que los deciles 9 y 10 son los únicos beneficiados.

El resultado es que hoy el 80% de la población gana menos que hace 10 años.

***Ingreso medio per cápita en pesos constantes de Dic. 2000***

Deciles	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
1	76	78	70	73	60	59	59	57	53	51
2	129	134	131	126	113	109	111	112	107	98
3	169	171	174	169	149	146	156	155	153	139
4	207	205	216	211	187	185	197	197	194	179
5	239	258	268	257	231	228	247	248	246	222
6	295	315	325	313	280	283	305	312	307	277
7	372	395	405	391	352	356	384	400	390	356
8	480	507	515	500	466	469	506	525	509	472
9	666	711	699	697	674	658	721	743	721	670
10	1473	1379	1378	1499	1444	1393	1425	1580	1525	1521

Fuente: elaboración propia en base a EPH de INDEC. Deflacionados por IPC NG

Pero lo que nos permite –más que ninguna otra variable- observar cómo se polarizó la sociedad, y por lo tanto entender por qué hay patrones de consumo y cocinas diferenciales es la distribución del ingreso.

***Evolución de la distribución del ingreso familiar per cápita.  
Aglomerado Gran Buenos Aires, 1980 - 2000, en porcentajes.***

Deciles	1980	1985	1989	1990	1991	1995	2000
1	3.6	3.3	2.6	3.4	3.2	2.7	2,5
2	4.5	4.7	3.4	4.1	4.4	4.3	4,0
3	5.4	6.1	4.8	6.0	6.0	4.5	4,6
4	6.2	5.3	5.1	6.1	5.3	5.9	5,8
5	7.2	6.9	4.7	5.8	6.0	7.2	6,4
6	8.7	9.1	7.7	8.6	9.5	7.8	8,1
7	10.5	10.9	9.0	9.3	9.9	9.6	9,9
8	12.5	12.2	11.6	11.9	11.8	11.7	12,4
9	15.4	16.6	17.0	15.6	14.1	16.0	16,7
10	25.9	25.0	34.2	29.0	29.9	30.3	29,7

Fuente: Elaboración Propia en base a EPH del INDEC Ondas Octubre 1980-2000

Una manera evidente de ver la polarización social es la relación entre los que tienen más (decil 10) y los que tienen menos (decil 1). En marzo de 1991, cuando los ingresos apenas se estaban reponiendo del impacto de la hiperinflación, los más acomodados ganaban 9,34 veces más que los más pobres; diez años después esta distancia se ha agrandado siendo que sus ingresos son 11,88 veces mayores que los más pobres.

Lo que vemos en los últimos 20 años es cómo el 10 % más pobre pierde posiciones y el 10% que ya era más rico gana sistemáticamente más. Para decirlo fácil: los pobres se empobrecen y los ricos se enriquecen (para usar los términos que mencionamos antes: la sociedad se polariza). De manera tal que con estos ingresos no nos extraña que cada vez más los más pobres no coman, no se vistan, no usen el espacio ciudadano, no habiten, no trabajen; en fin: **no vivan igual** que los no-pobres. Es más: que la distancia entre las dos maneras de vivir (y por tanto de comer) sea cada vez mayor, genera una desigualdad que resulta en patrones diferenciados que se oponen especularmente.

Ahora que sabemos el por qué, ya que son sus ingresos, objetivados en la capacidad de compra, los que condicionan el tipo y la cantidad de alimentos que van a poder comer, la pregunta que sigue es: ¿Cómo comen los pobres? Y esto significa preguntarnos:

¿Qué alimentos eligen?

¿Qué preparaciones realizan?

¿Cómo es la comensalidad en la cocina de la pobreza? y

¿Cuales son las consecuencias de la cocina de la pobreza?

## **Qué Alimentos**

Del análisis de las encuestas de consumo de INDEC se sigue que entre 1965 y 1996 hubo una reducción del 29,71% en los consumos totales (sobre 46 grupos de alimentos hay 36 reducciones). Pero abriéndola por ingresos se verifica que entre los alimentos que se reducen 13 son trazadores de los consumos de los más pobres. Es decir en 30 años hubo en este sector una regresión hacia una dieta más monótona, con participación de **22 alimentos que concentran el 80% del consumo calórico**, pero que a la vez son alimentos de baja densidad de nutrientes respecto del contenido calórico (pan, facturas, cereales, fideos, cortes delanteros y multifunción, grasas, aceite mezcla, papas, azúcar). El corolario de esta observación: si 22 alimentos concentran los consumos de los 4 deciles más pobres, el resto (y en el período hubo un fuerte proceso de diferenciación en la industria agroalimentaria) va principalmente para los no-pobres.

## **Preparaciones**

Respecto de las preparaciones, los más pobres comen guisos, sopas -**todos platos colectivos**-, mientras que cuando más subimos en la escala de ingresos encontramos cada vez más platos individuales. ¿Por qué son importantes las preparaciones? Porque así como la gente no come calorías sino comida, la gente no come productos sino platos. Aunque para hacer platos haya que combinar productos, no es posible explicar los consumos propios de cada sector tomando únicamente los productos cuyo consumo consignan las encuestas, porque la comida que se come se organiza en forma de platos.

Es en esta transformación doméstica de los productos en platos donde se juega la estrategia de consumo que define cierto estilo de vida, porque el modo de preparación implica prácticas concretas, uso de tecnologías específicas y representaciones acerca de la vida, la comida y el cuerpo. De manera que no es posible autonomizar los consumos alimentarios respecto del estilo de vida, tomándolos únicamente mediante los productos consumidos, que es lo que nos marcan las encuestas de consumo, porque la elección en materia de alimentos está mediatizada por la preparación, que es la forma donde estos productos se transforman en platos y el lugar donde a la mera sustancia alimenticia se la transforma en comida porque se le incluyen las representaciones acerca de lo que es comestible, quién debe comer qué por su sexo o su edad, quién debe proveerlo, quién prepararlo, quién servirlo y quién disponer de las sobras, marcando diferencias sociales, sexuales y etarias.

Son comidas colectivas por economía de escala. No es que los pobres sean colectivistas, comunitarios y solidarios y los ricos individualistas, personales y exquisitos. Lo que pasa es que guisos y sopas combinan pocos ingredientes con mucho sabor, pueden

“estirarse”, en ellos se reciclan sobras, y sobre todo admiten como ninguna otra comida el pan como acompañamiento (para ensopar, espesar, acompañar y tomar el juguito), son funcionales a la tecnología y al tiempo de labor de la mujer pobre, cocinera, madre y ama de casa. Es decir son comidas “rendidoras”.

Al revés: cuanto mayor el ingreso, cuando no importa desperdiciar, la comida es cada vez más individual (como el bife, las tarteletas o el omelet: a cada comensal un plato).

La cocina de la pobreza es explicada por sus cocineros y comensales como una cocina rendidora<sup>1</sup>.

Para que sea “rendidora” la comida debe tener tres características:

Que sea barata

Que llene

Que guste

**Barata es:** efectivamente los 22 alimentos que forman la canasta de la pobreza son los más baratos de la estructura de precios. Podemos probarlo si cruzamos en un cuadro de doble entrada los precios de los alimentos trazadores de los consumos de los pobres contrastándolos con los precios de los alimentos trazadores de otros sectores. Observando su evolución en un período de quince años superamos las variaciones coyunturales.

En el cuadro que sigue encontramos que con el equivalente del precio de un kilo de manzanas históricamente se han podido comprar entre medio y un kilo de falda. En esas condiciones y donde los ingresos son escasos y por lo tanto cada centavo cuenta, elegir una fruta que tiene categoría de “postre” frente a una carne roja que tiene categoría de “comida” por su valor nutritivo, simbólico y social, equivale a una irracionalidad en la que los pobres no entran.

***Kg. de carne bovina (falda y picada), fideos secos y pan, equivalentes al precio de 1 kg. de lechuga en 1980 y 97 en el AMBA.***

PRODUCTOS	1980	1985	1990	1995	1997
FALDA	0,953	0,645	0,633	0,723	0,904
PICADA	0,687	0,465	0,457	0,729	0,651
FIDEOS	0,766	0,519	0,476	0,809	0,696
PAN	1,821	1,037	0,952	1,096	0,904

Fuente: Elaboración propia en base al Índice de Precios al Consumidor. INDEC 80-97.

***Kg. de carne bovina (falda y picada), fideos secos y pan, equivalentes al precio de 1 kg. de tomates en 1980 y 97 en el AMBA.***

PRODUCTOS	1980	1985	1990	1995	1997
FALDA	0,914	0,944	1,042	0,605	0,764
PICADA	0,659	0,681	0,752	0,610	0,550
FIDEOS	0,734	0,759	0,783	0,677	0,588
PAN	1,745	1,519	1,567	0,917	0,764

Fuente: Elaboración propia en base al Índice de Precios al Consumidor. INDEC 80-97.

***Kg. de carne bovina (falda y picada), fideos secos y pan, equivalentes al precio de 1 kg. de manzanas en 1980 y 97 en el AMBA.***

PRODUCTOS	1980	1985	1990	1995	1997
FALDA	0,537	0,691	0,757	0,701	0,917
PICADA	0,387	0,498	0,546	0,706	0,660
FIDEOS	0,432	0,556	0,569	0,784	0,706
PAN	1,026	1,111	1,139	1,062	0,917

Fuente: Elaboración propia en base al Índice de Precios al Consumidor. INDEC 80-97.

***Kg. de carne bovina (falda y picada), fideos secos y pan, equivalentes al precio de 1 kg. de duraznos en 1980 y 97 en el AMBA.***

PRODUCTOS	1980	1985	1990	1995	1997
FALDA	0,702	0,990	1,360	0,705	0,982
PICADA	0,506	0,714	0,981	0,711	0,707
FIDEOS	0,564	0,796	1,023	0,789	0,756
PAN	1,340	1,593	2,045	1,068	0,982

Fuente: Elaboración propia en base al Índice de Precios al Consumidor. INDEC 80-97.

**Llenan:** La segunda característica de los alimentos rendidores es que “llena”. Si un alimento es barato pero no brinda sensación de saciedad, ésta debe ser alcanzada a través del volumen nivelando el efecto del precio, como es el caso de los productos de panadería. Para evitar eso las mujeres que compran o preparan pan, prefieren los panes “sustanciosos”, es decir, con agregado de grasas (pan de grasa, pan con chicharrones,

rosca de grasa, chipá, etc.). Todas las facturas populares siguen esta línea: acompañan la harina con grasa haciendo un producto de gran aporte calórico, “pesado” y que “llena” (bizcochos de grasa, cuernitos, tortas fritas, bolas de fraile, churros, tortas negras, medallunas etc.).

Los alimentos seleccionados cuando hay bajos ingresos deben saciar y lo hacen por su contenido graso. Cuanto más grasa más sensación de saciedad. La carne bovina no escapa a esta regla. Mientras los más acomodados buscan las carnes magras, jugosas y blandas que corresponden al cuarto trasero del animal aunque sean más caros, los pobres consumen los cortes grasos, fibrosos y duros (falda, azotillo, carnaza) correspondientes al cuarto delantero que unen a su tenor graso (y por lo tanto capacidad de saciar) la ventaja de su precio. Hay además tres cortes que llamamos “multifunción” cuyo consumo es común a todos los sectores sociales: carne picada, nalga y bola de lomo.

Si nos atenemos exclusivamente al precio, veremos que los pobres consiguen la carne más barata. Esto es significativo desde el punto de vista nutricional porque han logrado las proteínas más baratas, pero el tenor graso también es importante. En efecto, si comparamos los cortes consumidos tienen mayor porcentaje de grasas que los de otros sectores.

### ***Precio y composición por 100 gr. de diferentes cortes de carne bovina***

	PRECIO	KCAL	H.de C	PROT.	GRASAS
FALDA	0,149	331	0	15,9	29,7
BIFES	0,279	248	0	17,8	19,7

Fuentes: Tabla de Composición Química de los Alimentos  
CESNI 1993 e IPC INDEC 2001

**Gustan: De nada vale que un alimento sea barato y que llene si no tiene aceptación**, si no gusta y queda en el plato. Casualmente los alimentos accesibles por su precio y que llenan también gustan. Solo la aceptación que produce el gusto puede hacer que se coma día por medio guiso de fideos (como registramos bajo la línea de indigencia). Así como hemos hecho con las categorías anteriores, debemos ahora explicar este gusto por lo poco que se puede comer.

Es sabido que **el gusto es un hecho social, se aprende a gustar los alimentos como se aprende a hablar**. Grignon (1980) se ha centrado en los gustos alimentarios

entendidos como sistemas normativos socialmente contruidos desde prácticas y representaciones diferenciadas que “clasifican en realidad a los clasificadores”.

Fischler (1995) investiga cuatro factores en la génesis del gusto: biológicos (transmisión genética de predisposiciones o competencias), psicológicos (dependientes de la experiencia subjetiva), sociales (como interacción entre los individuos) y culturales (por interiorización los principios de incorporación que rigen la cocina étnica). Bourdieu (1992) en cambio optará por una mirada exclusivamente social, al producir y reproducir en las prácticas cotidianas la estructura de clases: la búsqueda de enclasmiento y distinción construye gustos de necesidad en los sectores populares opuestos a los gustos de libertad de la burguesía llamando a los primeros “necesidad hecha virtud” porque “es lo que hace que se tenga lo que se quiere, porque se quiere lo que se tiene.” Más cercanos a esta última posición, encontramos que se aprende a gustar lo que se puede comer, **construyéndose un gusto adecuado al acceso.**

En ese sentido el hecho de que exista un patrón alimentario unificado lleva a que el gusto por lo necesario no salga del patrón de gustos socialmente aceptado (por todos los sectores). Sin embargo, esta comunidad gustativa de base (“nosotros los comedores de carne”) no excluye que, mientras en un extremo de la distribución de ingresos se consumen frecuentemente fideos guiseros o falda, en el otro extremo estos alimentos resulten prácticamente desconocidos.

Si, como dice Fischler(1995), la familiaridad incide positivamente en la aceptabilidad, la sobredosis de pan, fideos, azúcar y grasa ya asegura su gusto entre los más pobres.

Sin embargo, la repetición según de Garine (1993) muestra hasta qué punto puede saturarse este gusto hasta comprometer los últimos recursos en busca de introducir un sabor diferente.

El gusto que hace que se acepte como comida cotidiana lo que de todas maneras estarían obligados a comer porque es lo que se puede (no lo que se quiere), tiene en nuestro análisis diferentes dimensiones.

Una de ellas es la función **protectiva: se aprende a gustar lo que permite la supervivencia.** Los padres transmiten a sus hijos - por acción y omisión - un mapa de las posibilidades del gusto como las opciones posibles a partir de las cuales los niños se moverán con variaciones individuales y sociales incorporando y variando productos en respuesta a los cambios del acceso.

Las familias ejercen sobre los niños una presión indirecta que tiene efectos sobre lo que aprenden a gustar. Esta presión se ejerce principalmente a través de un sistema de

reglas y representaciones que no sólo restringe de hecho el abanico de los alimentos que puede probar el niño sino a nominar los fundamentos que hacen de esta comida parte de la identidad, la construcción del “nosotros” de pertenencia donde esas reglas y representaciones tienen valor.

Este núcleo duro de transmisión hogareña protege psicológicamente al individuo aprendiendo a gustar lo que sus padres, sus amigos y todo su entorno encuentran tanto aceptable como posible excluyendo a veces como sueño imposible y por lo tanto rechazado, lo que de todas maneras difícilmente esté a su alcance. A partir de allí construye su identidad alimentaria, como parte de su identidad. Pero esa misma identificación positiva con lo posible, leída desde otros sectores, sirve para estigmatizarlos: los pobres no saben comer, no aprecian los sabores delicados, “no tienen paladar”.

La identidad culinaria responde y sostiene a las restricciones en el acceso, como las concepciones del cuerpo entendido como “fuerte”<sup>2</sup> fundamentarán la incorporación de toda una gama de productos y platos de la cocina de la pobreza considerados “fuertes”: comidas que llenan, como la carne bovina, las papas, los fideos, las especias picantes, que con poco cambian el sabor, se transforman, en una dimensión hedónica que permitirá la interiorización de la información cultural sancionando la conformidad con las reglas culinarias del grupo.

Bajo las regla culinaria -en este caso de la comida “fuerte”- se introducen todas las referencias sociales de posiciones, capacidades y derechos entre los sexos, las edades y los sectores de ingreso a los que cada uno pertenece. Por ejemplo, los purés y las sopas “son sanos”; por lo tanto lo mejor para los niños, los viejos y los enfermos. Las carnes rojas “son fuertes”; por lo tanto la comida preferencial de los hombres que deben cumplir con el ideal de fortaleza (como un “toro”), mientras que a las mujeres corresponde por similitud la carne blanca del pollo reforzado por las maneras “delicadas” y “débiles” del ideal de mujer y que son las adecuadas para separar la carne aviar de los huesos. ¿En el lenguaje popular las mujeres no son “pollitas”, “pichonas”, o por su busto “pechugonas” que no comen sino “picotean”? En cambio a un hombre tímido se lo llamará “pollo mojado” y a un cobarde “gallina”.

De manera que la forma de concebir la cocina y la comida coincidirá con las propiedades que cada sector adscribe al cuerpo. Y el cuerpo coincidirá con las propiedades de la comida. Comidas fuertes para cuerpos fuertes en este caso y comidas sanas para cuerpos sanos en el otro extremo. Pero también como hemos señalado, servirá para marcar diferencias de género: comidas fuertes y voluminosas para los varones y comidas livianas y menor cantidad para las mujeres, los niños y los viejos.

Pero el gusto que protege lo posible de la frustración de desear lo imposible cristaliza en un tipo de dieta monótona y refractaria a las alternativas. Es cierto que cuanto menos recursos, cuanto más comprometida está la supervivencia, menor la tendencia a la experimentación porque los fracasos comprometen la vida misma, pero – y lo hemos comprobado reiteradas veces- **el gusto por lo posible resulta refractario a la búsqueda de alternativas.** Esto salió a la luz en los estudios de marketing realizados durante el proceso de apertura del “mercado de los pobres”. La industria alimentaria consciente de esta resistencia al cambio, en lugar de ofrecer las alternativas que tenía en carpeta, en el conocimiento que demandarían mayores costos para su aceptación -aún a pesar del bajo precio- reforzó las líneas existentes adaptándolas al “gusto pobre” es decir les agregó grasas, sal y vinagre además de reducir el volumen por envase.

La misma falta de iniciativas para el desarrollo de alternativas se vive en los comedores populares, que repiten las mismas pautas de la comida “rendidora”; es decir colectiva, monótona y saturada de hidratos y grasas. Para los comedores institucionales es importante seguir las pautas de alimentación del grupo porque no pueden pagar el precio del rechazo, por otro lado son efectivamente las comidas de menor precio.

Si las normas y valores son “capital social”, estas instituciones asistenciales que cristalizan las representaciones populares sancionándolas como la comida popular, ayudan a empobrecer esta forma de capital cultural porque clausuran opciones.

A nuestro criterio la falta de alternativas es un dato y la misión de los que se suponen que saben, las instituciones preocupadas por la alimentación de los pobres como el Ministerio de Salud y Acción Social a través de la Secretaría de Promoción Social que maneja el 95% de los Programas Alimentarios que llegan a este sector, deberían ofrecer la posibilidad de alternativas no como imposiciones (que es su manera usual) sino como una “oferta ética” para estos agregados sociales. Repetir la misma comida puede ser un negocio donde todos ganan porque nadie arriesga, pero para este sector representa una oportunidad perdida.

**De manera que el gusto modela la práctica de comer lo que de todas maneras estarían obligados a comer.** El gusto encubre como individual un hecho social pero vuelve a su matriz social cuando se analiza por qué las prácticas y las representaciones producen un abanico limitado de posibilidades de comer que son sancionadas por el gusto.

**Las consecuencias de este gusto de clase se verán en los CUERPOS DE CLASE.** La identificación positiva de sí mismos como “fuertes” y “francos” se transformará en segregación: “gordos” por el volumen y “brutos” por las maneras, en la mirada de los

otros. Ya que la base de la pirámide de ingresos también define por la negativa las cualidades que hay que tener para separarse, para no ser, no estar en el peor lugar de la escala social.

Después de todo lo dicho debemos concluir que las restricciones alimentarias que encubren los alimentos “rendidores” forman dietas monótonas, restringidas a 22 productos, donde priman los hidratos y las grasas. El hecho de que rindan por baratos, que llenan y que gustan hace que se repitan en las comidas cotidianas generando dietas pobres sin los nutrientes necesarios y con excesos peligrosos. Los micro y macro nutrientes que faltan son el calcio y el hierro junto a vitaminas y minerales de alimentos protectores (frutas y verduras) cuyo precio, sensación de saciedad y gusto los convierten en cuasi exóticos en la cocina de los pobres.

Esto tiene consecuencias que se advierten en los cuerpos: más gordos por el exceso de grasas e hidratos ricos en energía, y más bajos que el resto de la población, “acortados” que no han llegado a desarrollar el potencial genético, desnutridos crónicos con un déficit de talla marcado desde la niñez.

Son pocos los trabajos epidemiológicos que marcan esta diferencia. Los estudios de Antropometría realizados en población que concurre a los Hospitales Públicos (opción obligada para los pobres) acusan el 19 % de niños con sobrepeso y el 12% de niños con retardo de talla y la Antropometría de los Conscriptos hasta el año 1996 da cuenta de un retraso de hasta 7 cm en poblaciones de varones de 18 años que por su localización pertenecen a estratos pobres.

Que sean **gordos y petisos** (según otros sectores que señalan la altura y la esbeltez como signo de salud y belleza) no es su principal problema, sino que el cuerpo con sobrepeso encubre deficiencias importantes. No es la gordura de la opulencia, sino la gordura de la escasez en tanto se comen sólo alimentos rendidores, hay exceso de grasas y falta de minerales y vitaminas, contenidos justamente en los productos más caros del mercado. Nueve de cada diez niños no llegan a cubrir la cuota de 15-10 miligramos de hierro recomendada, generando altos porcentajes de anemia ferropénica. Esta malnutrición no se nota a simple vista; forma parte de la desnutrición oculta pero desgasta al organismo por dentro impidiéndole desarrollarse e influyendo en la inteligencia y en la altura.

Las secuelas son casi automáticas: disminuye la capacidad muscular (por eso se los llama “gordos fofos”, “gordos panza de agua”, son gordos sin fuerza) y disminuyen las defensas corporales (por eso se enferman más según la Encuesta de Uso de Servicios del MSAS 1992- 95, aunque concurren menos a solicitar atención).

En las mujeres, los efectos de la carencia de hierro son peores. Si llegan al emba-

razo sin reservas del metal tienen más posibilidades de tener bebés de bajo peso. Si bien no podemos adscribir a esta única causa el aumento del 6 al 9% de los nacimientos de bajo peso en los Hospitales Públicos (MSAS 1997).

Las carencias de calcio son más evidentes, la falta de piezas dentales denuncia rápidamente la pertenencia de clase. Las carencias de vitaminas son aún menos evidentes pero están y deben estar porque los alimentos que las contienen son los menos rendidores de la canasta: las frutas y verduras.

Este cuerpo FUERTE se enfrenta con la concepción de cuerpo BELLO y cuerpo SANO de los no-pobres. Para lograrlo, estos sectores invierten su tiempo y su ingreso. Al cuerpo de los sectores medios y altos se lo educa, se lo trabaja (con ejercicios y con dietas). Esta inversión de voluntad para dominar su propio cuerpo hace que el proceso sea visto como un valor, pero como sus beneficios se ven en el tiempo, se deben transformar en “régimen de vida”, convirtiendo la renuncia al goce (de alimentos “ricos” con grasas, azúcares y en cantidad) en un trueque por salud futura. Aquí aparece una segunda concepción y es que la búsqueda de salud se convierte por la renuncia en “valor moral”, al perseverar en la renuncia al goce y someter el cuerpo a la decisión de hacerlo sano y bello a través de la delgadez. Y este valor moral autoimpuesto, los distancia de los pobres, que desde su posición sectorial son vistos como “gordos porque a la vez son dejados”; es decir que, vistos desde la perspectiva de los otros sectores de ingresos, su gordura denuncia que no poseen los valores morales suficientes para someterse a la renuncia del goce actual. En los sectores de ingresos medios y altos la búsqueda de un cuerpo delgado -con la seguridad de que está asociado intrínsecamente con la salud y la belleza- se ve como premio al mérito, al esfuerzo constante de autocontrol (principalmente en las mujeres).

Se podría argumentar que esto es porque las mujeres de los sectores de ingresos medios son conscientes del valor de mercado de la belleza, que se explicita en los anuncios de empleo como “buena presencia” y están dispuestas a invertir dinero, energía y tiempo en lograrla sin estar seguras nunca de alcanzarla. Las mujeres de los sectores de ingresos altos se saben “con estilo” y obtienen de su cuerpo una doble seguridad: creen en el valor de la belleza y en el esfuerzo por embellecerse asociando así el valor estético al valor moral; se sienten superiores por su belleza natural y por el arte puesto en hacer resaltar sus virtudes y borrar sus defectos. La belleza es doble, una gracia de la naturaleza al mismo tiempo que un mérito que se opone a la fealdad tanto como al abandono y la dejadez, identificados con los pobres.

P. Bourdieu dirá que cuanto más cercano el cuerpo ideal al real más fácil el sentido

de gracia, milagro, naturalidad, espontaneidad. A la inversa cuanto más lejano, más posibilidad de sufrir malestar, timidez, incomodidad.

*“El cuerpo para el otro, de los fenomenólogos sometido a la mirada y al discurso del otro es doblemente producto social, debe sus propiedades distintivas a sus condiciones sociales de producción y la mirada social no es un poder abstracto y universal de objetivación, sino un poder social que siempre debe una parte de su eficacia al hecho que encuentre en aquel en que se aplica el reconocimiento de las categorías de percepción y de apreciación que dicho poder le aplica./.../La soltura, esa especie de indiferencia ante la mirada objetivante de los otros /cuyos poderes neutraliza., supone la seguridad que le da la certeza de poder objetivar esa objetivación, de apropiarse de esa apropiación, de encontrarse en posición de poder imponer las normas de la percepción de su cuerpo, en resumen de disponer de todos los poderes /.../ Encanto y carisma son nombres que en realidad se aplican al poder que algunos poseen de imponer como representación objetiva y colectiva de sus cuerpos y de sus propios seres la representación que tienen de si mismos. “ (P. Bourdieu, p 205).*

Esa capacidad de imponer las normas se ve en la capacidad de crear un “estilo” que pasa por efecto de demostración a los otros sectores cuando los primeros lo han abandonado. Eso es lo que está pasando ahora con la dieta sana de este sector que comienza a valorizar nuevos productos en pos de mayor distinción (sin abandonar las representaciones del cuerpo sano y bello) blasfemando contra el pollo de 45 días con hormonas, los peces contaminados con mercurio, las vacas criadas con anabólicos. Ahora comienzan a revalorizar las carnes rojas pero esta vez magras: carne de caza, cordero patagónico, vacas orgánicas, las verduras orgánicas (cultivadas sin agroquímicos y por lo exclusivas, carísimas), etc.

Esta concepción dominante de la cocina de los sectores de ingresos medios y altos, que tiene que ver con la cocina sana (para el cuerpo sano) está pasando por efecto de demostración a los sectores pobres donde no hay asidero para tal representación. Absolutamente contraria a sus condiciones de producción y reproducción, limitadas por el acceso, se abren camino en la cocina de la pobreza como ayuno. La dieta de los pobres gordos pobres no consiste en comer distinto sino en comer menos o dejar de comer.

Para concluir, las encuestas de consumo analizadas marcan que en AMBA se pasó de un patrón alimentario unificado a dos patrones de consumo diferenciados. Estos patrones de consumo están fuertemente condicionados por los avatares del mercado y del estado que se manifiestan por las condiciones del acceso, signados por el aumento de los precios, caída de los ingresos del 80% de la población y concentración en el 20%

más acomodado, lo que explica tanto la polarización social como la emergencia de dos patrones que en otras partes de Latinoamérica se llaman: comida de pobres y comida de ricos.

Pero para explicar cómo comen los pobres no basta analizar los alimentos sino hay que ver las preparaciones, tecnología y las representaciones acerca de la cocina y el cuerpo que generan los principios de inclusión de la comida en la cocina. Es cierto que la capacidad de compra condena a 22 alimentos, a preparaciones colectivas, picadas y en trozos menudos que puedan ser “estiradas” con pan. A una búsqueda de volumen explicada como una cocina “rendidora”, compuesta por alimentos baratos, que gustan y que llenan. Esta cocina rendidora (llena de hidratos de carbono, azúcares y grasas) termina construyendo un CUERPO DE CLASE y condenando a sus portadores que se ven como FUERTES a ser objetivamente PETISOS Y GORDOS. Acortados como desnutrídos crónicos, con sobrepeso efecto de la escasez, que cubre con volumen de alimentos baratos todo lo que no se puede comprar. Alimentos con energía y baja densidad de nutrientes. Esto condicionará deficiencias de hierro (en las provincias con estudios varían de 24% en Tierra del Fuego a una prevalencia del 66% en el Chaco) y anemia en niños y embarazadas. Deficiencias de calcio, condenándolos a ser verdaderos lisiados dentales y todas las vitaminas.

Pero además, estos pobres gordos pobres soportan sobre sus espaldas la empresa de diferenciación de los otros sectores, en los cuales la capacidad de compra permite otras concepciones del gusto y del cuerpo, se orientan no a la FUERZA sino a la BELLEZA y a la SALUD.

Como para lograr hacer realidad esta visión ideal se debe trabajar el cuerpo, renunciar al goce, sufrir con dietas (régimen) y cirugías, este trabajo se transforma en los no-pobres en un valor moral, justificador de la segregación. Los pobres gordos pobres son entonces estigmatizados por su pobreza tanto como por su cuerpo, como gordos “dejados”, “vagos”, reduciendo a falsas características individuales (la renuncia del goce) el riquísimo hecho social de la cocina de la pobreza.

Sólo resta decir que de continuar las tendencias actuales en los ingresos, en los precios, en las estrategias de consumo, la obesidad de la escasez, el hambre silencioso, que combina sobrepeso con carencias de micronutrientes, va a ser la forma que adopte el hambre en el siglo XXI.

## **Bibliografía**

Aguirre, Patricia: Estrategias Domésticas de Consumo en el Área Metropolitana

- Bonaerense. Tesis Doctoral (inédita), dic.2000.
- Aguirre, Patricia: Patrón Alimentario, Estrategias Domésticas de Consumo e Identidad en Argentina. En: M. Alvarez y L. Pinotti (Comps.), Procesos Socioculturales y Alimentación. Ediciones del Sol, Serie Antropológica, Buenos Aires, 1997.
- Bourdieu, Pierre: La distinción. Taurus, Madrid 1980.
- Calvo, Elvira: Tres Estudios de Antropometría en Argentina 1993-1996. MSAS, 1997.
- CONADE. Encuesta de Consumo 1965.
- Fischler, Claude: El (H)omnívoro. Anagrama, Barcelona, 1997.
- INDEC . Encuesta de Gasto e Ingresos de los Hogares 1970, 1985.
- Encuesta de Gasto de los Hogares.-Área Metropolitana- 1996.
- Encuesta Permanente de Hogares 1980-2001-05-28.
- Garine, Igor de: Alimentación y Cultura. Universitat, Barcelona, 1998.
- Grignon, Claude y Ch.: Styles d'alimentation et gouts populaires. Revue Française de Sociologie, XXI, 1980.

<sup>1</sup> Los conceptos que siguen están extraídos de entrevistas en profundidad y estudios de casos en el AMBA durante 1995 y 1997.

<sup>2</sup> La idea del “cuerpo fuerte” de los sectores de más bajos ingresos podría identificarse con el mundo del trabajo ya que son los sectores más comprometidos con empleos de mano de obra intensiva. Sin embargo la visión del “cuerpo fuerte” parece más ligada al deseo, ya que fortaleza es lo que falta. Son los sectores más débiles, desde las estadísticas por lo menos, se enferman más, y más graves, se mueren más, y más jóvenes que los otros sectores.



## *El cebiche no es el sushi*

*Los restaurantes peruanos en Buenos Aires*

**Gloria Sammartino**

Tradicionalmente los restaurantes étnicos en Buenos Aires de mayor notoriedad han sido los italianos, españoles, franceses y árabes, aunque en estos últimos cinco años, con el auge que parece tener esta gastronomía se le suman otros de origen chino, japonés, armenio, polaco, ruso, griego, mexicano, hindú y hasta mongol y vietnamita.

Este gran aluvión de restaurantes étnicos poca relación tiene con aquellos de principios de siglo, en su mayoría italianos y españoles, instalados para satisfacer la demanda de los inmigrantes.

Actualmente a causa del proceso de globalización, las interconexiones y el acercamiento entre las culturas se estrecha a través de los mercados y los medios de comunicación, por lo que esta inclinación hacia los sabores diferentes bien podría comprenderse como una de las consecuencias de este proceso.

Aunque dentro de este contexto pareciera ser que no todas las colectividades gozan del mismo estatus. Pude comprobarlo tras haber visitado en calidad de comensal diversos restaurantes peruanos tales como “Contigo Perú”, “La rica Vicky”, “La Flor de la Canela”, “La Piurana” y “El Tumi”, etc., todos ellos ubicados dentro del área metropolitana de la ciudad.

Al interior de los mismos es posible percibir los fuertes signos de “peruanidad”, manifiestos ya a través de la oferta de las comidas regionales que se preparan, la música que se escucha, la particularidad de los decorados que se repite en todos ellos y la casi exclusiva presencia de los “paisanos”, ante la visible ausencia de los comensales nativos, supuestamente abiertos a la comida étnica.

Pues bien, las preguntas que surgen al menos de lo hasta aquí señalado son dos: La primera se vincula al hecho de que si es que estos restaurantes funcionan como mitigadores de nostalgias, cuál es el papel en juego de las comidas que en ellos circulan, y la segunda, de qué puede estar hablándonos la ausencia de comensales argentinos, teniendo en cuenta esta aparente atracción que gira en torno a la comida étnica.

Considerando entonces la cocina como un subsistema concreto de la totalidad social por medio del cual es posible descubrir ciertas propiedades formales a cuyo través se comprenden determinadas diferencias entre sociedades y su evolución a lo largo del tiempo (Levi Strauss: 1965), lo que me propongo es explorar el funcionamiento de estos

establecimientos con el fin de dar cuenta de los procesos por medio de los cuales se generan instancias de pertenencia – exclusión, homogeneización - diferenciación.

### **Los peruanos en Buenos Aires**

El vertiginoso proceso de internacionalización y desregulación de la circulación de los capitales, la tecnología, la información y las mercancías que se viene dando desde los inicios de la década de los '90, tiene uno de sus correlatos en el aceleramiento y aumento de las migraciones de carácter internacional.

Paradójicamente, la circulación de la fuerza de trabajo, es decir la de los inmigrantes, no se encuentra en la misma situación de circulación desregularizada, ya que los estados nacionales interponen obstáculos de carácter político, por lo que en las sociedades que los “acogen” deben hacer frente a las inseguras condiciones de vida, reflejadas ya en la precariedad laboral, de vivienda, de salud e incluso en las manifestaciones de xenofobia y racismo dirigidas hacia ellos.

A diferencia de la gran inmigración de ultramar, originada en la década de 1880, considerada como la portadora de evolucionadas formas culturales y de organización productiva, que traería consigo el progreso y el desarrollo al nuevo continente, (aunque en verdad ello no haya sido ya que a quienes realmente llegaron eran en su mayoría personas corridas por situaciones de pobreza) estos nuevos inmigrantes, descendientes de los pueblos autóctonos de América, son en buena medida vistos como incivilizados, atrasados y últimamente también como ocupantes de los puestos de trabajo de los argentinos.

Es así que con este estigma discriminatorio los peruanos deben tejer sus propias redes sociales para por un lado hacer frente a una sociedad que los excluye y por otro para construir y delinear su presencia en el país.

Es de resaltar que aunque desde la sociedad receptora estos inmigrantes sean simplemente vistos como “los peruanos”, en su interior se registra un alto grado de diversidad y heterogeneidad, pues son distintos unos de otros, ya por su cultura de origen y por el momento histórico en el que emigran, como así también por la trayectoria anterior a la emigración, ya que no pasa desapercibido entre ellos el lugar de procedencia de sus compatriotas: por ejemplo, ser oriundo de Lima es muy distinto de ser un “cholo” o un “coya” de la sierra.

Desde este contexto es que se intentará, haciendo foco dentro del plano cultural, y más específicamente el que involucra a lo culinario, explorar la manera en que la colectividad apela a sus tradiciones alimenticias para reconstruir aspectos de su vida pasada

que les ayudan a mitigar el impacto del cambio, y para revalorizar el lugar que ocupan dentro de la sociedad de destino.

### **Los restaurantes, el resguardo de lo local**

Patricia Safa (1997) entiende a “lo local” como ese lugar de resguardo de lo propio, de las relaciones intensas y cercanas en donde se intenta buscar las convergencias, lo compartido, lo homogéneo y no la diferenciación.

Desde esta óptica, los restaurantes constituyen espacios en donde se encuentran los distintos sectores de la colectividad, ya que las diferencias entre los individuos tienden a diluirse en tanto la prioridad está puesta en la revalorización de la peruanidad en contraposición a la “argentinidad” y demás grupos de inmigrantes residentes en la ciudad.

En todos estos establecimientos impera un clima similar, lo cual hace que luego de haber conocido uno, los siguientes resulten familiares. Se trata por lo general de locales de ambientación modesta, de escaso tamaño, con no más de quince o veinte mesas, de mantelería y vajilla económica. En todos pasan música peruana, se pueden ver similares programaciones televisivas (música latina, comedias peruanas, partidos de fútbol); encontrarse con una decoración que se repite y con la presencia casi exclusiva, sobre todo los fines de semanas y los días festivos, de comensales peruanos, reunidos en pareja o en grupos, y vale aclarar no en familia puesto que por tratarse de una inmigración de pocos años, las redes familiares aun no están consolidadas. Por ello es que los lazos que crea la etnicidad, ya desde los anclajes provistos por la noción de raza, jerga idiomática, costumbres, ascendencia común, memoria histórica, etc., se revitalizan en estos lugares.

Entre los menús, lo que nunca faltan son el cebiche, la papa a la huancaína, la ocopa, el ají de gallina, la parihuela, el tacu tacu, chicharrón de pescado o de pollo, pescado sudado, lomo saltado, carapulcra, seco de carne, etc. En cuanto a los precios de cada plato, los mismos oscilan entre los 3 y los 7 pesos.

Muchos de los ingredientes y de las recetas de las comidas provienen de tiempos incaicos y preincaicos, y no en vano es desaprovechado este origen que confiere un signo de distinción al pasado histórico del país.

En este sentido suelen abundar los dibujos y grabados incaicos, ya sea ilustrando las paginas de los menús como decorando las paredes.

En la mesa la costumbre es servir canchas, que son granos de maíz tostado pertenecientes a una variedad distinta de los que conocemos aquí, en lugar de pan, aunque en algunos, un tanto más argentinizados sí suelen ponerlo en la mesa a la usanza de la

sociedad receptora.

Infaltable es la salsa picante, ofrecida en pequeños potes como acompañamiento de las comidas, ya que vale aclarar, los peruanos son grandes consumidores de ajíes, que es lo que le confiere el fuerte picor a la mayoría de los platos (en relación a lo que un argentino está acostumbrado a degustar). Las bebidas clásicas son la Inka Cola y la cerveza Cristal o Cuzqueña, aunque nunca falta alguna de procedencia argentina, que al no ser importada, resulta más barata.

Aunque Perú está conformado por tres zonas bien diferenciadas, esto es la costa, la sierra y la selva, en la sociedad de destino no todas están representadas por igual. La comida de la selva es la que menos incidencia tiene, un tanto porque la proporción de inmigrantes provenientes de esa zona es muy reducida y otro tanto porque es muy difícil hallar en el mercado local productos tales como plátanos, hojas de plátano, yucas, camotes, etc.

La zona serrana adquiere mayor relevancia, tanto demográfica como culinariamente; de las sierras se destacan las papas a la huancaina (unas papas hervidas enteras cubiertas con una salsa elaborada con queso blanco, cebollas, ajíes y aceite). Pero es la región de la costa limeña la que más representada está en la cocina de los restaurantes, en tanto es el lugar del cual proviene el grueso de los inmigrantes, con el afamado cebiche, que es pescado crudo macerado en limón.

En el contexto de destino, son precisamente estos dos platos, el cebiche y las papas a la huancaina los que atraviesan un proceso de “patrimonialización gastronómica” (González Turmo: 1999) y con este término me refiero al hecho de que el acto de cocinar incluye una selección de alimentos, condimentos y procedimientos que identifican al sujeto con una tradición familiar, regional, étnica, vinculada al trabajo, al género, etc., ya que se trata de comidas que ayudan a los inmigrantes a mantener el recuerdo del territorio de origen y a su vez les ayuda a traspasar la realidad que están viviendo.

Son a su vez los considerados como más significativos y susceptibles de convertirse en diacríticos en el proceso de identificación y rescate del bagaje cultural, ya que el reconocimiento de estos platos como nacionales se da para diferenciarse tanto de los argentinos como de los demás grupos migrantes: así por ejemplo, los argentinos pueden ser reconocidos por el asado, los paraguayos por el chipa, los bolivianos por el falso conejo, los chinos por el chop suey, los japoneses por el sushi, etc.

### **Lo que provocan los alimentos**

El “estado” provocado por la ingesta de alimentos bien puede entenderse a partir

del hecho de que los seres humanos nos alimentamos obedeciendo a determinadas pautas colectivas adquiridas como resultado del proceso de socialización que comienza en la infancia. Pautas conocidas también como “hábitos alimentarios” o “costumbres gastronómicas”, que forman parte del bagaje cultural con el cual arriban los inmigrantes a la ciudad de Buenos Aires.

El habitus, concepto de Bourdieu, en tanto estructuras interiorizadas compuestas por sistemas de percepción, de clasificación y de acción, es el que “programa” el consumo de alimentos de los individuos, “indicándoles” aquello que van a sentir como necesario.

De ahí que los peruanos en esta ciudad continúen percibiendo, evaluando y demandando según los sistemas de clasificación bajo los cuales fueron socializados, y les sea de importancia el seguir comiendo “su comida”.

Si bien existen casos de peruanos que intentan dejar atrás su cultura de origen y adrede cambian sus costumbres alimenticias en señal de “argentinización”, a la mayoría le es significativo el hecho de poder seguir degustando los sabores de su país.

Habiendo hecho la salvedad, las muchas veces imperante necesidad de poder tener acceso a “su comida” puede ser explicada con la aseveración de Calvo (1982)<sup>1</sup> de que la conservación del estilo culinario y alimenticio, que parece ser más fuerte y más durable que otras características culturales, tan básicas como lo pueden ser la práctica religiosa o el uso de la lengua materna, sería el último en desaparecer en caso de asimilación total.

El gusto entonces por medio del cual los peruanos resuelven su alimentación queda conformado por el interjuego de la dimensión simbólica, en la que confluyen los valores, el origen, las tradiciones de clase o región, la practicidad, etc., y la material, que gira en torno a las restricciones económicas teniendo en cuenta que estos actores deben adoptarse a una estructura de distribución sustentada por situaciones desiguales.

Una de las estrategias está constituida por la concurrencia a los restaurantes, dado que habitualmente no les es posible cocinar “a la peruana” ya por razones laborales, de tiempo, inaccesibilidad a los ingredientes, etc.; y como ya lo he mencionado, en cuanto a los precios, estos les son relativamente accesibles precisamente porque se trata de satisfacer la demanda de los compatriotas, que de lo contrario no podrían concurrir a “darse el gusto”.

### **Acerca de la comensalidad**

Aunque la práctica más importante que nuclea a los peruanos dentro de los

restaurantes es la relacionada a la comida, queda abierta también la posibilidad al encuentro, a la charla, a hablar de “yo” de “tú”, de enredarse y reconocerse en los vínculos que los unen a su lugar de origen, a sus costumbres y sus tradiciones.

Es común la circulación de vendedores ambulantes de productos peruanos tales como cassettes y compactos de música, golosinas y “marcianos” (helados preparados en el nuevo lugar pero a la manera peruana). Es habitual también encontrarse con la edición semanal de la Gaceta del Perú, de distribución gratuita, que colabora a que los peruanos estén al tanto de las noticias del país de origen como a las que les conciernen en el plano local.

### **Las diferencias sobre el mantel**

Un caso particular lo constituye el cebiche. Se le atribuye posiblemente un valor más importante que el que podría tener en el propio país de origen, puesto que allá, según algunos libros de cocina es posible preparar cebiche con casi toda variedad de pescados, mariscos y carnes. Este plato al menos aquí se convierte en “plato tótem” en tanto se convierte en una clave de la identidad, de la especificidad y de la diferencia.

Pero desde otra óptica, la de la sociedad receptora, el cebiche no es siempre bien visto. En la revista *La Primera de la Semana* (4-4-2000), en una tendenciosa nota titulada “La invasión silenciosa” se expresa:

“Como en Perú, Cebiche en las calles ... en la zona del Abasto ... el olor penetrante a comida se siente a partir de la mañana ... construyen una mesita con dos cajones de fruta ... apoyan las cacerolas oxidadas y comienzan a preparar el cebiche: pescado crudo ... y como los peruanos comen parados, parte de la comida cae sobre la vereda”.

Lo “crudo” del cebiche es percibido por un nosotros civilizado como un rasgo de falta de educación e instrucción. Siguiendo a Lévi Strauss (1972), habría una doble oposición entre elaborado y no elaborado, entre cultura y naturaleza, ya que el alimento cocinado se debe a una transformación cultural y el no cocinado a la naturaleza. Curiosamente también existe un plato últimamente muy en boga, el sushi, de origen japonés, que a pesar de ser en esencia otra variedad de pescado crudo, es visto como un plato sofisticado y marca de distinción.

Parafraseando a Harris (1989) en la aseveración de que los alimentos transmiten mensajes, la cocina no hace más que reproducir el conflicto social y esta conceptualización sería otra vía por la cual se estaría estigmatizando y discriminando al grupo a través de sus prácticas, ya que las mismas, llevadas a cabo en el corazón de la ciudad, que aun en el imaginario social continúa evocando una ciudad europea más que latinoamericana,

produce una gran sensación de rechazo.

### **A modo de cierre**

La combinación de la degustación de sabores del terruño junto al clima de familiaridad compartida que se genera hacen pensar entonces que allí en efecto se produce un espacio de territorialización de la cultura local, que permite a los individuos integrarse a su pasado nacional, a sus tradiciones y los invita de alguna manera a reconstruir su “comunidad imaginada nacional” (Anderson: 1997) en el nuevo medio.

En efecto se recrea en estos espacios algo así como un “pedacito del Perú” en tanto se genera un entorno que envuelve, que nutre, que da seguridad, que representa lo familiar y lo conocido y ayuda a establecer un puente entre el “allá” y el “acá” del nuevo contexto.

Se vislumbra así que parte de la cultura y la identidad peruana no se disuelve al cambiar de lugar de residencia. En estos lugares de la ciudad de Buenos Aires se pone de relieve el apego afectivo, más que a la región específica de la que proviene cada uno de los inmigrantes, a la nación en su conjunto, puesto que lo que se busca es encontrar las convergencias y lo compartido, frente a una argentinidad que los discrimina.

### **Bibliografía**

- Anderson, B.: Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y difusión del nacionalismo. Fondo de Cultura Económica, México, 1997.
- Altamirano, T.: Exodo. Peruanos en el exterior. Pontificia universidad Católica del Perú. Lima, 1992.
- Briones, C.: La alteridad del cuarto mundo. Ediciones del Sol, Buenos Aires, 1998.
- Bourdieu, P.: Cosas Dichas. Gedisa, 1996.
- Contreras J.: Antropología de la alimentación. Eudema, Madrid, 1993.
- Fischler, C.: El (h) omnívoro. Anagrama, Barcelona, 1995.
- Giménez, G.: Comunidades primordiales y modernización en México. En: Giménez y Pozas (comps.), Modernización e identidades sociales, UNAM Instituto Francés de América Latina, México, 1994.
- González Turmo, I: Alimentación y patrimonio: ayer y hoy. En: Actas del VIII Congreso de Antropología, vol. 7, Santiago de Compostela, 1999.
- Harris, M.: Bueno para comer. Alianza Editorial, 1989.
- Lévi – Strauss, C.: El origen de las maneras en la mesa. Siglo XXI, México, 1972.
- Safa, P.: De las historias locales al estudio de la diversidad en las grandes ciuda-

des: una propuesta metodológica. En: Bayardo y Lacarrieu (Comps.), *Globalización e identidad cultural*. CICCUS, Buenos Aires, 1997.

<sup>1</sup> Citado en Fischler (1995).

## *Los cambios en los lugares de comida*

**Dardo Arbide, Guillermo Marra y Sebastián Tavormina**

### **Los cambios en el Área Metropolitana de Buenos Aires**

En estas notas nos proponemos analizar los nuevos lugares dedicados a la comida en el área metropolitana y en el marco de grandes cambios socio-económicos: la estabilidad de la moneda desde 1991 y la apertura económica.

Partimos de los siguientes supuestos. Pensamos a la ciudad como una red de espacios/lugares a los que la acción continua de la población modifica constantemente. En estos espacios/lugares se puede reconocer tanto la organización que deriva de la oferta del servicio de arquitectura como la que deriva de la actividad de los usuarios. Los nuevos equipamientos generan usos y localizaciones de actividades que modifican la oferta en un momento de introducción de nuevas tecnologías, mayor variedad de alimentos y expansión de la actividad gastronómica.

Es que comemos varias veces al día, cada uno de los días de nuestra vida y, antes de morir, habremos repetido más de 50.000 veces el acto de almorzar y cenar. Y este comer, natural y necesario, se ha convertido en una actividad cada vez más compleja que se aleja del acto instintivo para la supervivencia. A nosotros nos interesa el comer en público e, implícitamente, **el papel del comensalismo en el establecimiento y mantenimiento de las relaciones sociales**; (Goody 1995:26); más precisamente **su función social en la manifestación de sentimientos que contribuyen a socializar a un individuo como miembro de su comunidad** (Goody 1995:27).

De este modo damos cuenta de algunas consecuencias del notable proceso de cambio en que está inmerso el país y del que podemos señalar algunos indicadores macroeconómicos. Según los datos que aporta J. Castro, entre 1991 y 1998, el producto bruto interno creció en total el 57% -a una tasa de casi el 6% promedio anual- y el PBI per capita se expandió en el mismo período del 90 el 42,7% (Castro 2000:121). Y agrega: “*Lo más cercano a esta performance es el 5,5% de crecimiento anual que exhibió la economía del país en la década transcurrida entre 1920 y 1930*” (Castro 2000:122). Simultáneamente, entre 1991 y 1998 el consumo se expandió el 58,2%. Más fuerte aun fue la variación de la inversión que creció el 175,4%. También contribuyeron fuertemente las exportaciones de bienes y servicios reales que, entre 1991 y 1998, aumentaron el 105,9% (Castro 2000:121).

## El espacio público

La ciudad es el fenómeno cultural por excelencia: temporal, colectivo, heterogéneo, en continua construcción y transformación. Pero en las ciudades hubo una época en que lo público era un espacio de propiedad pública o institucional; por consiguiente, había partes en ellas claramente identificables como públicas y otras como privadas: dos entidades opuestas y complementarias que hacen a la esencia de la ciudad.

Hoy los nuevos espacios públicos son privados -es un nuevo tipo de negocio; una enorme escenografía de grandes espacios arquitectónicos dispuestos para el consumo masivo. Y la internalización de los nuevos conceptos de lo público y lo privado aparece con particular evidencia en el intercambio, fáctico y simbólico. La producción de bienes se dispersa en el territorio, partes de un mismo producto se fabrica en distintas regiones, los acuerdos facilitan la circulación de estos bienes por todos los continentes, pero las formas de exhibición y los estilos de publicidad homogeneizan el consumo en ciudades diversas. En Buenos Aires la incorporación masiva de la población al nuevo espacio público ocurre a través de prácticas materiales y simbólicas de consumo.

En estos grandes espacios se combinan el sentido del espectáculo con el espectáculo del consumo según lo concibe Mary Douglas: *“El consumidor necesita los bienes para ofrecer y obtener servicios marcados; esto es, tiene que estar presente en los rituales de consumo de otras personas, para estar en condiciones de poner en circulación sus propios juicios acerca de la idoneidad de las cosas utilizadas en la celebración de los más diversos acontecimientos. Porque el objetivo más general del consumidor sólo puede ser construir un universo inteligible con las mercancías que elige”* (Douglas 1979:81).

## El espacio de la comida

En las primeras décadas del siglo XX el esparcimiento de las familias de los sectores medios y populares fueron las salidas al teatro; en la década de 1930 se incorpora a esta salida el cine. Estas salidas generalmente iban acompañadas por la concurrencia a restaurantes, bares, cafés cercanos a las salas de espectáculos. Hoy el principal esparcimiento también son las salidas con un programa que asocia esparcimiento, comida y compras.

Estas salidas implican circular por la ciudad y este comportamiento influye en la imagen que componen los habitantes de la misma. Al respecto dice A.Rapoport: *“Al definir el acceso al lugar, el medio de transporte condiciona no sólo los mapas cognitivos sino el sistema de preferencias. El tipo de fronteras, el camino, la distancia, lo que se*

ve, etc., todo produce estilos cognitivos distintos” (Rapoport 1978:139/140). En este sentido la capacidad de circular en una ciudad que se está fragmentando en sus consumos y en la calidad de sus espacios marca las diferencias de los grupos sociales. Pero “*el conocimiento de la ciudad es el resultado de la experiencia de cada uno, por lo que la estructura social, las actividades, las amistades, los viajes, etc., influyen en los esquemas cognitivos*” (Rapoport 1978:130). Este conocimiento “*se construye a través del tiempo y está relacionado con la experiencia del individuo en la ciudad y variables como la cultura, los sistemas de actividad, los desplazamientos, la ubicación, etc.*” (Rapoport 1978:133).

Pero volvamos a los usuarios de los nuevos y grandes espacios, a los consumidores, entre otras cosas, de comida. Según Mary Douglas, no comemos sólo para alimentarnos: lo hacemos también en gran medida por razones ceremoniales y sociales (Douglas 1995:189). En este sentido nos aclara Dorothy Shack: “*Se puede ganar estatus social mediante el consumo ostentoso de comida, especialmente cuando se trata de comida de un rango más alto que el doméstico y cotidiano*”. Y agrega: “*entre aquellos grupos cuya posición económica les permite disfrutar de tiempo libre, la comida termina por considerarse un pasatiempo. La cantidad de comida, su calidad y el grado de complejidad que implica su preparación, se convierten en parte importante de cualquier actividad social*” (Shack 1995:114).

### **Los cambios en la familia y los cambios en la comida**

El perfil de los argentinos como consumidores se caracteriza, entre otras variables, por la creciente segmentación, su alto grado de exigencia y factores demográficos que determinan que cada vez haya más hogares unipersonales o sostenidos por mujeres; éstos son consumidores con poco tiempo, que priorizan la practicidad por sobre el ahorro y que realizan compras frecuentes y de poco monto. Otro segmento creciente es el de los hogares compuestos por parejas sin hijos y en el que los dos trabajan; que pueden gastar pero carecen de tiempo.

Un segmento que crece como consumidor es el de los niños y jóvenes. Antes su opinión no era considerada pero en la actualidad son fundamentales en muchas decisiones, no sólo cuando se trata de sus alimentos y vestimenta, sino también cuando se define el lugar al que concurrirá la familia y por eso las empresas de consumo masivo se esfuerzan por seducirlos. Los padres valoran los alimentos por sus cualidades nutritivas, los niños, en cambio, tienen una visión mucho más superficial: les importa el sabor, que estén de moda, pero no consideran a los ingredientes ni a la salud.

Por último los turistas representan un segmento específico que ha crecido, en calidad y cantidad, en la última década. Aproximadamente 10 millones de turistas visitan Buenos Aires; el 65% son del interior mientras que el 35% son extranjeros, la mayoría de países limítrofes pero también europeos y asiáticos.

Estos cambios económicos y sociales que comienzan tímidamente en la década de 1980 y se aceleran en los 90 se reflejan en la organización de las actividades familiares. En este nuevo contexto todos los miembros de la familia pasan más tiempo fuera de la casa por razones tanto de trabajo como de educación. La gran cantidad de horas que los padres permanecen fuera de su casa los lleva a delegar en manos de otras personas la alimentación de los hijos; incluso en manos de los propios chicos que deben hacerse responsables de algunas de sus comidas diarias. Y en respuesta a las nuevas demandas que derivan de estos cambios en las actividades cotidianas de la familia aparecen cambios en la oferta de comida y de alimentos.

Las primeras casas de *fast food* que llegaron a Buenos Aires se reprodujeron rápidamente. Ofrecían bajo precio, calidad y rapidez del servicio. Los principios que introducen los *fast food*, y que rigen su funcionamiento, dominan cada vez más el consumo de comidas del conjunto de la sociedad: alimentos frescos, edificios flamantes, empleados sonrientes, gerentes amistosos, estacionamientos amplios, mesas y asientos duros y fijos que no alientan las largas sobremesas. Todo organizado y previsible.

En el ámbito doméstico hasta hace unos años las comidas eran más elaboradas pero ahora se usan la sartén y el microondas: las verduras que antes se hervían, ahora se saltean sólo unos minutos. Se dispone de menos tiempo y entonces se aprovechan los productos preelaborados y las cocciones rápidas. De esta manera espinacas congeladas, pizzas en caja, granos de choclo enlatados y hamburguesas con papas fritas, se incorporaron al menú habitual de las últimas generaciones hasta hacerse un lugar en una cocina que estaba dominada por los menús caseros.

Los últimos diez años mostraron en nuestro país grandes variaciones en las ofertas de alimentos, los modos de consumo y los menús: hay mayor diversidad, más canales de ventas, nuevos criterios de compra y de elección. En este cambio juegan un papel destacado los supermercados en los que el 46% de los argentinos compra sus alimentos; en estos centros se ofrece entre 30.000 y 50.000 productos de todo tipo. Y, a pesar de la recesión económica que nos agobia desde hace tres años, durante el año 2000 en el rubro alimentos el nivel de consumo (medido por volúmenes vendidos) es mayor al del año 1999 en un 3,6% y creció cerca de 9% respecto de 1996.

Por otra parte las máquinas expendedoras de bebidas, sándwichs o papas fritas

multiplicaron la posibilidad de sumarse al mundo de la comida *express*, ya sea en la escuela, en el trabajo o en el andén del subterráneo. Una encuesta de 1997 indicaba que el 49% de los argentinos consultados concurría a *fast foods*.

### **La comida en la vida cotidiana**

En su deambular diario por la ciudad la población del área metropolitana ingiere alimentos en distintos lugares acondicionados especialmente. Estos lugares difieren tanto por su localización -en áreas más densas, en los barrios- como por el tipo de mercadería que ofrecen. Entre los más característicos encontramos los siguientes.

**Los centros de transferencia.** En las estaciones de trenes del área metropolitana se venden 800.000 billetes diarios a pasajeros que, junto con las personas que ingresan a Buenos Aires en micros, están obligadas a pasar por los centros de transferencia.

Por la estación Plaza Miserere del subterráneo pasan unos 60.000 pasajeros en los días hábiles. Esta estación tiene un nuevo Centro de Transferencia con un paseo de compras que facilita la comunicación entre los andenes del subte, la terminal del ferrocarril y las paradas de los colectivos. Entre las prioridades para la refuncionalización de la estación Constitución, a la que llegan diariamente 400.000 personas, figuran la mejora de los accesos hasta el hall central; espacios abiertos y luminosos para tener mayor seguridad y la renovación de sus locales. El proyecto para el Centro de Transferencia en la estación Federico Lacroze donde 70.000 pasajeros llegan a diario y un 60% de ellos se vincula con el subterráneo, busca dar más comodidad a la circulación de los pasajeros y prevé la unión del hall central con un subsuelo para conectar el ferrocarril, el subterráneo y un área comercial.

En los proyectos de renovación de estos centros de transferencia imperaban los lugares para comer sentados al mostrador o beber un café al paso. Ahora comienzan a ser reemplazados por pequeños lugares de autoservicio con mesas y sillas, por servicios bancarios y de telefonía pública.

**Los puestos callejeros.** Como en muchas otras ciudades, en las calles de Buenos Aires hay puestos callejeros de comida que dan vida y carácter al área en que se encuentran. Ubicados en las áreas más densas, ofrecen panchos y coca cola a quienes trabajan o salen de los colegios. Pueden ser ambulantes, quioscos permanentes o pequeños locales dentro de galerías comerciales. En algunos casos se rodean de asientos corridos en donde ubicarse para tomar un café o una gaseosa.

A principios de los años 90 comenzaron a proliferar los puestos de ventas de salchichas en la ciudad. En 1991 la Municipalidad acordó la instalación de 250 pancheras

en el macro y microcentro; pero al poco tiempo ya eran 500. El pico se registro en 1997, con más de 750. Se estima que esta actividad llegó a recaudar, en 1999, más de 2 millones de dólares al mes, si se calcula que cada uno de los 750 puestos obtenía unos 150 dólares por día en promedio. En los dos últimos años la administración de la ciudad retiró el 90% de los mismos, aunque algunos reaparecen una y otra vez.

**Las pizzerías.** Unas décadas atrás era el lugar de cita de los jóvenes antes de concurrir al cine o ir a bailar; el único lugar público donde les servían cerveza. Pero, en los últimos cinco años, la mayoría de los locales fueron remozados y tuvieron que mejorar el nivel de atención para competir con otras ofertas de comida. Un reciente estudio revela que en la dieta de los porteños está la pizza, al menos una vez por semana y figura primera en las preferencias de los más jóvenes, por sobre la milanesa con papas fritas.

Ubicadas en las áreas más densas, a ellas concurren jóvenes de edad mediana y mayores, solos o en grupos. En ellas tanto los parroquianos como los que las atienden son jóvenes. El promedio de edad de los empleados baja a los 23 años y es una tendencia que se mantiene. Estos locales han generado una flota de motociclistas que, sólo en la ciudad de Buenos Aires, suma más de 6000 motos de entrega de pizzas a domicilio (delivery).

**Las Estaciones de Servicio.** En la ciudad de Buenos Aires hay 400 estaciones de servicio y 208 cuentan con pequeños locales de venta. Estos centros movían en 1999 un promedio de 500 personas por día cada uno - 100.000 personas entre todas. El 60% del público que se acerca a las estaciones de servicio concurre a comprar a estos minimercados que aparecieron en Buenos Aires en 1992.

Los chicos de día y para los mayores cuando oscurece concurren a las estaciones ubicadas en los barrios a comprar golosinas los primeros y toda clase de productos los segundos, llegando a organizarse en ellas hasta fiestas de cumpleaños y casamientos.

En mesas de formica con ceniceros de plástico, música y muy iluminados, se puede consumir jugos artificiales, cafés, gaseosas, sandwiches y panchos. Su éxito radica en el confort, el servicio rápido, la higiene y la comodidad de saber que están abiertos todo el día.

**Los cafés.** Buenos Aires está llena de cafés - hay 2.641 - que resultan el lugar preferido de los turistas extranjeros. Es un clásico lugar de reunión de los porteños, un marco único y específico para estar a la vista y contemplar a la gente. Por su nombre, su emplazamiento o sus mozos, el café ha echado raíces y ancla a sus clientes.

Pero los viejos bares y cafés ya casi no se ven en Buenos Aires. Para 1999 alrededor de 700 ya fueron convertidos en confiterías; y estos cambios provocan acalo-

radas discusiones sobre la pérdida de la identidad urbana. Sin embargo, la percepción que tiene un viajero chileno es otra: “*el vocablo confitería designa una realidad difícil de entender en Chile, dada nuestra falta de experiencia en boliches de buena calidad a la vez que absolutamente normales*”.

### **La comida y el esparcimiento**

A las salidas diarias la población del área metropolitana le agrega salidas regulares para concurrir a lugares de esparcimiento; estas salidas generalmente se combinan con paseos de compras. Estos lugares están localizados en sitios de fácil acceso en automóvil y a ellos se concurre solo, en grupos o en familia, periódicamente, con una frecuencia media de una vez por semana.

**La Recoleta** siempre está repleta de visitantes que se mueven por sus veredas o recorren los senderos de plazas y parques. Es que allí se encuentra uno de los polos culturales más interesantes de la ciudad: el Museo Nacional de Bellas Artes, el Centro Cultural Recoleta y el Palais de Glace. La Biela, el más viejo bar de la zona, sirve de lugar de referencia de todo el paseo.

En cierto momento Puerto Madero se convirtió en un boom gastronómico que desplazó a la Recoleta. Sin embargo, con la apertura de los restaurantes del Buenos Aires Design y la llegada del complejo Village de cines y restaurantes -con precios más acomodados- una buena parte de público ha regresado a este tradicional barrio porteño. Hoy hay más de 80 restaurantes en la zona que, con la llegada del complejo de cines, completó el circuito: además de museos y actividades culturales hay cines y restaurantes.

En la Capital Federal funcionan once *shoppings* y 35 en todo el país, con 3.400 locales que ocupan a 35.000 personas. En estos *shoppings* se realizaba en 1999 un gasto global cercano a los cuatro millones de dólares por día y el 13,2% de la facturación total correspondía a los patios de comidas. En total, son cerca de 700.000 personas las que asisten durante los fines de semana a los principales centros comerciales de la ciudad de Buenos Aires y el conurbano.

Un buen ejemplo es el Abasto, un barrio en deterioro que está recuperando su atractivo a partir del nuevo *shopping*. El enorme edificio que alberga al centro comercial - el viejo mercado central de la ciudad fue reducido a una cáscara - recupera su actividad. Cuenta con cuatro grandes restaurantes, ubicados en la planta baja, que tienen vistas al gran espacio central. En el segundo nivel hay un patio de comidas para 1.600 personas; varios cafés se distribuyen en espacios intermedios.

Por su parte, y fruto del proyecto de urbanización más grande de la ciudad en la

década pasada, las tierras portuarias de **Puerto Madero** comenzaron a transformarse desde 1993 en una zona de rápido desarrollo, en el predio que ocupó el viejo puerto inaugurado en 1899. En poco más de cinco años se vendieron más del 80% de las unidades en que estaba dividido el emprendimiento.

En Puerto Madero funcionan 42 restaurantes - los turistas ocupan el 20% de las mesas disponibles -, un complejo de ocho cines, una iglesia, la sede de una universidad, oficinas y viviendas. En este complejo los restaurantes se ubican, al norte, cerca del área central de la ciudad, los de mayor categoría; al sur, junto al complejo de cines y a la sede universitaria, los de consumo masivo y de precios más bajos; al centro los intermedios. Sin embargo, en los últimos meses, se ha notado una considerable disminución entre el público que indica que, en un futuro cercano, el perfil de su oferta deberá ser redefinido.

El barrio de **San Telmo** tiene un atractivo muy particular que los turistas ya conocen cuando llegan a Buenos Aires. En 1999 el gobierno de la ciudad ha refaccionado dos plazas y construyó una nueva; arregló veredas, repavimentó calles, completó la forestación y colocó farolas idénticas en todo el casco histórico. Las obras forman parte de un Programa que abarca 130 manzanas del casco histórico que el Gobierno de la Ciudad trabaja para recuperar. En esa área viven unas 80 mil personas, pero los fines de semana pasean por allí entre 4 y 10 mil visitantes.

En la década del 80 las viejas casas de **Palermo Viejo** comenzaron a poblarse de nuevos vecinos que encontraron aquí la vida de barrio perdida en otras áreas de Buenos Aires. Ahora una variedad de negocios ha hecho de este barrio una zona apetecida de la ciudad. Aquí el núcleo de la actividad es una plaza que busca recuperar el paseo para los moradores del barrio.

Mirando a la placita hay bares, un cantobar, una disco y una cantina que además de bebidas sirve comida: trescientos platos distintos de pastas. Lo particular de Palermo Viejo es que ha tenido un desarrollo espontáneo; los vecinos se oponen a los centros comerciales, los supermercados y todo aquello que huela a posible reemplazo de los negocios de barrio.

El barrio de **Las Cañitas** ha tenido un crecimiento muy particular. Cerca del Hipódromo de Palermo, en un área de pocas manzanas, han abierto sus puertas más de 40 restaurantes y comercios con sabores que atraen multitudes. Hace unos años el área que está detrás de las canchas del Campo Argentino de Polo era un barrio tranquilo de casas bajas y chicos en la vereda. Hoy ese barrio se transforma a la caída del sol cuando los restaurantes abren sus puertas.

El público que concurre a los locales de comida es mucho y abarca todos los

paladares y todas las edades: una franja amplia que va en busca de nuevos sabores. Otros adhieren al barrio por los espectáculos, aunque a veces la función corre por cuenta de los famosos que pueblan las mesas. Pero la guía de esta zona puede modificarse en poco tiempo: cada día registra nuevas propuestas.

**Los Multicines.** En los últimos años el cine ha cobrado nuevo auge en el área metropolitana de Buenos Aires. Lo confirman el 52% de aumento en el número de espectadores en los últimos tres años, y la apertura de 330 nuevas salas. A ellas concurren niños y jóvenes en grupo de amigos, los mayores y en familia cuando hay de edades intermedias.

Estos centros también venden comida y se permite que el espectador coma dentro de la sala, mientras disfruta de un film en la pantalla grande. Una de las firmas que opera estos complejos reconoce que este rubro puede llegar a tener ingresos del orden del 30% de la facturación total. En otra de las compañías las ventas representan entre el 15% y el 20% del total de los ingresos que registra la empresa.

En la atención a las familias jóvenes son un éxito los **Fast food con juegos** para los mas chicos; ofrecen juegos y menús infantiles que, además de entretener, alimentan. Es que los juegos y entretenimientos permiten a los padres despreocuparse cuando están almorzando. Los menús infantiles ofrecen a los niños la misma comida que a los adultos, pero reducida 50% en tamaño y precio, y se ofrecen sólo los fines de semana.

Durante la semana tienen mucha concurrencia entre las 16 y las 18, la hora en que los chicos salen de los colegios o los jardines de infantes. Pero los días de mayor afluencia son los sábados al mediodía y a la tarde y los domingos al mediodía, un 30% más que durante los días de semana; durante las vacaciones hay más clientes que en época de escolaridad.

## Conclusiones

En síntesis podemos decir que las transformaciones que, en el marco de grandes cambios socio-económicos se suceden en el Área Metropolitana de Buenos Aires, son notables. En las primeras décadas del siglo XX el esparcimiento combinaba teatro y/o cines con servicio gastronómico; hoy las salidas asocian esparcimiento, comida y compras. Estas salidas implican circular por la ciudad y este comportamiento influye en la imagen que componen los habitantes de la misma.

La apertura económica abrió el camino a los cambios en la cocina de los porteños. En esta afirmación nos apoyamos en Freeman (Freeman 1997) en su análisis de la emergencia de la *cuisine* china, para la que distingue cuatro prerequisites: 1) disponibilidad

de cierto número de ingredientes, algunos importados, junto con una amplia variedad de recetas; 2) un conjunto numeroso de consumidores críticos y audaces, una élite amplia; 3) actitudes que otorguen preeminencia al placer de consumir alimentos; y 4) el desarrollo de la agricultura y del consumo en las ciudades y un cambio en los patrones de consumo de las masas y las élites (Goody 1995:132). Todas estas condiciones para que surja una diferenciación de la cocina se han cumplido en Buenos Aires.

Nos interesa destacar aquí el fenómeno de la incorporación masiva de la población al nuevo espacio público a través del consumo. Como habíamos señalado anteriormente los Centros de Transferencia tienen un potencial de 800.000 usuarios por día; las Estaciones de Servicio atienden en su local de ventas anexo a 100.000 personas por día; los *shoppings* reciben a 700.000 visitantes los fines de semana; en Puerto Madero pueden llegar a cenar 10.000 comensales un viernes a la noche, etc., etc. Esta acción contundente tiene su correlato en la producción masiva de nuevos productos.

Pero a nosotros nos interesa el consumo público del servicio gastronómico. Decía Shack que *“entre aquellos grupos cuya posición económica les permite disfrutar de tiempo libre la comida termina por considerarse un pasatiempo”* (Shack 1995:114). Pero no un pasatiempo ingenuo ya que, como *“los alimentos sirven para categorizar a las situaciones y a los grupos sociales se gana estatus social, mediante el consumo ostentoso de comida”* (Shack 1995:114). Es que *“la estandarización de los alimentos y los modales en la mesa proporciona el idioma para comunicarse durante las comidas, una suerte de esperanto culinario”* (Goody 1995:236).

Pero, y siguiendo una vez más a Goody, *“el análisis del sentido debe tomar en cuenta las dimensiones sociales de los actores involucrados, sus roles y relaciones, su posición en la jerarquía, su pertenencia a una sociedad y no a otra, su posición en el sistema mundial”* (Goody 1995:275). Y en este punto vemos que, si bien hay una producción masiva y estándar de nuevos alimentos, tanto la oferta como la demanda de comida se segmenta; se diversifican las bocas de venta tratando de ocupar nuevos nichos. Es que los nuevos espacios públicos, especialmente los de la comida orientados hacia nuevas modalidades de consumo, son generados por la iniciativa privada y están insertos en estrategias de inversión más amplias.

Los cambios en Puerto Madero comenzaron hace ya unos años. A los primeros restaurantes que abrieron sus puertas para una clientela selecta le siguieron otros para un público medio y, finalmente, junto al complejo de cines y a la sede universitaria, los locales de *fast food*. El público masivo fue desplazando lentamente a los clientes de los locales más caros y la comida chatarra atrajo a los paseantes que no se atrevían, o no

podían, ingresar en los locales de refinado diseño. Este desplazamiento de un sector acomodado por otro es casi una constante en los lugares de consumo masivo que, en sus comienzos, son diseñados para clientes que los prestigien y luego atienden a todo cliente que pueda pagar la adición y que concurre porque lo atrae el prestigio del sitio. Es que los nuevos espacios de Buenos Aires no tienen normados sus usos, no hay reglamentos ni antecedentes y quedan librados a la iniciativa de los nuevos usuarios y a su capacidad de convivencia en un ámbito nuevo y en un mix nuevo.

Resulta entonces que el análisis del espacio público de la comida nos ha permitido ordenar la oferta de lugares de consumo y esparcimiento, una geografía de la oferta gastronómica - sobre la que los usuarios individuales o los grupos de usuarios organizaran sus mapas mentales - en una nueva escala que vincula a la ciudad central y a la periferia.

### **Bibliografía**

- Alexander, Ch.: Lenguaje de patrones. G.Gili, Barcelona, 1979.
- Douglas, Mary: El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo. Grijalbo, México, 1990.
- Freeman, M.: Sung. En: Chang, K.C. (comp.), Food in Chinese Culture. New York, 1977.
- Goody, Jack: Cocina, Cusine y clase. Estudio de Sociología Comparada. Gedisa, Barcelona, 1995.
- Mennell, S., A.Murcott y A.H. van Otterloo: The Sociology of Food. SAGE Publications, London, 1994.
- Rapoport, A.: Aspectos humanos de la forma urbana. G.Gili, Barcelona, 1978.
- Shack, Dorothy N.: El gusto: Determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En: Contreras, Jesús (compilador), Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995.



## *Comer adentro, comer afuera.*

### *Paradigmas y Transformaciones en el consumo alimentario*

**Fernando Vidal Buzzi**

En los últimos diez años han pasado muchas cosas pero a lo mejor menos de las que uno tiene la impresión que han pasado. En 1996 una gran compañía de productos alimenticios hizo una investigación de mercado cualitativa, muy bien hecha, en la cual se clasificaron según una convención a los consumidores en cuatro estilos: los facilistas, es decir los que comían más o menos cualquier cosa; los salidores con inquietudes gastronómicas y los que comían mucho afuera pero tenían además inquietudes de comer bien o de comer cosas diferentes; las amas de casa tradicionales y los salidores tradicionales. El número queda muy claro es decir entre los tradicionales las comidas tradicionales fueron las que más obtuvieron más, muy groseramente las pastas llevaron el 12% de las respuestas, las carnes el 36%, las ensaladas y vegetales el 6%, los pescados y mariscos el 6% y otras variadas, comida ligera el 10%. Lo más interesante es que se descubrió que la principal forma como se consumía la carne era como hamburguesas, quiere decir que de ese 36% el 7% se consumía como hamburguesas y un punto abajo con el 6% el asado. También se descubrió que ya en esa época en 1996 el 21% de todo lo que se comía a la noche en la casa se compraba, básicamente de ese 21% había un elevado porcentaje que era de “delivery”, es decir de entrega a domicilio, esto hace pensar que hay una caída en la comida preparada adentro de la casa pero que no se han modificado en términos generales los productos que se consumen allí, las milanesas siguen siendo un plato predilecto, las papas fritas y las pastas, todo eso pareciera ser que continúa en el consumo colectivo.

Ahora bien ha habido otro tipo de fenómenos que han hecho que por lo menos determinados sectores socioeconómicos, ya fuere de una estructura cultural diferente, de una estructura más sofisticada si cabe la expresión o de gente que aprecia la comida con unas condiciones diferenciales, generaron una especie de espectro de cambio más profundo, en realidad en la ciudad de Buenos Aires hasta el año 1968 concretamente, existían nada más que dos o tres tipos de restaurantes, estaban los restaurantes que daban la comida porteña tradicional que todos conocemos, esos que tienen esos menús largos en donde hay de todo, luego las cantinas y los restaurantes franceses, y curiosamente había una gran cantidad de lugares como los grandes restaurantes de hoteles como el Plaza o el Alvear que daban comida francesa. En 1968 se produce una revolución

que hace un hombre que es el Gato Dumas, el Gato Dumas abre un restaurante en la Recoleta que tiene dos características, inventa a la Recoleta como lugar por un lado, y por otro lado inventa un tipo de restaurante que no existía hasta ese momento, un restaurante todo blanco con techos muy altos con un enorme cuadro de García Uriburu muy moderno con una vaca que era una cosa muy exótica en ese momento en que todos los restaurantes eran muy formales y muy tradicionales y cambia la gastronomía, empieza a cambiar. Poco a poco se produce también un fenómeno sociológico, si cabe, muy importante: hasta que él, una persona con un nivel social alto, con un apellido, etc, empezó a cocinar, el 99% de los cocineros de la República Argentina eran santiagueños o tucumanos. Hay cosas que son fantásticas, había una cadena de restaurantes que no existe más llamada Otto que tenía 11 locales o algo por el estilo que tenía 46 personas de un mismo pueblito de Tucumán trabajando, porque había venido primero uno y había ido importando uno tras otro, estos cocineros que todavía existen y gracias a Dios porque los hay de otras provincias también realmente han sido la base de las cocinas de la ciudad de Buenos Aires. De la misma manera que los españoles cariñosamente llamados gallegos por nosotros, en este caso bastante cierto porque son predominantemente gallegos, es decir son los que manejaron la gastronomía desde el punto de vista cuantitativo, hay una cantidad muy grande de bares, restaurantes, pequeños restaurantes, restaurantes populares cuyos propietarios son grupos de españoles, que en esto demuestran un espíritu comunitario y un espíritu cooperativista mucho más fuerte que los de otras nacionalidades.

Pero a partir del Gato Dumas empiezan a surgir otros cocineros y empieza a generarse otra figura que antes no existía que es la del cocinero mediático, el cocinero que enseña, que tiene escuelas, el cocinero que inventa platos, el cocinero que hace cosas raras. Voy a poner un solo ejemplo típico: el Gato Dumas servía un gazpacho en una especie de copa grande que tenía agua y a esa copa tenía ensartada otra especie de copa más chica arriba. En la copa de arriba iba el gazpacho, en la copa de abajo había agua con un pescadito colorado pegando vueltas. Eso, que desde el punto de vista gastronómico no tiene ninguna significación, desde el punto de vista visual tiene un gran impacto. Fue pasando el tiempo desde 1968, en los últimos diez años se produce un fenómeno: con la bonhomía y la bonanza económica de los años de principio de los noventa la gente viaja, la gente sale a viajar en abundancia, los argentinos han viajado siempre en épocas del dos por uno, nunca han sido viajeros impenitentes pero sí en las épocas en que viajar es barato y se pueden comprar muchas cosas afuera. Entonces los que empezaron a salir empezaron a vislumbrar que había otros horizontes gastronómicos - y hay que hacer una aclaración muy importante, cuando se habla de restaurantes “étnicos” cometemos un gravísimo

error porque nosotros de lo que estamos hablando es de restaurantes de cocina no convencionales porque tan étnica es la cocina japonesa como la cocina española o la cocina italiana, entonces todos los restaurantes desde ese punto de vista son étnicos, hasta los restaurantes porteños porque son restaurantes que representan una cultura, desde ese punto de vista creo que utilizar el concepto “étnico” es equivocado pero los únicos restaurantes diferentes, vamos a llamarlos de otra manera, que había en Buenos Aires eran restaurantes chinos, que son muy viejos y los restaurantes árabes que también son muy viejos. Salvo las dos “etnias” más importantes (italianos y españoles) de las demás no había, entonces empezaron a aparecer, había habido por ejemplo en la década del sesenta un restaurante japonés en la calle Agüero que cerró porque realmente no iba nadie. Y así sucesivamente fueron naciendo los restaurantes japoneses y cada vez con mayor aceleración restaurantes de otras nacionalidades, ahora tenemos restaurantes tailandeses, vietnamitas, colombianos, mejicanos, peruanos, tenemos de una gran cantidad de nacionalidades. Ciertamente nada si comparamos con las de Nueva York acá nos quedamos cortos, allá hay restaurantes de cualquier lado por ejemplo hay 17 restaurantes africanos de distintos lugares de África cosa que acá no existe, acá hubo uno solo que no funcionó. ¿Por qué? No funcionó porque los porteños somos muy tradicionalistas para comer, esto es un concepto que se puede demostrar perfectamente si se lee un menú muy viejo. Yo tengo acá un menú que me facilitó mi colega Derek Foster que es un gran coleccionista de menús y que va a hacer dentro de poco una exposición de menús que es realmente muy interesante, de un banquete que se celebró en 1920 y el menú además de que es una barbaridad todo lo que comen digamos que empieza con entremeses: manteca, aceituna, rábanos y anchoas que son los cuatro entremeses clásicos de la cocina tradicional francesa. Luego fiambres: salchichón, jamón glasé, galatina de pollo decorada, la galatina de pollo es una gelatina que tiene un pedazo de pollo adentro. Después sopa a la jardinera es decir la sopa de verduras conocida por todos. Luego entradas: pucheros surtidos con verdura, mayonesa de pescado, perdices a la cazadora, valauente con ostras, salvo el valauente con ostras que es un plato francés los otros son conocidos por todos. Luego viene como si esto fuera poco legumbres, curiosamente habla no de arvejas sino de alverjas como se decía mal en un momento, con menudos de pollo y huevos, es interesante este concepto de que las legumbres son nada más que arvejas con menudo de pollo y huevo, es decir que el concepto ensalada existía vagamente y solamente en compañía de los asados porque dice asados, pollos asados, ensaladas variadas. Postres: bizcochuelo montado con crema y frutas en almíbar. Estos platos que eran muy populares, no es un gran banquete, simplemente se lo dan los amigos a un

señor que se llama Fernando García en una confitería que se llama Confitería La Central que vaya a saber cuál, es demostrativo de que hay una cierta continuidad en los restaurantes argentinos. Pero en los últimos años han nacido en determinado estrato social alto dos variedades de restaurantes que se fusionan de alguna manera, valga la redundancia, que son los restaurantes “fashion”, es decir los restaurantes que apelan a un estilo que podríamos llamar televisivo o mediático donde la moda y las figuritas y todo ese tipo de cosas son las que predominan y además muchos de estos restaurantes practican lo que se ha dado en llamar la comida fusión, la comida fusión es un concepto que nace en Estados Unidos y consiste en mezclar técnicas y productos de comida occidental con comida oriental. Esto hoy en Buenos Aires es una comida muy presente es decir que digamos tenemos un estrato socioeconómico bajo que no come, tenemos un estrato socioeconómico un poquito más alto que come platos tradicionales y después tenemos un segundo estrato un poco más alto todavía que sigue comiendo comida tradicional, quizás más elaborada que el primer estrato pero sigue siendo comida tradicional y un estrato más chico y que está en la franja superior que tiene una amplia capacidad socioeconómica que es el de los que frecuentan estos restaurantes fashion y fusión todo a la vez. Hay restaurantes fashion que no son fusión pero diríamos que hay una predominancia de eso.

Además de eso otras incorporaciones de los últimos tiempos son los productos importados, ha habido una gran cantidad de productos importados en la República Argentina que además se han sumado a una cantidad de productos artesanales, es decir que realmente ha surgido un desarrollo a la República Argentina, hace diez o quince años no existía queso de cabra, ahora existe queso de cabra, queso de oveja, variedades de quesos diferentes, tipos de fiambre y de paso han desaparecido algunas cosas, el llamado queso de cerdo que era muy popular en una época y se hacía con la cabeza de cerdo es una cosa muy rara ahora. Los ámbitos son los mismos las costumbres cambian menos de lo que creemos pero de alguna manera lo que decía el famoso farmacéutico de La Verbena de la Paloma “la ciencia se adelanta que es una barbaridad” aquí la comida adelanta que es una barbaridad.

## *Comer adentro/comer afuera/comer adentro y afuera*

*Ana María Pereyra, José María Aulicino y Oscar Traversa*

El título de esta presentación procura resumir un fenómeno que se presenta con características crecientes y que, genéricamente, lo podríamos incluir en otro, el que corresponde a la externalización de las prácticas culinarias la que puede variar desde una forma, el típico “comer afuera”, hasta diferentes formas de trasladar actividades al exterior. Lo último cumplido por el empleo de productos con diferente grado de elaboración, incluyendo los totalmente listos para presentar en la mesa. Como situación límite de ese modo, el *delivery*, que incluye el traslado hasta los domicilios. Estas variantes son motivadas por diferentes situaciones: la dominante no es otra que las actividades externas, especialmente el trabajo, pero también las obligaciones educacionales y, con mucha menor frecuencia, el esparcimiento o los propósitos festivos.

Lo que nos interesa dar a conocer no es otra cosa que la reseña de un camino de investigación. Pensamos que esto nos permitirá establecer de una manera más precisa los modos de organización de las actividades culinarias y los diferentes grados de externalización de esas prácticas; lo designado de manera un tanto impropia “comer adentro y afuera”, alude al conjunto de modalidades mixtas –de dentro y fuera del hogar– de las prácticas culinarias.

Cuando en enero de 1998, en el Centro de Estudios del Sistema Agroalimentario de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, comenzamos a realizar estudios de hábitos en escala zonal –Buenos Aires y sus municipios próximos, notamos, en las etapas preliminares, un conjunto de variaciones relacionadas con la alimentación, muy diversas y con diferentes grados de ajuste a las condiciones de la oferta comercial, la que a su vez presenta un alto grado de diversidad. Se ofrecen, por ejemplo, papas sin lavar, pero también un sinnúmero de variedades de semielaboradas o elaboradas, o, en el límite, otras a temperatura y cocción exacta para ser servidas en la mesa. A lo que se suma un amplio espectro de oferta “al mostrador” o en la mesa, en los diferentes comercios gastronómico. Esta diversidad no se compadecía con lo que podríamos denominar las “formas tradicionales” de las prácticas culinarias. Pero esta afirmación revestía, en aquel momento, solo una intuición o mejor, evidencias dispersas del equipo de trabajo, que no resultaban de investigaciones sistemáticas. Luego, un año después, tratamos de definir mejor ese ambiguo “horizonte tradicional”, realizando un estudio que recayó sobre amas de casa activas entre 1935 y 1960, que nos

permitió confirmar que esa variedad era propia más de momentos cercanos que de formas consolidadas años atrás.

La señalada diversidad no se refería al empleo de productos, que por supuesto varían; la variación más notoria correspondía a las formas terminadas (platos: aquello que se presenta efectivamente en la mesa) y, en especial a los cursos preparativos. Es así que decidimos prestar atención a ambas cosas: componentes por un lado y procedimientos por otro. Pensábamos en ese momento que el plato (como obra) nos conduciría a poder aclarar cuestiones relacionadas con los procesos de producción doméstica; es decir, el trabajo puesto en juego y, por lo tanto los modos de asumirlo, por ejemplo el entrelaje de roles en su factura (el de las mujeres, el de los hombres, el de los niños, abuelos). En esas observaciones se sumaban las discordancias en cuanto a la alimentación, por parte de los diferentes miembros de la familia. Muchas de ellas originadas en las exigencias propias del “comer afuera” no festivo, es decir el obligado por las ocupaciones y en el propio “comer adentro”, resultado de ciertas configuraciones de costumbres, algo cercano a “ideologías del comer”, justificadas por razones de salud o de aspecto (lo relacionado con el exceso de peso, en especial). Pero estas variaciones no se originaban solo en esos motivos, sino en otros también propios del gusto, en especial de los niños y adolescentes, cuyas solicitudes no eran muchas veces coincidentes con la de los padres: demandas de “comida chatarra”, ajena a los gustos de los mayores que, por vías de guardar la armonía casera eran generalizadas para el conjunto o preparadas especialmente para los demandantes.

Al mismo tiempo notamos otras variaciones, más tarde confirmadas gracias a la investigación de las abuelas, en cuanto a la asunción del trabajo doméstico. Los miembros masculinos, en muchos casos, de los grupos familiares no se mostraban reticentes a asumir roles tradicionalmente destinados a las mujeres, resistidos en momentos anteriores. Estas variaciones que, en principio, no podíamos fijar como propias de un grupo particular o una localización socioeconómica, nos permitieron calificar al actual momento como *de cambio*. Por supuesto esto no implica que hubiéramos considerado algún momento anterior como de alta estabilidad; pero sí que en el actual las variaciones se muestran como particularmente acusadas. De hecho validar esta proposición necesitaba ser apoyada por datos específicos con respecto a la oferta; los que contábamos en ese momento eran sumamente débiles, tal cual el aumento de registros de productos por parte del supermercadismo, por ejemplo. Pero esas variaciones son difíciles de evaluar en cuanto a diferencias perceptibles por los adquirentes. Lo que nos condujo a examinar la cuestión de más cerca, trabajo actualmente en curso, que consiste en la generación de

matrices de oferta, por medio de la observación directa. Es decir describir a partir de dimensiones bien establecidas, lo que se encuentra al alcance del público y donde se encuentra. Una fase ya cumplida de este tipo de examen, en particular para carne ovina, nos deparó algunas sorpresas que permitieron, parcialmente, justificar su bajo consumo.

En este contexto de observaciones de orden cualitativo, no generalizables, realizamos un conjunto de trabajos de campo que en el curso de su procesamiento fue modificando tanto nuestra óptica sobre los comportamientos como los modos de examinarlos. En una primera fase determinamos ciertas relaciones de magnitud, donde fue posible notar el orden del “comer afuera” y sus motivos (el trabajo o las ocupaciones como causa dominante). La importancia que cobraba el *delivery* y el recurso a las comidas festivas o de esparcimiento. Las frecuencias de empleo de unas y otras se correspondían con el nivel socioeconómico. La apelación como la frecuencia también se correspondían, del mismo modo, con esa variable.

Si de localización se trataba, de hecho la apelación a recursos externos se correspondía a un decremento a partir del barrio de Recoleta hasta los fondos del segundo cordón de municipios próximos a la capital, salvando por supuesto los manchones de altos ingresos que pueden incluirse en ese eje. La dimensión de las familias, la edad de los padres y el nivel educacional, también presentan correspondencias más o menos previsibles –por supuesto con saltos- dado que pesan en los últimos años el fenómeno de la llamada “movilidad hacia abajo”, que no es para nada desdeñable.

Si bien estos datos presentan interés y revelan la adopción de modos, antes menos frecuentes o inexistentes, dos aspectos nos pareció necesario corregir en nuestros exámenes. El primero corresponde a la localización, en cuanto actividad al menos, que nos permitiera analizar un sector con mayor detalle, dada la variabilidad con que nos enfrentamos. Decidimos comenzar por lo aquello más cercano, los estudiantes universitarios y, en ciertos aspectos, sus familias (una investigación en curso, de dimensiones considerables -900 casos, ya recogida la información). El segundo, que nos parece más importante, lo ejecutamos ya en parte y se repetirá, que consiste en generar un modelo de la actividad culinaria doméstica que nos permita determinar la complejidad de los procedimientos y los diversos cursos de hibridar, si se puede decir así, el “comer afuera con el comer adentro”. Con ese propósito generamos un modelo a partir de los datos empíricos, los que habíamos recogido en el terreno, en que incluimos los componentes, el número de operaciones (lavado, picado, batido, etc.) que comporta cada plato, los tiempos de preparación (aprestamiento, cocción, lavado...etc., más las esperas) y la participación de elementos elaborados en el exterior. Resulta así que el componente “milanesa con papas

fritas” incluye todas las variantes que corresponden a la milanesa (preparada, semi preparada, cocida, etc.), lo mismo que para las papas fritas (en sus conocidas múltiples variantes).

Por supuesto que este modelo puede aplicarse a quienes comen un plato, la mayoría, y aquellos hogares que suman más de uno o aquellos que preparan comida diferente para distintos miembros. Esta estructuración nos permite establecer si se quiere correspondencias más finas, pues podemos fácilmente calcular el efecto, por ejemplo de “recalentar”, que antes se nos aparecía como oscuro.

Trabajando de esta manera es posible obtener correspondencias más ricas entre externalización (en lo correspondiente a semielaborados) y atención de la cocina; por ejemplo, los hogares con amas de casa mayores de 45 años, alto nivel de educación de la pareja, con automóvil de menos de cinco años de antigüedad, que presentan alto número de operaciones preparativas y tiempos de cocción prolongados, tanto en el almuerzo como en la cena, y no recalientan (cotejado con los niveles de la AAM, corresponderían a C1 y C2). Este caso se puede oponer a quienes no presentan operaciones y tiempo empleado en el almuerzo, pero sí las presentan en la cena, con alto porcentaje de recalentamiento en el almuerzo, que se corresponde con parejas de nivel educacional más bajo que el anterior, donde ambos trabajan, etc. Por este camino encontramos múltiples correspondencias que nos permiten circunscribir la naturaleza de las prácticas, determinar incluso la pregnancia de diferentes platos pues, por cursos distintos, pueden obtenerse resultados semejantes.

Pensamos que este camino puede ayudar a pensar las prácticas culinarias y los valores adjudicados a ciertas configuraciones que pueden formar parte de nuestro patrimonio, pero que son modeladas de acuerdo a formas tecnológicas y a exigencias vitales no siempre cómodas y favorables.

## *A cozinha emblemática:*

*A carne como «especialidade da casa, da região».*

**Maria Eunice Maciel**

### **Introdução**

Sem dúvida, a “especialidade da casa”, ou o “prato típico” por excelência do Rio Grande do Sul (Brasil), é o churrasco. Sinteticamente, ele nada mais é do que carne assada sobre brasas, no espeto ou grelha. Descrito desta forma não se diferencia de outros assados em geral, porém o churrasco possui um forte valor simbólico.

Associado à figura do gaúcho, o churrasco remete a alguns aspectos que concernem ao processo de construção de identidades regionais envolvendo, de um lado, a “tipificação” ou a estereotipia pela qual certos elementos culturais são utilizados como indicadores identitários e de outro como uma forma de ritual de comensalidade. Nesta medida, o churrasco pode ser pensado como uma manifestação cultural eloqüente, expressando algo sobre a sociedade da qual emerge e a qual lhe dá sentido.

Um aspecto deste processo identitário é a construção de figuras emblemáticas - tal como o gaúcho - que se tornam referências para os grupos sociais envolvidos em um jogo de conhecimento e reconhecimento no qual são investidos valores, sentimentos, julgamentos e embates. Se considerarmos a figura do gaúcho como uma forma de expressão sintetizadora de uma dada identidade regional que traduz idéias e imagens que o grupo ao qual está relacionado tem ou quer que os outros tenham sobre si mesmo e, por outro lado, as dos outros sobre o grupo em questão, podemos observar os elementos que compõem esta figura associando conteúdo, utilização e sentido.

O emblema, enquanto uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que contribui ao ato de reconhecer, dizendo algo sobre o grupo do qual emerge e ao qual pertence. No entanto, cabe sublinhar que o que ele diz (ou deve dizer) e como diz é fruto de relações sociais e objeto de negociações. Se o emblema transmite, mostra ou evoca algo relativo ao grupo em questão, embora ele possa parecer cristalizado, estável e permanente, está relacionado com as vivências deste grupo e em conformidade com estas, pode ser alterado, substituído ou abandonado.

As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de idéias, imagens e representações sociais. Nesta perspectiva, procurar os temas recorrentes a elas relacionados, os elementos culturais constitutivos e associados - traços, manifestações e práticas culturais - que

agem como indicadores, marcando e demarcando grupos e envolvendo pertencimentos, não implica em reduzi-los a um conjunto de itens cuja ocorrência delimitaria fronteiras circunscrevendo uma dada identidade social /cultural geograficamente ocorrente, rígida e descontextualizada, com vida independente do grupo.

Ao contrário, entendendo as fronteiras como arbitrárias (e, portanto, passíveis de serem refeitas) e a identidade social /cultural como uma construção histórica (que joga com memórias sociais em busca de denominadores comuns) relacionada a um projeto coletivo que implica em uma constante *reconstrução*, desloca-se a questão da análise de elementos e manifestações culturais para outra perspectiva, na qual o processo de construção de uma identidade (do qual faz parte a construção de figuras emblemáticas,) implica num jogo de elementos culturais os mais variados, os quais, ligados a uma rede de significações, compõem, sustentam e abastecem estas figuras.

Ao mesmo tempo que determinada manifestação cultural coloca em cena uma dada identidade regional, manifesta-a de alguma forma, ela se torna eloqüente, não simplesmente como uma forma de afirmar esta identidade mas, sobretudo, no sentido de expressar relações sociais estabelecidas no grupo ao qual diz respeito e neste sentido, o churrasco tem algo a dizer.

## **1 - O Churrasco**

Os chamados “pratos típicos” constituem uma “cozinha emblemática”, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais. A questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista pois, muito além das fronteiras geográficas que seriam seu suporte físico, ela implica na significação que é dada a certos pratos que vão “caracterizá-la”.

A constituição de uma cozinha num país colonizado pode seguir caminhos diversos. As populações que se deslocaram (ou foram deslocadas) trouxeram com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas. Para satisfazê-las, trouxeram em sua bagagem plantas, animais e temperos mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares existentes na nova terra, criaram “cozinhas” com características particulares. Por outro lado, produtos alimentares próprios ao continente americano e antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata<sup>1</sup>, a abóbora, os feijões, etc) foram introduzidos na Europa e em outros continentes, levando a importantes transformações alimentares num processo bem conhecido.

A expansão européia e a dominação colonial no que se refere a comidas, apresentou

também outros aspectos relacionados com a dominação. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outro caso, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia<sup>2</sup>.

Jean-Louis Flandrin analisando textos sobre culinárias regionais na França, pergunta em que medida estes textos são testemunhos de estereótipos e em que medida, de práticas e gostos alimentares reais em quadros geográficos bem definidos<sup>3</sup>. A pergunta parece pertinente para o Brasil: em que medida o que consideramos “cozinha regional” é uma representação ligada à identidade através dos estereótipos regionais e em que medida ela faz parte da realidade alimentar cotidiana de seus habitantes?

Podemos iniciar por um prato que unifica o Brasil constituindo-se na comida básica do brasileiro: o “feijão-com-arroz”. Para Roberto Da Matta, este prato exprime a sociedade brasileira combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco, resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional.<sup>4</sup>

Comida do cotidiano, o feijão - com - arroz assume outro caráter quando acompanhado por outros elementos, transformando-se num prato que possui um sentido unificador, sendo assim alçado a “prato típico nacional”: a feijoada. Para Peter Fry,<sup>5</sup> a feijoada, criada nasenzala sofreu um processo de transformação para ocupar este lugar de destaque, o que indica um aspecto da dinâmica da sociedade brasileira, na qual itens culturais criados por grupos dominados são apropriados e “domesticados”, perdendo assim a capacidade de simbolizar o grupo em questão.

Mas à parte estas práticas alimentares que “unificariam” o país do ponto de vista culinário, existem também as “cozinhas regionais”, que apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais e de meio natural do país. Alguns pratos em particular sobressaem-se, ficando associados mais intimamente com suas regiões de origem e seus habitantes tais como acarajé e vatapá à Bahia, baião de dois ao Ceará, arroz com pequi à Goiás, tutu com lingüiça e o queijo à Minas, Tucupi e Tacacá ao norte e churrasco ao gaúcho. Parodiando o adágio de Brillat-Savarin, tal como outros autores anteriormente o fizeram, poder-se-ia dizer: “diz-me o que comes e te direi de onde és”.

Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, muitas

vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem (por exemplo, seria um tanto difícil fazer-se uma Caldeirada de Manaus, à base de tucunaré, peixe amazônico, fora de sua região de origem) mas também por razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares.

No Rio Grande do Sul, o churrasco é a “especialidade local” não por ser uma comida do cotidiano - o que ele não é, salvo exceções - mas por estar associado à figura do gaúcho tornando-se assim emblemático. Mais ainda, não apenas o “comer o churrasco” mas o “fazer um churrasco” ou “churrasquear” - o que envolve um grupo social - é um hábito marcante no Rio Grande do Sul. Quando se fala em “fazer” não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas sim em toda uma organização grupal que se estabelece em torno do churrasco.

O “fazer um churrasco” obedece códigos, normas e comportamentos previstos, aceitos e reconhecidos por todos, situação que permite a observação de aspectos diversos que implicam em relações sociais e expressam valores e julgamentos, o que leva a pensá-lo como um *ritual de comensalidade e de partilha*.

Assim, parece importante deter-se sobre o churrasco vendo-o como uma “manifestação eloqüente”<sup>6</sup> ou seja, uma manifestação expressiva da sociedade gaúcha numa perspectiva que permite apreender práticas alimentares mas, sobretudo, práticas de sociabilidade, formas de organização, papéis masculino / feminino, oposição cotidiano / festa.

“Fazer um churrasco” é uma forma e um pretexto para reunir pessoas<sup>7</sup> implicando em sociabilidade. Segundo Naomichi Ishige<sup>8</sup>, as refeições feitas em comum reforçam o grupo e contribuem para a sua coesão, constituindo-se num “meio de comunicação que permite a cada um manifestar sua identidade dentro do grupo” e onde a partilha da refeição é também partilha de sensações.

É claro que a industrialização de alimentos, as refeições tipo *fast-food* e *self-service* trazem mudanças de hábitos, sendo muito diferentes da comensalidade<sup>9</sup>, que implica na camaradagem à mesa. Sobre este assunto, Roberto da Matta estabelece uma diferença entre comer com estranhos, “em pé num balcão”, o que implica em instrumentalidade (comer para viver), e a refeição partilhada com amigos (viver para comer)<sup>10</sup>, caso que o churrasco ilustra bem.

Historicamente, o churrasco nasceu no pampa nos primórdios da ocupação do atual território do Rio Grande do Sul, quando os primeiros gaudérios ou gaúchos percorriam os campos para caçar o gado que tinha retornado ao estado selvagem e se criava em liberdade. Nesta época, os gaúchos estavam interessados somente no couro; assim,

quando o animal era abatido, o couro e o sebo eram retirados, e a carne necessária à alimentação consumida no local.

Para assá-la, cortavam alguns galhos de árvore, nos quais era empalada, colocando-a então sobre o fogo e comendo-a com os dedos, com o auxílio de uma faca. A posterior história da ocupação e povoamento desta terra, baseada na criação do gado, vai fazer com que esta maneira de preparar a carne (com algumas modificações e aperfeiçoamentos) mantenha-se como parte importante da cozinha gaúcha.

No início do século XIX, Auguste de Saint - Hilaire observou os “hábitos carnívoros” dos habitantes da região<sup>11</sup>, onde a carne representava o essencial da alimentação e era de tal forma abundante que não era raro ser dada em lugar de ser vendida. Apesar de não utilizar a palavra churrasco, por onde andou, comia - se carne preparada desta maneira, acompanhada por farinha de mandioca.

Ao longo do tempo, o churrasco sofreu algumas transformações mas, em essência, permanece o mesmo que no passado: carne assada sobre brasas. Hoje, no entanto, ele possui uma dimensão de “festividade”<sup>12</sup> - um momento particular, fora do cotidiano e no curso do qual as pessoas bebem e comem bastante.

O assado de carne é um prato reservado a certas ocasiões e, se no caso do churrasco ele, em função de suas origens, se relaciona com o “rústico” podendo ser considerado uma transformação do “rural”, de qualquer forma ele representa sempre um momento especial, fora do mundo cotidiano do trabalho, das refeições apressadas, um momento de reencontro e de convivência entre participantes de um grupo e assim como outras refeições em grupos, ele serve para reforçar os laços pela partilha da comida. Esta situação remete às idéias de Lévi-Strauss sobre os diferentes modos de cozinhar, onde o assado possui uma significação particular e recebe um lugar privilegiado, reservado às ocasiões mais importantes:

“O cozido oferece um método de conservação integral da carne e de seus sucos enquanto que o assado se acompanha da destruição e de perda. Um conota a economia, outro, a prodigalidade, um é aristocrático, outro é povo”<sup>13</sup>.

Reservado para ocasiões especiais, um churrasco deve ser farto, sendo usual o cálculo de aproximadamente meio quilo de carne por pessoa adulta. Em geral, sobra mas isso faz parte do jogo - é necessário que sobre para significar abundância, profusão. Ainda que não seja um grande banquete, ele se opõe à austeridade e num país onde os pobres são tão numerosos, marcar a abundância e mesmo, de uma certa maneira, o desperdício, é marcar uma diferença social do grupo que o partilha.

Isto não quer dizer que pessoas de poucos recursos não costumem “fazer um

churrasco”: O que pode variar é a quantidade, o tipo de carne ou a frequência com que é feito, mas nem por isso é ausente. Mais ainda, oferecer um churrasco em alguma ocasião especial implica em mostrar prosperidade servindo assim como um marcador social.

Existem na culinária gaúcha outros pratos, o cozido e o puchero, que não eram vistos como “comida de festividade”. São eles cozidos de verduras e legumes diversos com lingüiça e carnes consideradas “de segunda” ou seja, mais duras, tais como músculo e carne de peito. São pratos do gênero “ensopado” ou “sopão”, sendo que sua diferença reside em que, no cozido, todos os elementos são servidos juntos e no puchero, em separado, utilizando-se o caldo para fazer um pirão.

Até há algum tempo, dificilmente se pensaria em servir um prato deste tipo numa festividade ou grande reunião (salvo exceções) embora fossem extremamente apreciados, sobretudo no inverno, e adequados para uma reunião de grande grupo (porque rendem).

Não chegavam sequer a constar em algumas publicações sobre a “cozinha gaúcha”<sup>14</sup>. Mesmo os restaurantes especializados em comidas regionais não os ofereciam até recentemente, relegados que estavam a um segundo plano<sup>15</sup>. Aos poucos estão sendo reabilitados, sendo servidos em alguns restaurantes e mesmo em refeições de grandes grupos.

Diferentemente do cozido e do puchero, o churrasco - o assado - foi e é o prato de prestígio, aquele que é oferecido ao estrangeiro, servindo como “cartão de visitas culinário”, associado à figura do gaúcho e regionalmente, o prato preferencial para ocasiões especiais.

## **2- Churrascarias e Churrasqueiras**

Do pampa gaúcho, o churrasco espalhou-se por todo o Brasil, verificando-se, de norte a sul, uma proliferação das chamadas “churrascarias gaúchas”. Nos últimos anos elas estão ultrapassando as fronteiras nacionais, surgindo também em outros países. São restaurantes cuja especialidade é o churrasco feito à maneira do Rio Grande, embora possam apresentar variações importantes no que concerne à preparação da carne em adequação ao gosto local.

No Rio Grande do Sul as churrascarias são em grande quantidade e variedade: de pequenos e modestos a grandes e sofisticados estabelecimentos. As mais reputadas contam com uma numerosa clientela, sobretudo aos domingos, quando é necessário esperar em filas para serem atendidos. Embora sofram a concorrência das galeterias (restaurantes especializados em galletos e massas, em geral, mais baratos), são os locais

preferenciais para o “almoço familiar de domingo fora de casa”.

As churrascarias não são os únicos “restaurantes típicos”, especializados na culinária regional. Porém, a existência de estabelecimentos deste tipo, diferenciados das churrascarias, é recente, possivelmente tendo surgido a partir da década de setenta, quando ocorreu uma expansão daquilo que se convencionou chamar de “gauchismo”.<sup>16</sup> Até então, eram considerados “pratos típicos” gaúchos: o churrasco e o carreteiro (arroz com charque). Com o surgimento destes estabelecimentos, vem à baila a chamada “cozinha campeira” ou seja, associada à zona da campanha, território original da figura do gaúcho. Seria esta a “autêntica cozinha gaúcha”, em oposição às cozinhas italianas e alemãs trazidas pelos imigrantes e que contavam já há muito tempo com restaurantes especializados.

Como os “restaurantes típicos” não podiam oferecer somente carreteiro, incluíram nos cardápios pratos que eram originários e usuais na campanha mas que estavam incorporados aos cardápios da população rio-grandense em geral, tidos como “comida do dia-a-dia”. Não eram consideradas “típicos”, ou seja, não jogavam com a identidade, mesmo que preenchessem certas condições para tal, como serem originárias do espaço de referência identitário da figura do gaúcho - o pampa.

Mesmo que grande parte dos pratos servidos nestes restaurantes - tal como feijão mexido, espinhaço de ovelha com batatas, matambre, aipim, batata doce e abóbora - possam fazer parte dos cardápios cotidianos da população (e não apenas da região da campanha) o fato de ir a um restaurante “típico” onde há espetáculos nativistas, decoração rústica lembrando as estâncias, panelas de ferro ou barro, ou seja, um ambiente que utiliza elementos culturais da região evocando o pampa, as estâncias e a figura do gaúcho, enfim, o rústico, significando uma oposição ao cotidiano, faz com que o mesmo prato se torne especial.

Neste processo, trata-se de pratos do cotidiano do pampa que não eram marcadores de identidade mas que acedem a este papel graças à expansão do gauchismo. Não há recriação através de pesquisa folclórica. Também não se trata de apropriação por parte de classes diferentes daquelas que os criaram. Trata-se de transformar o cotidiano em excepcional, “tipificando” através de uma perspectiva que joga com a figura do gaúcho relacionando - a às origens históricas da região.

Mas, de fato, é o churrasco e as churrascarias que expressam aquilo que define e faz reconhecer o Rio Grande do Sul no domínio da culinária. A relação entre churrasco, pampa e gaúcho aparece de diversas maneiras. Frequentemente os estabelecimentos são decorados com objetos próprios das estâncias, tais como rodas de carretas, lampiões,

laços, boleadeiras, cuias, chifres ou então quadros com temas afins: mapas do Estado, quadros com gaúchos, cavalos e bois. Algumas delas ainda apresentam um espetáculo dito folclórico<sup>17</sup>, com danças, exibições de boleadeiras e chula<sup>18</sup>.

Outro aspecto em que é mostrado um certo pertencimento associando o churrasco ao gaúcho é o que concerne aos nomes das churrascarias (o que ocorre também com as existentes em outros Estados). É como se dissesse: churrasco bom é churrasco gaúcho, logo, quanto mais identificado o estabelecimento com os temas relativos à região - mais gaúcho - logo, melhor é o churrasco<sup>19</sup>. Evocam-se as origens pampeanas utilizando-se do vocabulário regional como forma de estabelecer uma identificação e marcar o pertencimento, como pode ser observado nos exemplos que seguem:

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| - Chimarrão     | - Roda de Carreta |
| - Rincão Gaúcho | - Tradição        |
| - Quero-quero   | - Galpão Crioulo  |
| - Araganos      | - Chimango        |
| - Fogo de Chão  | - Gauchão         |
| - Laçador       | - La Churrasquita |
| - Tradição      | - Minuano         |

Outras preferem o nome dos proprietários ou das cidades de origem destes. Uma das mais famosas, Nova Bréscia, refere-se a uma cidade da região de colonização italiana, que é tida como a terra dos melhores assadores (corre a brincadeira de que constituem o “principal produto de exportação” local) tendo sido mesmo homenageados com uma estátua em praça pública.<sup>20</sup> Por outro lado, duas das mais sofisticadas churrascarias da capital, que não seguem o mesmo modelo rústico das outras, chamam-se Devon e Capitão Rodrigo, neste último caso fazendo uma referência literária ao personagem de Erico Veríssimo.

Certas churrascarias servem *à la carte* mas existe uma invenção relativamente recente de grande sucesso, o “espeto corrido” (em outros Estados chamado de rodízio). Trata-se de um sistema composto de churrascos de vários tipos de carnes onde as pessoas podem comer aquilo que querem (ou que podem) por um preço fixo. As carnes são sempre acompanhadas de saladas (apresentadas sobre um carrinho, um buffet ou à mesa) e, no final, sobremesa. Em alguns dos grandes estabelecimentos, encontram-se também outros pratos da cozinha gaúcha (como o carreteiro, por exemplo) e/ou outros acompanhamentos como a polenta frita, cebolas empanadas ou mandioca frita.

O sistema é sobejamente conhecido: desde que a pessoa senta, começa a ser servida. Os garçons passam trazendo os espetos e a clientela pode repetir à vontade. Num espeto corrido, podemos encontrar até mais de 20 tipos de carne. É claro que não se trata de exatamente “tipos”, mas de maneiras de preparar a carne ou de corte. Uma das grandes churrascarias de Porto Alegre oferece:

**Carnes:**

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| - alcatra                 | - filé                |
| - picanha                 | - costela de gado     |
| - maminha de alcatra      | - cordeiro mamão      |
| - matambre de gado        | - cupim               |
| - salsichão               | - vazio               |
| - filé de porco           | - coração de galinha  |
| - lombo de porco          | - galeto              |
| - costela de porco        | - codorna             |
| - presunto                | - peito de peru       |
| - coração de porco        | - peito de chester    |
| - lombo à romana          | - quitute de frango   |
| - lombo de porco defumado | - sambiqueira de peru |
| - matambre de porco       |                       |

**Acompanhamentos:**

- polenta
- sopa de capeletti
- massa caseira
- salada mista
- salada com bacon
- saladas diversas
- maionese

O “espeto corrido” é a demonstração de abundância por excelência e a disputa entre as churrascarias é por oferecer a maior variedade, embora algumas não aumentem os tipos de carne oferecidos para não comprometer a qualidade. De fato, esta “abundância” algumas vezes faz com que o produto em si perca qualidade, fazendo com que muitos dos apreciadores de churrasco tenham restrições a este sistema, preferindo *a la carte*, com o

argumento de que desta forma a carne é preparada de maneira mais cuidadosa.

O ambiente de uma churrascaria (salvo nas mais sofisticadas) é barulhento. As crianças correm entre as mesas, as conversas se fazem em voz alta e, quando há música, é necessário quase gritar para se fazer entender. O senso de informalidade aproxima-se da confusão e aqueles que não possuem o hábito de freqüentá-las acabam ficando aturridos.

As churrascerias são estabelecimentos comerciais. Assim, mesmo que seja um local possível para a comensalidade envolvendo grupos, não se pode observar o “churrasquear” em toda a sua riqueza. É no “fazer um churrasco” que se evidencia toda uma gama de aspectos que interessam aqui particularmente. E estes, para serem “feitos” pelo grupo, exigem um outro tipo de lugar.

Para um prato especial, um lugar especial. Desta forma, existem locais especialmente concebidos para fazer um churrasco nas residências: as churrasqueiras. Por “churrasqueira”, entende-se o local para assar a carne, colocar a grelha e/ou os espetos. Em geral de alvenaria, possuem na parte superior uma chaminé para evacuar a fumaça sendo o enquadramento do fogo um pouco acima do solo e a base podendo servir para a reserva de carvão ou lenha. As churrasqueiras portáteis vendidas no mercado são, em geral, vistas como “quebra - galho” para residências em que não há muito espaço.

Elas são encontradas em todos os lugares: nas associações, sindicatos, paróquias, escolas, clubes, residências, etc. Em geral situadas ao fundo dos pátios, as churrasqueiras podem estar ao ar livre ou dentro de uma construção particular, uma peça também chamada de churrasqueira e que é utilizada para receber informalmente, preparar e consumir o churrasco ocupando o lugar de uma segunda cozinha e de uma segunda sala de jantar.

Nas residências individuais, se a churrasqueira não foi prevista inicialmente, é comum ser construída no fundo do pátio ou mesmo num canto da garagem, caso em que o carro cede seu lugar, nos dias de churrasco, à mesa e às cadeiras. É interessante notar o fato de que o carro, que joga um pouco o papel de símbolo de ascensão social para uma parcela da população e que é sempre um investimento importante para a família, possa ceder seu lugar ao churrasco.

Freqüentemente os imóveis de apartamentos possuem churrasqueiras coletivas e no caso destas não estarem previstas nas plantas, os moradores tratam de construí-las em condomínio. Estes espaços coletivos são alvos de uma forma de organização grupal, para preservar a privacidade e é normal haver um sistema de reserva antecipada. Porém, não é raro que vizinhos partilhem o lugar de preparação, tornando-se assim um local de sociabilidade da vizinhança.

Há alguns anos surgiu uma forma híbrida no mercado: apartamentos que possuem sacadas com churrasqueiras, geralmente acopladas à sala. Imediatamente, tornaram-se uma nova tendência dentro da indústria da construção civil apresentando grande valorização no mercado imobiliário, embora freqüentemente sejam pequenas e não possibilitem a reunião de um grupo significativo, implicando em utilizar a sala de visitas.

Nas churrasqueiras é possível encontrar objetos decorativos que evoquem as estâncias, tal como nas churrasqueiras, em geral, os móveis são simples ou de estilo “rústico”. Algumas são mesmo construídas como “galpões crioulos”, lembrando as estâncias: paredes de troncos, lampiões, etc. A decoração, portanto, segue a perspectiva do pertencimento, o churrasco pertence ao gaúcho, ao “rústico” logo, o ambiente dedicado a ele deve ser adequado e de alguma forma, evocá-lo.

É corrente que as pessoas comam no lugar onde o churrasco foi assado. Se não há espaço para todos à mesa, utilizam-se improvisações (dois cavaletes com uma tábua por cima). Quando o grupo é muito grande, é possível juntar mais de uma mesa ou mesmo espalhar em várias mesas, sobretudo se a churrasqueira não possui uma das paredes. Se não há mesas ou são insuficientes, as pessoas costumam comer com seus pratos sobre os joelhos (o que não é prático, sobretudo para cortar a carne). Assim, uma churrasqueira é um espaço importante nas residências, uma forma de valorização do imóvel. Mas, se a existência de uma peça especial é desejável, um churrasco ao ar livre sob as árvores ou sob uma parreira é muito apreciado.

A existência de uma peça - a churrasqueira - representa um espaço íntimo. Ela não está em lugar de evidência, de frente para a rua, nem está no interior doméstico da casa. Ao contrário, está no fundo do pátio, reservada aos eventos informais. De certa forma, ela pode ser pensada como um espaço de intimidade fora do corpo da residência. A sala, geralmente em lugar “nobre”, fica destinada à formalidade, às visitas; a churrasqueira, no fundo da casa, à informalidade - receber os amigos e os companheiros, “aqueles que vão além da sala”.

Dada a popularidade do churrasco existem também churrasqueiras públicas montadas pela administração municipal em espaços determinados nos parques, com a infraestrutura necessária, mesas e torneiras coletivas. Elas são muito procuradas e é necessário, (em particular nos domingos de verão), chegar se muito cedo para conseguir um lugar, tal a quantidade de interessados.

Na ausência de tudo isto, alguns tijolos ou pedras arrançadas de maneira a limitar o espaço do fogo e a sustentar grelhas e espetos são suficientes. Em último caso, um fogo e alguns galhos de árvores bastam. É a mais simples, utilizada nos campos, pescarias,

cavalgadas e até mesmo nas cidades. Esta é a maneira mais “selvagem” e a mais próxima do modelo original do passado, logo, tida como a mais autêntica.

#### **4 - Partilha-se o churrasco**

Enquanto um prato de sociabilidade, o churrasco serve de pretexto para uma reunião em grupo, desde uma reunião familiar no almoço do domingo até uma grande comemoração, como um casamento. Assim, os grupos de comensais podem ser os mais variados: uma família, um grupo de amigos, um grupo de colegas de trabalho, paroquianos, associados, partidários e outros, mas, de qualquer forma, pessoas que possuem uma relação em comum.

Pode ser o “almoço de domingo”, aquela refeição particularmente especial, que permite às famílias se reunirem. Pode ser também uma forma de festejar certas datas: aniversários, casamentos, sucesso profissional, Ano Novo (não se trata somente ou necessariamente do réveillon, no 31 de dezembro, mas durante todo o mês observa-se a ocorrência de numerosos churrascos comemorativos que permitem aos grupos mais variados festejar o fim do ano) e, em certos casos (mais raros) Natal.

Exigindo uma longa preparação, certos dias são “dias preferenciais”, os do fim de semana e sobretudo, o almoço de domingo resultando em que, de uma ou outra maneira, “fazer um churrasco” esteja situado fora do ritmo cotidiano, se opondo às refeições da “semana”. Bem entendido, é sempre possível fazer um churrasco durante a semana, em geral à noite para um jantar especial. Neste caso, no entanto, em geral seu término é relativamente cedo em virtude da necessidade dos participantes de trabalhar no dia seguinte. Assim, o caráter de ocasião especial, quando as pessoas comem e bebem mais do que o costume, se não impede sua realização durante a semana, pelo menos a limita.

Caso se trate de um churrasco feito para um grupo familiar, não difere muito de outras refeições de domingo em família. Da mesma forma no caso de um churrasco de comemoração que alguém oferece,. Porém, caso se trate de um grupo de amigos, ele exige uma outra ordem de organização - grupal - e é quando seu aspecto de ritual de comensalidade torna-se mais evidente, enquadrando-se na afirmação de Roberto da Matta que diz:

“Há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a

serviço da boa mesa”<sup>21</sup>.

Quando um grupo resolve “fazer um churrasco”, sabe-se que o “fazer” não é assar uma carne, é “fazer um momento e um espaço de relacionamento social.” É necessário pensar onde ele será feito (em qual residência entre aquelas que possuem churrasqueira ou se será num parque ou associação), quem será o encarregado de comprar os ingredientes (as bebidas, a carne, etc.), prever quem vai prepará-lo e o número de pessoas. Desta forma, existem tarefas que são partilhadas antes e durante o churrasco, ainda que haja sempre aqueles que se encarregam mais do que os outros dependendo da disponibilidade dos envolvidos. As despesas são também importantes, podendo haver uma coleta antecipada ou então, partilhadas no local. Neste caso, é feita uma contabilidade verificando-se quanto cabe a cada participante e recolhendo-se o dinheiro no início ou ao fim do churrasco. O churrasco de um grupo de amigos é, portanto, onde a partilha é mais completa: comida, espaço, tarefas e despesas.

A preparação começa bem antes com a escolha das carnes. Os ingredientes são comprados na véspera (sobretudo se o churrasco tem lugar num domingo) e a carne pode ser encomendada especialmente ao açougueiro. As carnes mais duras, como a de peito, não são utilizadas, assim como o filé (neste caso por ser mais cara, salvo no caso em que o cozinheiro deseje mostrar sua habilidade com esta carne). Preferencialmente, escolhe-se a alcatra, a costela e a picanha como pratos principais.

Também são populares os churrasco de carneiro (sobretudo na campanha) e o de porco. No entanto, fora da região da campanha, rim ou fígado não são muito comuns. No que concerne a galinha, há um assado especial com aves novas chamado de galeto, que é feito de maneira semelhante ao churrasco, anteriormente muito popular na região de colonização italiana e hoje em todo o Estado.

A carne preferencial é, certamente, a de gado. Mesmo que outras carnes sejam muito apreciadas e consumidas, é a do gado que aparece como a mais significativa, a tal ponto que quando se fala de carne, é sempre de gado. Se deseja falar de outra, é necessário acrescentar “de porco”, ou “de carneiro”. No caso da galinha, é sempre “galinha” simplesmente, como se não se tratasse de carne.

O cozinheiro, aquele que assa o churrasco é chamado de assador (o nome churrasqueiro não é ausente mas é menos utilizado, se bem que apareça significativamente em zonas de imigração<sup>22</sup>) sendo, em geral, aquele que se encarrega de tudo o que concerne à carne - mas a ela somente - desde a escolha dos pedaços até à limpeza dos espetos.

Ele é uma espécie de “mestre do churrasco”, o “chef”, a pessoa responsável pelo

sucesso ou não do evento no que diz respeito ao prato. Figura chave, alguns são profissionais de prestígio, mas mesmo quando se trata de um churrasco onde o assador é contratado especialmente (como é o caso de um churrasco oferecido em homenagem a uma autoridade) é de uso que o convidado de honra se desloque até o fogo para saudar o assador na chegada ou então para felicitá-lo ao final.

Conforme o número de pessoas, pode haver um ou mais assadores ou um principal secundado por ajudantes. Porém, os assadores são sempre homens - assar o churrasco é uma atividade masculina da qual as mulheres não participam, encontrando-se assim ausentes de um domínio que lhes é tradicionalmente reservado: o preparo das refeições. Num churrasco em família são os homens de diferentes gerações que se encarregam da carne e os meninos aos poucos aprendem a técnica com seus pais, podendo mesmo ver-se nesta situação uma preparação de entrada no mundo dos homens.

Há exceções, mulheres que preparam churrascos, mas são casos raros, em geral divorciadas que aprenderam a assar após a separação para manter um costume em relação à suas famílias, sobretudo seus filhos. Para as mulheres, assumir o papel do assador pode significar demonstrar sua condição de mulher só, de “mulher sem homem”. Às mulheres, no churrasco, são atribuídas outras tarefas, tais como fazer a salada e a sobremesa. Se durante a semana lhes cabe as tarefas que dizem respeito à alimentação, o assar do churrasco do domingo é reservado com exclusividade aos homens, o que implica em ser esta uma maneira das mulheres liberarem-se parcialmente das tarefas cotidianas ligadas à cozinha.

As razões invocadas para o fato dos assadores serem homens encontram-se no passado: o churrasco foi criado numa situação de ausência de mulheres e seria portanto uma tradição. Aqui, no entanto, estão mesclados diversos fatores que fazem parte da construção de uma imagem de virilidade. O assador é uma das imagens do gaúcho, um “verdadeiro gaúcho” deve ser um bom assador, fazendo mesmo parte das provas do concurso “Peão Farrroupilha” organizado pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho, concurso este que pretende escolher um “modelo” de gaúcho.

A figura do assador - homem pode estar relacionada com os códigos onde a carne vermelha é símbolo de virilidade em oposição aos doces, associados às mulheres e às crianças, como já foi colocado por diversos autores, entre os quais Claude Fischler<sup>23</sup> e Roland Barthes<sup>24</sup>. No churrasco, aos homens implica tudo o que concerne às carnes - às mulheres, a salada e a sobremesa, aquilo que é considerado mais “leve” e “doce”. No entanto, é tarefa das mulheres lidar com a carne no cotidiano. É no churrasco - um momento especial - que esta tarefa se inverte e se torna masculina.

No mundo do gaúcho, o que diz respeito aos bois (e os bois são carnes em potencial) é atribuição masculina. No caso do churrasco, ele serve para marcar uma diferença de gênero, mostrando uma oposição homem / mulher associada a outra: cotidiano / festa. O cotidiano associado às mulheres, a festa aos homens.

O cozimento do churrasco é longo. Sua preparação é um momento no qual se aproveita para beber e conversar. Quando é marcada uma hora para o churrasco, deve-se levar em consideração o tempo de cozimento, pois o grupo assiste e participa. Desta forma, a hora é sempre aproximativa, segundo os hábitos e o contexto de ocorrência do evento (se é uma celebração, se é durante a semana, se é em família ou não)

Por exemplo, um churrasco que é previsto para o almoço de domingo e que envolve um grupo de amigos, mesmo os participantes que não são responsáveis por tarefas específicas devem chegar com antecedência, sabendo que o churrasco vai ser servido duas, ou três mais tarde (dependendo da quantidade de carne a assar). Conforme a circunstância, pode variar, mas de qualquer forma, sempre há o tempo de espera pois o cozimento faz parte do evento e é um importante momento de sociabilidade, demonstrando que “fazer o churrasco” implica não apenas nas ações de preparo da carne mas na partilha do momento, por parte dos assistentes.

Ainda que possa haver variantes, não é correto alguém chegar muito perto da hora de servir (salvo justificativa) pois pode ser visto como “alguém que vem somente para comer”, sem participar da sociabilidade que se desenvolve durante o cozimento. Neste caso, o retardatário deve se desculpar, o que é aceito pelo assador e / ou o dono da casa que dirá que “não há problema, o churrasco ainda não está pronto”. Se não é possível chegar na hora, é melhor avisar com antecedência, pois faltar à preparação significa não partilhar de um momento importante e, portanto, não participar inteiramente do evento.

Num churrasco, a primeira coisa a ser feita são as bebidas que precedem a refeição e que podem ser feitas antes pelo assador (que deve ser o primeiro a chegar, caso não seja o dono da casa onde este se realiza,) ou por um dos primeiros participantes a chegar. As bebidas que acompanham a preparação são geralmente o chimarrão e a caipirinha. Estas bebidas também são partilhadas. No caso do chimarrão, é sua característica ser passado de mão em mão. No caso da caipirinha ocorre algo semelhante, não havendo um copo para cada participante e sim alguns que circulam entre o grupo. No entanto, no momento da refeição propriamente dita, é usual beber-se cerveja para acompanhar a carne, e neste momento, cada um é servido em seu próprio copo. Em geral as mulheres bebem menos álcool (isto depende de certos critérios como idade ou grupo social), mas

de qualquer maneira, à exceção das crianças, todo mundo bebe e, como a preparação é longa, no momento em que a carne é servida, pode ocorrer que algumas pessoas já estejam um pouco embriagadas.

O uso de temperos é um diferenciador, para preparar o churrasco à *gaúcha* ou seja, que procure seguir o modelo original. Para ser considerado “autêntico”, o assador deve utilizar somente sal grosso. Outros temperos tais como alho, pimenta, louro são absolutamente proibidos num churrasco que pretende ser “autenticamente gaúcho”, sendo apenas permitido fazer uma mistura de água e sal que é aspergida sobre a carne de tempos em tempos com um buquê de louro ou de salsa. Os temperos jogam aqui o papel de marcadores de diferenciação e de autenticidade do “verdadeiro” churrasco. Utilizá-los pode, portanto, constituir uma falta grave e é costume chamarem este procedimento de “churrasco de paulista”.

Fazer o fogo também exige uma técnica especial: num primeiro momento as chamas devem ser fortes extinguindo-se aos poucos até que restem somente brasas e chamas doces. É quando se coloca a carne, que deve ficar longe do fogo e cozinhar ao calor, branda e lentamente. Permitir que o fogo toque a carne é considerada uma falta grave e desqualifica o assador. Pouco a pouco o assador gira a carne, “vira o churrasco”, para assar de cada lado. A um certo momento, ela é retirada do fogo e é então “batida”, isto é, golpeada com a faca sobre a mesa ou num canto da churrasqueira para tirar o excesso de sal, após o que é colocada novamente no fogo para terminar de assar.

É neste momento de preparação que as pessoas conversam, riem, grupos são formados, piadas são contadas, enfim, há toda uma sociabilidade regada a bebida, embalada pelo odor da carne assando e incentivada pela fome que é despertada.

O assador participa todo o tempo das conversas e da “roda” das bebidas. Como ele não pode ficar longe do fogo, forma-se junto dele um grupo, sobretudo masculino. De tempos em tempos o assador retira o assado do fogo e o corta em pequenos pedaços. O grupo ao pé do fogo prova então, pegando os pedaços com os dedos. É o momento em que são feitas as primeiras considerações a qualidade da carne bem como sobre a competência do assador.

Os acompanhamentos, aquilo que é secundário mas completa o churrasco, como já vimos, são de responsabilidade das mulheres. Normalmente se restringem à saladas que são, em geral, simples: uma de tomate, alface e cebola e outra de maionese de batata sendo que a decoração dos pratos não é obrigatória. Porém, um acompanhamento indispensável, com caráter de obrigatoriedade é a farinha de mandioca. Fina e —, ela atenua um pouco o aspecto “duro” do assado, misturando-se com a carne e absorvendo

o suco.

O aspecto que evoca o “rústico” e o não-formal de um churrasco entre amigos também pode ser observado nas vestimentas dos participantes. Embora não haja regras precisas, o grupo e o sentido da informalidade associado com o clima do momento fornecem as diretivas vestimentárias. No entanto, caso se trate de um churrasco oferecido por ocasião de um casamento ou oferecido em homenagem a autoridades por exemplo, os convidados chegam vestidos adequadamente a uma cerimônia deste tipo, mas pouco a pouco, se desembaraçam dos acessórios mais incômodos (gravata e paletó) colocando-se mais à vontade.

A inclusão ao “rústico” e ao informal, também se revela na coberta de mesa, pratos travessas e talheres. No comércio pode-se adquirir pratos decorados com motivos relacionados ao churrasco, mas seu uso não é obrigatório. O uso de pratos de plástico não é bem aceito, talvez por pertencer ao “não rústico”, ao contrário dos de papel, que são aceitos mas não são muito desejáveis, pois se desintegram e dificultam a tarefa de cortar a carne. Na maior parte dos casos o equipamento é o mais simples: prato raso, faca e garfo, não se trocando de prato durante a refeição, salvo para a sobremesa. A única exigência de fato é que a faca seja bem cortante.

É possível que, tratando-se de um churrasco com um grupo mais íntimo, no início da refeição, as pessoas utilizem-se de talheres mas aos poucos, os abandonem em favor das mãos. Comer com as mãos é uma maneira mais próxima do “selvagem” e a regra é *sempre* colocar os talheres à disposição. Esta exceção é dada em função do grau de intimidade do grupo e mesmo do tipo de carne servida, pois algumas se prestam mais a serem comidas com as mãos como é o caso da costela. No que concerne às outras carnes, comer com os dedos é permitido para o salsichão, quando este é servido como aperitivo ou entrada antes da refeição ou degustado perto do assador. Mas sugar ossos é considerado falta de educação, não sendo permitido nem às crianças.

A primeira carne a ser servida é o salsichão. Ele precede a carne principal e pode jogar um papel duplo: “canapé” ou parte do menu. Ele pode ser servido diretamente no prato de cada um ou o assador pode cortá-lo num prato especial, misturá-lo com farinha de mandioca e fazer o prato circular entre os presentes. Neste caso as pessoas podem servir-se com palitos ou com os dedos. A farinha está no prato e cada um pode misturar à vontade. É também um dos momentos em que as regras são ensinadas às crianças que aprendem que, quando escolhem um pedaço, não podem devolvê-lo ao prato que está circulando e substituí-lo por um outro.

Como o cozimento é longo, as crianças famintas costumam dar problemas e é

comum serem servidas primeiro, à parte, com um pedaço especial, antes dos adultos, o que também é uma maneira das mães se desobrigarem das crianças e comerem tranquilas. A salada é comida antes ou com a carne. Quando esta última está quase pronta, o assador anuncia que a salada pode ser servida. Porém isto não significa, obrigatoriamente, que a salada deverá ser consumida antes da carne. Na realidade, funciona como um anúncio de que a espera está no fim e que a carne não tardará, servindo como aviso para todos se dirigirem à mesa. No momento em que a carne é servida, as pessoas já estão famintas e o odor de carne assada se espalha por todo o lugar. Tão significativa é esta sensação, que aos domingos, este é o odor característico das cidades do Rio Grande do Sul, ficando muito ligado, na memória, a fins de semana.

Em geral quem serve a carne é o assador. Este retira o espeto do fogo, apoia a extremidade sobre um prato especial, seguidamente de madeira ou numa assadeira e, com a ajuda da faca, retira a carne do espeto, e a corta em grossos pedaços. Outra maneira é circular entre os participantes com o espeto, cortando pedaços da carne em seus pratos. Para isto, firma a ponta do espeto no prato mantendo-o na horizontal e pergunta à pessoa o que ela quer: uma parte magra ou gorda, bem passada ou malpassada. Geralmente não há uma ordem ao servir, seguindo pela forma como as pessoas estão colocadas à mesa, embora às vezes os idosos sejam servidos antes dos demais.

É o momento do veredicto para o assador. O assado deve ser bem cozido e “crocante” na superfície e suculento no interior. É difícil conseguir este ponto e é por isto que o *savoir-faire* do assador é importante. Um assado preparado no forno perde seus sucos, mas este é retido na assadeira e serve para acompanhar a carne. No caso do assado feito no espeto isto é impossível, o suco é perdido e como num churrasco não pode haver outro molho do que seu próprio suco, este deve estar contido no seu interior. Apesar da simplicidade da receita, a técnica não é fácil e um bom assador é alguém de prestígio, uma espécie de “grand-chef”, tido como possuidor de um talento especial.

A sobremesa não é obrigatória e às vezes mesmo esquecida, salvo se há crianças. Frequentemente, é algo em separado da refeição, operando assim uma ruptura no menu como é o caso dos churrascos de aniversário ou de casamento onde um bolo enfeitado é apresentado ao fim.

O após-refeição é o momento de repouso. As conversas diminuem, as pessoas se acalmam. Caso se trate de um grupo muito “íntimo” e num local com redes ou um gramado, as pessoas podem se estender e mesmo dormir. Outros ficam conversando, mas o tom de voz abaixa. É o início da digestão e as pessoas dizem: *estou triste*. A letargia da digestão de uma refeição abundante possui seus aspectos biológicos, mas associá-la com tristeza

também pode ter outra dimensão, a de fim de festa, aquela que se opõe à euforia de momentos anteriores, ao final de alguma coisa, quando o que resta é ir embora.

O churrasco é bem um marcador de identidades: é ele que se oferece aos estrangeiros como “especialidade da região”, as churrascarias “gaúchas” existem em todo o país, os tradicionalistas elaboram discursos sobre a forma autêntica de prepará-lo.

Mas dizer que ele expressa apenas um pertencimento regional é reduzir o churrasco a uma interpretação limitada. Mais do que isto, ele é uma maneira à *gaúcha* de estabelecer e reforçar laços. O “fazer o churrasco” vai muito além do “comer o churrasco em conjunto”, ele implica em toda uma rede de relações grupais com vistas a compartilhar algo. A comensalidade, eminentemente social, envolvendo camaradagem, intimidade e elos sociais é uma forma de expressão e comunicação. Hábito arraigado e prezado entre os gaúchos, muito mais do que um “prato típico” o churrasco, enquanto um ritual de comensalidade é uma manifestação cultural a qual, implicando em trocas, partilhas e união, age como um catalisador estimulando, dinamizando e incentivando relações entre os indivíduos. No que diz respeito à sociedade gaúcha, o churrasco é, assim, eloqüente.

<sup>1</sup> Flandrin, Jean - Louis. “Le lent cheminement de l’innovation alimentaire” In *Autrement - Nourritures*, série Mutations, n° 108, septembre 1989., p.69. O autor cita o Dictionaire de Fuetière (1690) onde aparece a palavra “taupinambours” que seriam “raízes redondas que vão por nós, que os pobres comem cozidas com sal, manteiga ou vinagre. São chamadas também de ‘pomme de terre’”. É interessante notar que a palavra “Taupinambour” ou “topinambour” lembra a palavra “tupi”.

<sup>2</sup> Cf. Goody, Jacques. “Identité culturelle et cuisine internationale” in *Autrement - Nourritures*, série Mutations, n° 108, septembre 1989.

<sup>3</sup> Flandrin, Jean-Louis. “Histoire des pratiques et des goûts regionaux” in *Alimentation et Régions*. Actes du Colloque. Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1987.

<sup>4</sup> Cf. Da Matta, Roberto, *O que faz o brasil, Brasil?*, Rio de Janeiro, Rocco, 1986 e “Sobre o simbolismo da comida no Brasil” in *Correio da Unesco* julho 1987, ano 15, n° 7.

<sup>5</sup> Fry, Peter. “Feijoada e Soul Food” in *Para Inglês Ver*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 198.

<sup>6</sup> O que se chama aqui de manifestação eloqüente não pode ser confundido com o “fato social total” definido por Marcel Mauss, o qual toca a numerosos aspectos da vida em sociedade tal como um potlach. Mas mesmo que a sociedade não esteja condensada no churrasco, de certa maneira ele coloca em evidência certos aspectos desta sociedade.

<sup>7</sup> Existem pessoas que costumam fazer churrascos para si mesmos, como qualquer outro prato, mas é um caso que foge do objeto em apreciação, que é o churrasco *em grupo*, como um ritual de comensalidade.

<sup>8</sup> Ishige, Naomichi. “O homem, o comensal” in *Correio da Unesco* ( O Sal da Terra - Alimentação e Culturas) julho de 1987 ano 15 n° 7 ,pg. 18 a 21. O autor coloca também o exemplo dos chimpanzés que embora mostrem um comportamento que sugere uma incipiente divisão de tarefas e possam compartilhar alimentos, mantêm um comportamento individualista na hora da comida, não caracterizando a comensalidade.

<sup>9</sup> Consultar o artigo de Carmem Rial neste número.

<sup>10</sup> Da Matta, Roberto “ Sobre o simbolismo da comida no Brasil” in *Correio da Unesco* ( O Sal da Terra - Alimentação e Culturas) julho de 1987 ano 15 n° 7 ,pg 22 a 23.

<sup>11</sup> Saint-Hilaire, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*, Itatia, 1974.

<sup>12</sup> Embora na zona rural da campanha gaúcha ele possa ainda seja consumido mais corriqueiramente quando no trabalho dos campos, esta não é sua ocorrência exclusiva, pois mesmo nesta região ele também apresenta o aspecto de festividade.

<sup>13</sup> Lévi-Strauss, Claude. “Le Triangle Culinaire” in *ARC*, 1985, n° 26.

<sup>14</sup> Embora as publicações mais recentes apresentem estes dois pratos, não era comum como pode ser observado na publicação “Cadernos de Folclore”, *Correio do Povo - Shell*, 14/12/76, cujo capítulo “Culinária Gauchesca - Folclore” era de responsabilidade de um dos principais folcloristas da região, Glauco Saraiva.

<sup>15</sup> Conforme hábitos familiares, as variações técnicas são significativas não, havendo uma padronização, mas sim uma discussão sobre qual seria a maneira “autêntica” de prepará-los.

<sup>16</sup> O gauchismo é um movimento não estruturado, geralmente definido como uma valorização das “coisas gaúchas”. Pode-se defini-lo como um movimento em que elementos da cultura regional e a figura do gaúcho ocuparam espaços em grupos sociais onde, anteriormente, eram preteridos e mesmo desprestigiados

<sup>17</sup> Não exatamente um espetáculo folclórico mas uma derivação deste.

<sup>18</sup> Poder-se-ia pensar por este fato que o estabelecimento em questão seria voltado para o turismo. Porém, a maior parte dos fregueses são locais, gaúchos da cidade assistindo uma representação dos gaúchos do campo, um estranhamento dentro do próprio grupo.

<sup>19</sup> Esta questão do “gosto local” faz com que o local do “melhor churrasco” seja objeto de disputa, sendo que alguns dizem que o melhor churrasco do Brasil seria servido em São Paulo. Pode-se colocar este caso na mesma ordem da pizza, da qual, segundo uma idéia corrente, a melhor seria a de São Paulo, concorrendo com as da própria Itália ( no caso da pizza, o mesmo se daria em N.Y., que pretenderia servir a melhor de todas)

<sup>20</sup> Cf. VEJA RGS, 5 de fevereiro, 1992. A estátua é dedicada ao “churrasqueiro”.

<sup>21</sup> Da Matta, idem p. 54.

<sup>22</sup> Alguns diferenciam “churrasqueiro” sendo este o profissional que trabalha em churrasarias do “assador”, não-profissional. Porém não se trata de uma diferenciação perfeitamente aceita.

<sup>23</sup> Fischler, Claude. “Gastro-nomie et gastro-anomie” in *Communications* n° 31, Paris, Seuil, 1979, p. 202.

<sup>24</sup> Barthes, Roland. *Mythologies*. Paris, Editions du Seuil, 1957, p. 77. Entre outros aspectos este autor, ao analisar o bife sangrento, associa-o a “força taurina”.

## Bibliografia

- Barthes, Roland. *Mythologies*. Paris, Editions du Seuil, 1957.
- Castilhos, Carlos. *Fogão Campeiro*. Porto Alegre, Martins Livreiro Editor, 1989.
- Da Matta, Roberto “ Sobre o simbolismo da comida no Brasil” in *Correio da Unesco ( O Sal da Terra - Alimentação e Culturas)* julho de 1987 ano 15 n° 7. .
- Da Matta, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de janeiro, Rocco, 1986.
- Fischler, Claude. “Gastro-nomie et gastro-anomie” in *Communications* n° 31, Paris, Seuil, 1979.
- Flandrin, Jean-Louis. “Histoire des pratiques et des goûts regionaux” in *Alimentation et Régions. Actes du Colloque*. Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1987
- Fry, Peter. *Para inglês ver*. São Paulo, Zahar, 1982.
- Ishige , Naomichi. “O homem, o comensal” in *Correio da Unesco ( O Sal da Terra - Alimentação e Culturas)* julho de 1987 ano 15 n° 7.
- Lévi-Strauss, Claude. “Le Triangle Culinaire” in *ARC*, 1985, n° 26.
- Mauss, Marcel. *Sociologie et anthropologie*, Paris, P.U.F., 1950.
- Saint-Hilaire, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul, 1820-1821*. Belo Horizonte, Itatia / São Paulo, Ed. da USP 1974.
- Saraiva, Glauco. “Culinária Gauchesca - Folclore”, in *Caderno de Folclore*, Publicação especial *Correio do Povo / Shell*, 14/12/76.
- VEJA Rio Grande do Sul, 5 de fevereiro , 1992.



## ANEXO I

### LOS AUTORES

#### **Patricia Aguirre**

Doctora en Antropología. Investigadora del Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de San Martín. Profesora Titular de Antropología Alimentaria, Carrera de Nutrición, Universidad Barceló. Desde 1994 se desempeña como Antropóloga del Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud de la Nación. Ha sido Profesora Invitada en la Maison des Sciences de l'Homme de la Universidad de París y en el Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos de Chile. Consultora de UNICEF (1987 y 1991), FAO (1993) y OPS-OMS (1995). Ha publicado cinco libros en colaboración y 35 artículos en revistas especializadas nacionales y extranjeras.

#### **Marcelo Alvarez**

Antropólogo. Investigador en el Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano. Profesor a cargo de la Cátedra de Socioantropología, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires. Autor de artículos y coautor de “Procesos socioculturales y alimentación” (1997) y “A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina” (2000). Especialista en temas de políticas de la cultura, patrimonio y antropología de la alimentación. En el año 2001 ha presentado trabajos sobre patrimonio gastronómico en el II Congreso Internacional de Cultura y Desarrollo (La Habana) y en el III Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe (Puebla) invitado por el Ministerio de Cultura de Cuba, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes de México (CONACULTA) y UNESCO.

#### **Dardo Arbide**

Arquitecto. Profesor Titular en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Concepción del Uruguay. Docente en varias universidades nacionales y extranjeras. Investigador con numerosos artículos publicados en el país y el exterior. Coautor del libro “La ciudad de la comida. Mapas de alternativas gastronómicas” (2000).

***Jose Maria Aulicino***

Ingeniero Agrónomo. Magister en Ciencias Agrarias. Docente de la Catedra de Comercialización de la producción agropecuaria de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Coordinador técnico del Centro de Estudios del Sistema Agroalimentario (UNLZ). Su investigación se centra en las interrelaciones existentes entre los aspectos productivos y comerciales de los productos agropecuarios, haciendo hincapié en los hábitos alimentarios.

***Miriam Becker***

Periodista egresada de la Escuela Superior de Periodismo. Periodista especializada en temas de alimentos. Especialista en percepción del consumidor y sus proyecciones. Asesora en Empresas Alimenticias y de Electrodomésticos. Autora de libros de cocina general y especializados en freezer y microondas. Columnista del diario La Nación. Coordinadora de espacios de televisión y radio. Asesora en proyectos editoriales especiales.

***Graciela Borrás***

Socióloga. Investigadora de la Facultad de Psicología de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Por contrato con Cambio Rural INTA-Balcarce (1998-2000) realizó dos investigaciones sobre el comportamiento de los consumidores frente a vegetales de reciente incorporación y alimentos cárnicos. Su tesis de Maestría FLACSO trabajó las nuevas tendencias del cambio de hábitos alimentarios en la ciudad de Mar del Plata.

***Gastón De Lazari***

Licenciado en Ciencias de la Comunicación. Maestrando en Análisis del Discurso en la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Docente de la Cátedra de Semiótica de los Géneros Contemporáneos, Carrera de Ciencias de la Comunicación (UBA). Integrante del Equipo de Investigación UBACyT “Figuraciones del cuerpo en la prensa”, dirigido por Oscar Traversa.

***Víctor Ego Ducrot***

Periodista. Ha trabajado en las agencias internacionales Prensa Latina e International Press Service, en la revista Tiempo (España) y en los diarios La Nación (Argentina), La Repubblica (Italia) y El Mundo (España). Ha publicado “Los sabores de la patria” (1998) y “Los sabores de la historia” (2000).

***Nora Garrote***

Antropóloga. Profesora Titular y Secretaria de Ciencia y Técnica en la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Rosario.

***Maria Eunice Maciel***

Doctora en Antropología. Profesora del Departamento de Antropología de la Universidad Federal de Río Grande do Sul, Porto Alegre, Brasil. Autora de varios artículos sobre comida y simbolismo, entre los que se destaca “Churrasco a Gaúcha”, publicado en Horizontes Antropológicos, revista del Programa de Posgraduación en Antropología Social de la UFRS (1996).

***Guillermo Marra***

Arquitecto. Docente en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Belgrano. Ha presentado varias ponencias sobre el tema en reuniones académicas internacionales. Coautor del libro “La ciudad de la comida. Mapas de alternativas gastronómicas” (2000).

***Ana Maria Pereyra***

Ingeniera Agrónoma, orientación Zootecnia. UBA, 1975. Master of Science (Estadística). Virginia Polytechnic Institute and State University. EEUU, 1986. Doctoranda en Métodos Cuantitativos en Economía y Biometría, Universidad de Córdoba, España. (en desarrollo).

**Luisa Pinotti**

Antropóloga. Profesora Titular de Antropología en la Carrera de Posgrado Médico Nutricionista, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires, y Profesora Adjunta en el Ciclo Básico Común. Directora del Equipo de Auxiología Epidemiológica, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina (UBA). Entre otras publicaciones, es autora de “Sin embargo existimos. Reproducción biológica y cultural de una comunidad tehuelche” (2001) y coautora de “Violencia, población e identidad en la colonización de América Hispánica. Las secuelas demográficas de la conquista” (1996), “Procesos socioculturales y alimentación” (1997) y “A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina” (2000). Las colaboradoras del artículo presentado en las Jornadas: Mariela Ferrari, Verónica Palacio Tejedor, Silvina Borgia, Florencia Morazzani, Florencia Pecenko y Gloria Marconi, son nutricionistas integrantes del Equipo de Auxiología Epidemiológica.

**Viridiana Ramírez**

Licenciada Viridiana Ramírez. Egresada del Departamento de Antropología Social, Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Misiones. Ha trabajado en los últimos años como asesora en áreas vinculadas con la problemática indígena y de asentamientos urbanos. Actualmente participa en un proyecto de desarrollo de bases sustentable en las comunidades tobas de *El Colchón* y *La Sirena*, ambas localizadas en la zona de El Impenetrable, en la provincia del Chaco.

**Fernando Javier Remedi**

Licenciado en Historia. Becario del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas y Docente en la Universidad Nacional de Córdoba y la Universidad Católica de Córdoba. Se dedica a la historia social, en particular a la investigación del consumo alimentario en la provincia de Córdoba entre 1870 y 1930, temática sobre la cual ha publicado varios artículos y el libro “Los secretos de la olla. Entre el gusto y la necesidad: la alimentación en la Córdoba de principios del siglo XX” (1998) galardonado con menciones en los concursos Premio Fundación El Libro 1999 Mejor Libro sobre Historia Argentina y XVII Premio Academia Nacional de la Historia, Obras Editas 1995-1998.

***Gloria Sammartino***

Antropóloga. Ha estudiado los restaurantes peruanos en Buenos Aires.

***Mirta Santoni***

Antropóloga. Docente e Investigadora de la Universidad Nacional de Salta. Directora del Museo de Antropología de Salta. Fundadora del Instituto de Investigaciones en Antropología Médica y Nutricional. Autora de numerosos trabajos en Antropología de los Alimentos y Arqueología Argentina publicados en revistas especializadas del país y del extranjero. Premio Fundación Pedro Escudero y Medalla de Bronce de la FAO 1984 por trabajos en Antropología de los Alimentos.

***Sebastián Tavormina***

Arquitecto. Docente en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Belgrano. Ha participado en reuniones académicas internacionales con trabajos referidos al consumo alimentario en espacios urbanos. Coautor del libro “La ciudad de la comida. Mapas de alternativas gastronómicas” (2000).

***Jeff Tobin***

Doctor en Antropología, Rice University. Profesor Asistente del Departamento de Antropología, Occidental College, Los Angeles, Estados Unidos. Profesor Visitante en el Department of World Arts and Cultures, Universidad de California. Especialista en temas de género y sexualidad, cocina y cultura. Ha publicado numerosos artículos en revistas y compilaciones de Estados Unidos, Argentina, Brasil y Japón. Entre 1978 y 1989 trabajó como cocinero y chef de repostería en Chicago y Honolulu.

***Graciela Torres***

Antropóloga. Investigadora del CONICET y del Instituto de Investigaciones en Antropología Médica y Nutricional. Autora de numerosos trabajos en Antropología Médica, Antropología de los Alimentos y Campesinado de los Valles Calchaquíes, publicados en revistas especializadas del país y del extranjero. Premio Fundación Pedro Escudero y Medalla de Bronce de la FAO 1984 por trabajos en Antropología de los Alimentos.

***Oscar Traversa:***

Profesor titular de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires. Director del Centro de Estudios del Sistema Agroalimentario, dependiente de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Se dedica a la investigación de fenómenos conectados con las costumbres alimentarias.

***Fernando Vidal Buzzi***

Periodista especializado en gastronomía y bebidas (en especial vino) en Mercado, Salimos, Revista La Nación, El Cronista Comercial, Playboy y actualmente Noticias, Nueva y El Conocedor. Colaboró en Diners, Cuisine & Vins, El Profesional del Vino, Radio Continental, Radio Splendid, Radio Rivadavia, Gourmand (Santiago de Chile), Gambero Rosso (Roma), Placeres Terrenales (TV Cable Magazine) y otros medios. También integra el staff de los programas “Sobremesa de Gourmets” y “Beber Beber” (TV Cable Elgourmet.com). Consultor especializado en desarrollo de productos, capacitación, comunicación, marketing estratégico de la industria y comercio de bebidas (vitivinícola y destilerías), alimenticia, gastronómica, hotelera y turística. Miembro de la Academia Argentina de Gastronomía y Prosecretario de la Fundación Iberoamericana de Gastronomía.



**gob**BsAs

SECRETARIA DE CULTURA

*Temas de Patrimonio Cultural*