

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES  
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ANTROPOLOGICAS



## **Tesis de Licenciatura**

### **“A través de la Mesa”**

Los saberes alimentarios y su modificación en la segunda mitad del  
Siglo XX, en la Ciudad de Buenos Aires.  
(Centro de Jubilados “Manuel Ugarte”, Parque Chacabuco)

Cristina Sottile

Directora: Patricia Aguirre (UBA)

2015

*Se sabe por tu boca y sino, no se sabe  
 qué ingredientes convienen al pez o al guisado,  
 el pato elemental, el animal de monte  
 desangrado y hervido con chorros de vinagre.  
 En tus manos, abuela, cocinera del mundo,  
 las cosas se transforman súbitamente mágicas  
 y la naturaleza se somete a tus órdenes  
 con la clara obediencia natural del milagro.  
 La hortaliza plural, la harina palpitante,  
 el aceite abundoso, el repollo crispado,  
 el cereal potente, las carnes, los menudos,  
 salen de tus industrias lujosos y fragantes.  
 ¿Quién guardó los secretos, el proceder, el gusto,  
 la forma, los aromas, el picante equilibrio,  
 sino las servidumbres vestales del romero,  
 la humilde y silenciosa paciencia de los siglos?  
 Madres de brazo en jarra, delantal remendado,  
 Bajaban al mercado, a la feria estentórea  
 a escoger combatiendo lo más verde del día  
 y a la más portentosa naturaleza cruda.  
 ¿Olvida usted que el trigo comienza en la semilla,  
 sube a la espiga, cae y luego recomienza?  
 ¿Ignora usted que el huano, macerado en la sombra,  
 alimenta lo tierno de las esparragueras?  
 ¿Sabe usted que la tierra, emporcada de vida,  
 lo mezcla todo y sube, dificultosamente, hasta la primavera?  
 ¿Quién transgredió esas leyes? ¿Quién dio vuelta la torta?  
 ¿Quién olvidó que come, digiere, y luego piensa?  
 ¿Cómo fue que caímos, madres, a tal olvido?*

.....

*Armando Jejada Gómez  
 Fragmento de : "Buenos días, Patria"  
 Canto Popular de las comidas, 1974*

## **AGRADECIMIENTOS**

A la Universidad Pública argentina.

A la UBA, a la Facultad de Filosofía y Letras, a quienes fueron mis profesores.

A Patricia Aguirre, que hizo que descubriera un campo del conocimiento tan atractivo; que me aconsejó, me enseñó y me acompañó en el desarrollo de este trabajo, y por su enorme calidad humana e intelectual.

A Julia Zullo, Alicia Martín, Alejandra Pérez, que leyeron partes de este trabajo, y me dieron consejos y aportes.

A Mónica Pardo, que transitó conmigo el trabajo de campo, por el apoyo y el entusiasmo.

A la Mutual Manuel Ugarte y sus integrantes, que tuvieron las puertas abiertas a esta propuesta.

Al Centro de Jubilados, cuyos integrantes respondieron con alegría a la convocatoria.

A Juanita, a los dos Carlos, a Benigno, que no faltaron un solo día.

A mis viejos, que me enseñaron a disfrutar de la lectura y a valorar el conocimiento.

A mi mamá y mi abuela, que me enseñaron a cocinar.

A mis hermanas, con quienes compartimos primeros experimentos culinarios.

A mis sobrinos, que disfrutaban de mis tortas, y me permiten enseñarles.

A Víctor, por escucharme y sostenerme, por el amor y la paciencia.

## INDICE

Introducción	5
Capítulo 1: A comer se aprende.	10
Capítulo 2: Economía y Cambios en la Alimentación.	22
Capítulo 3: Metodología y Análisis de Datos	57
Capítulo 4: Comida, cambios, saberes. Presentación de resultados.	106
Capítulo 5: Conclusiones y Perspectivas	137
Bibliografía	142
Anexo I: Material de difusión y convocatoria	147
Anexo II: El Taller. Registro Etnográfico.	149
Anexo III: Las recetas.	179
Anexo IV: Actividades complementarias.	184
Anexo V: Los posters.	203
Anexo VI: Entrevistas.	214
Anexo VII: Material aportado espontáneamente.	232
Anexo VIII: Tablas de comparación de patrones de consumo.	236

## A TRAVES DE LA MESA

Los saberes alimentarios y su modificación en la segunda mitad del Siglo XX, en la Ciudad de Buenos Aires (Centro de Jubilados “Manuel Ugarte”, Parque Chacabuco)

### INTRODUCCION

En el presente trabajo se abordará la alimentación como hecho social complejo, desde el punto de vista antropológico, y haciendo las consideraciones relacionadas al carácter particular que este evento asume en el caso del ser humano en cuanto ser vivo capaz de pensar, aprender y transmitir conocimientos.

Estas características únicas en la diversidad viviente del planeta, conducen a una definición del *Homo sapiens sapiens* que también es única: se trata de un “animal especial” dentro de la diversidad del reino animal, ya que su particular desarrollo cerebral le permite no solo realizar movimientos con sus extremidades que otros primates no pueden efectuar (motricidad fina), sino que tienen otras capacidades en el aspecto emocional e intelectual. Sobre todo en este último aspecto, la capacidad de formular pensamiento abstracto y producir en base a éste expresiones que mejoren su relación con el medio o con otros individuos de su propia especie, es fundamental para explicar la supervivencia de la especie en los ambientes sumamente diversos a través de los que ha transitado en su dispersión por el mundo.

Es por este motivo que la alimentación en el caso del ser humano, no cumple exclusivamente la primaria necesidad de la nutrición para mantenerse vivo, común al resto de los seres vivos, sino que cubre otras necesidades definidas por la cultura, en algunos casos tan difíciles de detectar como de separar del acto elemental de comer.

La incidencia de la cultura del grupo humano de pertenencia, y aun el peso de otras culturas acerca de la elección de los alimentos o de otras cuestiones vinculadas con el evento alimentario, produce modificaciones en las prácticas vinculadas al mismo en cualquiera de sus etapas: la elección de la comida, la producción de los platos, los momentos en que se consumen, y el hecho de ser compartidos o no. Y esto, solo considerando la elección desde el punto de vista de lo personal, se verá luego que se deben hacer consideraciones acerca de las elecciones en un marco social y económico más amplio, en el que queden incluidas las etapas de producción y distribución del alimento.

Estas prácticas y las representaciones vinculadas, que otorgan valor y jerarquizan alimentos según el tiempo de consumirlos, o prestigian ocasiones según la manera en que los alimentos son presentados, o debido al tipo de alimento que se ofrece, son reproducidas socialmente a través de la transmisión cultural.

El conocimiento del alimento y de la tecnología necesaria para su consumo es fruto del trabajo de generaciones que sobre la base del ensayo y error reconocieron entre todos los productos de la Naturaleza cuales eran comestibles, como convenía prepararlos y conservarlos, y cuales debían ser evitados. Estos ensayos costaron a la especie humana enfermedad y muerte (por ingerir alimento inadecuado o en malas condiciones, por falta del mismo, o por exceso), pero el conocimiento transmitido permitió la reproducción exitosa de la especie, así como la acumulación de conocimiento acerca del alimento disponible y la manera de utilizarlo adecuadamente.

Este conocimiento no es un conocimiento individual sino una construcción social que precede al individuo en su existencia, (Durkheim, 1.895) indicando normas acerca de lo adecuado y lo inadecuado, la manera en que se comparten los alimentos, la manera de producirlos, la adjudicación de roles en la producción, comercialización y procesado de los mismos, así como la transmisión de sentidos simbólicos ligados al alimento mismo o al evento alimentario.

Los saberes alimentarios (así llamaremos a este bagaje de conocimientos que es necesario adquirir para alimentarse a sí mismo y a los que de sí dependen) son adquiridos en el medio social en que se crece, en primer lugar en el núcleo familiar, y luego por interacción social.

La intención de este trabajo es producir la reflexión acerca de la conformación del saber alimentario y sus modificaciones, desde un punto de vista antropológico y a partir del trabajo etnográfico realizado; este aporte debería ser útil no solo al campo de la propia Antropología, sino a otras áreas de conocimiento, en particular las vinculadas a la Salud, ya que el conocimiento y la comprensión de la construcción de los saberes alimentarios permitiría formular políticas de salud y nutricionales basadas en elecciones alimentarias que permitan generar dietas nutricionalmente adecuadas y culturalmente aceptables.

En estas modificaciones en los saberes alimentarios individuales y sociales, no se ven afectadas solo las preferencias coyunturales y/o personales, también hay una modificación de los sentidos simbólicos adjudicados a las comidas, que producen una jerarquización social de saberes y prácticas alimentarias. El aspecto de la comida, la comensalidad, y su relación con el cuerpo, son procesos culturales que operan a nivel

global a través de los mecanismos económicos y mediáticos también globalizados: la producción industrializada de alimentos, la deslocalización de esta producción, la medicalización del saber alimentario más la incidencia de los medios masivos de comunicación, tienen que ver con estos cambios en los saberes vinculados a la comida.

El trabajo etnográfico realizado tiene como objetivo registrar y reconocer los cambios relativos a la percepción del alimento, la jerarquización cultural y personal del mismo, el valor adjudicado a la comida, la comensalidad, y variaciones en el gusto registradas por los mismos actores, apelando a la historia de vida de un grupo de personas que actualmente cuentan entre 70 y 90 años, y a la que se intentará acceder a través de una serie de recursos metodológicos que serán detallados en el Capítulo III.

El grupo de personas participantes pertenece a un barrio de la Ciudad de Buenos Aires (Parque Chacabuco), y puede dar cuenta de acontecimientos sucedidos en el período histórico elegido, que abarca el inicio de la sustitución de importaciones, así como el desarrollo de la Industria Nacional (Basualdo, 2011) y el paso del modelo de Estado de bienestar (Keynesiano) a la última crisis del capitalismo en Argentina, sucedida en 2001 luego de la introducción forzosa del modelo económico neoliberal, dictadura mediante.

Se toma como marco teórico económico, el proporcionado por el modelo de acumulación de capital para el caso de la Historia económica argentina, porque permite relacionar procesos y actores involucrados: producción, Estado, mercado interno y externo y modelos políticos aplicados desde dictaduras y/o períodos democráticos.

La línea conductora del trabajo es la alimentación, analizando los relatos como expresión discursiva de esta variable compleja, que por su carácter polisémico proporciona múltiples lecturas.

Se dedica en particular un capítulo a fin de desarrollar la modalidad metodológica utilizada, que fue planteada como actividad que se llevaría adelante a lo largo de un semestre (2010). Se considera que la modalidad utilizada fue exitosa, en el sentido de la obtención de información, tanto para quien realizó este trabajo como para quienes participaban del grupo, y que la propuesta del intercambio en red evitó la corriente unidireccional de conocimiento, valorizó saberes propios en los integrantes, produjo su reconocimiento individual y social, y actualizó valoraciones simbólicas en torno al hecho alimentario.

Brevemente, se introduce un índice temático en el que se presentan los capítulos y su línea de desarrollo.

En el Capítulo 1 de este trabajo se desarrollará el concepto de **saber alimentario**, teniendo en cuenta que la alimentación es una necesidad primaria que en el ser humano tiene un marcado componente cultural, que se construye colectivamente, y que está cruzado por sentidos vinculados a la identidad, la pertenencia a grupos étnicos, sociales o religiosos. Se fundamentará también la elección del concepto **transmisión cultural** en lugar de **aprendizaje**, así como consideraciones acerca de consecuencias perceptibles y potenciales debidas a modificaciones en los saberes alimentarios.

En el Capítulo 2, se toman en cuenta las modificaciones comunicacionales, económicas, productivas e industriales ocurridas en la segunda mitad del Siglo XX, en relación al pasaje de información y su incidencia sobre las elecciones alimentarias: la introducción de modificaciones debidas a modelos culturales prestigiados a través del mercado, que son difundidos por los medios masivos de comunicación conlleva la aparición de nuevos actores que inciden en la construcción del saber alimentario y que producen modificaciones en el gusto anivel individual y social..

El Capítulo 3 está destinado a describir la metodología aplicada, y fundamentar los motivos para su elección. Si bien en los casos en que se mencione información obtenida mediante registros se mencionará el tipo de registro, ya sea este una fuente (oral o escrita), o transcripción de conversaciones grupales o individuales, el uso de herramientas metodológicas que están enmarcadas dentro de lo pedagógico y metodológico, pero con la particularidad de haber sido diseñadas específicamente para este trabajo, amerita exponer los fundamentos. La aplicación de estas herramientas metodológicas tiene que ver con la necesidad de sostener el difícil equilibrio existente entre la observación y la participación<sup>1</sup> cuando el investigador realiza su trabajo en un campo del cual también es parte, por procedencia social, cultural, lingüística y geográfica; se trata entonces de superar los dos mayores problemas que en este sentido se presentan: el primero, perder la percepción de lo distinto y el segundo, asumir como semejantes prácticas y representaciones que pueden o no serlo. Incluye un primer análisis colectivo de la información, necesario para formular la metodología a aplicar en encuentros posteriores.

En el Capítulo 4 se aborda con criterio analítico el material trabajado en las reuniones<sup>2</sup>, para reconocer a través del mismo las prácticas y representaciones expresadas en el

---

<sup>1</sup> Guber, R.: (1991) 2005. *El Salvaje Metropolitano*, Buenos Aires, Ed. Paidós.

<sup>2</sup> Anexos I al VII



registro hablado, escrito, o el expresado mediante imágenes, para aprehender el fenómeno mismo de la alimentación según la percepción de los actores, y definir la **comida** a partir de la experiencia individual y social de los participantes del grupo. En este capítulo quedan expuestos tanto las categorías propias de los participantes del grupo, así como los cuestionamientos sobre las mismas y el reconocimiento e incorporación de categorías sociales proporcionadas por otros actores que no se tienen en cuenta o no se perciben como formadores de saber alimentario.

Se trabaja sobre la puesta en común, análisis colectivo y síntesis de lo elaborado, y se complementa con el agregado de entrevistas individuales. Se adjudican colectivamente categorías simbólicas, económicas, sociales, religiosas y culturales halladas y reconocidas por el grupo y se trata no solo de relevar los cambios en prácticas y representaciones alimentarias percibidos por las personas, sino, una vez determinados cuales fueron, profundizar a lo largo de los ejes de las historias personales, el marco histórico general y los procesos de índole política, económica y social ocurridos en estos períodos.

Se relevan saberes acerca de la alimentación así como la vía a través de la cual fueron adquiridos, y se trabaja colectivamente sobre la valoración de los mismos en cuanto a eficacia práctica y simbólica.

En el último capítulo, que se presenta como Conclusiones y Perspectivas, se resumen las conclusiones extraídas, y también se presenta una lista de perspectivas de trabajo a futuro, que parecen lo suficientemente importantes como para quedar instalados. También se menciona la posible importancia de este tipo de investigaciones, en distintos niveles, teóricos y prácticos, así como sus posibles aplicaciones prácticas.

Por último, se cita la bibliografía utilizada, y se agrega la sección de Anexos, en la que se adjunta material aportado por los participantes, listados de textos utilizados, facsímiles de aportes escritos, fotografías, el detalle de lo trabajado en El Taller, entrevistas, y todo aquello que se considera necesario a fin de ilustrar la metodología utilizada, o para fundamentar categorías y conclusiones extraídas del trabajo etnográfico.

## CAPITULO I

### A comer se aprende.

#### a. *Homo sapiens sapiens*: el animal cultural.

El presente trabajo se desarrolla sobre el concepto de saber alimentario y la manera en que este saber se adquiere y transmite, focalizando este proceso en sus modificaciones, dentro del marco temporal que va desde la segunda mitad del Siglo XX al presente. Se toma este período de tiempo, ya que dentro del mismo sucede a nivel global, aunque no simultáneamente, la aparición de nuevos actores en el horizonte alimentario mundial.

Se hace necesario definir el saber alimentario en el caso del ser humano, debido a la necesidad que tiene el mismo de contar con un bagaje cultural imprescindible para satisfacer esta necesidad biológica que es la alimentación: en la condición de especie particular sobre este planeta, el *Homo sapiens sapiens* está sometido a dos tipos de condicionamiento: el biológico y el cultural, cuya integración es necesaria para abordar el complejo hecho social que es la alimentación humana.<sup>3</sup>

En el primero de los casos, la alimentación puede definirse de una manera restringida como necesidad biológica cuya satisfacción está relacionada con la vida misma.

Esta conducta, fue sometida estrictamente a las leyes de la selección natural, como les sucede a todos los demás seres vivos, en base a elecciones realizadas al azar de alimentos que básicamente permiten seguir vivo: mantener el calor, moverse, gastar energía en obtener más alimento, reproducirse y curarse.

Refiere Campillo Alvarez (2007, pp. 106)<sup>4</sup> que “la evolución adaptó el diseño<sup>5</sup> de Lucy”<sup>6</sup>, nuestra común antepasada, habitante del Valle del Rift (Africa) hace alrededor de 3 millones de años. Esta adaptación consistió, en ese momento, en optimizar la ingesta utilizando los escasos mecanismos adquiridos: recolección y carroñeo, porque se había adquirido un órgano muy valioso, pero sumamente caro de mantener, estamos hablando del cerebro. El desarrollo del sistema nervioso central permitió producir

---

<sup>3</sup> La particularidad que presentamos como especie es (entre otras) el desarrollado sistema nervioso central que nos permite pensar el universo en que vivimos, así como pensarnos a nosotros mismos como individuos y sociedades. (N. de la A.)

<sup>4</sup> Campillo Alvarez, José Enrique: 2007 (2004). El mono obeso. La evolución humana las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arteriosclerosis. Barcelona: Ed. Crítica, Barcelona, España.

<sup>5</sup> Se menciona acá la palabra “diseño”, que no debe ser tomada de la manera en que se usa para explicar la formulación voluntaria del aspecto o la funcionalidad de algún aparato fabricado por seres humanos, ya que la selección natural no tiene orientación, y sucede al azar, priorizando aspecto y funciones que en el medio con que el ser vivo interacciona operan como ventajas adaptativas.

<sup>6</sup> *Australopithecus afarensis*, 3.2 millones de años AP

soluciones a los problemas de clima, alimentación, enfermedades y relación con el medio.<sup>7</sup>

Así, las necesidades de glucosa (principal “alimento” del cerebro) y también las de lípidos y proteínas se vieron incrementadas: había que comer todo lo que se podía cuando había, porque no se sabía cuando volvería a haber alimento<sup>8</sup>. En grupos humanos que aun no tenían conocimiento de su medio o de lo que este medio les proveía, el método utilizado fue el de ensayo y error: nosotros somos los descendientes de los que tomaron decisiones adecuadas, o por lo menos sobrevivieron a las equivocadas.

Cabe mencionar que el ser humano contemporáneo, el *Homo sapiens sapiens*, es el resultado de este largo y complejo proceso de selección, y que el cuerpo actual es el mismo cuerpo del paleolítico en funcionalidad, capacidades, balances energéticos y predisposiciones en cuanto al tipo de alimento a seleccionar<sup>9</sup>.

Audrey Richards (Richards, 1948 [1932]) fue la primera en definir dentro de la Antropología, este particular ensamble de lo biológico y lo cultural para el campo de la alimentación, indicando que el ser humano no podía escapar de ninguna de estas dos condiciones a la hora de hacer elecciones alimentarias. Según Richards<sup>10</sup> la “función alimentaria debe ser considerada como un todo”, ya que la obtención de alimento condiciona las relaciones humanas: formas de vida, ritos, relación con la Naturaleza y tipos de sociedad, se construyen sobre la base de la organización destinada a obtener y consumir el alimento.

En el mundo del Siglo XXI, aunque sigue operando de la misma manera este complejo de necesidades (tendencias en las elecciones, incidencia del genotipo ahorrador, necesidad de obtención del alimento), las prácticas sociales que están destinadas a obtener el alimento y consumirlo son otras, distintas de las del hombre paleolítico y aun distintas en distintas culturas, basadas en representaciones muy diversas acerca del alimento: económicas, rituales, laborales, tradicionales, y aun personales. Todas ellas inciden de alguna manera en el hecho alimentario.

---

<sup>7</sup> La herramienta por excelencia para permitir la difusión de estos conocimientos, la expresión del pensamiento abstracto y la transmisión del mismo, es el lenguaje. Ningún otro ser vivo en este planeta tiene un código de comunicación tan sofisticado y complejo.

<sup>8</sup> El “genotipo ahorrador” que poseemos funciona en este sentido: guardar todo lo que se puede, en forma de hidratos de carbono o lípidos para sobrellevar posibles épocas de carencia.

<sup>9</sup> Las necesidades de energía y de consumir aquello que aportara energía rápida o que quedara como reserva durante un tiempo prolongado justifican la predisposición a la selección de alimentos grasos o con sabor dulce.

<sup>10</sup> Citada por Fischler (1995), pp19.

Por esto, se debe abordar ineludiblemente el carácter social y cultural de la alimentación humana: la obtención, distribución y consumo de los alimentos tuvo siempre en la especie humana un carácter social y recíproco, al que puede atribuirse en gran parte la reproducción y dispersión exitosa de la especie.

### **b. El alimento: más que la comida.**

El hecho alimentario para los humanos va más allá de la elección del alimento y la ingestión del mismo: está cruzado de sentidos que exceden la materialidad del alimento y aun la necesidad biológica.

Las prácticas alimentarias, en su conjunto, deben ser abordadas como hechos sociales, según la definición de Durkheim<sup>11</sup> de los mismos: son construidas colectivamente, nos preceden en nuestra llegada o inserción en el entorno social, y su puesta en práctica se produce mediante normas no siempre escritas, que operan sobre el individuo o grupo social a través de la aprobación o desaprobación.

Según Aguirre (2005) se trata de un hecho socio-cultural complejo, atravesado de sentidos y significados, que no está relacionado solamente con las necesidades nutricionales y la buena salud, sino que los componentes simbólicos puestos en juego desde la producción del alimento hasta su consumo, producen condicionamientos en cada una de las prácticas vinculadas con la comida.

Lévi-Strauss (1964) consideró que el estudio de la alimentación a través del conocimiento de la práctica de la cocina<sup>12</sup> en un grupo humano, comunidad o cultura determinadas, abre la puerta al conocimiento de categorías culturales a través de las cuales se accede de manera privilegiada al invisible andamiaje cultural de la estructura social.

Las prácticas puestas en juego a la hora de alimentarse dan cuenta de la historia de vida, de la historia social, y también de la relación que se tiene con la Naturaleza en cuanto al conocimiento acerca de qué cosas sirven para comer y que cosas no. También dan cuenta de representaciones acerca de la Naturaleza, ya que las prescripciones y/o tabúes alimentarios están basados sobre cuestiones simbólicas que pueden tener o no un origen didáctico o preventivo; siempre tienen, sin embargo, una correlación con la realidad en cuanto a la puesta en práctica de la cultura alimentaria. Esto opera aun cuando las

---

<sup>11</sup> Durkheim, E. (1987: 1895)

<sup>12</sup> Se define como "cocina" toda práctica o serie de prácticas llevadas a cabo sobre materias primas de diversa índole para conservarlas y/o hacerlas más apetecibles o aptas para el consumo.

condiciones del medio natural se vean modificadas, porque las representaciones sociales persisten socialmente más allá de peregrinajes, mudanzas, migraciones o cambios en el entorno ecológico: el tiempo que lleva construir nuevas representaciones, con los actores sociales tradicionales<sup>13</sup> es largo, se habla en términos de generaciones.

Más que de alimento, que es una palabra utilizada en nuestra sociedad (post-industrial, europea-occidental) desde el saber alimentario medicalizado, utilizaremos la palabra comida, ya que esto es lo que las personas comen.

Si bien la comida es alimento, no puede decirse lo inverso: no todo alimento es comida. Dice Fischler<sup>14</sup> (pp 33) que “*no todo lo que es biológicamente comible es culturalmente comestible*”: la definición de qué cosa es comida, qué se come y qué no se come, es cultural, y en esto el ser humano se diferencia de todos los demás seres vivos del planeta, que comen lo que necesitan o lo que tienen a mano sin más preocupaciones que la escasez o la dificultad de obtención.

El ser humano aprende a comer, y aprende a comer comida: recibe durante su crecimiento en el entorno familiar y en el medio social un complejo paquete de información que le permitirá alimentarse a sí mismo y probablemente<sup>15</sup> a su descendencia.

Para tener comida, debe recibir información acerca del medio natural en que se mueve, tener datos acerca de cómo se producen ciertos alimentos, como se conservan, que estacionalidad tienen, como se aprovechan mejor, como se preparan para comer; pero también deberá saber que tipo de comida se sirve según la hora del día, en algunos casos según el día de la semana, qué alimentos están prescritos o prohibidos en ocasiones especiales, qué alimentos son apropiados para hombres, mujeres, niños, ancianos, y cual es la forma correcta de servirlos.

Esta incompleta lista de prácticas no hacen al hecho alimentario en sí mismo, y bien podría decirse que en realidad lo complica, ya que sin estos ritos comer sería mucho más sencillo, es probable que con las inversiones aplicadas a la comida de ocasiones especiales la familia pudiera comer varios días, y el resultado final, que es el de cumplir con la provisión biológica de nutrientes, se vería cumplido de todas maneras.

---

<sup>13</sup> Se habla de actores sociales tradicionales, haciendo referencia a aquellas personas con predicamento legitimado en el medio familiar y/o comunitario, en este caso en relación a la comida. Se diferenciarán posteriormente de otros actores sociales con incidencia sobre el tema, que son históricamente nuevos.

<sup>14</sup> Fischler, C.: 1995. *El (h)omnívoro*, Ed. Anagrama, Barcelona.

<sup>15</sup> Se introduce el *probablemente* ya que no basta saber comer para tener acceso al alimento, los factores económicos, ecológicos y sociales del mundo contemporáneo producen dificultades o ventajas en este sentido, muchas veces impredecibles desde lo individual.

Pero el ser humano, en su doble carácter de animal cultural, para cubrir sus necesidades necesita cumplir con los requerimientos de ambas categorías, porque la Cultura es una herramienta más que se utiliza para la satisfacción de necesidades humanas<sup>16</sup>.

El hecho alimentario, entonces, se define en base al carácter biológico y cultural del mismo, entendiendo que existe una relación dialéctica entre estos componentes, mutuamente condicionados. Se observa el peso de los sentidos adjudicados socialmente según valores simbólicos, y su jerarquización social en un medio en el que la “competencia por la legitimidad cultural”<sup>17</sup>, adjudica valores y jerarquías hasta al alimento que se consume, más allá de la calificación de “alimento biológicamente adecuado”. Se tiene en cuenta que los valores simbólicos y la jerarquización son los que son definidos por Bourdieu para la sociedad europea-occidental, post-industrial y se puede agregar ahora globalizada, y en cuya definición hay un marcado componente económico, en el sentido que es el mercado el que puede determinar prácticas y representaciones culturales, entre ellas, las referidas a la alimentación.

### **c. ¿De quien se aprende? ¿Cómo? ¿Cuándo?**

Ya que comer implica hacer elecciones, la base de conocimiento sobre la que se hacen las mismas, debe ser adquirida para evitar que cada individuo adopte las conductas alimentarias adecuadas en base a la aplicación del método de ensayo-error en cada uno de los casos. Esto optimiza las elecciones, evita la pérdida de vidas por malnutrición o por ingestión de alimentos tóxicos, y previene enfermedades relacionadas con el exceso o el defecto de algunos de los nutrientes.

La alimentación balanceada es un logro social de la especie, construida sobre enormes cantidades de errores. Lo que sabemos acerca de la comida es lo que fue seleccionado cultural y biológicamente como “bueno para comer”.<sup>18</sup>

Durham<sup>19</sup> propone un modelo de selección cultural vinculado a la teoría de la evolución biológica, según esta última Darwin enuncia que sobre variaciones producidas al azar (mutaciones), hay algunas que son bien adaptativas porque mejoran la esperanza de vida del individuo en su medio, lo cual también se ve expresado en la cantidad y calidad de

---

<sup>16</sup> Malinowski, B.: Los Argonautas del Pacífico Occidental, Ed. Planeta-Agostini, Barcelona, 1986 (1922).

<sup>17</sup> Bourdieu, P. : 2011. “El mercado de los bienes simbólicos”, en: El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura, Ed. Siglo XXI, Buenos Aires.

<sup>18</sup> Harris, M.: “Bueno para comer”, Simon & Schuster, Nueva York, 1985.

<sup>19</sup> Genes, Culture and Human Diversity, W. Durham, 1991

sus descendientes, que en mayor o menor medida heredarán la mutación. Así como existen mutaciones ventajosas, también las hay que producen desventajas, y estos individuos ven disminuida no solo su esperanza de vida sino la cantidad de descendientes producidos (Darwin, 2003:1859).

De esta manera, luego de generaciones de selección natural, la mayor parte de los individuos portará las características de aquellos que fueron exitosos, biológicamente hablando.<sup>20</sup>

El modelo de que se está hablando tiene como fin comprender la manera en que los seres humanos adquirimos de otros seres humanos información vital, tal como el caso de los saberes alimentarios.

Es impensable que cada generación reproduzca la secuela ensayo-error que llevó adelante la especie para seleccionar qué comer: la Naturaleza no permite tales derroches, el resultado sería enfermedad y muerte, primero de los individuos y luego de la especie misma.

Como es una realidad que el ser humano transita por este planeta desde hace bastante tiempo se podría inferir que hubo en el caso de la alimentación una transmisión de conocimientos que resultó exitosa.

El modelo de Durham considera las dos variables: biológica y cultural, en relación a la adaptación al medio; y este medio es el ecológico y también el social, este último producto de las actividades de la propia comunidad.

El modelo coevolutivo, de esto estamos hablando, propone que de la misma manera que suceden las mutaciones, hay variaciones en las conductas que producen modificaciones en los saberes de individuos y grupos, y que son probados por ensayo y error; hay prácticas y representaciones que sufren un proceso de selección (en este caso cultural), y que jerarquizan a los individuos o grupo de ellos<sup>21</sup>: la información o saber que se tiene, conlleva la adjudicación de valores socialmente positivos o negativos, y favorece o desfavorece la inserción en el medio social.

---

<sup>20</sup> Características biológicas que produzcan ventajas adaptativas son aquellas que diferencian a un individuo o varios de los demás de su especie: volumen craneano, la bipedestación, por mencionar algunos, fueron cambios fenotípicos favorables y drásticos para la especie humana. También hay mutaciones que se produjeron a nivel metabólico, y aunque no sean perceptibles, generaron el genotipo ahorrador que permitió a la especie sobrevivir en épocas de escasez, y se mantiene idéntico hasta nuestros días. Los cambios biológicos remiden en tiempos que abarcan generaciones.

<sup>21</sup> Durham llama a esta cualidad *fitness*, aunque el término no es exclusivo suyo, e indica la capacidad de un individuo para ocupar roles jerárquicos o subalternos en su grupo de pertenencia, que generalmente está relacionado con mayores oportunidades reproductivas.

La cuestión del cambio y de las elecciones influenciadas por la cultura, en todos los ámbitos de incumbencia humana incluyendo la alimentación, es abordado también por Bourdieu (1985) utilizando el concepto de mercado cultural, según el cual el valor adjudicado a determinadas prácticas (que operan como bien de mercado, ya que se instalan o deprecian en relación al marco histórico económico de la coyuntura) conlleva un mayor prestigio social, y es este uno de los motivos por el que son seleccionadas en detrimento de otras.

Esto no se analiza de manera sencilla, como tampoco es sencillo realizar predicciones, ya que la diversidad de efectores culturales puestos en juego a través de una diversidad de actores sociales jerarquizan o de-jerarquizan prácticas y/o representaciones en base a una multiplicidad de motivaciones: económicas, laborales, étnicas, asociadas a principios, a religiones o creencias y a la tradición.

Para el caso específico de la alimentación, además, se elige trabajar con el concepto de transmisión cultural (Boyd y Richerson, 1985), en vez de utilizar el de aprendizaje. No por inadecuado, sino por considerarlo restringido.

Cuando se habla de aprendizaje se trata de la transmisión de un saber, de manera direccional, entre alguien que lo posee y que por lo tanto está jerarquizado con respecto a quien lo recibe. En general, esto sucede en el marco de algún tipo de institución social, dedicando tiempo especial a esta práctica. Esta no pretende ser una definición exhaustiva de lo que se considera aprendizaje, ya que hay distintos tipos de aprendizaje, y se considera hoy que siempre hay una relación dialéctica entre quien enseña y quien aprende aunque esta definición de los actores sigue siendo válida.

Paulo Freire (1970) decía que este tipo de educación en el que se considera alguien que otorga y alguien que recibe, esta “educación bancaria”, donde el que recibe la información es una *tabula rasa* no es real, ya que todos tienen conocimientos, y representaciones acerca de cómo es el Universo en que se vive y estos conocimientos circulan en el medio social.

La **transmisión cultural** (Boyd y Richerson, 1985) postula que existe transmisión de rasgos culturales en el contexto social que proporcionan información intra e intergeneracional acerca de prácticas y representaciones, y que puede ser aplicado también en el caso de la alimentación humana, aportando información que orienta las elecciones.



Es importante tener en cuenta que este modelo no solo considera la transmisión de conductas o modelos invariables y probados, sino la transmisión de variaciones de estos modelos: los cambios alimentarios.

La transmisión cultural, es más que el aprendizaje de una técnica de cocina o de manejo del fuego, abarca la Historia en que está inmersa la comunidad, la historia de vida de sus integrantes, y la historia de las comidas en sí mismas según ingredientes, estilos, procedencias. Refiere también a la formación de un gusto específico por ciertas comidas o ciertos condimentos que no son universales, sino particulares del grupo de procedencia: son señas de identidad.

La adscripción social y cultural a través de los saberes alimentarios y el complejo bagaje simbólico que conllevan, permite saber quienes son “nosotros” y quienes son “otros”, culturalmente hablando, y esta pertenencia construida y definida por el gusto no es solo cultural: es social e histórica (Bourdieu, 1985).

En la receta o el conocimiento del uso de los condimentos, aparecen las representaciones y las prácticas locales o familiares, la posibilidad o no de intervenir una receta con aportes personales<sup>22</sup>, y también valores, tradiciones y relatos vinculados a estos saberes.

Se dijo ya que las mutaciones biológicas producen cambios que son notorios en el tiempo de generaciones, no sucede lo mismo con las variaciones culturales, sobre todo las que son presentadas como ventajosas, y que pueden difundirse rápidamente a través de los medios masivos de comunicación en la sociedad actual.

Por lo tanto, los efectos de la transmisión cultural son observables a corto plazo, en el período de una generación, entre poblaciones contemporáneas o en el seno de la misma población entre distintas franjas socioeconómicas.

El pasaje del alimento de la categoría de “bueno para comer”<sup>23</sup> a la de bien de mercado: “bueno para vender” incide de manera notoria en esta categorización cultural de los alimentos, y consecuentemente en la jerarquización o desjerarquización social de las personas que hacen elecciones que por distintos motivos son o no consideradas prestigiosas<sup>24</sup>.

---

<sup>22</sup> Algunas recetas familiares son cuasi-sagradas, es impensable introducir modificaciones en ellas, se llega al punto de no transmitir este saber a nadie fuera de la familia, aunque dicho saber se pierda.

<sup>23</sup> Harris, M.: “Bueno para comer”, Simon & Schuster, Nueva York, 1985.

<sup>24</sup> Bourdieu, P.: La distinción. Criterios y bases sociales del gusto, Ed. Taurus- Humanidades, Madrid, 1990.

Los actores sociales contemporáneos involucrados en esta construcción social del saber alimentario, siguen siendo, en parte, la familia y el núcleo social cercano, pero en tanto no todas las instancias de alimentación se cumplen en el hogar, se debe agregar a las instituciones que alimentan: el Estado, a través del sistema de educación, desarrollo social y salud, las ONGs que proveen alimento (comedores, bolsones de comida) que pueden ser analizadas particularmente según su acción sea del tipo coyuntural o tuvieran una inserción comunitaria a través del rol primario y continuado de alimentar.

Y por último, se debe considerar a los actores derivados de la producción de información a través de los medios, y los derivados de la industrialización de la producción de alimentos, cuya intención de venta propone una jerarquización social del alimento producido no siempre en correlación con su calidad alimentaria o la necesidad del mismo.

Simultáneamente, estos últimos actores inciden sobre los anteriores y sus elecciones, adjudicando valor, prestigio o significado simbólico a las mismas, en relación con el amor y el cuidado que el ser humano adjudica al hecho de alimentar.

No todos estos actores (la enumeración no es exhaustiva) tienen la misma legitimidad discursiva frente a quienes reciben el mensaje. Hay diferencias de género, que prestigian en el espacio familiar el discurso materno, cuando no se observa lo mismo en el plano mediático o profesional; el discurso médico está jerarquizado por sobre los otros posibles, hay un uso del mismo desde la comercialización de alimento industrializado<sup>25</sup> a fin de persuadir acerca de la bondad de los productos ofrecidos, en términos de “buenos para la salud”.

En todos los casos, lo que se transmite es una receta, una técnica, una manera de alimentarse, que implica además la puesta en juego de valores simbólicos y estéticos relacionados con el hecho alimentario.

---

<sup>25</sup> Definimos alimento industrializado a todo aquel producto alimenticio elaborado en serie mediante metodología estandarizada, a fin de ser vendido en el mercado. Abarca desde alimentos congelados, que implica operaciones simples, hasta alimentos procesados, deshidratados, presentados como complementos de otros, y todo aquello que se elabora con fines de consumo desde la materia prima o derivados, hasta ser presentado en un envase diseñado *ad hoc* para su consumo final. En general se accede al conocimiento de los mismos a través de la publicidad, y en los envases de aquellos que no son para consumo directo (yogur, por ejemplo), aparecen instrucciones para su uso, sugerencias de otros modos de empleo, y tablas de nutrientes y calorías, estas últimas, obligatorias. (N. de la A.)

### c. Comida, Cocina, Comensalidad y sus cambios en el tiempo.

Se elige utilizar como una de las características específicas de la alimentación humana, la palabra **comida**, porque la selección de lo que se come está fuertemente sesgada por la cultura y el entorno social.

“Somos lo que comemos”, se dice, y esto es cierto de muchas maneras:

- Porque desde el punto de vista estrictamente biológico, las moléculas y átomos de lo que comemos pasan a formar parte de la estructura de nuestro organismo, para bien o para mal.
- Porque la relación con la naturaleza y la comunidad a que se pertenece, está estructurada alrededor de las actividades que se desarrollan para conseguir alimento, en primer lugar.
- Porque el desarrollo del gusto es una práctica cultural construida colectivamente, que está vinculada con representaciones de distinto tipo (familiares, regionales, nacionales) alrededor del alimento y los modos en que se obtiene y se consume, determinando pertenencias e identidades.
- Porque a partir de estas representaciones simbólicas se construyen prácticas y relaciones sociales<sup>26</sup>.

Fischler (1996, pp 93)<sup>27</sup> menciona que a raíz del proceso evolutivo, el ser humano tiene gustos innatos y aversiones, son mecanismos de adaptación y de preservación desarrollados a través de siglos de ensayo y error.

Sumido en la “paradoja del omnívoro”<sup>28</sup>, el ser humano está impulsado a probar alimentos nuevos (neofilia) para ampliar el espectro y la riqueza de la ingesta, así como para aumentar la flexibilidad de sus estrategias alimentarias; con el temor a lo nuevo (neofobia) por peligroso, por potencialmente dañino para la salud, impulso conservador que lleva a quedarse dentro de lo conocido.

---

<sup>26</sup> Aguirre, P.: 2009. Relaciones sociales en la Alimentación. Apunte de Cátedra. FFyL, UBA

<sup>27</sup> Fischler, C.: “El (h)omnívoro”, Ed. Anagrama, 1996.

<sup>28</sup> Fischler, 1987.

Alimentos	Prefieren (%) (+ +)	Rechazan (%) (- -)
Cerezas (N = 242)	85,4	2
Fresas (N = 242)	85,4	1,2
Chocolate	84,7	0,8
Patatas fritas	84,2	1,2
Frambuesas (N = 242)	82,1	2,1
Helado	81,8	1,6
Pollo	78	1,6
Yogur	77,2	2
Pastas	76,8	0,8
Uvas	74,3	2
Galletas saladas	71,4	4,5
Mantequilla	70,6	3,3
Arroz	69,8	2
Carne roja	69,4	5,7
Puré de patatas	68,5	4,1
Albaricoques	68,5	3,3
Petit-suisse	68,5	3,3
Plátanos	68,7	2,8
Manzanas	67,3	2,8
Naranjas	66,5	3,3
Queso (suave)	65,8	5,4
Peras	65,7	3,7
Paté	64,8	3,7
Caramelos	64,4	2,8
Pan	64	1,6
Huevos al plato	62,8	3,7
Jamón	61,5	3,3
Tomate (crudo)	58,9	11,2
Sopa	58,6	6,1
Zanahorias	56,4	11,2
Ensalada verde	56	9,5
Guisantes	54,9	7,8
Pepinos	53,7	9,5
(...)		

TABLA 1. Alimentos más frecuentemente apreciados

Puede observarse en esta tabla, en el rango entre el 80 – 90%, las preferencias son: tres frutas rojas (dulces), el chocolate y las papas fritas. La condición de dulce y/o graso aparece en estos alimentos que están al tope de lo que más frecuentemente se aprecia, la condición de “alimento rico” es importante al momento de elegir, aun por sobre otras condiciones.

El objetivo de señalar esto es dejar sentado que aun con las predisposiciones adquiridas en siglos de evolución, y que demostraron ser bien adaptativas, no es suficiente, porque “no todo lo biológicamente comible es culturalmente comestible” (Fischler, ib., pp 33), se puede comprobar observando las propias elecciones, que se elige dentro de lo que está permitido en la propia cultura<sup>29</sup>: no todo es **comida**.

<sup>29</sup> Aunque nos aseguren que los gusanos son una fuente de proteínas importante, es difícil que un ciudadano de la CABA, salvo que se trate de un inmigrante ajeno a la tradición alimentaria de la misma, aun en épocas de crisis busque alimentarse con las lombrices de su jardín o con orugas. (N. de la A.)

El ser humano hace mucho tiempo que dejó de consumir los alimentos tal como los obtenía del medio natural; se consumen *platos*, lo que significa hablar de otra característica de la alimentación humana, que refiere a la serie de prácticas relacionadas a la preparación de los alimentos para su consumo o conservación: la **cocina**.

Esta suma de prácticas, para Levi-Strauss (1968) es una *via regia* a través de la cual el etnógrafo puede acceder a la estructura social y a categorías universales que se expresan a través del arte culinario.

La tercer característica de la alimentación humana a considerar es la **comensalidad**, que hace referencia al consumo del alimento, y a la manera de hacerlo: en soledad, en compañía, según rituales, modos celebratorios, y todas las variedades de prácticas sociales que pueden ponerse en juego en relación a la alimentación.

Sobre estas tres características se trabajará en el capítulo siguiente en dos sentidos:

1. Identificar cambios en prácticas y representaciones relacionadas con la alimentación.
2. Detectar e identificar actores sociales que incidan en la transmisión de saberes y conductas relacionados con los mismos, o que puedan ser asociados a la producción de cambios.

Se parte de la presunción de la existencia de cambios en la manera de alimentarse debido a interacción entre distintos actores en el escenario de la práctica alimentaria, que proporcionan nuevas representaciones y nuevas comidas asociadas a las mismas, en conflicto o no con saberes y prácticas tradicionales<sup>30</sup>.

Ya que además se postula que uno de los grandes motores de cambio es la economía, asociada directamente con la producción, distribución, comercialización y accesibilidad alimentarios, se trabaja esta temática en un marco temporal fuertemente marcado por dos fenómenos económicos: la producción de alimento industrializado a nivel masivo, y el posterior proceso de globalización de la economía.

---

<sup>30</sup> La hipótesis de este trabajo se formula en el Capítulo III: Metodología.

## CAPITULO II

### Economía y Cambios en la Alimentación

#### a. La cuestión del cambio<sup>31</sup>

Cuando se abordó desde la Antropología el fenómeno de la alimentación como hecho complejo pasible de ser analizado desde lo social, simbólico, cultural, o desde el biologicismo más duro, la pretensión inicial fue establecer correspondencias, analogías, permanencias, a la manera de leyes, tal como se abordaba la construcción del conocimiento en las ciencias duras desde el positivismo del Siglo XIX. Debe recordarse que las ciencias que abordaron el estudio de las sociedades y culturas humanas, tomaron su modelo epistemológico del que utilizaban las ciencias físico-matemáticas.

Así, desde la definición de la alimentación como hecho social según Durkheim, pareciera posible adjudicar a cada sector social y/o cultural elecciones y conductas que de alguna manera están predeterminados socialmente, que son preexistentes al sujeto, y que se transmiten en el mismo grupo.

Bourdieu (1979), de esta manera, reconoce y diferencia el “gusto burgués” del “gusto popular”<sup>32</sup>, así como un gusto vinculado al género, un gusto relacionado con la edad, y también gustos regionales y nacionales justificados y condicionados en mayor o menor medida por tipo de insumos primarios accesibles, tradiciones, clima, y un sinnúmero de variables que se esgrimen con el fin de ordenar y clasificar los gustos “típicos” de tales o cuales grupos de personas.

Según este modelo solo sería posible modificar las elecciones por el tránsito del individuo desde uno de los grupos a otro (movilidad geográfica o social), y el cambio de elecciones se debería, entonces, a la reprobación social que sufriría el mismo si se diferenciara, o a la dificultad de obtener los alimentos habituales, en caso de relocalización geográfica (migraciones), como motivos principales entre muchos otros.

Esto supone una libertad absoluta en la elección (Fischler, pp 20), como si lo único que se pusiera en juego frente a la panoplia de alimentos ofrecida, fuera el saber y el gusto obtenidos desde la cuna en el grupo social, cultural, de género o etario al que se

---

<sup>31</sup> Fischler, “El (h)omnívoro”, pp 22, 1996

<sup>32</sup> Citado por Fischler: El (h)omnívoro, Ed. Anagrama, 1996.

pertenece. Definir así la manera de elegir parece por lo menos dejar de lado un par de cuestiones importantes:

1. La accesibilidad al alimento.
2. La disponibilidad del mismo.

Porque se elige sobre lo que hay disponible en el mercado, porque la mayoría de los seres humanos compran su alimento, y son muy pocos (relativamente hablando) los que viven de la propia producción, o complementan lo comprado con lo producido.

En el mercado de alimentos, se puede comprar estos según los recursos que se posean, y en una elección hecha de esta manera, el gusto no ocupa el primer lugar, ya que la selección se realiza sobre un análisis de la relación costo-beneficio: comprar la mayor cantidad posible de alimento rendidor con los recursos que se tienen.

Y dentro de este campo acotado económicamente, además, se ponen en juego representaciones acerca del alimento, todos los significados que la comida puede tener para la familia, para un pueblo, un grupo religioso o una nación. Las prescripciones y proscipciones alimentarias (tabúes) operan en los grupos sociales y/o culturales, denotando pertenencia, facilitando reconocimientos y rechazos, y son marcas de identidad.

En esta doble pertenencia humana a lo biológico y lo cultural, ninguna de ellas puede ser obviada. En este trabajo el tratamiento de la cuestión alimentaria se realiza desde la actitud integradora que propuso Richards, y que Fischler (1995) lleva más allá, denominándola “actitud *indisciplinaria*” (Fischler, íb. pp23), en un claro llamado a considerar el tema desde múltiples vertientes simultáneas, desde las cuales deben considerarse los verificables cambios en la alimentación en los grupos humanos a través del tiempo.

Esto significa tener en cuenta lo procesual, el tiempo histórico y económico en que está sumergido el sujeto y su grupo de pertenencia, y que modifican no solo saberes alimentarios, sino los referentes significativos portadores y transmisores de los mismos. Los cambios<sup>33</sup> suceden sobre la comida, la cocina y la comensalidad<sup>34</sup> (Aguirre, 2005), categorías cuya sumatoria podría servir para describir el hecho alimentario total desde las prácticas y representaciones relacionadas a cada una de ellas.

---

<sup>33</sup> Cuando se habla de cambio se hace referencia a modificaciones en prácticas y/o representaciones alimentarias o que produzcan incidencia sobre la percepción del alimento (ej.: modelos corporales) y por ende la elección del mismo y la forma de consumirlo. Las modificaciones en las prácticas en este caso siempre estará vinculada a modificaciones en los saberes alimentarios, variando los mismos, disminuyendo o aumentando la cantidad de información. (N de la A.)

Se habla de **comida**, porque el ser humano no evalúa lo que come en medida de nutrientes (excepción a esto son las dietas medicalizadas, en las cuales lo adecuado de la misma no tiene que ver con el gusto sino con su composición medida en nutrientes); y ya se mencionó que lo que se denomina comida, culturalmente hablando, no tiene un significado único.

Se habla de **cocina**, como categoría cultural de la alimentación humana, ya que el rol de las prácticas culinarias excede lo funcional en lo relativo a la mayor digestibilidad de los alimentos o la conservación de los mismos, para extenderse en un amplio, complejo y difuso campo que comprende desde las representaciones simbólicas y valores adjudicados por el grupo de pertenencia a la posibilidad de acceso a instrumentos, herramientas y combustibles que condicionan materialmente el tipo de cocina que puede implementarse, aun teniendo los insumos primarios y los saberes.

Y por último, en referencia al consumo, se habla de **comensalidad**, ya que la forma de consumir el alimento está determinada socialmente: con quien se comparte, en que ocasiones, y con que motivos, llegando a prescribir también el tipo de alimento a consumir en cada una de estas ocasiones, o según con quienes se comparte.<sup>35</sup>

Y se considerarán para estos tres ejes de análisis:

- **Tipos de cambio:** cultural, social y económico, que están relacionados entre sí.
- **Motivos para el cambio:** Son siempre culturales, tomando la definición de Cultura en sentido amplio, como la concibe Malinowski (1931): herencia social, herramienta humana destinada a cubrir necesidades individuales y/o sociales y no solo en el campo material: desde este lugar totalizador, tanto la organización social como las prácticas vinculadas a obtención y administración de los alimentos, son parte de la Cultura. Y las teorías y prácticas económicas de distintos momentos históricos, en distintas sociedades, también son parte de la Cultura. Los **motivos socio - culturales**, que son los que menciona Bourdieu (1985) tienen que ver en la sociedad contemporánea con el prestigio social que conlleva la adopción de determinadas conductas jerarquizadas socialmente. Sucede lo inverso con conductas desjerarquizadas, que hace que se dejen de lado

---

<sup>34</sup> Aguirre, P.: “La construcción social del gusto en el comensal moderno”,... (datos??)

<sup>35</sup> Desde a experiencia personal, cada uno puede verificar que no se come lo mismo si se está sola/o que acompañado, y también depende de quien es la persona que nos acompaña. El rito paradigmático que ejemplifica esto es el de la misa en la religión católica (aunque no es la única religión que en sus manifestaciones rituales incluye el compartir alimentos), en el curso de la cual es central el hecho de compartir el pan y el vino, como signo de comunidad.



modalidades culinarias o de consumo.<sup>36</sup> Para analizar el paso hacia la agricultura, Redman<sup>37</sup> (1990) postula tres variables posibles: la ecológica, la cultural, y la relacionada con la organización social. Las dos últimas muestran que ante los mismos cambios ecológicos, se producen distintas respuestas, que dependen del tipo de comunidad, y son por sobre todo, respuestas culturales. Y hay **motivos económicos** que están estrechamente vinculados con los mencionados, vinculación registrada por la Historia. Audrey Richards postuló que la obtención del alimento determina las relaciones sociales, de la misma manera en que Marx postula que es el trabajo el que determina la estructura social. En ambos casos se trata de cuestiones de índole económica, haya o no intercambio de dinero para cualquiera de las transacciones, ya que no es el dinero lo que marca la existencia de un sistema económico, en última instancia es una “mercancía privilegiada” (Marx, 1967 [1867]:93) dentro del sistema. Hay que considerar, para el mundo contemporáneo, además, las cuestiones relativas a la producción de alimentos y la distribución de los mismos, y que tienen que ver con la globalización de ambos procesos, el cambio climático y los procesos industriales vinculados a las industrias productivas. Y en todos los casos, se trata de una cuestión cultural. Específicamente, se trata de cambios en las representaciones acerca de los alimentos, en lo que tiene que ver con la producción, distribución y consumo.<sup>38</sup>

- **Actores involucrados en la producción y reproducción del saber alimentario:** se trata de los referentes significativos para individuos y grupos sociales o culturales de cualquier tamaño, que además no son los mismos en distintos momentos históricos, ni para cada uno de los grupos mencionados, ni para los individuos (que hay que considerar en contexto social, histórico y cultural), ni están igualmente jerarquizados. Intervienen activamente en la producción del saber alimentario y su transmisión, y su influencia debe ser

---

<sup>36</sup> La caracterización de ciertos alimentos como “comida de pobre” (polenta, mortadela), hará que sean menos elegibles en sectores sociales con pretensiones burguesas, aunque aun estos casos deben ser analizados en detalle, ya que la *nouvelle cuisine* y el *slow food* retoman prácticas desjerarquizadas presentándolas en una elegante vuelta de tuerca como el regreso a lo natural, a un tiempo culinario no contaminado por el alimento en serie. (N. de la A.)

<sup>37</sup> Redman, Ch.: “Los orígenes de la civilización. Desde los primeros agricultores a la sociedad urbana en el próximo Oriente”, Ed. Crítica, Barcelona, 1990.

<sup>38</sup> No se realizará un análisis exhaustivo de estos cambios, ya que excede los límites de este trabajo, y además porque cada uno de ellos amerita un tratamiento especial. (N. de la A.)

tenida en cuenta para considerar la cuestión del cambio.<sup>39</sup> Se trata de las prácticas en relación a la alimentación, y los cambios en relación a las mismas.

Se describirán los cambios sobre los ejes mencionados, analizando los mismos a través de los parámetros indicados en el último punteado.

Para esto, previamente hay que introducir teóricamente el tema del alimento como mercancía y en particular la aparición del alimento industrializado, y contextualizar históricamente el alimento como producto del trabajo y como mercancía, dentro del período temporal que va entre mediados del Siglo XX y la actualidad. Es necesario describir los cambios históricos y sociales que operan a nivel mundial, y su particular repercusión en la Argentina.

Hay que dejar constancia que estos cambios producen consecuencias, no todas deseables, a distintos niveles. De esto se tratará más adelante, en base al análisis del trabajo de campo realizado, que se espera ponga en evidencia las consecuencias desde la percepción de los actores. En el capítulo de conclusiones, además, se aportarán otras consecuencias en cuanto a conductas y saberes alimentarios detectadas desde el material bibliográfico utilizado.

### **b. De “bueno para comer” a “bueno para vender”<sup>40</sup>**

La postal imaginaria proveniente de la Edad de Piedra nos muestra la horda de nuestros antepasados persiguiendo trabajosa y peligrosamente a los animales con que convivían en el territorio. O recolectando bayas, raíces y semillas, para complementar la alimentación, en la suposición de la escasez de presas o la dificultad de conservación de las mismas.

Marshall Sahlins, sin embargo, <sup>41</sup> nos introduce a otro tipo de sociedad, que describe como opulenta, sociedades que tuvieron economías de opulencia.

No evalúa el medio en que vivían o sus aportes de distinta manera, como así tampoco los recursos culturales y técnicos de que se disponía. Pero mientras Galbraith (Siglo XX), aun sin ser un economista ortodoxo, propone que la economía se trata de cubrir las grandes necesidades humanas con medios limitados, lo que justifica la necesaria

---

<sup>39</sup> Referentes que en cierto momento de la Historia eran tenidos como los portadores únicos del saber culinario (la madre, la mujer), en estos principios del Siglo XXI pueden verse suplantados por el saber alimentario medicalizado, o el proveniente de la industria alimentaria. (N de la A.)

<sup>40</sup> Harris, M.: “Bueno para comer”, Simon & Schuster, Nueva York, 1985.

<sup>41</sup> Sahlins, M.: “Economía de la Edad de Piedra”, Akal Ed., Madrid, 1977

existencia de la industria, Sahlins expone que en realidad las verdaderas necesidades humanas son finitas y escasas, tales como las de los seres humanos de la Edad de Piedra, y que si bien los medios técnicos no sufrían importantes modificaciones durante mucho tiempo, eran adecuados para el uso que se les daba y para la consecución de los fines a los que se los aplicaba.

Llamó a esto la “estrategia zen” del hombre primitivo, que consistiría en poner en práctica aquello que decía Agustín de Hipona: es más rico quien menos necesita, no quien más tiene.

No se tratará detalladamente el largo recorrido desde estas opulentas épocas de nuestros antepasados hasta el mundo de hoy, en el que la producción, la comercialización y la orientación del consumo de los alimentos están signados por leyes de mercado, pero sí se debe mencionar que esto implica tres grandes transiciones culturales<sup>42</sup> que afectan las dimensiones consideradas (comida, cocina, comensalidad), y que produce modificaciones verificables en las relaciones sociales, en el tipo de organización que deben darse las mismas para obtener el alimento, en los saberes necesarios para alimentarse, y en los hábitos de consumo.

Se puede recorrer la Historia de la Humanidad sobre el hilo conductor de la alimentación, y reconocer en este tránsito, tal como propone Aguirre (2001) tres grandes transiciones<sup>43</sup> que afectaron drásticamente vida y costumbres de los humanos:

- **Transición de Vegetarianos a Omnívoros, o La Revolución de las Proteínas y los ácidos Grasos:** La incorporación o incremento de nutrientes de origen animal<sup>44</sup>, produjo individuos cualitativamente mejor alimentados, que necesitaban comer menos frecuentemente, y que para obtener su alimento debían invertir menos energía que en el caso de los recolectores estrictos. Estos grupos de personas tuvieron como consecuencia biológica principal un mayor desarrollo

---

<sup>42</sup>Aguirre, Patricia: “Del gramillon al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie” Boletín Techint N° 306-Abril-junio 2001. Buenos Aires

<sup>43</sup> Estas transiciones alimentarias se deben a la introducción de nuevos saberes y nuevas tecnologías, lo que introduce nuevos alimentos y prácticas relacionadas con los mismos. (N. de la A.)

<sup>44</sup> Hidratos de Carbono: 4 cal/gr; Proteínas: 4 cal/gr; Lípidos: 9 cal/gr. A esto hay que sumarle la ventaja de los aminoácidos esenciales proporcionados por las proteínas animales, y el orden en que son metabolizados: primero los Hidratos de Carbono, que proporcionan energía rápida, y luego las proteínas y los lípidos. Estos últimos no solo son sustancia de reserva por excelencia, sino que forman parte de la estructura del SNC.

del sistema nervioso central<sup>45</sup>, pero además hubo cambios en su cultura y organización social: los nuevos alimentos incorporados, en principio por el carroñeo e ingesta de pequeños animales, derivó luego en prácticas más complejas, como la caza. Esto implica la incorporación y transmisión de nuevos saberes acerca de la Naturaleza y en relación a las nuevas tecnologías implementadas; también hay cambios en la jerarquización del grupo social según la importancia relativa que cobren los distintos actores: los cazadores, los que fabrican las armas, los portadores de saberes, o los que guardan y administran el alimento<sup>46</sup>. El consumo presenta características en las que la reciprocidad y el alimento compartido cobran significados que van más allá de prácticas que resultaron bienadaptativas para los grupos que las implementaron, y se ven reforzadas por sentidos simbólicos o rituales vinculados a la alimentación.

- **Transición de Cazadores-Recolectores a Agricultores, o La Revolución de los Hidratos de Carbono:** El proceso de domesticación de vegetales y animales implica la incorporación de un conocimiento de la naturaleza que permite formular prácticas e introducir tecnología aplicadas a la alimentación, que generan como primer consecuencia una mayor seguridad alimentaria, ya que puede preverse más o menos relativamente la cantidad de alimento con que se contará durante el año, y el aprendizaje de métodos de conservación de granos y otros alimentos genera un piso de calorías debido sobre todo a los hidratos de carbono, con los que (salvo catástrofes que impidan crecimiento de cereales o arruinen las cosechas) se pueden contar en épocas de necesidad. La segunda consecuencia es el paso al sedentarismo de algunas poblaciones: salvo algunos pueblos agricultores que se desplazan según se agota la tierra de cultivo, e inician un claro a poblar en otro lugar, como en el caso de los yanomamo (Venezuela), por poner solo uno de los ejemplos<sup>47</sup>, los desplazamientos

---

<sup>45</sup>Campillo Alvarez, José Enrique: 2007 (2004). El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arteriosclerosis. Barcelona: Ed. Crítica, Barcelona, España.

<sup>46</sup>No se desarrollarán las muchas variantes acerca de los cambios que produjo esta transición, así como no se mencionan en su totalidad los distintos actores sociales, ya que exceden los límites del presente trabajo: la intención es dejar constancia de la profundidad, variedad y complejidad de las modificaciones socio-culturales producidas en distintas épocas, y para distintos grupos, es por esto que a cada una de estas transiciones se le asigna el término "revolución". (N. de la A.)

<sup>47</sup>La agricultura no llevó necesariamente al sedentarismo (Redman, 1990), así como el sedentarismo no hizo que necesariamente se abandonaran las prácticas de caza-recolección. Hay más variables que

geográficos se reducen, y se establecen construcciones permanentes. Este modo de instalarse en un mismo lugar introduce nuevas organizaciones sociales y de trabajo, así como nuevos modos de producción: aparece la molienda de granos y los hornos individuales o comunitarios, la administración y la guarda del alimento; se modifica y se diferencia el tipo de cocina según jerarquías establecidas por relaciones de poder, o por el rol asignado en la producción alimentaria. También hay cambios en los implementos necesarios para la vida: el guardado de los alimentos, la molienda, la cocción utilizando técnicas de manejo del fuego diversas y más sofisticadas, y la diferente manera de consumirlos, conlleva la aparición de cacharrería, vasijas, recipientes contenedores y herramientas de distinto tipo vinculadas al evento alimentario en alguna de sus etapas. Se modifican las prácticas vinculadas al comensalismo, ya que esta mínima previsibilidad acerca de lo que se come que habían conseguido los agricultores tempranos, permite el distinto racionamiento de los víveres, entonces cada grupo familiar puede tomar algunas decisiones en cuanto a como, cuando y cuanto se consume. Y también que tipo de alimento es consumido por personas con distinta ubicación social en la comunidad. Harris<sup>48</sup>, desde el materialismo cultural describe tres áreas culturales<sup>49</sup> que se relacionan con la alimentación, desde la producción del mismo hasta su consumo, variables ecológicas, sociales y simbólicas para explicar la selección de prácticas y saberes, tal como lo hace Redman (1990) para explicar la elección de la agricultura, aunque este no se limita al aspecto simbólico y menciona como variable a la Cultura en toda su magnitud (de la cual el aspecto simbólico es una parte). Aunque algunos autores colocan a la Naturaleza como factor determinante, y aunque esto pueda ser posible en el análisis de algunas etnografías o de la historia de pueblos que en la actualidad conservan agriculturas tradicionales, el peso de la cultura<sup>50</sup> viva de la sociedad, y de los valores simbólicos que conlleva, no debe ser menospreciado, sobre todo porque

---

inciden en esto, tales como el tamaño de la población, el ecosistema en que está ubicada, la disponibilidad de tierras y las relaciones políticas con pueblos cercanos. (Redman, 1990)

<sup>48</sup>Harris, M (2004) *Teorías sobre la cultura en la era posmoderna* pp 178-180, Ed Critica.

<sup>49</sup> Que denomina desde su posición marxista como *infraestructura* (lo relacionado a la producción), *estructura* (lo relacionado al medio social), y *superestructura* (lo relacionado a representaciones simbólicas).

<sup>50</sup> Richerson, P. y Boyd, R.: 1992. *Cultural Inheritance and Evolutionary Ecology*. En: "Evolutionary Ecology and Human Behavior", ed. Smith E.A. y Winterhalder, B., Hawthorne, NY, Aldine de Gruyter.

el ser humano realiza elecciones en el seno de una sociedad que aprueba o reprueba, y que jerarquiza unas elecciones por sobre otras (Bourdieu, 1985) y esto es lo que en definitiva condiciona elecciones humanas, que pueden considerarse bienadaptativas, culturalmente hablando<sup>51</sup>.

- **Transición de Agricultores a Industriales, o la Revolución del Azúcar:** Esta última transición es la que está directamente relacionada con la hipótesis del presente trabajo<sup>52</sup>, y además involucra a la sociedad humana contemporánea, entendiendo esto como los habitantes del planeta Tierra en este momento histórico, y teniendo en cuenta las diversidades ecológicas, culturales y sociales, con las consecuencias que tienen en este contexto las elecciones individuales y grupales que se hacen acerca de la alimentación. Se denomina esta tercera transición “revolución del azúcar”, porque este es el alimento marcador de la diferencia: la producción de azúcar refinado debido a la expansión colonialista, la trata de esclavos y la expansión del mercado europeo y americano en el Siglo XVI señalan lo que se denominó “comercio triangular”<sup>53</sup>, que permitió el acceso al consumo de azúcar a un nivel nunca antes conocido por la población de Europa Occidental. Las prácticas de producción introducidas desde la Revolución Industrial inciden a partir de este momento en la producción, distribución y consumo de los alimentos, que claramente para quienes los producen adquieren la característica de mercancía. Se abordará en especial esta transición ya que es la que cultural y económicamente corresponde al tiempo histórico y la población elegida para el trabajo de campo, además de su contemporaneidad en el sentido de los cambios en prácticas y representaciones, muchos de los cuales están siendo detectados recientemente.

### c. Comer en el “corto Siglo XX”<sup>54</sup>: el contexto mundial.



<sup>51</sup> No todas las selecciones culturales bienadaptativas también lo son en el terreno biológico. que esta coincidencia se dé, pero la evidencia que se tiene es de las que resultaron exitosas.

parte, en la sociedad contemporánea podemos observar que hay conductas alimentarias que si bien son culturalmente bienadaptativas (la delgadez extrema como modelo de cuerpo, i.e.), producen perjuicios biológicos permanente y la difusión social de disfunciones alimentarias. (n. de la A.)

<sup>52</sup> Que trata de la introducción del alimento industrializado y cambios percibidos en relación al hecho.

<sup>53</sup> Hobsbawm, Eric: “La Economía cambia de ritmo”, en: La Era de la Revolución, La Era del Capital, La Era del Imperio, pp.734, Ed. Crítica, Barcelona, 2012. El comercio triangular consistió en llevar esclavos de África a América, azúcar refinada de América a Europa, desde donde salían nuevamente los barcos hacia Africa para completar el ciclo. Fue instalado por Holanda, en el Siglo XVI, y luego reproducido por otras potencias colonialistas.

<sup>54</sup> Hobsbawm, E. “Historia del siglo XX 1914-1991”, Ed. Crítica, Buenos Aires, (1994): 2007

La necesidad de contar con reservas de alimento para las épocas de escasez (estacional, geográfica o económica) fue y es un problema al que se le dieron múltiples soluciones: el acopio de comida en condiciones tales que pudiera ser consumida mucho tiempo<sup>55</sup> después dio como resultado el desarrollo de distintas tecnologías: ahumado, salado, secado, envasado de granos en vasijas cerámicas, entre muchos otros.

En las culturas post-industriales, a los problemas de conservación en el tiempo, hubo que agregar problemáticas características de la mercancía: su transporte, y cumplir con la premisa de resultar atractivo para el potencial comprador.

No se desarrollará en este trabajo una historia del envasado de alimentos, aunque es una interesante manera de exponer la creatividad humana a través del uso de materiales y desarrollo de tecnologías, con los fines últimos de cumplir con la alimentación.

Solamente se hará mención de algunos datos acerca del tema, ya que en la hipótesis se propone la introducción de alimentos industrializados como un hecho crucial en lo relativo a la modificación de saberes alimentarios.

Además de los envases utilizados de manera doméstica para el guardado y conservación, y que existían ya en la Antigüedad, como muestran relevamientos arqueológicos de sitios romanos, en épocas más cercanas se encuentran botellas para envasar vino (*circa* 1789, Revolución Francesa), y alrededor de 1810 hay conservas que se envasan al vacío en envases de vidrio. En el mismo año, aparece el primer envase de lata patentado por P. Durand (UK), envase que rápidamente cruza el Atlántico de la mano del comercio de ultramarinos y en 1812 hay evidencia acerca de su uso en Nueva York (EEUU) para el envasado de mariscos, carnes, frutas y verduras.

La gran expansión del alimento envasado sucede de la mano de las guerras. Todavía en el siglo XIX, las guerras de Crimea, la Franco-Prusiana y la de Secesión, en EEUU, plantearon el problema de la alimentación de las tropas, en una logística militar que había cambiado: ya no se avanzaba con grupos de personas, insumos varios y animales destinados a la preparación de la comida, porque la lógica de la guerra había cambiado, y las tácticas y estrategias de la misma también. Fue así como se introdujo el alimento envasado como parte de la ración de los soldados.

Como suele suceder con las guerras, una vez instalada una industria, esta no se desactiva aunque la guerra haya terminado, más bien se la reconvierte. Esto sucedió

---

<sup>55</sup> Andy Warhol, Lata de sopa Campbell's, Pop Art, EEUU, década del '60, Siglo XX.

con las noveles industrias de producción de alimento envasado, que comienzan a producir para la sociedad civil.

La Primera Guerra Mundial abre el inicio del “corto Siglo XX” definido por Hobsbawm, apareciendo en la Historia de la Humanidad un conflicto de una magnitud no imaginada en sus inicios, por su duración, por los alcances geográficos, por la cantidad de países involucrados, y sobre todo por las novedosas invenciones humanas aplicadas en la misma. Estas novedades no se limitaron a la cuestión del armamento, también en el campo de la medicina y en el de la industria alimentaria hubo innovaciones.

En el caso específico de la industria alimentaria, la demanda de alimentos proveniente de muchos soldados en guerra de trincheras (esto es, poca movilidad desde el lugar de combate), produjo la necesidad de contar con alimento envasado que fuera nutritivo, que se conservara en buenas condiciones sin refrigeración, y que pudiese consumirse aun sin calentarse. De este momento histórico provienen el *corned beef* y el *pork and beans* entre otros alimentos, que no dejaron de existir una vez terminada la guerra, sino que, en tanto mercancía, fueron promovidos en distintos sectores de la sociedad civil: instituciones educativas, *boy scouts*, alimento de reserva, alimento de trabajo, entre las muchas variantes sugeridas para su uso y consumo. Sin dejar de lado, por supuesto, su utilidad como provisión de combate.

En el breve período entre guerras, el alimento industrializado incluye contados productos de consumo hogareño: leche condensada, carnes cocidas, bebidas, conservas de frutas y muy poco más. Es durante la Segunda Guerra Mundial cuando debido a este gran conflicto global, la movilización de tropas por casi todo el mundo, y otra vez la necesidad de contar con alimento en bases, barcos, submarinos y puestos de combate, introduce modificaciones en la industria de los alimentos, que abarcan desde la producción del mismo hasta las tecnologías de producción, el tipo de envases, los transportes y las medidas de seguridad que deben establecerse desde los Estados para control de la industria.<sup>56</sup>

Esta industria alimentaria, fortalecida durante la 2° Guerra Mundial, aumenta, diversifica y comercializa su producción después de la misma, en parte para provisión (no gratuita) de lugares que, asolados por el conflicto, habían perdido su capacidad productiva, o debían ser reconstruidos hasta recuperarla por lo menos en parte.

---

<sup>56</sup> Aguirre, P. “Del gramillon al aspartamo. Transiciones...”



El alimento como mercancía aparece entonces como una estupenda fuente de ingresos para la industria, y de la misma manera que las metalúrgicas de guerra se reconvierten en fabricantes de pequeños electrodomésticos, aparece el alimento innecesario, la golosina, el *snack*, los deshidratados, salsas preparadas, y por fin la comida estandarizada de las cadenas de *fast food*.

En este breve *racconto* en el que se sigue a través de la aparición de algunos alimentos la mayor incidencia de la industria alimentaria en la comida que se pone en la mesa, puede verse al alimento como mercancía que produce beneficios a las empresas que lo producen, el fenómeno económico extremo de la globalización, con sus dos consecuencias acerca de la alimentación: deslocalización de la producción y desestacionalización de la misma; en esta suma de procesos históricos y económicos, hay una alienación de las personas con respecto a la Naturaleza, en primer lugar, en segundo lugar al saber alimentario, que significa la alienación con respecto al alimento mismo.

El contexto económico global no reconoce fronteras económicas ni estatales para las industrias, que se mueven por el mundo aprovechando la laxitud de algunas legislaciones con respecto a las de otros países, o considerando dentro del mercado de trabajo, aquellos sitios que proveen de mano de obra barata, *cuasi* esclava, así como también se aprovecha la falta de protección acerca de producción local y el bajo costo de la materia prima, que luego se transporta para su industrialización.

Es necesario que quede absolutamente clara la diferencia entre este tipo de capitalismo con cualquiera de las modalidades precedentes (el estado Keynesiano, o estado de bienestar), así como la violencia de su instalación, la generación de exclusión social y de inequidad, que son sostenidas mediante presiones políticas, represiones y/o guerras por los recursos (Hardt y Negri, 2000).

Significa también el retiro del estado de bienestar, la minimización de los aparatos estatales, la concentración de capitales en pocas manos, y el pasaje de la industria productiva a la empresa de servicios, que viene acompañado por la precarización laboral y el fenómeno de la exclusión económica y social: las personas son abandonadas a su suerte, en un mundo que los declara, desde un punto de vista en el que se trata del individuo, como ineptos para solventarse y/o alimentarse, no solo a sí mismos sino a sus familias. Esta profundización del neoliberalismo sucede no sin violencia, que es ejercida a nivel global de todas las maneras posibles.

Se hace necesario dejar sentadas estas graves diferencias, ya que esto es lo que sirve de base para una generalizada transformación social influida por la economía, de las representaciones acerca de los alimentos, y por ende de los saberes y prácticas relacionados a los mismos y su consumo.

Es necesario también definir lo que se entiende por consumo en la sociedad capitalista, que en el caso de los alimentos tiene una lectura polisémica: hay consumo en el momento de la compra del alimento-mercancía, y un posterior consumo del mismo, porque los alimentos son comida, se comen.

Ya que no hay una correspondencia automática entre necesidades y objetos o conductas que las satisfagan, dice García Canclini (1986), la satisfacción de las mismas es un producto cultural, construido socialmente. De esta manera, se puede definir el consumo del alimento-mercancía, desde distintos puntos de vista, todos válidos: económico, social, simbólico, todos ellos culturales.

En la sociedad capitalista, el valor de un bien no está relacionado a la utilidad del mismo, sino que está establecido con el objetivo de la reproducción del capital, esto significa la ganancia de los productores o distribuidores, y la necesaria consecuencia de la división en clases de la sociedad<sup>57</sup>. Ya se mencionó a Bourdieu, quien pone de relieve la “construcción social del gusto”, en base a la cual se estructura el consumo, esto es la mayor o menor demanda de objetos o servicios, según el prestigio cultural y social que aportarían a los poseedores. Y Mary Douglas, yendo más allá, define desde la antropología al consumo como ritual social, alejándolo de la pretensión de la elección individual para ubicarlo dentro del campo cultural colectivo.<sup>58</sup>

Una vez establecido esto, se verá que en el “corto Siglo XX”<sup>59</sup> y en lo que va del XXI, la alimentación (que es uno de los recursos primarios imprescindibles para la Vida) sufre importantes variaciones, se introducen nuevos actores, y la jerarquización de las voces autorizadas para definir alimento sano, rico, saludable, nutritivo, tradicional y/o práctico, depende de variables económico-culturales ausentes hasta este momento del campo social, o que por lo menos no tuvieron tanta relevancia. La alimentación, como

---

<sup>57</sup> Rotman, M.: Apuntes para una discusión de las teorías sobre consumo, en: Antropología Económica. Ficciones y producciones del hombre económico, Trinchero, HH (comp), EUDEBA, Buenos Aires, 1998.

<sup>58</sup> Citado por Rotman, M. (ibid pp77)

<sup>59</sup> Hobsbawm, E. : “Historia del Siglo XX”, ....

hecho social total, será analizada a través de los tres ejes mencionados<sup>60</sup>: **comida, cocina y comensalidad.**

Para cada uno de ellos se dejará establecido en primer lugar cuales son los cambios históricos y sociales detectados; en segundo lugar cuales son los motivos para la permanencia social de dichos cambios, que modificaciones se encuentran acerca de las representaciones con respecto al evento alimentario<sup>61</sup> y las elecciones realizadas en relación al mismo, y por fin, cuales son los nuevos actores involucrados, su rol en la formación y transmisión de saberes así como en la promoción de prácticas: todos estos elementos son parte de la construcción colectiva que puede denominarse cultura alimentaria.

**Comida:** La introducción del alimento industrializado aparece como el gran cambio alimentario de la segunda mitad del siglo XX en adelante. Desarrollada durante las Guerras Mundiales, como ya se ha dicho, la industria alimentaria es una variable económica productora de ingresos para los países que la instalan. Aparecen como novedades las prácticas de la industria alimentaria junto con la inserción del saber específico en los sistemas educativos: tecnología de procesado de alimentos y envasado de los mismos, más la producción de elementos secundarios necesarios para este tipo de producción: conservantes, colorantes y saborizantes, ya que el alimento envasado no conserva el aspecto o el sabor del alimento preparado en el momento, y para que lo ofrecido sea aceptado como comida, debe ser agradable a los sentidos, además de garantizar que no es venenoso, o que aporta nutrientes suficientes.

La garantía de la comida excede ahora el criterio casero, individual y familiar, ya que los saberes con que se cuentan no sirven para la aprobación o no de un alimento: se debe confiar en lo prometido en publicidades y envases, y se hace necesario el desarrollo de sistemas estatales de control y seguridad, y legislación específica para el alimento industrializado<sup>62</sup>: normas de producción, condiciones, vencimientos, permisos, registros de marcas y patentes, normas de comercialización almacenamiento y transporte.

---

<sup>60</sup> No se desarrollará exhaustivamente cada uno de los ítem, basta en este caso dejar asentada su existencia y esbozar un intento de explicación de su relación con los cambios percibidos o posibles, y constatar dicha relación, que es parte de la hipótesis, con el material obtenido en el trabajo de campo. (N. de la A)

<sup>61</sup> Tomado como un hecho social total.

<sup>62</sup> Aguirre, P. : “Del Gramillón al Aspartamo. Las Transiciones Alimentarias en el Tiempo de la Especie”. Publicado en Boletín Techint. N 306- mayo-junio de 2001. (Actualizado en “Obesidad, saberes y conflictos”, Parte 1 Cap. 4, comp. J. Braguinsky, 2007)

Estos cambios se difunden de manera relativamente rápida, aun en culturas en las que no es frecuente o no es necesaria la adquisición del alimento industrializado, atravesando transversalmente el tejido económico y social mundial.

Dos motivos complejos se pueden enunciar para explicar que esto suceda: la expansión global de la economía<sup>63</sup> es uno de ellos, que implica no solo la globalización del mercado, sino la deslocalización de la producción, y en el caso de los alimentos, la desestacionalización de los mismos.<sup>64</sup>

El segundo motivo es de naturaleza cultural, e inciden sobre el mismo más de una variable:

- El incremento de la proporción de trabajo femenino fuera del hogar, modifica las elecciones en base a la “rapidez y practicidad” pregonada por la publicidad de los alimentos industrializados: debemos recordar que son mercancías, y que “la producción alimentaria se ha convertido en producción de beneficios y no de alimentos”. (Aguirre, 2001)
- Aumento de la cantidad de comidas que se hacen fuera del hogar, aun en los niños.
- La influencia de los medios masivos de comunicación, asignando valor y presentando como culturalmente prestigiosos a estos alimentos.
- La medicalización de la nutrición, que incluye el aporte de leches maternizadas, suplementos dietarios y comidas preparadas.
- Relación entre cierto tipo de alimento industrializado (*Light*, bajas calorías, presentado como sano y rico) y una imagen del cuerpo idealizada, que no condice con el estado de salud.

Estos nuevos mensajes y nuevas representaciones acerca de la comida, inciden socialmente y tienen peso a la hora de su recepción, ya que son legitimados desde los medios en que se emiten, o aun desde su producción por parte de la empresa, acudiendo a las tradicionales representaciones acerca de la comida: “el gusto de la pasta casera”, “la comida de mamá”, imágenes de familias en torno a la mesa, ollas humeantes y el amor familiar implícito. Se está mencionando en este caso representaciones relativas al

---

<sup>63</sup> Hobsbawm, E. “Historia del siglo XX 1914-1991”, Ed. Crítica, Buenos Aires, (1994): 2007

<sup>64</sup> Esta desestacionalización alimentaria significa que se deja de estar pendiente de los alimentos que se producen estacionalmente (por ej. Frutas y verduras frescas, ya que se puede obtener los mismos (y aun algunos que antes no se conseguían) en cualquier época del año. Por supuesto, el transporte de estos alimentos fuera de estación o de origen geográfico, es distinto a los locales y “de estación”.

núcleo familiar, pero según el alimento se apela a las que tienen que ver con la salud, con la tradición, con las señas de identidad reveladas a través del alimento, con el concepto de “alimentación adecuada”, e inclusive en el caso de los suplementos dietarios, a la voz autorizada de algún personaje de guardapolvo blanco que desde el presunto lugar de la Ciencia explica porqué es imprescindible alguno de estos suplementos para el bebé, para el crecimiento de los hijos, para las señoras que quieren “huesos fuertes”, para los ancianos que desean vivir mucho y bien.

Los nuevos actores introducen culturalmente, desde distintos lugares que legitiman socialmente su discurso, una nueva definición de lo que se llama **comida**<sup>65</sup>, así como nuevos saberes acerca de como la misma se obtiene, se procesa y se consume:

- Medios de comunicación
- Publicidad
- Portadores de saber medicalizado: médicos y nutricionistas.
- Otros agentes culturales que inciden sobre el concepto de alimento: grupos *new age*, veganos, vegetarianos no estrictos, o relacionados con la alimentación orgánica. También se presentan como portadores de un saber que legitiman desde la tradición, intentando darle un valor que el saber académico no tendría.

No se desarrollará en este punto el peso cultural y social de cada uno de los nuevos actores involucrados, pero sí se quiere dejar constancia de los mismos ya que se presume que en el trabajo de campo aparece la incidencia de los mismos en el cambio de prácticas y representaciones alimentarias.

Sí se quiere dejar sentada lo masivo de su difusión, la legitimidad con que se presentan sus premisas que son tomadas casi sin espíritu crítico, y teniendo como receptores a varias generaciones contemporáneas, con lo cual participan de este mecanismo de transmisión tanto los mecanismos intergeneracionales como los intrageneracionales.

**Cocina:** Los cambios que pueden registrarse debido a la introducción del alimento industrializado, suceden a varios niveles, afectando el entramado de saberes, actores, sentidos, metodologías, técnicas y roles familiares y sociales con respecto a la cocina.

Se introduce un tipo de alimento que no tiene precedente en el ámbito familiar: previamente a este momento histórico, las personas recibían información acerca de cómo preparar su comida en el ámbito familiar o social cercano, o a través de

---

<sup>65</sup> Cambios en las representaciones sociales.

publicaciones<sup>66</sup> que no solo indicaban la manera correcta de elegir los ingredientes, procesarlos y servirlos, sino también el momento adecuado para hacerlo, las normas de etiqueta correspondientes, y hasta la ropa y los peinados a usar en cada caso: eran libros destinados a mujeres.

El alimento industrializado viene acompañado de información de presencia obligatoria en el envase (obligación impuesta por los mecanismos de control y seguridad que debieron ser implementados ante el crecimiento de la industria alimentaria), que en principio requieren que el consumidor sepa leer. Una vez sorteado este obstáculo, por conocimiento propio o por requerimiento a terceros de la lectura del instructivo, el conocimiento que se tiene acerca del alimento es su composición en porcentajes u otra unidad, alguna información de origen con respecto a la industria, fechas de elaboración y vencimiento, modo de uso y preparación: algunos agregan recetas extra<sup>67</sup>, para diversificar las posibilidades de consumo.

Ni la composición ni su manera de preparación pueden deducirse de la observación directa del producto, salvo en aquellos conservados “al natural”, o los fideos o granos.

La distancia entre quien cocina (ahora consumidor) y quien imparte conocimiento se ve abreviada en algunos casos mediante el aporte de alguna línea directa con la empresa, a través de la cual se pueden hacer las preguntas que pudieran surgir. En todo caso, en lo relativo a la composición y la tabla que aparece, se da un acto de fe por parte de quien va a cocinar y/o consumir el producto, debido a la legitimación otorgada por los medios de difusión (a veces apoyados en imágenes maternas o de cocineros prestigiosos) y los necesarios organismos estatales, que son los que dan el permiso para la comercialización.

Estos alimentos, preparados por cualquier persona, tienen el sabor de lo estandarizado: su identidad es la de la empresa que los produce.<sup>68</sup> La receta adjunta es un intento de aporte de información, que será tomado más o menos creativamente, dando lugar a invenciones que terminan siendo nombradas como: “la chocotorta de la mamá de Patricia”, “el postre de vainillas que hacía con mi hermana”, denominaciones que hacen referencia a la experiencia personal y una manera particular, un saber único en el uso de alguno de los alimentos industrializados a la venta.

---

<sup>66</sup> El libro de recetas de Doa Petrona, citado en la bibliografía.

<sup>67</sup> Flanes, gelatinas, mezclas para torta, y aun galletitas como las vainillas y las “chocolinas” aportan recetas en las que se sugieren otros usos culinarios del mismo producto.

<sup>68</sup> En lugar de recordar como especial la “mayonesa de la Tía Rosa”, se recuerda a Hellman’s como el sabor de la mayonesa de la infancia, si es esta la que compraba la madre, y se elige en base a esto entre las marcas ofrecidas, pero desde un gusto formado por la industria, que es irreproducible en la propia cocina.

La introducción de nuevas tecnologías de cocina, que incluyen la rehidratación, el agregado de saborizantes, las mezclas de condimento producidas en fábrica<sup>69</sup>, afectan la organización de la cocina (se habla ahora de esta parte del hogar en que se preparan los alimentos), tornando obsoletos algunos aparatos (ralladoras de pan, picadoras de carne, por ejemplo), e incorporando al mismo tiempo a partir de mediados del Siglo XX una serie de pequeños electrodomésticos<sup>70</sup> que ahorrarían esfuerzo<sup>71</sup>, aparentemente son fáciles de usar, y en general son presentados como aparatos que brindan más tiempo libre para estar con la familia<sup>72</sup>, aunque la principal razón de su adopción es el aumento del trabajo femenino fuera de la casa, en casi todas las áreas laborales. Estas publicidades también están destinadas a las mujeres.

Más recientemente, a fines del Siglo XX, se incorpora además una nueva generación de aparatos, tales como el *freezer* y el horno de microondas, que propone la preparación de comidas solo por descongelamiento del producto, o la preparación y guardado hogareño durante largo tiempo.

¿Porqué son aceptadas estas innovaciones, que producen cambios en estilos de cocina que están instalados social y culturalmente?

Por motivos esencialmente culturales, que Bourdieu<sup>73</sup> analiza detalladamente y que pueden agruparse en dos grandes grupos: en primer lugar, el prestigio que otorgaría consumir determinadas bebidas o comidas, debidamente promocionadas por un *rol model* deseable, como el que se muestra en la imagen.

Las bebidas embotelladas para consumo individual, de las cuales el caso paradigmático es el de la Coca Cola, también son un nuevo producto que se incorpora a la oferta

---

<sup>69</sup> Con la indicación: “para pescado”, “para carne” o las múltiples combinaciones “para ensaladas”, que son imposibles de reproducir desde los condimentos en su estado natural (suponiendo que se tenga conocimiento de los mismos), y la principal causa de esto es que por una parte se desconoce la proporción de la mezcla, y por otro lado, el agregado de otras sustancias que aportan sabor y aroma además de conservantes y colorantes también incide en el gusto de la mezcla.

<sup>70</sup> Que tienen una razón económica para existir, y es la reconversión hacia los hogares de la industria de guerra, introduciendo electrodomésticos que además tengan previsto un recambio en un tiempo no muy largo, para asegurar la permanencia de la producción en el tiempo. Para esto, se introduce como novedad el diseño industrial como atractivo de compra, los colores en los aparatos, y una jerarquización de los mismos que está ligada a la idea de “modernidad”. (Hobsbawm, 2008 (1994): Historia del Siglo XX)

<sup>71</sup> No son mecánicos, utilizan energía eléctrica.

<sup>72</sup> Alvarez, M y Pinotti, L.: “La fiebre de los electrodomésticos”, en: A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina., Ed. Grijalbo, Buenos Aires, 1999.

<sup>73</sup> Bourdieu, P. : “La formación del gusto”,...



alimentaria que incluye el consumo de alimentos fuera del hogar, y la franja del género femenino, para quienes este tipo de hábitos no estaban socialmente aceptados. Se menciona esta bebida en particular, no solo por su difusión temprana a nivel mundial, hay que recordar que no es un alimentos imprescindible para la vida, la necesidad del mismo es cultural.

Tiene significados sociales, políticos, económicos, nos habla acerca de posiciones “correctas” con respecto a muchos temas: lugares sociales, la familia, y hasta el sentido de la Navidad. En este caso, la novedad, más que la bebida en sí misma, es la manera de comercializarla como símbolo indiscutible pero no dicho de la sociedad norteamericana desde la posguerra hasta el presente.<sup>74</sup>

Así, el valor que se adjudica a la pertenencia a un cierto sector social, es transmitido al producto, como si en un acto mágico, el hecho de poseer o consumir dicho producto, proveyera automáticamente la pertenencia al lugar social deseado.

El consumo, entonces, y las elecciones que se realizan en tal sentido, “puede ser entendido como el espacio de diferenciación y distinción entre los grupos sociales”<sup>75</sup>, y es desde este lugar, donde las elecciones no son libres sino que están condicionadas culturalmente (más allá de los límites económicos que los propios recursos pongan a la adquisición de cualquier mercancía), conformando un espacio identitario en el que real o ilusoriamente el individuo se representa a sí mismo y obtiene una imagen de la sociedad devuelta por quienes integran el mismo grupo:denota pertenencia, opera a la manera de los diacríticos a que Barth (1976) hacía mención en cuanto marca identitaria. Además de esto, hay cuestiones de índole práctica, que aportan sustento a las elecciones acerca del alimento industrializado: las pregonadas facilidad y rapidez de su preparación, a las cuales en los últimos tiempos se agregaron los adjetivos “rico” y “divertido”.<sup>76</sup>

<sup>74</sup> Aunque su origen data de 1886, Atlanta, Georgia; y fue creada por un farmacéutico, John Pemberton.

<sup>75</sup> Rotman, M.: Apuntes para una discusión de las teorías sobre consumo, en: Antropología Económica. Ficciones y producciones del hombre económico, Trincheró, HH (comp), EUDEBA, Buenos Aires, 1998.

<sup>76</sup> Sottile-Pardo: (2008) “La formación del gusto en los tiempos de la alimentación industrial”, ponencia presentada en las V JIAS, FFyL, UBA, Buenos Aires, Argentina.



Ya no es la familia, en la persona de quien cocina, la portadora y transmisora del saber alimentario en cuanto a su aptitud para vivir sano y también como marca de identidad, sino que la transformación masiva del alimento en mercancía, y la naturalización de este hecho, introduce actores nuevos, que transmiten nuevos saberes: sigue apareciendo la figura de la madre como ente nutritivo por excelencia, pero apoyando sopas deshidratadas o alimentos envasados para bebés. Aparece la figura del saber universitario, en particular de la Medicina, recomendando leches maternizadas o suplementos con calcio, y el actor social que más incidencia tiene, que engloba todos estos que se mencionaron, es el masivo aparato globalizado de los medios de comunicación y la publicidad.

Estos actores introducen su discurso al interior del hogar, sin filtros, salvo los que provinieran del oyente o espectador, o de las instituciones que regulan las comunicaciones o la veracidad de la información, y los saberes difundidos responden más a estrategias de *marketing* cuyo objetivo es el éxito de la empresa productora.

Otro elemento de difusión de saber, es el programa de televisión dedicado a la cocina. En principio solamente a cargo de mujeres (Doña Petrona, Canela y otras, solamente en la Argentina) en el marco de lo que se llama “programa femenino”, devienen luego en un espacio más o menos sofisticado, en el que aparecen hombres, portando un saber distinto: no es la comida de todos los días la que enseñan, sino que se puede observar la especialización (panadería, comida japonesa, *nouvelle cuisine*, entre otras), o la propuesta bizarra de la cocina al aire libre y a fuego directo, espacio genéricamente masculino, aunque muchas mujeres cocinaron de esta manera durante muchos siglos, y lo siguen haciendo hoy en día, ya sea por necesidad, por hábito cultural o por tratarse de ocasiones especiales tales como los campamentos, en los cuales esta práctica está legitimada para las mujeres.

Se mencionan los principales nuevos actores instalados socialmente y que están habilitados para la transmisión cultural, y debe decirse también que esta información se transmite aparejada a modelos de sociedad, de familia, imágenes ideales del cuerpo, que no solo no conciben con la realidad en la mayoría de los casos, sino que a veces son nocivos, por inalcanzables.

Muchas de los casos de disfunción alimentaria tiene como origen estos modelos culturales.

**Comensalidad:** ¿Qué es lo que cambia en las prácticas alimentarias? Lo primero que puede correlacionarse considerando la introducción del alimento industrializado de manera conjunta con un modo de producción que contempla horarios de trabajo exigentes, incorporación masiva de la mujer al mercado laboral, y una mayor dispersión de horarios en el seno de la familia (hijos incluidos), es el pasaje del evento alimentario como acto colectivo al acto individual.<sup>77</sup> Y otra modalidad que aparece ligada a las comidas realizadas en el trabajo, durante el mismo, en el horario previsto para tal fin o no, es la alimentación itinerante (Aguirre, íb. pp21): se compra un café “para llevar”, un *snack*: se “picotea”, se recurre a las nuevas modalidades de acceso al alimento, tales como el *delivery* a casa o al trabajo, se lleva un envase plástico con comida de la casa, se cobra parte del sueldo en *luncheon tickets*<sup>78</sup>; y tampoco los niños escapan a esto: la mayoría de ellos hace por lo menos una comida al día en un comedor institucional, ya sea el dependiente del sistema escolar, o la ONG que en muchos barrios cumple la función de sostener y mejorar el nivel de nutrición infantil.

Esta tendencia al individualismo en relación a la comensalidad, se mantiene en muchos casos dentro del hogar, donde el picoteo es la modalidad predominante de alimentación, y si hay cruces en la cocina es para preguntar si hay o no hay algo que se busca para comer. Es probable que aun así muchas familias sostengan la tradición de hacer por lo menos una comida juntos, al final del día, o tal vez esto se derive al fin de semana, a los ritos de sábado por la noche y/o domingo al mediodía, que pueden incluir ampliación en el número de comensales, con lo cual toma el sentido del evento social especial.

Lo paradójico, es que a pesar de esta notoria y violenta modificación de hábitos de comensalidad, en el imaginario colectivo existe aún la imagen apreciada de la comida familiar compartida, que es red de afecto, comunicación y solidaridad, el lugar en que se comparte.

La modificación de prácticas responde a cuestiones de necesidad, relativas a la determinación del tiempo impuesta por la realidad, en su modo más duro: los horarios de trabajo, en primera instancia, y los de estudio y formación en segundo lugar.

Aquel paradigma de la mesa familiar, anhelado y añorado por quienes no pueden ponerlo en práctica, es utilizado, sin embargo, por los profesionales que diseñan campañas de publicidad destinadas a la instalación cultural y claro, a la venta, del

---

<sup>77</sup> Aguirre, P. : 2007. “Obesidad, saberes y conflictos”, .....

<sup>78</sup> Que en este caso, además predeterminan el uso que se le dará al dinero percibido como haber, y también en que comercios debe ser gastado.

alimento industrializado. Se lo mimetiza con las sopas caseras, con las tortas recién hechas, con el contenido de amor que se le adjudica, aunque provenga de un sobre o de un envase garantizado por el SENASA: este fetiche, es el que muestra el amor de una madre, o el desamor, en caso de no comprarlo. Un chocolate es una prenda que jura amor eterno, una cerveza es el elixir de la amistad.

Así, desde lo simbólico, se adjudican contenidos a cada producto, conformando una semiótica alimentaria que determina la manera de comer. Y no se deja de lado el prestigio de ciertas prácticas culturales, mencionado por Bourdieu, para favorecer la transmisión cultural en el seno de la sociedad de conductas y consumos alimentarios.

Algunos de los nuevos actores que aparecen socialmente, provienen del avance neoliberal en el mundo, que produce la destrucción de los sistemas de trabajo corporativos, y un pasaje (en los países más desafortunados o menos protegidos por la voluntad política de sus gobernantes)<sup>79</sup> de la esfera de producción a la de la especulación, la precarización del trabajo y el aumento de las empresas de servicios.

En estas últimas se inscriben los nuevos *delivery*, los maxi-kioscos, los lugares de “comidas para llevar”, los “tenedores libres”, las casas de *fast food*: comida chatarra en su inmensa mayoría, y la posibilidad de comprar alimento deshidratado, congelado, o en cualquier forma que asegura una preparación fácil y rápida, pero que además, aseguran, es “rico y divertido”.

El adjetivo “divertido” merece especial atención, y no se profundizará en este trabajo el porqué se instala desde la publicidad que es necesario divertirse comiendo, una de las posibilidades (no la única) es que perdida la comensalidad colectiva, sea necesario algo que asegure el aporte de disfrute del alimento, aun comiendo solo en el escritorio o en un banco de plaza. Se deja abierta esta cuestión, ya que seguramente no es la única respuesta, lo que sí se sabe, es que la selección de alimentos que nos llevó a la bipedestación y al mayor volumen encefálico, no se basó justamente en la “diversión”.

Todavía queda por ver si esta selección de alimentos en base a lo divertido es bien o mal adaptativa.

---

<sup>79</sup> Se tratará el caso particular de la Argentina, para marcar etapas económicas, según el modelo de acumulación de capital, pero se debe aclarar que esto sucedió en la Argentina recientemente: entre el golpe de estado del 1976, los años de la dictadura, hasta 1983; y se profundizó en la democracia, por acción u omisión de los responsables políticos y el aval de parte de la sociedad y los medios, hasta que se desmorona, literalmente, en los sucesos de fines de 2001.

#### **d. En la Argentina: del “Granero del Mundo” a la Ley de Seguridad Alimentaria.**

Se describirán seguidamente los modelos de acumulación de capital en distintos períodos históricos consecutivos, apuntando brevemente aquellas incidencias puntuales acerca de la cuestión alimentaria, ya sea en la fase de producción, distribución y/o consumo.

La importancia de marcar esta relación<sup>80</sup> se fundamenta en las improntas que pueden registrarse en cada una de las etapas sobre la cocina<sup>81</sup>, que en el caso de la alimentación es el lugar en que se pone en evidencia la articulación del sujeto con la estructura, y yendo un poco más allá incide sobre lo biológico a través de lo cultural, imponiendo modelos corporales que responden a representaciones, que no son las mismas para todos los sectores sociales. Estos modelos corporales no necesariamente responden a las necesidades biológicas o sociales de las personas, es más, en muchos casos intentar cumplir con este modelo es perjudicial para la salud, pero se debe recordar que las representaciones del cuerpo son modelos ideales no siempre bien adaptativos, pero que cumplen con su rol en el campo del mercado de los alimentos.

#### **1.- Modelo Colonial (1536 -1816)**

*“Era el asado con cuero,  
la sabrosa carbonada  
mazamorra bien pisada,  
los pasteles y el güen vino...”  
Martín Fierro (José Hernández)*

En este período, la base de alimentación es la carne vacuna, fácil de obtener ya que eran abundantes las manadas salvajes en la llanura pampeana. En el período colonial, hay dos grandes sectores culinarios: el de los españoles, la cocina de la colonia, cuyos ingredientes eran reemplazados en muchos casos por productos naturales locales, y el segundo sector es la cocina de las clases subalternas, que en realidad comprendía a todo el resto de la población: pueblos originarios, criollos, gauchos y esclavos. No hay

<sup>80</sup> Aguirre, P. : “Buenos Aires, puerto de ideas”, ponencia en el simposio “La Comida de las ciudades Portuarias”, 2012.

<sup>81</sup> Aguirre, P.: “Comida, cocina y consecuencias: la alimentación en Buenos Aires”, en: Población y bienestar en la Argentina del primero al segundo Centenario, Susana Torrado (comp.), Edhasa, 2007.

mucho registro acerca de la cocina de este heterogéneo grupo social, pero ciertas prácticas culinarias transmitidas culturalmente, alcanzan luego el rango de “comida tradicional”, otras sencillamente se pierden en el olvido, o son sostenidas en pequeños grupos como signo de identidad, configurando un extenso y diverso mapa de comidas “regionales”.

## **2.- Modelo Agroexportador (1816 – 1930)**

Primera etapa: 1816 a 1890

La acumulación de capital en la Argentina se basa en esta etapa en una economía fundamentalmente ganadera. La expansión económica de la producción agropecuaria sucede en base a la expansión de las fronteras productivas.

No puede decirse que en este momento histórico se cuente con un *corpus* de recetas que definan identitariamente a la Argentina: sigue habiendo dos sectores bien diferenciados, sobre todo desde el punto de vista económico, el de la clase alta, que a la cocina española incorpora como signo de prestigio social el recetario francés, y el sector subalterno, conformado por los mismos grupos ya mencionados, diverso en tradiciones y creativo a la hora de mestizarlas y utilizar los recursos a su alcance.<sup>82</sup>

Segnda etapa: 1890 – 1930 (Granero del Mundo)

En este período se desarrolla el ideario de la “Generación del 80”, que consiste sumariamente en fundar en el Río de la Plata una ciudad “civilizada”, al modo de las capitales europeas, y París es el modelo específico.

En este contexto histórico, se profundiza el rol de exportador agropecuario que tiene la Argentina en la economía mundial, y en este sentido se planifica infraestructura: la red de ferrocarriles que confluye en el Puerto de Buenos Aires, la promoción de la inmigración en la esperanza de “blanquear” la población local<sup>83</sup>, y la gesta apropiadora de tierras que fue la llamada “Campaña al Desierto”.

La definición de la Nación incluye la “invención” de la comida típica: invisibilizados los pueblos originarios bajo la palabra “desierto”, y en la necesidad de diferenciación de la comida colonial, aparece al asado como el alimento tradicional argentino. Si bien la carne asada fue alimento de peones y trabajadores rurales de cualquier tipo, debido a la

---

<sup>82</sup> Muchas “comidas de olla” americanas tienen este origen: la carbonada, la *feixoada*, el ajiaco, por mencionar algunas.

<sup>83</sup> El uso del término no es inocente, ni en este trabajo, ni en las intenciones de quienes promovieron la inmigración, ya que la mirada acerca de la población originaria y esclava era decididamente racista.

accesibilidad con respecto a la carne, una vez ensalzado el gaucho en su imagen ideal según los versos de José Hernández<sup>84</sup> no hubo conflicto para la definición del asado como comida representativa de “lo argentino”.

Sin embargo, se mantiene en esta representación una diferencia de género en la cocina: el asado tradicionalmente es preparado por hombres, la “comida de mujer” tiene las características de lo familiar, lo cocinado bajo techo, o en fogones pero en la casa. Y también se observa una diferenciación de las cocinas según la clase social, en cuyo sector menos jerarquizado se encuentra el modelo culinario de los nuevos inmigrantes provenientes de Europa.

La inmigración europea, deja una impronta en la cocina porteña, en principio, que se extiende a los lugares en que los grupos migratorios se instalan: ucranianos en Misiones, alemanes en Córdoba, turcos y libaneses en la Patagonia, y la gran población de españoles e italianos que se asienta en principio en la ciudad de Buenos Aires para luego trascender sus fronteras y formar hogares y familia en diversas regiones del país. No es exhaustiva, obviamente, la enumeración de los orígenes de los migrantes, así como tampoco lo es la adjudicación de los lugares en que se instalaron; solo se pretende mencionar algunos ejemplos de un tema tan complejo como lo es la distribución regional de inmigrantes, y su integración social, económica y cultural en la Argentina.

En cada uno de estos lugares hay una transmisión de información que genera un sincretismo culinario, en el que confluyen distintas tradiciones, y que se adapta al gusto y a los ingredientes existentes en el país. Algunas especias y condimentos, introducidos por los inmigrantes en forma de semillas, se difunden de esta manera, junto con recetas y costumbres asociadas, y son los que hoy pueden encontrarse formando parte del acervo culinario culturalmente mestizado, en distintas regiones del país.

### **3.- Modelo Industrial (1930 – 1976)**

La llegada de los inmigrantes a la Argentina, configuraron un mapa de diversidad cultural en todos los aspectos, muchos de ellos no previstos por quienes habían convocado a poblar la Nación.

Así, ellos llegaron portando otras ideologías (socialistas, anarquistas) que imaginaron otra concepción del Estado y la sociedad en su conjunto, vinieron con saberes

---

<sup>84</sup> Hernández, J. : “Martín Fierro”, 1872.

relacionados con oficios y profesiones, y con el hábito del cultivo familiar o la producción de conservas para las épocas de escasez.

Además de lo que esto significó para la sociedad de su tiempo, debido a la difusión de corrientes políticas, imprentas, y todo lo relacionado con oficios, aparece el pequeño comercio destinado a la venta de alimentos: panaderías, almacenes (con un mayor o menor espectro de mercaderías ofrecidas según las necesidades de la zona), locales destinados a la venta de verdura, o el vendedor ambulante de frutas y verduras, por poner algunos ejemplos.

En lo relativo a los alimentos producidos por la industria, ya desde fines del siglo XIX los capitales de origen inglés consolidaron el sistema de producción primaria con el valor agregado de la industrialización, mediante la explotación pecuaria, la red de ferrocarriles, y sus frigoríficos (Armour, Swift, para citar los más conocidos), introduciendo en el mercado los enlatados<sup>85</sup> y los congelados (estos últimos en general destinados a la exportación).

El aumento de la proporción y variedad de alimentos industrializados se observa a medida que avanza el siglo XX, así como la propensión de las familias a incorporarlos a su cocina. Ya se dijo que incide en esto el fenómeno de redireccionalización de industrias en la posguerra, y también el aumento de la proporción del trabajo femenino. Debe decirse también que para que este cambio sea adoptado, viene acompañado por estrategias comunicacionales de formación de prestigio social del mismo, en forma de recetarios, programas de televisión auspiciados por estas marcas, empresas fabricantes de electrodomésticos que acompañan las novedades con recetarios de uso<sup>86</sup>, y la introducción de otros enseres de cocina, antes inexistentes: los envases y vajilla plásticos.

A pesar de todas estas modificaciones en la oferta del mercado alimentario, la Argentina muestra hasta 1976 un patrón alimentario unificado<sup>87</sup>, en el que las proporciones del consumo en los distintos rubros se mantiene en las distintas clases sociales: no hay hasta ese momento problemas de disponibilidad alimentaria, sino de accesibilidad al alimento.

---

<sup>85</sup> “Viandada” Swift, originalmente pensada como ración de combate, luego producida para exportar.

<sup>86</sup> El libro de Doña Petrona parte de clases presenciales de la misma, por una iniciativa de la Compañía Primitiva de Gas, para enseñar a cocinar con este nuevo combustible, y venía acompañado por un protocolo de prácticas en la mesa y la cocina, claramente destinado a la novel clase media argentina. (Doña Petrona, la cocina y el gas,

<sup>87</sup> Pinotti-Alvarez, *ibid*, pp 226.

Es necesario marcar esto, ya que después de 1976 se inaugura una etapa que rompe con todo esto, y que debido a su complejidad, será subdividida en tres etapas, según propone Basualdo.<sup>88</sup>

#### 4– Modelo Aperturista

*Si querés ser un tipo importante,  
que se hable todo el día de vos,  
o querés immortalizarte como héroe,  
asesino y semi-dios.  
Deberás tener: jugo de tomate frío,  
jugo de tomate frío  
en las venas,  
en las venas deberás tener.  
Javier Martínez - Manal*

Los grandes cambios sociales y económicos instalados en la Argentina a través de la dictadura, que implementó el terrorismo de estado para instalar la modificación cultural que abriera las puertas al neoliberalismo, tuvo su aval local, por parte de sectores de la sociedad que se beneficiarían con los procesos de concentración de capital, evasión de divisas y la especulación en la esfera financiera.

La brutal apertura de mercados, casi sin parangón en la Historia mundial, produce una caída de la producción industrial, el pasaje de los inversores y productores de la esfera de producción a la financiera, y la consecuencia es el desempleo y la exclusión social con todos sus avatares.

Las etapas que pueden delimitarse históricamente (Basualdo, 2011) y que es necesario diferenciar para no hablar del período como un todo homogéneo, por un lado; y para poder tener una mirada histórica sobre el aumento de la introducción del alimento industrializado en esta sociedad, así como todo lo relativo a las industrias de la alimentación.

Se caracterizará cada una de estas etapas, y luego se detallarán los cambios en lo relativo a la alimentación, los motivos por los que pueden haber sido aceptados socialmente, y por fin se enumerarán los nuevos actores incidentes en la formación de

---

<sup>88</sup> Basualdo, E.: “Sistema político y modelo de acumulación en la Argentina”, en: Sistema político y modelo de acumulación. Tres ensayos sobre la Argentina Actual, Colección Cara o Ceca, Ed. Atuel, Buenos Aires, 2011.



saber alimentario. Teniendo en cuenta que la población con la que se llevó adelante el trabajo de campo pertenece a la Ciudad de Buenos Aires, y el registro está constituido por historias de vida de los participantes, o aportes de memoria registrados, que están inscriptos específicamente desde mediados del Siglo XX al presente, se considera importante el detalle que se consigna seguidamente para la posterior correlación con los relatos personales.

### **Primera Etapa: La Dictadura Militar (1976 – 1989)<sup>89</sup>**

Los objetivos de desarticular en principio las sólidas redes sociales y laborales, así como una concepción del trabajo que puede resumirse en la frase “dignidad del trabajo”, fueron llevados adelante por sectores hegemónicos de la Argentina, mediante el brazo armado de las Fuerzas Armadas de la Nación, impulsados por la nueva corriente capitalista (el neoliberalismo) de la cual es Margaret Thatcher la figura icónica.

Los cambios, introducidos forzosamente, fueron: el paso del proceso de acumulación de capital a la esfera financiera, el debilitamiento del Estado y sus mecanismos de control económico, la apertura de mercados, la suba de la deuda externa a expensas de deudas privadas empresariales, la salida de capitales del país sin ningún control, el desempleo, la ampliación de la pobreza y la concentración de la riqueza.

Esto se impone y se sostiene mediante una política de terror sistematizado y generalizado desde el Estado dictatorial. La dictadura pierde poder y cae, no sin más violencia y conflicto, viéndose obligada a llamar a elecciones después de la derrota de la Guerra de las Malvinas (1982).

### **Segunda Etapa: Primer Gobierno Constitucional (1983 – 1989)<sup>90</sup>**

En un contexto latinoamericano de “crisis de la deuda externa”, en 1983 se llama a elecciones en la Argentina, siendo electo el Dr. Raúl Alfonsín. A pesar de las expectativas sociales, la instalación cultural del concepto de ineficiencia del Estado, así como las sospechas acerca de “lo político”, que habían enraizado profundamente en el inconsciente colectivo, hacen que la conformación del aparato del Estado no sea modificado, tampoco el modelo de acumulación de capital que sigue basado en la valorización financiera. No alcanzan los armados sociales o laborales a neutralizar el duro efecto de este marco, considerando además la globalización en avance (económica,

---

<sup>89</sup> Basualdo, E., *ibid*, pp53

<sup>90</sup> Basualdo, E. *ibid*, pp59

pero apoyado en lo mediático y lo comunicacional): el resultado es la profundización de las desigualdades sociales, la ampliación de la pobreza, y lo que es más grave de todo, el crecimiento de una prédica privatizadora instalada sobre el discurso de la “ineficiencia estatal”.

La dictadura, además de este desprestigio de lo público, también instaló un creciente proceso de desideologización que a medida que avanza la década, se profundiza junto con la desilusión social ante los pobres resultados de la recién recobrada democracia. Esto sucede, hay que decirlo, en un mundo en el que muchos países recorren este mismo camino, no es un proceso histórico exclusivo de la Argentina.

### **Tercera Etapa: Consolidación y crisis del transformismo argentino (1989 – 2001)<sup>91</sup>**

La etapa de consolidación sucede a partir de 1989, cuando en medio de un episodio de hiperinflación se produce anticipadamente el cambio de mando presidencial, entrando de lleno en la transformación social y económica neoliberal. La dolarización de la economía produce por un tiempo la ilusión de riqueza, pero es acompañada por la destrucción del aparato productivo que resistió la dictadura y los 80, políticas de precarización laboral bajo el eufemismo de “flexibilización” en las que fundamentalmente la protección laboral por parte del empleador pasa a ser nula, y el reemplazo de la empresa de producción (que son las que generan crecimiento económico real y duradero) por las empresas de prestación de servicios.

Esto es coherente con la instalación cultural del individualismo, en una sociedad que cada vez ofrece menos oportunidades y menos espacios de desarrollo personal. El desprestigio cultural del Estado llega a la educación, la salud y los sistemas de previsión, deprecando los mismos a la mirada social, en beneficio de los nuevos emprendimientos privados.

Se privatizan todos los servicios públicos, los ferrocarriles, el Correo y las riquezas del subsuelo, produciendo una concentración de capital nunca vista antes en la Argentina.

El ingreso de mercadería importada en sustitución de la producción propia, instala una sensación social de opulencia, debido al acceso de objetos y comidas proveniente de lugares promovidos como prestigiosos en el imaginario colectivo: es el viaje a Miami, y el “deme dos” en Brasil o la Triple Frontera.

---

<sup>91</sup> Basualdo, E. , 2011.

Y todo esto es posible debido a la creciente despolitización de la sociedad, que tiene su origen en la dictadura, pero que en este momento histórico cristaliza, reemplazando el modelo tradicional del partido político por un modelo empresarial, que imagina el Estado como una empresa a administrar<sup>92</sup> y desplaza el prestigio que antes tenían los partidos al ámbito de las ONGs: mutuales, fundaciones y otras, con pretendida neutralidad e independencia política pero que cuenta en sus directorios con activos dirigentes políticos, con claras posiciones no explicitadas pero reales, y con intereses también reales. Es la época en la que se declara “la muerte de las ideologías”<sup>93</sup>, el “fin de la Historia”<sup>94</sup>, incriptas todas en el discurso posmoderno que anunciaba que había caído el paradigma, cosa que hasta el presente no ha sucedido porque nada nuevo (epistemológicamente hablando) apareció como para que pueda ocupar su lugar.

Este modelo, luego de crisis más o menos cruentas, se desploma en 2001, cuando a fines de Diciembre y luego de escandalosas operaciones económicas que incluyeron fuga de capitales, retención de ahorros por parte de los bancos y descuento de haberes a jubilados (por mencionar algunas), el Presidente de la Rúa abandona su cargo después de intentar declarar estado de sitio para controlar a la población, y en medio de una represión que duró dos días y dejó en el país un saldo de 39 muertos. Así cierra el proceso histórico iniciado por la dictadura en 1976.

### **...y después de 2001**

Esta etapa, contemporánea, será mencionada brevemente, pero con conciencia de que se trata de un punto de inflexión (en lo relativo a la alimentación) entre el alimento considerado exclusivamente como mercancía, con lo cual lo único que se protege o tiene derechos es el mercado<sup>95</sup>, y el alimento considerado como derecho, lo que amerita que se promulgue la Ley de Seguridad Alimentaria: 25.724/2002.

---

<sup>92</sup> Desde este modelo las inversiones públicas son gastos, no existe el concepto de trabajo solidario, y el individualismo extremo carga las tintas sobre los excluidos, haciéndolos responsables de su marginación social y/o laboral, reinstalando de este modo, en el medio social y relativo ahora a lo económico, el “por algo será” o el “Algo habrá hecho” que se esgrimió socialmente durante la dictadura para intentar explicar y explicarse los resultados del terrorismo de estado. (N. de la A.)

<sup>93</sup> Daniel Bell, EEUU, 1960.

<sup>94</sup> Fukuyama, F.: *The End of History and the Last Man*, New York: Free Press, 1992

<sup>95</sup> Las necesidades alimentarias se cubren mediante dádivas, instituciones fundadas para tal fin, comedores infantiles o familiares autogestionados, programas de desarrollo social tales como la Caja PAN o los bolsones de comida, programas o emprendimientos alimentarios locales, programas de salud o educación, siempre insuficientes.

Esta Ley no transforma la categoría alimento-mercancía por el mero hecho de existir, pero deja sentadas posiciones con respecto al tema, y puede ser el inicio de un distinto abordaje social del tema.

En la temática que nos ocupa, esta modificación oficial de la concepción del alimento que lo considera como lo que es: un hecho social complejo que va desde su producción hasta su consumo, y que además le otorga el rango de derecho, desplaza el concepto único del alimento como mercancía instalado desde el Estado neoliberal.

Esto va acompañado de políticas que tienden a reformular el aparato y las funciones del Estado acercándose a la concepción keynesiana del mismo, que incluyen una fuerte inversión en salud y educación, promoción de las microempresas y del trabajo estable y en blanco como móvil de desarrollo económico, y políticas de articulación con otros Estados Nación de la región, que cristalizan en la fundación del MERCOSUR.

No es la intención de este trabajo profundizar sobre esta etapa, sí se quiere dejar constancia de este cambio ideológico con respecto a la alimentación que es el tema que se aborda. Tampoco la enumeración de políticas llevadas adelante es exhaustiva, ni se realiza un análisis sobre los resultados de las mismas, muchas de ellas demasiado recientes.

Queda para otras publicaciones u otros/as autores/as desarrollar los complejos mecanismos culturales de transformación social, y la permanencia o no de los mismos, con las consecuencias que esto pueda tener para la Nación y para quienes la habitan.

### **La Argentina y el neoliberalismo o El descubrimiento del sushi**

En esta última parte acerca de la Argentina y su agitada Historia, se focaliza en los cambios relacionados con la producción del alimento, su procedencia, su comercialización, su distribución y su consumo. Se tratará de dejar claro en los casos en que corresponda que variables culturales inciden en el hecho, sin pretender cargar esto de valor “*a priori*”, esto es algo que queda para el análisis del trabajo de campo y para las conclusiones.

La instalación cultural y económica del modelo neoliberal produjo cambios en la estructura de la sociedad, en sus prácticas alimentarias y en las representaciones vinculadas a las mismas. Esto sucedió de manera global y semejante por lo menos en los países de raigambre cultural europea-occidental, entre los cuales podríamos inscribir a la Argentina, sin entrar en detalles acerca de diversidades internas.

Se considera importante la enumeración y breve descripción de los cambios en lo relativo a la alimentación como un hecho social que comprende la producción, distribución y por fin el consumo del alimento, por dos motivos:

- El primero, porque en esta etapa por primera vez en la Historia de la Argentina, se rompe el patrón alimentario. El consumo de carnes, hidratos de carbono y alimentos vegetales, que mantenía una proporción constante en todos los estratos sociales<sup>96</sup>, sostiene cierta concordancia en los quintiles medios, pero en el primero y último difieren notablemente, esto denota una modificación de la pirámide de consumo.
- El segundo motivo, directamente relacionado con este trabajo, es que los cambios sucedidos en este período pueden verse reflejados en el registro como parte de la historia de vida de la población que participó del trabajo de campo.

Los grandes cambios instalados desde la economía sobre la producción, distribución y consumo del alimento, a partir de 1976, son los siguientes<sup>97</sup>:

- A nivel mundial: globalización de la economía y los mercados, apoyada en el crecimiento de la inmediatez de las comunicaciones debido a la aparición de las redes informáticas y de comunicación. Esta inmediatez permite la descentralización empresaria, desplazando centros de producción según precio de los insumos o de la mano de obra. La consecuencia inmediata sobre el mercado de los alimentos, es la **producción deslocalizada** de los mismos, cuya consecuencia inmediata es la **desestacionalización**, se puede en todo momento contar con productos antes vinculados a las estaciones de manera anual. Estos dos procesos, que afectan sobre todo a productos de origen vegetal, independiza el consumo del factor estacional, y del mismo modo modifica hábitos y tradiciones culinarias vinculadas a esta estacionalidad de los insumos primarios: “comidas de estación”, o “frutas de estación”. Esto no es un tema menor, ya que la pérdida del patrimonio gastronómico regional debido a la homogeneización generada desde el mercado, es una pérdida cultural que va acompañada de la pérdida de saberes e identidades locales.

---

<sup>96</sup> Ver TABLAS de Patrones de Consumo, elaboradas por Aguirre, P. en base a datos de la CONADE e INDEC. Anexo VIII

<sup>97</sup> No es exhaustiva la enumeración de cambios sociales y/o económicos, se tomarán exclusivamente lo que tenga relación con el evento alimentario, en alguna de sus etapas.

- En la Argentina, la **apertura del mercado** al mundo, sin protección alguna hacia la producción nacional, promueve un corrimiento de los productores a la esfera de importación, debido al mayor margen de ganancia. Ingresan de este modo al país alimentos industrializados antes desconocidos: leches maternizadas, suplementos dietarios de venta libre, deshidratados, enlatados de diversa procedencia para humanos y animales, y las *delikatessen*: mermeladas, dulces, chocolates, encurtidos, masas y masitas. Los dulces, en muchos casos, como parte de su atractivo cuentan con envases metálicos decorados o coleccionables. Se hace referencia a la importación de lo relativo a la comida, pero la apertura de mercado afectó de igual manera a todos los rubros de la producción.
- La velocidad de las comunicaciones, y la globalización de la producción confluyen en las **publicidades de los alimentos**, nuevos actores en lo relativo a la formación de saberes alimentarios, y que operan socialmente con la premisa de conformar un modelo de demanda: generar necesidades que están destinadas a promover los distintos productos. No es necesidad de tal o cual alimento, es la necesidad cultural de consumir tal o cual producto, promovida desde la lógica comercial de la industria alimentaria.
- Se instala, en paralelo, y también a través de los medios, un **modelo de cuerpo** que trae aparejadas más necesidades alimentarias cuya satisfacción proveería el aspecto deseado y promovido. No existe, en muchos casos, vinculación real entre ese modelo de cuerpo y el alimento que se intenta vender, es más, ese modelo de cuerpo puede ser incompatible con la actividad normal de una mujer sana, incluyendo cuestiones biológicas como la capacidad reproductiva. Y por otra parte, muchas de las comidas que se publicitan, generan hábitos de consumo para los cuales los genes ahorradores y la predisposición hacia el gusto por las grasas y los dulces terminan siendo perjudiciales: el gasto energético del ser humano contemporáneo es mucho menor que el que vivió en el paleolítico (Campillo Alvarez, 2004).
- La **medicalización del saber alimentario** introduce como actores legitimados socialmente, a médicos, nutricionistas, y en general profesionales de la salud que recomiendan dietas, suplementos dietarios o alimentos enriquecidos con algún nutriente. Se utiliza la figura del profesional de guardapovo blanco para vender

yogures, quesos, leches, y cualquier otro alimento al que se le pueda adicionar o cultivar algo aparentemente indispensable que no aporta la dieta: en este proceso se invisibiliza el problema de la construcción de la dieta, los defectos de la misma se suplen con estos nuevos alimentos.

- Se modifica también en este período de tiempo la estructura general de los comercios de alimentos, instalándose en todo el país las grandes cadenas de **supermercados**, algunas internacionales, otras crecidas en el país y ampliadas con capitales propios o extranjeros, otras fundadas localmente, pero con el mismo tipo de ordenamiento interno y estructura de funcionamiento. La exhibición de todos los productos en simultáneo promueve el consumo y la adquisición de los “antojos”, introduciendo en la cocina familiar elementos que de otro modo no hubiesen sido imaginados.
- La apertura de mercados y la desregulación económica van acompañados por la desregulación laboral, que en realidad significa precarización del empleo, caída de las instituciones corporativas de trabajadores (sindicatos, asociaciones gremiales), pasaje de la industria productiva a la empresa de servicios, relaciones de trabajo establecidas en condiciones leoninas, debido a la escasez del mismo y a las nuevas condiciones laborales. Así, en una población que vive en su mayor parte en condiciones de subocupación o sobreocupación, con más de un trabajo en muchos casos, las condiciones en que las personas consumen su alimento durante el día cambian: deja de existir el horario fabril de las comidas, y cada quien consume lo que compra o lleva en su lugar de trabajo o en una breve salida. Los distintos horarios familiares, incluyendo los de los menores, alientan hábitos de consumo de alimentos alejados del rito de la mesa compartida: se instala socialmente la **alimentación individual**, que impone el consumo de otros alimentos distintos a los que se comparten en la mesa.
- Las **estrategias de consumo dejan de ser exclusivamente domésticas**: de los puntos anteriormente mencionados puede concluirse que la incidencia de factores culturales, sociales y económicos sobre las decisiones que se toman acerca de la comida, están relacionadas con un mundo de producción del alimento, invisibilizado a los ojos del consumidor, que tiene intereses propios (no siempre coincidentes con los de los consumidores), sobre todo de índole económica (Fischler, 1995).

- El alimento como marca de **prestigio**: se instalan paralelamente hábitos de consumo antes inexistentes en Buenos Aires, así como en el resto del país, que están prestigiados por su toque exótico, por su inaccesibilidad debido al precio, o por una cuestión de gusto (Bourdieu, 1985), y la comida paradigmática en este sentido es el sushi: raro, caro, hay que comerlo en lugares especializados, y es un gusto que hay que adquirir. En los '80, no es casual la denominación de “grupo sushi” a un sector político relacionado culturalmente con metodologías de gestión liberales y posmodernas.

Estos puntos intentan dejar delimitado el campo económico y cultural en el cual se pueden inscribir los cambios en la alimentación en nuestro “corto siglo XX” en la Argentina, y específicamente la ciudad de Buenos Aires, (aunque no es excluyente), cambios que deberían ser registrados a través del trabajo de campo realizado con la población elegida.



### CAPITULO III

## METODOLOGIA Y ANÁLISIS DE DATOS

### EL TRABAJO EN EL TALLER

*“Parte de la Mitología que rodea el trabajo de campo  
de los antropólogos proviene, sin duda,  
del hecho de que nadie sabe a ciencia cierta qué hacen realmente”*  
Rosana Gube<sup>98r</sup>

Se expone en este capítulo la metodología diseñada específicamente para este trabajo, tanto en líneas generales como en lo particular: en lo relativo a cada una de las actividades planificadas y desarrolladas. Más específicamente, se quiere dejar en claro cuales son los objetivos que pretenden lograrse en cuanto a recolección y uso de datos para obtener el acceso y la comprensión de las categorías nativas, imprescindibles para la reconstrucción del conocimiento social.

Se fundamentan también las razones de la elección de la metodología elegida, dando cuenta de las ventajas que tal diseño proporciona a la investigación durante la etapa de trabajo de campo, así como de los obstáculos epistemológicos (Bachelard, 1988) que debieron tenerse en cuenta para la planificación del mismo.

#### PRIMERA PARTE:

### DISEÑO METODOLÓGICO: FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS

#### 1.- El diseño de la investigación. Definiciones.

La **hipótesis** en la que se basa la presente investigación, postula que existen eventos de distintos orígenes - pero que atraviesan transversalmente a las sociedades y culturas- que inciden en las prácticas y representaciones relacionadas a la alimentación y a los alimentos. Estos hechos sociales, culturales y económicos, no solamente modifican conductas y costumbres a la hora de elegir cómo alimentarse, sino que producen cambios<sup>99</sup> en los saberes alimentarios individuales y sociales, cambios que pueden percibirse a nivel individual y social en relación al hecho alimentario en las dimensiones

---

<sup>98</sup> Se quiere dejar constancia del significado de este párrafo de autoría de Rosana Guber: los antropólogos sí sabemos que hacemos y con qué objetivos, aunque desde el afuera no se comprenda el porqué de las prácticas metodológicas. La planificación es reproducible tal como lo exige el método científico, y si bien los resultados obtenidos pueden no ser idénticos, debido a la diversidad cultural y social, los grandes objetivos tales como el acceso al universo nativo y la asignación de categorías nativas a partir del análisis colectivo, pueden ser alcanzados.

<sup>99</sup> Desarrollado en Capítulos I (A comer se aprende), y Capítulo II (Economía y cambios en la alimentación), donde se desarrolla la cuestión del cambio de prácticas y representaciones alimentarias desde el punto de vista histórico, económico y cultural. (N. de la A.)

de producción, distribución y consumo del alimento, afectando las elecciones individuales y sociales acerca de la comida y el consumo, los saberes vinculados con la alimentación, e inclusive la relación entre el ser humano y la Naturaleza.

Se define el **hecho alimentario** como hecho complejo, en cuya expresión confluyen múltiples variables, entre las cuales no es menor la incidencia de la variable económica y la introducción del alimento industrializado con sus múltiples consecuencias<sup>100</sup>. Se propone recabar información acerca del cambio alimentario, en cualquiera de sus niveles, desde la percepción de un grupo de personas mayores de 70 años, con el aporte de sus historias de vida y experiencias personales.

El diseño de la investigación está destinado a sortear aquello que Bachelard (1988) describe como **obstáculo epistemológico**, y que comprende todo aquello que puede obstaculizar la recolección, interpretación y análisis de los datos cualitativos, en el caso en que tanto investigador/a como los actores pertenezcan a la misma cultura, tengan el mismo lenguaje y compartan cuestiones relacionadas con el sentido común local, ya que este es el caso que se presenta en esta investigación.

Aun teniendo en cuenta la diferencia generacional, el hecho de pertenecer a la misma ciudad, compartir el conocimiento de la Historia, además de lenguaje con sus modismos en uso, se previeron dos posibles consecuencias: una ventaja, y además un problema.

Si bien la relación de relativa confianza favoreció la aceptación de la investigadora y su propuesta de trabajo (esta es la ventaja, la facilidad de acceso al campo); el conocimiento común de los sistemas de representaciones, y los marcos culturales e histórico compartidos (aun parcialmente) instalan dos riesgos (para la investigación): el primero, dar por sentadas prácticas y/o representaciones, o suponer *a priori* que existe comprensión mutua. El segundo, el riesgo de no detectar categorías de los actores, distintas y tal vez desconocidas a las del universo de prácticas y representaciones de la investigadora. Acerca de esto, Paulo Freire hace notar que el observador (investigador, en este caso) y el sujeto, tienen siempre distintos marcos interpretativos, construidos culturalmente según la historia de vida de cada uno.<sup>101</sup> Y no pueden darse por supuestos.

---

<sup>100</sup> Cap. II: Economía y Cambios en la Alimentación. Se trata el alimento desde su producción y distribución hasta el consumo, que está vinculado con una elección personal condicionada económica y culturalmente, en el marco de lo accesible y lo disponible. (N. de la A.)

<sup>101</sup> Freire, Paulo: 2010 (1970) "Pedagogía del Oprimido", Siglo XXI Editores, Buenos Aires.

Se diseña para la presente investigación una metodología del tipo **cualitativo** (Lincoln y Denzin, 1994), ya que se considera adecuada para este trabajo de exploración de relaciones sociales y de descripción de la realidad según los actores (participantes del taller). Se trata, con criterio hermenéutico, de describir y analizar la información que se obtiene en el curso de la serie de actividades planteada según la modalidad de taller, según el método etnográfico.

El tipo de trabajo de campo que se implementa es participativo, esto significa que se trabaja colectivamente y en grupos pequeños en la obtención, interpretación y primer análisis de los datos.

Se aborda en este trabajo el cambio alimentario en los niveles mencionados, a fin de detectar y/o explicar causas para dicho cambio según el registro de la experiencia de los actores, y mediante la recolección de información y datos etnográficos surgidos en el curso del trabajo de campo.

La construcción del **campo**<sup>102</sup> se realiza definiendo el espacio de relaciones sociales, constituidas históricamente, con instituciones propias y con una existencia temporal que contempla el conflicto y está inscripto en el proceso histórico social. Así, para este caso se define como el conjunto de prácticas y representaciones relacionadas con el hecho alimentario<sup>103</sup>, en el contexto histórico de la Ciudad de Buenos Aires (como parte de la cultura europea-occidental y como lugar de inmigración y mestizaje cultural y social), limitado en el tiempo a la franja etaria del grupo de participantes: desde la década del '20 en el siglo pasado (década en la cual nacieron casi todos los participantes, y de la que datan sus primeros recuerdos), hasta el presente: primera década del siglo XXI, ya que se trabajará sobre experiencias e historias de vida de los mismos.

El marco teórico que contribuye a acotar el campo, en lo relativo a saberes y transmisión de los mismos, a la concepción social y cultural del alimento, y a la relación de todo lo mencionado con la economía, fue desarrollado en los Capítulos I y II.

La **unidad de estudio** tomada es la población del barrio de Parque Chacabuco, perteneciente a la Ciudad de Buenos Aires, desde el lugar de los miembros de una de sus instituciones: un centro de jubilados, integrado por adultos mayores de 70 años y su entorno barrial. Se pone a prueba la hipótesis de la existencia de cambios en el hecho

---

<sup>102</sup> Bourdieu, p. y Wacquant, L.: Respuestas por una antropología reflexiva, Grijalbo, Sociología, México, 1995.

<sup>103</sup> Tal como se define en el Capítulo I de este mismo trabajo, parte b.

alimentario, su incidencia en los saberes alimentarios, y la relación con variables de distinto tipo, en el seno de un grupo en particular convocado *ad hoc*.

La **unidad de análisis** es el conjunto de saberes, prácticas, representaciones y valoraciones que posea el grupo mencionado como unidad de estudio, acerca del hecho alimentario considerando la complejidad del mismo, tal como ya se ha mencionado.

El grupo está compuesto por hombres y mujeres del mencionado barrio que concurren al Centro de Jubilados, mayores de 70 años, asistieron y participaron activamente de las reuniones cinco personas de manera constante y una población “flotante” compuesta por otros jubilados, participantes de otros talleres, vecinas/os que eventualmente se quedaban a compartir la conversación y el mate, y personas que cumplen otros roles en la institución: biblioteca, elaboración del periódico o tareas de organización institucional. Las categorías mencionadas, unidad de estudio y unidad de análisis, son categorías metodológicas construidas, y como tales, definidas y limitadas atendiendo al objetivo de la investigación.

## **2.- Técnicas de recolección de información**

La planificación de las actividades fue formulada deliberadamente de manera abierta, y construida alrededor de una línea teórica conductora prefijada, que se expone más adelante en este mismo capítulo. Se eligió la modalidad de trabajo en taller, ya que permite un trabajo a largo plazo (cuatro meses como mínimo, de reuniones semanales, convenido de antemano), además de contar con la participación voluntaria y activa de los asistentes en una temática que les resultó interesante desde el día de la presentación. El largo plazo planteado para trabajar con el grupo (en principio dos cuatrimestres, uno de talleres semanales, y el segundo destinado a entrevistas individuales y grupales), permite la posibilidad de utilizar distintas técnicas de recolección de información, y tener el margen suficiente como para abordar temáticas no previstas, incorporar actores, realizar sesiones de lectura crítica e interaccionar con otros talleres de la institución.

Como define Rosana Guber (1991) con respecto al trabajo de campo antropológico, y apelando a la necesaria reflexividad a poner en juego: “*Ni su grado de formalización ni la estandarización de su contenido están predeterminadas más allá de amplios criterios, pues sus pautas se van construyendo a lo largo de la investigación*”.

La aparente ambigüedad e indefinición del método de investigación elegido, que es propio de la Antropología (Guber,1991), se consideró en este caso una ventaja, ya que una vez definido el campo y el objeto de la investigación, esta presunta asistematicidad permite, en primer lugar, trabajar con *flexibilidad*<sup>104</sup>, adaptándose el trabajo de campo a tiempos y tendencias del grupo que son imposibles de prever solamente desde el lugar del/la investigador/a.

En segundo lugar, permite proponer herramientas metodológicas de distinto tipo (participadas, individuales, encuesta, registros personales, aporte de material propio, juegos, lecturas) según las necesidades del grupo y/o en relación al tipo de información a obtener.

Se toman en cuenta en este proceso los intereses detectados en los actores (expresados por ellos mismos o surgidos del análisis de lo trabajado), propuestas directas, e interrogantes comunes, y el desarrollo total es una serie de actividades interactivas y dinámicas, en las que tuvo gran importancia la participación de los asistentes al taller.

De esta manera, se cumplen dos propósitos:

1.- La obtención de información para la investigación en curso, sobre la hipótesis enunciada, y también la obtención, intercambio, interpretación y comprensión por parte de los participantes, acerca del hecho alimentario y los cambios que pudiesen haber registrado, así como las causas adjudicadas a los mismos. El interés de los participantes en este proceso de resignificación y comprensión de su propia historia alimentaria, se hace evidente en la permanente referencia a la misma en el curso de las reuniones.

2.- La circulación de conocimientos, vinculada a la construcción social y colectiva del mismo: se trata de comprender cambios vividos “naturalmente”, objetivando los mismos y analizando los aportes en el contexto de intercambio en red. Así, la valoración y reconocimiento de los propios saberes está relacionada al reconocimiento de la persona como individuo y como parte del cuerpo social, objetivo deseable en general, en los talleres que se llevan a cabo en instituciones que trabajan con adultos mayores.

Esta actualización de las representaciones personales y sociales, y su relación con las prácticas en relación al hecho alimentario, produce además el aporte espontáneo de material de diversa índole por parte de los actores, introducido en los talleres y tomado

---

<sup>104</sup> Guber, Rosana: 2005 (1991). “El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo”, E. Paidós, Buenos Aires.

como dato, según el planteo metodológico del que se parte: construcción e interpretación colectiva de datos.

Se establecen *a priori* una serie de herramientas metodológicas, relativas al registro de la información, sobre la base del trabajo colectivo en lo relativo a dicho registro y también en relación a su interpretación para obtener el dato secundario. El objetivo de su uso es la detección, relevamiento, explicación y comprensión de cualquiera de aquellos fenómenos que puedan haber producido cambios en lo relativo al hecho alimentario, desde el relato de las propias experiencias de los participantes.

Las siguientes técnicas y herramientas, usadas a lo largo del trabajo de campo y en cada una de las reuniones con los participantes del grupo son las previstas como base metodológica:

Registro escrito por dos personas y grabación sonora de cada una de las reuniones.

Observación participante en el curso de los encuentros.

Reunión de las talleristas luego de la actividad, a fin de reconstruir de manera inmediata la información, y trabajar en la construcción del dato etnográfico. Esto, que es imprescindible para la formulación del trabajo en la reunión siguiente, constituye además un primer análisis del material.

Se propone utilizar como facilitador de la comunicación, la mesa compartida que en el inicio consiste en un té. Esta propuesta original se enriquece con aportes personales de alimentos (galletitas, masitas dulces, compradas o preparadas), intercambios de recetas y comentarios acerca de las mismas.

Aportes de escritos, textos, objetos u otros materiales: uso de recetas, envases de alimentos, y textos literarios, académicos o provenientes de los medios de comunicación con el objeto de presentar distintas miradas culturales acerca del hecho alimentario, y producir el análisis y la reflexión crítica.

Actividades a realizar en grupo o individualmente (son descriptas en el encuentro correspondiente, ya que fueron propuestas sobre la marcha del taller, en base a necesidades del mismo).

Triangulación de datos obtenidos del análisis de la información con algunos datos cuantitativos, o mediante el uso del registro múltiple.

Entrega de documentos de propuestas y/o cuestionarios a fin de focalizar el registro en algún tema específico.

Entrevistas grupales o individuales en las que se profundiza algún tema específico, a través del relato, el registro anecdótico y el uso de preguntas abiertas y cerradas.

Aceptación de contribuciones espontáneas, ya que pueden constituir aperturas al universo nativo, a la manera de llaves (Grimson, 2011)

Construcción colectiva del dato en el grupo de discusión, que es el grupo de asistentes al taller y las talleristas.

Se propone además la flexibilidad suficiente como para decidir que herramienta o técnica se utilizará en encuentros posteriores, sin dejar de lado la línea temática prevista.

Se prevé una permanencia en el contacto de por lo menos un año, durante el cual los primeros cuatro meses se desarrollan talleres semanales, hay cuatro meses de receso de verano y se retoma la actividad en los últimos cuatro meses, destinada a entrevistas grupales e individuales, confrontación de resultados obtenidos en el análisis del material a fin de modificar o confirmar los mismos, y sostener las relaciones sociales establecidas entre los integrantes del grupo.

Se considera que debe tener particular importancia el registro de lo que sucede en los encuentros, tanto de lo hablado, como de las conversaciones secundarias, las exclamaciones, las actitudes, la gestualidad, la participación o no, y la interacción entre los presentes, ya que en el tratamiento de un hecho complejo como lo es la alimentación no puede limitarse la información a lo registrado mediante grabación, o correr el riesgo de tener que elegir entre registrar e interaccionar con el grupo, sobre todo debido a la cantidad de detalles que pudiesen surgir en la conversación. Con este fin se planifica realizar un registro doble, escrito, realizado simultáneamente en el curso del taller por dos personas (las talleristas), y que sería reconstruido con posterioridad al mismo (el mismo día, una vez que se hubieran retirado los asistentes) para apelar no solo a lo escrito, sino a la experiencia de la reunión reciente. En ese mismo momento se fijaría la metodología de trabajo para la próxima o próximas reuniones, así como el posible material a aportar o a pedir.

Se suman posteriormente otras herramientas metodológicas, las que se diseñan o eligen en base a lo previsto para el trabajo en reuniones subsiguientes. Debido a su vinculación con temáticas particulares y la especificidad en el abordaje, se describen y fundamentan en base al motivo para su elección, tal como se transcribe en la relación de actividades que componen El Taller.

## SEGUNDA PARTE

### APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA EN EL TRABAJO DE CAMPO

#### 1. El Taller

*“Enseñar no es transferir conocimiento  
sino crear las posibilidades  
para su producción o su construcción”  
Paulo Freire, “Pedagogía del oprimido”, 1970*

Se planeó el desarrollo del taller como una serie de actividades periódicas, a realizarse una vez por semana, con una duración de dos horas para cada encuentro, y con la posibilidad de extender el horario o realizar encuentros en otros momentos si fuera necesario y hubiera acuerdo y disponibilidad de tiempo.

Hay que mencionar que el momento del taller no es el único momento de encuentro entre los asistentes o entre asistentes e investigadora, debido a la vida social propia de la institución, que propone otros momentos de encuentro, y en algunos casos, debido a la pertenencia al mismo barrio, y a las cercanías de los domicilios.

Esto generó un circuito de charlas informales, en paralelo a lo desarrollado en el Taller, que contribuyó a la riqueza de la información recolectada.

Se formuló una línea conductora teórica, sobre la base de la cual se diseñarían las actividades y cualquier otra propuesta al grupo.

A continuación se explica la forma elegida para exponer lo realizado en el trabajo de campo, la metodología utilizada y un primer tratamiento de la información.

- En la descripción de los encuentros, que se encuentra más adelante en este mismo capítulo, se describe cuál fue el eje conductor de cada uno, cuál fue el propósito del encuentro, y qué es lo que se diseñó para lograrlo.
- En cada caso, si hay información que aparece como relevante, en el sentido de poder ser tomada como dato, se reproducirá la misma así como el análisis, si corresponde.
- En la reconstrucción escrita del material del Taller (Anexo II) se titula con distinto color (azul) en cada uno de los encuentros, a fin de exponer en paralelo el eje temático de la reunión y la metodología utilizada en cada caso.



El trabajo de campo se organizó y llevó adelante a lo largo de trece reuniones<sup>105</sup>, que se tratan en orden cronológico con el propósito de exponer los motivos de la elección de parte de la metodología; además se agrega una secuencia temática que muestra el camino recorrido sobre la base de la construcción colectiva, hasta llegar a la sumatoria de lo trabajado en los talleres, que fue expuesto en tres pósters en el encuentro número doce: la muestra de fin de año<sup>106</sup>.

Se hizo una pausa desde el momento de la muestra (diciembre) hasta marzo debido al período de vacaciones considerado por la institución y los participantes. Después de esto se realizaron un par de entrevistas individuales, a la misma persona (seleccionada por su buena disposición de la misma y a la riqueza de su relato), entrevistas grupales relacionadas con el contexto histórico de sus vidas (en su aspecto personal y social) y se trabajó sobre el material aportado espontáneamente por los participantes.

A partir de este momento se aplica la técnica de la entrevista concertada, personalizada o en grupos pequeños, aprovechando los momentos de coincidencia en la institución, cosa que requiere tener un punteado de temas pendientes, ya en base al análisis del material en vista a la obtención de datos.

Como ya se mencionó, en este detalle cronológico y temático de los encuentros, se dejará constancia de cuáles son los emergentes conceptuales, las necesidades, los intereses, la aparición de categorías y cualquier otra cosa obtenida a través de un primer análisis de la información que debió tenerse en cuenta para la planificación del próximo encuentro.

En dicha descripción se dejará constancia también de la suma de técnicas utilizadas, así como de su descripción, y la bibliografía empleada, en los casos que corresponda.<sup>107</sup>

El eje sobre el que pretende desarrollarse la investigación parte de la detección y reconocimiento de categorías y saberes que los asistentes poseen en relación al alimento, y trabajar sobre los mismos desnaturalizando y objetivando el hecho alimentario, con el fin de poder percibir, explicar y comprender los cambios vividos en lo relativo al mismo, así como los saberes en relación con él.

---

<sup>105</sup> El Taller, Anexo II

<sup>106</sup> Se explica detalladamente la construcción colectiva de los posters presentados en este mismo capítulo (Reunión 12) y también en el Anexo II.

<sup>107</sup> Se debe tener en cuenta que el diseño de algunas actividades, que será fundamentado en base a objetivos y resultados, es original y específico para este trabajo de campo, si bien se encuentra inscripto en la amplia gama de herramientas metodológicas que pueden utilizarse en el trabajo de campo antropológico.

## 2. Los encuentros: descripción y primeros análisis de información<sup>108</sup>:

### ENCUENTRO 1: TÉ DE INFORMACIÓN

#### (I- PRESENTACION: Compartimos Comida)

La reunión de presentación tiene como objetivo presentar la actividad, la cual se presentó de manera deliberadamente amplia, diciendo que se va a “hablar de comida”. De esta manera, se apela a dos aspectos del interés que pudiesen tener los posibles participantes del taller:

La curiosidad por lo que se va a tratar

La apertura a la participación sin el temor a no tener algo para aportar: “Es posible que te guste hablar de comida”, se propone en el volante de convocatoria.

Se propone, asimismo, **compartir comida**: se va a conversar pero también se va a tomar el té.

El hecho de convocar a tomar el té en un lugar conocido (el local donde concurren a realizar actividades sociales y culturales vinculadas con el Centro de Jubilados) se elige porque el contexto conocido brinda seguridad a los asistentes, ya que lo propuesto se muestra legitimado por las instituciones que concurren en dicho local, que promovieron la actividad y están presentes durante la realización de la misma.<sup>109</sup>

Se registra por escrito lo que se conversa, anotando palabras que parecen importantes o que son repetidas, ya que la intención es que la reunión esté lo menos obstaculizada posible por el uso de aparatos de grabación o de una anotación visible en el lugar, que puede hacer que algunos se cohíban.

En todos los casos, tanto en esta primera reunión como en todas las siguientes, el **registro escrito** fue realizado por C. Sottile y M. Pardo<sup>110</sup>, quienes llevaron adelante el taller; y la **reconstrucción del mismo fue inmediata y posterior a la reunión también en todos los casos**, lo que permitía sentar las bases para la temática y metodología de la próxima reunión.

La **consigna** que se propone como tarea para la próxima reunión consiste en que cada uno traiga una receta. No se da ningún tipo de orientación en cuanto a qué tipo de receta, ni sobre los motivos de la elección, ni sobre el uso que se dará a este material,

<sup>108</sup> El total del material etnográfico relativo a lo trabajado en las reuniones, y que proviene de registros de distinto tipo, consta en el Anexo II: El Taller.

<sup>109</sup> Centro de Jubilados, Asociación Mutual, redactores del diario “El Local” y Biblioteca Popular. (N de la A.)

<sup>110</sup> Talleristas: la investigadora que escribe este trabajo, y una colaboradora voluntaria.

porque se busca la elección libre, en el inventario de vivencias de cada uno, y el aporte de valor (de cualquier tipo que sea), colocado en la misma desde lo personal, familiar o social.

La intención es abordar el análisis de las recetas como documentos, que den cuenta no solo de historias de vida, sino de saberes, tradiciones, relaciones de afectos, memoria y hasta de la relación con los alimentos y la Naturaleza en general.

Se trata de poder construir una “descripción densa”<sup>111</sup>, de descubrir las capas de significados (Geertz, 1973) personales o compartidos, para intentar comprender<sup>112</sup> el universo simbólico de los actores en lo relativo a la preparación, selección y consumo de la comida, y utilizar esta estrategia (la del aporte de material) como “llave”<sup>113</sup>, según dice Grimson, que permita *acceder a la caja negra de las configuraciones culturales* (sic), esto es, las representaciones detrás de las prácticas.

Se parte para esta propuesta de expresiones verbales surgidas reiteradamente en el curso de la conversación: “me gusta/no me gusta”, con su carga de valores asociados, hasta las decididamente descalificadoras: “eso es un asco” o “comen porquerías”.

Fuera del horario de taller, y con posterioridad al mismo, en el tiempo dedicado a la reconstrucción de información y toma de decisiones acerca de temática y metodología, las talleristas deciden que un material de lectura interesante como disparador en el tratamiento de la desnaturalización de conceptos y categorías puede ser “La madre Vaca”<sup>114</sup>, ya que presenta una realidad distinta de la habitual, tomada como universal por los asistentes. Se trata, con esta herramienta, de romper la barrera del reduccionismo cultural, mostrando otra realidad, que también, desde la propia mirada, considera lo propio como universal. Parece especialmente adecuado el texto referido a la condición sagrada de la vaca en la India, propuesto a argentinos, tal vez de distinta procedencia familiar, pero nacidos y criados en el país de las vacas y el asado.

En la preparación (entre las talleristas) de esta primer reunión de taller, no se ahondó demasiado en la cuestión del aspecto personal, lenguaje a utilizar, y detalles a tener en cuenta para evitar ser rechazadas *a priori* por una cuestión de rechazo de diacríticos<sup>115</sup>,

---

<sup>111</sup> Geertz, C. : *La interpretación de las culturas*, Ed. Gedisa, Barcelona, España, 1973 (1988).

<sup>112</sup> “*Comprender es explicar*” dice Bourdieu, en: *La miseria del mundo*, pp532, Ed. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires (1993) 2013

<sup>113</sup> Grimson,...

<sup>114</sup> Harris, M.: (2005). *Vacas, cerdos, guerras, y brujas: los enigmas de la cultura*. Alianza. [ISBN 9788420639635](https://doi.org/10.1016/j.9788420639635).

<sup>115</sup> Barth, F.: “Introducción”, en : *Los grupos étnicos y sus fronteras*. Ed. Fondo de cultura Económica, México, 1976.

modalidad de lenguaje o maneras sociales. Se consideró que la procedencia común de la investigadora y los participantes, podía allanar el trámite, ya que se posee el conocimiento de lo que es socialmente aceptable en este medio: clase media (origen “laburante”<sup>116</sup>), en condiciones más o menos acomodadas, pero con códigos comunicacionales y gestuales de uso común en un barrio, zona sur de la CABA, y que son coincidentes en mucho con los del área metropolitana.

Es interesante mencionar como observación de campo, que este acercamiento que se supone facilitado por la procedencia cultural y social semejante, no es tal desde el punto de vista de los actores, que a través de reacciones y comentarios del grupo ante la mención de un trabajo antropológico, imponen una distancia cultural entre ellos mismos y la figura del antropólogo: “nunca había conocido un antropólogo”, dice C.P.; a lo que respondemos que en el barrio hay unos cuantos que son vecinos, y B. dice: “uno no los ve”. Completa el preconcepto Carlos C.: “Indiana Jones no camina por el Parque Chacabuco”.

#### ENCUENTROS 2 y 3

#### RECETAS Y COMENTARIOS – LECTURA DE TEXTO

II.- TRAIGA UNA RECETA. : ¿Que es comida? (Marco temático para estos dos encuentros)

III.- ¿Qué trajo? ¿Porqué lo eligió?

IV.- LECTURA TEXTO M.HARRIS: como se come, es cultural.

En estos dos encuentros se desarrollan los tres puntos indicados en azul en el recuadro. Para lograr este desarrollo se necesitaron dos reuniones debido a la densidad del tema abordado debido a dos cuestiones (mas allá del tema en sí mismo): en primer lugar, la desnaturalización del hecho alimentario y en segundo lugar, a la entusiasta participación de los actores, quienes aportaron material escrito, verbal y comestible a los encuentros. El análisis del material escrito aportado, se trabaja en dos niveles: el primero, tratando dicho material como documento histórico y etnográfico, tratando de extraer del mismo toda la información posible en cuanto a técnicas, conocimiento de la naturaleza en base a los ingredientes, contexto social de producción, y conocimientos no escritos necesarios para la reproducción del preparado. Asimismo, se considera que la receta transmitida pertenece a un género discursivo<sup>117</sup> particular que puede ser identificado por

<sup>116</sup> Lunfardo porteño, indica a personas pertenecientes a la clase trabajadora. En general, a los que hacen trabajos manuales, ejercen algún oficio, o trabajan en fábricas en calidad de obreros. (N. de la A.)

<sup>117</sup> Bajtin, Mijail M. (1979) 1992. El problema de los géneros discursivos. *Estética de la creación verbal*. 248-293. México, Siglo XXI, 5° edición.

su estilo, contenido temático, la estructura del mensaje y la función del mismo, con lo que ante el material aportado se espera extraer información mediante técnicas de análisis de discurso: contexto de producción, contenidos explícitos e implícitos, vocabulario usado, entre otros.

En segundo término, se trabajará la vinculación con el significado de dicha receta para quien la aporta: emotivo, familiar, afectivo, social y cualquier otro que aparezca ante la pregunta : “¿Porqué la eligió?”.

Se cuenta con **dos tipos de material** : **el primero**, las recetas, transcritas textualmente, en cantidad de siete (no todos aportaron material), dos de las cuales son traídas por CS y MP, bajo la misma consigna aunque no con igual inocencia, ya que se trató de garantizar una fuente de información que sabíamos asociada a la propia historia, y a la que podría apelarse en caso que las otras recetas no produjeran la evocación y las relaciones esperadas desde cualquiera de los planos mencionados. Se consideraron estos aportes como “seguros”<sup>118</sup> desde el punto de vista de la factibilidad de su uso eventual como disparador, ya que el contenido era previamente conocido por las investigadoras.

El **segundo material**, es el registro en parte desgrabado y en parte escrito durante la reunión, y que fue reconstruido al final de la misma: se lo encuentra en el Anexo II.

El **análisis de discurso** aplicado a las recetas está focalizado hacia lo que se transmite como conocimiento de manera explícita así como a lo que no se dice porque se da por sabido; y se aplica al descubrimiento del sentido paradigmático del discurso: aquello que es evocado por cada uno desde la lectura de lo escrito.

En la **reconstrucción de información** posterior a la reunión, se advierten y consignan como tales algunas categorías acerca de la comida, o valoraciones: la primera es **me gusta/no me gusta**. Aparece por primera vez la mención de “comida especial” o “comida de fiesta” (Juanita) como categorías clasificatorias de platos; la relación con los recuerdos: “me recuerda a mi madre” (Beni), y la mención de los distintos canales a través de los cuales se aprendió la receta traída, incluyendo medios de comunicación: “... puede ser en un recetario de Clarín” dice Carlos S.

Se encuentra también la cuestión económica vinculada a las elecciones de los ingredientes y del plato en sí mismo: “porque es rico y barato”, dice Beni, y también:

---

<sup>118</sup> ANEXO III\_ RECETAS

“me recuerda a mi madre”, acerca de las recetas de tortilla de perejil y torrijas que aportó, una por escrito, y la segunda en el relato.

Se va respondiendo así, explicando la receta, el motivo que cada uno tuvo para elegirla, sin plantear directamente la pregunta. Se hace mención del gusto, de alguna relación con la economía (“rico y barato”) que no deja de lado el gusto, y prevalecen en cantidad y en entusiasmo en la enunciación, aquellas cuestiones afectivas que hicieron que una receta fuera preferida por sobre otras, no por la receta en sí, sino por cualidades de la comida preparada que ni siquiera están relacionadas con la alimentación en sí misma:

“...el estofado que hacía mi madre” Carlos C.

“es una comida para festejar algo...” Juanita

“cosas emblemáticas de mi madre” Beni

“es la que más le gustaba a mis hijos” Carlos P.

Hay que mencionar además, ya que sobre estos conceptos se debe planificar la próxima reunión, que se menciona la “buena alimentación”, la “comida nutritiva”, la “comida rica” y la “comida sana”, así como el hecho de “comer bien” (registrados por anotación en el momento, listado de adjetivos, reconstrucción posterior a la reunión), y se repregunta acerca del significado de cada uno. Aparece la polisemia acerca del significado de “comer bien”: bien es rico, o mucho, o caro, o preparado con amor, o saludable, o varios de ellos al mismo tiempo.

Y aparece también la diferencia en el gusto, en relación a lo cultural. En algunos pocos casos, las diferencias surgen entre los integrantes, pero apelando a un respetuoso “me gusta/no me gusta”, o “eso en mi casa no se comía” cuando Juanita, de origen judío, menciona comidas habituales en su casa, comidas que los demás no conocen, o conocieron siendo ya adultos. En la primera reunión estas expresiones fueron más taxativas y virulentas hacia lo distinto: “comen porquerías”. En base a esto, como ya fue mencionado, se aporta el texto de Marvin Harris, que les es entregado en esta reunión, para ser leído en sus casas.

Hay un segundo tratamiento de las recetas, que tiene que ver con los saberes que en ella se transmiten, los actores involucrados en su transmisión, y los saberes propios necesarios para reproducirlas.

Una receta escrita pertenece a un género discursivo particular, que en algunos puntos coincide con el estilo didáctico y formal utilizado para transmitir protocolos de química: se enumeran pasos, se fijan normas de procedimiento, se establece orden de mezclas, tiempos y temperaturas.

En general, la mayoría de los participantes conocían los métodos utilizados para la preparación: amasar, mezclar, cortar, picar, el tema de las medidas “a ojo”<sup>119</sup>, cosa que permitiría reproducir la receta y el plato aun sin conocerlo previamente.

Resultó un tema “separador de aguas” el trabajo de masa con levadura: los que saben y los que no saben.

En cuanto a los actores involucrados, las referencias apuntan siempre a personas cercanas en el orden de parentesco y en la relación de afecto, personas que son o fueron significativas en la vida del sujeto, (“el aroma de la sopa de pollo, entrando a la casa, es mi mamá” dice Juanita) y cuya conexión con la receta remite a vivencias y a afectos.

Se trata de tías, abuelas, madres, hermanas, pocas veces se menciona un hombre, salvo en el caso del asado, de la panadería (“mi papá y mis hermanos eran maestros pasteleros” dice Olga), o de los hijos, pero en este caso referido al gusto de ellos por la comida que motivó la elección de la receta, o qué hizo que se dejaran de cocinar algunos platos en caso de no gustarles.

Una sola persona refiere haber aprendido la receta que trajo de uno de los medios masivos de comunicación (“...puede ser una receta de Clarín”, dice C. P.), receta que eligió porque le gusta a los hijos. En este caso, en que se aporta una receta elegida de un medio de circulación masiva, con el cual difícilmente se tenga una relación afectiva, aparece esta de todos modos, ya que la receta terminó siendo favorita de los hijos, y es por este motivo, no por su origen, que es elegida.

### **Lectura del Texto de Marvin Harris: “La Madre Vaca”**

Se hace una lectura conjunta de este texto (ya citado) recogiendo las impresiones de los participantes, observando (aplicando la atención flotante por parte de la segunda tallerista, que durante la lectura observa y anota) todo aquello que se produce como reacción secundaria a la lectura. El objetivo es reflexionar sobre los ejes que se detallan a continuación, problematizando los mismos, en el sentido de la puesta en duda de lo propio por confrontación con lo distinto. Esta puesta en duda no tiene que ver con la validez de los saberes o tradiciones de los participantes, o con el valor cultural que adjudican a los mismos, sino con implementar una ampliación cultural de la mirada acerca del otro-distinto, que permita superar la barrera cultural de pretensión de universalidad de lo propio.

Los ejes teóricos a considerar son los siguientes:

---

<sup>119</sup> Una pizca, un puñado, o las indicaciones “hasta que espese”, “hasta que tome consistencia”, que refieren a puntos conocidos empíricamente, no marcados por instrumentos de medida.

- El preconceito acerca de la comida: qué es comida y qué no.
- El reconocimiento de categorías culturales válidas para la propia cultura.
- La percepción de categorías culturales válidas para otros, que conforman distintos modelos alimentarios.

Se presenta como material a analizar, aquello inconcebible desde la propia cultura, pero que es visto como “natural” por ese Otro cultural que vería con horror el tradicional plato argentino de bife a la plancha .

Surge la síntesis estigmatizadora: “porqué no se comen a las vacas y se alimentan bien”, precedido por el “dejame de joder...” (C.C.), de alguna manera esperada, que no solamente critica el no considerar a la vaca como bien de consumo, sino que se aplica la calificación acerca de la alimentación: “Porqué no se alimentan bien” (alimentarse bien, en la Argentina, implica el aporte de carne en los platos aun hoy en día, cuando el consumo de carne disminuyó en relación al siglo XX). Lleva implícito el “no saben comer” o “comen mal”.

Se aportan también en esta reunión muestras gráficas de alimentos impensados o desconocidos, ya sea por su naturaleza (gusanos, insectos) o por el tipo de preparación (lo crudo).

La intención la actividad llevada adelante en este encuentro es en primer lugar poder percibir que lo culturalmente propio en relación a la alimentación no es universal, y en segundo lugar que otras formas de alimentarse (otras culturas) existen y deben ser consideradas como válidas aun sin llegar a practicarlas, y por último, poder pensar el evento alimentario como un hecho complejo atravesado por variables económicas, ecológicas, sociales y culturales.

En este contexto de encuentro, se propone la **actividad** sobre la que se trabajará la próxima semana: **Registro de eventos alimentarios**.<sup>120</sup>

La **consigna de trabajo** es la siguiente:

“ Vamos a hacer un registro de eventos alimentarios, desde que salgo de la puerta de mi casa hasta que llego a la Mutual” .

Se propone registrar eventos alimentarios (pp7, Anexo II, EL TALLER), definidos estos como todo aquello que se perciba (sin especificar el modo de percepción) y que de

---

<sup>120</sup> Modelo de actividad tomada del Seminario de Antropología Alimentaria dictado por Patricia Aguirre, FFyL, UBA, 2010.



alguna manera estuviera vinculado con la alimentación. Se pide además registrar el tiempo aproximado del recorrido, así como la descripción de la ruta seguida.

#### ENCUENTRO 4 – REGISTRO DE EVENTOS ALIMENTARIOS

##### V- RECONOCIMIENTO DE EVENTOS ALIMENTARIOS Y REGISTRO

Los objetivos que se buscan con la consigna planteada son:

- Instalar una percepción más amplia del evento alimentario, que exceda el hecho de cocinar y comer.
- Percibir las múltiples formas de acercamiento a los alimentos.
- Hacer visible la conexión entre lo percibido a través de los distintos sentidos, y agudizar la observación consciente del entorno a fin de ver la magnitud del hecho alimentario y el lugar que ocupa en el aspecto social, cultural y económico.<sup>121</sup>

Además, se pretende descubrir a partir de aquello que se percibe, lo que no se percibió: por estar desprevenidos, por no considerarlas parte de eventos alimentarios (la basura, por ejemplo), o por su naturalización (publicidades, tapas de revistas) que separa la imagen o lo escrito del hecho alimentario, aun en los casos en que se hace referencia a comestibles (los avisos de Coca-Cola, por ejemplo, incorporados al paisaje cotidiano).

Es interesante mencionar la manera en que se cumplió la consigna, en cada caso, ya que está relacionado con lo que Augé (2014) denomina “resistencia” expresada como imposición de temas o generación de preguntas nuevas debido a la presión del grupo en algún sentido en particular.

En este caso, dicha “resistencia” se manifestó en la personal manera de cumplir la consigna: el recorrido realizado no fue en común, sino que solo hicieron recorridos individuales, y solamente tres participantes la trajeron por escrito. Los demás recurrieron a su memoria. Uno de ellos, aunque pasa la mayor parte de su tiempo en el Centro de Jubilados, recorrió una zona de su barrio (Mataderos) en los alrededores de su casa. Este barrio tiene características peculiares (morfológicas y culturales) ya que tradicionalmente fue zona de concentración de ganado, mataderos y frigoríficos, y lo

---

<sup>121</sup> Esto es lo que Paulo Freire denomina “objetivación de la realidad”. (Freire, *Pedagogía del Oprimido*, 1970)

sigue siendo. Esto introdujo una “nota de color” en el registro de los eventos, que estaba relacionada directamente con la carne, su consumo, su preparación para la venta, y la elaboración de derivados.

Otra modalidad, fue la adoptada por Carlos P., entregando un texto detallado, una crónica en la que además abundan detalles personales, mirada sobre el entorno y sensaciones.

En relación a esto sucedido y la modalidad del taller, se había previsto la posibilidad de que las “tareas para el hogar” no fueran cumplidas de la manera esperada, esto no se tomó como un inconveniente, ya que la posibilidad de elección a la hora del aporte de información, y que esta sea realizada sobre una base flexible, sin rigideces metodológicas, permite el aportes inesperados tal como el recorrido por otro barrio, de características muy distintas, que enriquece el total. Por otra parte, se tiene en cuenta esta libertad de decisión que se comprende como necesaria sobre la base de las características del grupo: personas que son adultos mayores, que tomaron decisiones sobre sus vidas, hicieron elecciones, formaron familias, trabajaron muchos años y trabajan aún en algunos casos. Imponer estrictamente una metodología en primer lugar, hubiese producido rechazo ante algo que tal vez fuera visto como arbitrario, y en segundo lugar, probablemente hubiese disminuido la motivación para participar del grupo.

Se ve como importante también la iniciativa, por el tipo de aportes que provienen de ella, que tienden a sortear lo que denominamos y definimos ya como obstáculo epistemológico.

Tanto los escritos como los registros orales (Transcripción en Anexo II) permiten extraer:

- A diferencia de otras experiencias, en las cuales la vista es el principal modo de percepción, aquí aparece el olfato como sentido preponderante a la hora de la percepción. Puede ser atribuido a la edad de los actores y a su percepción visual del medio disminuida, sumado a la posible naturalización de avisos, cartelera y otras referencias gráficas al alimento.
- Surgen las categorías **agradable/desagradable** en relación a lo olfativo.
- **Lo distinto**: “la comida estaba ordenada en forma distinta”, dijo J. en relación a un grupo TAO al que pertenecía y hay varias respuestas: “a lo normal”, “a lo que uno conoce”.

Sobre la base de esta aparición del concepto de **normalidad** en relación al evento alimentario, es que se planifica la actividad para la próxima reunión, según la consigna: mencionar al menos una ocasión en que la comida sea o haya sido distinta, y se propone una relectura del texto de Harris (2005), no con el objeto de ser tratado en el encuentro, sino para que lo tengan presente.<sup>122</sup>

## ENCUENTRO 5

VI.- LO NORMAL – LO DISTINTO: ¿Cuándo la comida es “distinta”?

VII.- LO DISTINTO: LO DE LOS OTROS, LO AJENO – DISTANCIA CULTURAL

El próximo paso, es echar una mirada sobre las propias experiencias en relación a la comida, y detectar ocasiones en que la comida haya sido “distinta”, y explicar porqué. Lo que sigue, es la ampliación de la medida de la diferencia, mediante la introducción de textos (se mencionan más adelante), a través de los que se expondrán diferencias y distancias no solo culturales en el medio contemporáneo y local, sino que se agregarán las distancias geográficas (el mundo no es homogéneo, como no lo es el campo cultural), y también las distancias históricas: el mundo no siempre “fue así”.

El reconocimiento de lo distinto en la propia vida, aquello que en relación a la comida fue percibido como tal, se recoge de la historia de vida de los actores relatada por ellos mismos.

Según el material aportado, escrito u oral (registro *in situ*), se prevé realizar un primer análisis e interpretación colectivos mediante:

- Análisis de texto
- Contextualización del mismo
- Marco histórico y cultural
- Circulación crítica de información entre los actores.

---

<sup>122</sup> En el texto de Harris, se expone la relación entre los humanos y las vacas en la India, donde estos animales (las vacas) tienen categoría de sagrados. La intención es proponer al grupo, formado por argentinos acostumbrados a basar su alimentación en carne de vaca, una mirada muy distinta acerca de lo conocido, como punto de partida para la desnaturalización de algunos conceptos.

El objetivo es que desde el grupo puedan reconocerse y definirse las categorías de lo “normal” y “distinto” utilizadas, así como en el segundo caso, con respecto a qué se establece la diferencia.

Tal como ya se mencionó, la **consigna** para la **actividad guiada** es aportar un relato de alguna ocasión, en la que por algún motivo, la comida hubiese sido especial.

No se abunda en detalles, ya que el objetivo es saber qué es lo que consideran especial y porqué, teniendo en cuenta que esta categoría además incluye la percepción de alguna diferencia respecto de lo considerado “normal”. Este análisis se espera pueda ser realizado en el encuentro, colectivamente, permitiendo que cada uno vaya expresando sus nociones de normalidad y diferencia.

Se preparan, además, dos juegos de preguntas abiertas con el fin de ser usadas como disparadores o para problematizar conceptos y estereotipos, que podrán ser usadas o no, cosa que se decide en el curso del encuentro:

Acerca de LO NORMAL:

1. ¿Qué es lo normal?: se busca que cada uno exprese el concepto de “normalidad” y comprobar si hay coincidencias en el grupo y cuales son, así como indagar acerca de las diferencias.
2. ¿Quiénes definen que es lo normal?: Se busca explorar de donde se incorpora el concepto de “la normalidad”, así como que lugar ocupa la misma en cuanto a jerarquización cultural en el imaginario colectivo.
3. ¿Para quienes es normal lo que se menciona?: La intención es visibilizar ámbitos, actores o instituciones que reprueban o sancionan “lo anormal”, que al mismo tiempo son los que aprueban y reproducen la idea de “lo normal”.<sup>123</sup>
4. ¿A quienes “dejo afuera” porque no consideran eso como normal? : la inclusión en “la normalidad” implica un afuera de este círculo. Se tratará de visibilizar quienes son los excluidos de esta presunta normalidad, y apuntar algunas posibles razones para que esto suceda.

---

<sup>123</sup> Durkheim (1895) enuncia que la sociedad en la que nacemos, es la que aplicando la reprobación social, modela elecciones y conductas; posteriormente, Foucault (1975) aborda el tema de la vigilancia social y la capilaridad del poder, ejercidos para mantener el orden social. Ambos se basan un concepto de normalidad que es el respaldado por los ámbitos de poder, a fin de sostener el mismo, transmitido a través de instituciones educativas, entre otras. A esto, Bourdieu (1979) agrega la incidencia del mercado, en sociedades en que hasta la cultura y en este caso la comida, son mercancía; la jerarquización cultural de las elecciones es impulsada económicamente, la “formación del gusto” depende de variables económicas que inciden en la jerarquización social. Esto ya fue tratado en el Capítulo I de este trabajo, en el que se establece el marco teórico en el que se trabaja la relación alimentación y cultura.

Acerca de LO DISTINTO:

1. ¿Distinto a qué?: Se apunta al descubrimiento de la referencia que se utiliza al establecer que algo es “distinto”, referencia que no siempre está objetivada o es consciente, y que remite al marco cultural, entorno social, y tradiciones incorporadas por transmisión familiar y/o social.
2. ¿Qué ocasiones son distintas o justifican una comida distinta?: Se busca el descubrimiento de lo distinto en la propia vida, signado por rituales familiares, religiosos o sociales.
3. ¿Porqué es distinta esta comida?: Cuando se defina la diferencia entre esta comida y la considerada como “no distinta” se apunta además a la reflexión acerca de que cualidades de la comida (ingredientes, tiempo de preparación, cantidad, calidad, prescripciones o prohibiciones) son las que las hacen “distintas”.
4. ¿Hay lugares donde la comida sea distinta?: Detección en el propio medio de lugares físicos o culturales en los que se perciba esta diferencia.
5. ¿Cuándo? (la comida es distinta): Pregunta asociada tanto a la pregunta 2 como a la 4, destinada a objetivar en el marco temporal aquellas fechas, momentos del día o estaciones, en las cuales se percibe alguna diferencia en la comida.
6. ¿Con quienes se comparte una comida distinta?: Se busca la aparición del contexto social en el cual se llevan adelante aquellos sucesos, festejos, rituales, que ameriten la presencia de lo distinto en la comida, desde la percepción de cada uno de los participantes. Se tiene en cuenta que también es posible que aparezca la posibilidad de la comida “distinta” que es preparada para consumo individual, y que justamente por eso es “distinta”.

La noción de “especial” involucró para todos los presentes el concepto de celebración colectiva: se comparte comida con otros, cercanos o no, de manera festiva.

Se trabajó colectivamente sobre el material aportado<sup>124</sup>, con tres ejemplos:

1. La Fiesta del Ternero (Ayacucho)
2. Una comida nueva para B.: el carpincho al asador.

---

<sup>124</sup> El **material aportado por escrito** consta en el ANEXO IV, Actividades, bajo el título “Relatos de lo distinto”.

3. La Gran Paella del Día de la Raza, en la costa bonaerense. Agrega verbalmente una anécdota en la que también aparece la comida “especial” por el tipo de lugar (“5 tenedores”), por lo que se comió (ranas), y por una anécdota personal que puede leerse en el texto transcrito, también relacionado con la ingesta, en este caso la bebida y un remedio popular para su exceso.

En el último caso, hay un extenso relato de una cena en el marco de una convención profesional, en el cual tanto la modalidad del servicio de mesa como quienes servían la comida, fueron motivo de sorpresa. La comparación la hace el mismo que escribe, remitiéndose en el mismo texto a su infancia y las comidas en el patio de su casa como referencia (“distinto a qué”), así como menciona familiares, comidas y hasta vajilla (“platos panzones”).

En el curso del encuentro queda establecida una diferencia entre lo cotidiano (lo normal) y lo especial (lo distinto), en el curso de la propia vida, marcado por hitos que definen aquello relacionado con la crianza y las tradiciones familiares (aun las actuales) como punto de referencia para lo normal y también para lo distinto en relación a la comida.

En la reunión posterior al encuentro se decide trabajar la diferencia como distancia a través de los ejes cultural, histórico, social y geográfico, con la intención de volver posteriormente al lugar propio, habiendo ejercitado la mirada en la detección y valoración de diferencias, a fin de poder percibir las aun en el propio entorno.

## ENCUENTRO 6

### VIII.- LO DISTINTO: LA DISTANCIA CULTURAL, GEOGRÁFICA, HISTÓRICA Y SOCIAL.

### IX.- CUANDO LO DISTINTO ESTÁ CERCA. RECONOCIMIENTO Y SORPRESAS

En el análisis de lo trabajado en el encuentro anterior, (construcción del dato a partir de la información obtenida a partir de las preguntas abiertas) surge como necesidad, desde el punto de vista del marco teórico, marcar varias perspectivas desde las cuales puede apreciarse alguna diferencia entre “lo normal” (asumido como “lo propio”, “lo conocido”, “lo que me enseñaron”, “lo que siempre se hizo así”) y “lo distinto”, para reconocer la generalización del estereotipo aplicado en este caso a la comida en sus prácticas y representaciones, y evitarlo.

El objeto de esto es que puedan reconocerse los cambios sufridos en la propia vida en este sentido, y poder adjudicar motivos que provengan de la reflexión y la comprensión y no del sentido común.<sup>125</sup>

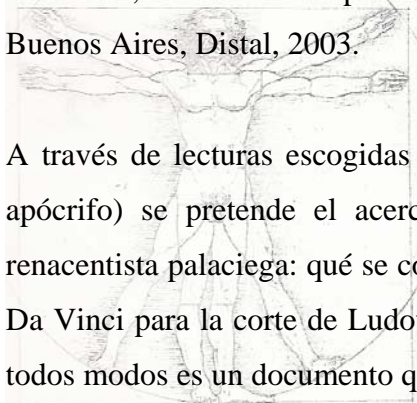
Los ejes sobre los que se trabajan para establecer el concepto de distancia son:

- Distancia Cultural
- Distancia Geográfica
- Distancia Social
- Distancia Histórica

Para esto, se utilizan **textos** que dan cuenta de estilos de vida distintos, separados del propio por las distancias ya mencionadas, y que fueron seleccionados por el equipo de talleristas. Se trabaja sobre los mismos, considerando que en todos los casos se trata de recetas, así como ya se hizo con las recetas provistas: se extrae de ellos la información acerca de técnicas de cocina, ingredientes, modos y costumbres relacionados al hecho alimentario, y forma de expresión. Estas distancias se espera sean descubiertas a partir de la lectura, de manera colectiva: en la transcripción del trabajo de campo se especifica cuáles fueron los párrafos elegidos, así como lo consignado durante el encuentro, de manera escrita y con la posterior triangulación, como es habitual.

Los textos son:

Da Vinci, Leonardo: “Apuntes de Cocina. Pensamientos, Misceláneas y Fábulas”, Buenos Aires, Distal, 2003.



A través de lecturas escogidas de este texto (aun cuando probablemente sea material apócrifo) se pretende el acercamiento prácticas y representaciones en la sociedad renacentista palaciega: qué se comía, la manera de prepararlo, y el protocolo escrito por Da Vinci para la corte de Ludovico Sforza. Si, como se dice, no fue escrito por él, de todos modos es un documento que refleja los usos y costumbres de su época.

Este texto fue elegido para descubrir las distancias según los ejes histórico, cultural, geográfico y social.

---

<sup>125</sup> Entendiendo por sentido común el saber no fundamentado circulante en la sociedad, que se difunde y repite sin crítica o análisis, pero que es operativo al momento de generar y justificar prácticas, o producir representaciones. (N. de la A.)

Rodríguez Rivera, Virginia: “La Comida en el México antiguo y moderno”, 1º Ed., México D.F., Editorial Pormaca, 1965.

Este texto habla de sociedades más cercanas a la propia en el tiempo y la geografía, pero es elegido justamente por las diferencias que pueden observarse en una sociedad latinoamericana, de habla hispana, y relativamente cercana en lo cultural y económico: no se eligió un país con el que la distancia cultural y/o social fuera mayor.

El libro habla de comida, de ritos, de ingredientes desconocidos, operaciones culinarias no habituales o extrañas, además de lo que puede ser reconocido y/o comprendido.

Gandulfo, Petrona C. de: “El Libro de Doña Petrona”, Buenos Aires, Compañía General Fabril Financiera S.A., 1950.

Por último, se aborda este clásico del arte culinario argentino en los mediados del Siglo XX, que marca el paradigma de una época, y fue escrito para una clase social en crecimiento: la clase media argentina. Exhibe no solo un conjunto riquísimo de recetas locales, sino que constan indicaciones en cuanto a las prácticas consideradas correctas en lo relativo a modales, servicio de mesa y aun vestimenta.

Se menciona seguidamente aquello que en el curso del trabajo colectivo, se tomó en cuenta para la consigna que se trabajará en la semana: lo que produjo más sorpresa fue la distancia cultural dentro de la propia sociedad, ya que lo exótico es distinto, pero es esperable que sea así: son personas que viven en lugares alejados en el tiempo o la distancia. La distancia sorprendente fue la expresada a través del libro de Doña Petrona:

- “pero nosotros no comemos así”
- “En mi casa no era así la mesa”
- “yo trabajaba, mirá que iba a estar mirando todo eso”
- “pero hay cosas que servían, si una tenía una cena sabía cómo poner las cosas”

No se transcriben todos los comentarios, solo lo que se consideró para definir la consigna, como ya se dijo, y para planificar el próximo encuentro.



Algunos participantes se sienten motivados para **aportar material propio**<sup>126</sup>:

- Reseña de un libro de Delia Beltrán. “La cocina Casera y su raíz cultural”, aparecida en el Diario Sur, del 11 de Octubre de 2009.
- Un recorte del diario La Nación, en el que no figura fecha, donde se habla de “La cocina del negro que cautivó a Buenos Aires”, refiriéndose al recetario de Antonio Gonzaga, el cual no fue difundido debido a que Gonzaga era negro. Se pone de manifiesto, y lo nota quien lo aportó, la falta de difusión (transmisión cultural selectiva), sobre la base de factores culturales relacionados con el prestigio y la ubicación en la sociedad (la negritud como desventaja, en este caso), aun teniendo en cuenta la excelencia de las recetas.
- Un artículo de Marcelo Pizarro aparecido en la Revista Ñ, del 10 de octubre de 2009, “El invento de la cocina nacional”, en el que se expone una reflexión acerca de lo que podría considerarse o no comida típica.

El **aporte de estos textos** en los que se relaciona la comida (la cocina, específicamente) con el medio social histórico y cultural, o que muestra la invisibilización debido a jerarquías culturales (la negritud, en este caso) no relacionadas con la cocina, incita a la propuesta de percibir lo distinto en el otro conocido: la próxima consigna es trabajar sobre el material que ellos mismos aportaron al inicio.

El objetivo es aprovechar esta práctica del alejamiento de la mirada para después utilizar la herramienta aprendida aplicándola al otro conocido, y ahí reconocer diferencias, si las hay.

**Actividad:** El de al lado es el Otro<sup>127</sup> - Comprendiendo al Otro: Se trabajará con el material aportado en la primer reunión, intercambiándolo al azar.

El **material de trabajo** consiste en las recetas mencionadas, transcritas, impresas y colocadas en sobres iguales de papel blanco. Sobre el final de la reunión, se ponen los sobres sobre la mesa, y se les pide que elijan uno al azar. La única condición es que lo vean, si contiene la propia receta se cambia por otro. La consigna es: traer los comentarios por escrito, considerando no solo lo literal de la receta como protocolo de

---

<sup>126</sup> ANEXO VIII: Material aportado por los actores, de manera espontánea.

<sup>127</sup> Se propone descubrir en el que pertenece al mismo barrio, la misma cultura, la misma franja etaria, al Otro, encontrar lo que es semejante y lo que es distinto. Se intenta, con esto, romper el preconcepto de que los Otros, los distintos, están lejos del ambiente donde se vive, y están separados por distancias de distinto tipo que los hace aparecer como inaccesibles y/o incomprensibles.

preparación de comida, sino que otra información nos aporta acerca de la persona que la escribió.

## ENCUENTRO 7

### X.- COMPRENDIENDO AL OTRO.

El objetivo, como ya se dijo, es obtener el reconocimiento de categorías nativas, desde los saberes y experiencias de los propios actores .

Se analiza en este encuentro la información que cada uno pudiese haber extraído en relación a tradiciones, cultura (en su amplio sentido), tecnología aplicada a la cocina (su aporte o no), y otros datos vinculados a lo personal y la historia de vida de quien aportó el material que le tocó en suerte analizar, que además proviene de un par generacional, cultural, que vive en el mismo barrio y habla la misma lengua.

Podría ser posible, de esta manera, obtener las **llaves**, que son las “estrategias de acceso a configuraciones culturales” (Grimson, 2011) que permitan acceder al universo cultural de los actores en relación a este campo.

Se espera también que aparezca el reconocimiento de diferencias, así como también está previsto, dentro del doble registro que se realiza en los encuentros, tomar nota específicamente de lo gestual, ya que puede ser relevante al momento de descubrir diferencias (si es que las hay), en personas entre las que podría suponerse existe unidad cultural, en lo relativo a conceptos y percepciones.

El **material aportado** es:

- La receta de Juanita comentada por Carlos P.
- La receta de Carlos P. comentada por Benigno
- La receta de Olga comentada por Juanita.
- La receta de Carlos C. comentada por Juanita.
- La receta de Benigno comentada por Carlos C.

Los comentarios están transcritos del doble registro escrito llevado durante el encuentro (Anexo II), o acotados en el texto aportado (Anexo IV\_ Conociendo al otro) que se reproduce en el anexo mencionado.

El análisis de los comentarios, a partir de los textos, permite extraer algunas categorías: aparece la relación con lo personal (“refleja un sentimiento de Benigno”), puede accederse a las relaciones familiares y su importancia para cada uno (“la hacía y la hago

para mis hijos” Carlos P.), a costumbres (esta comida era “de fiesta” dice Juanita), a formas de vivir que no todos compartieron.

También se accede a información acerca de tecnología culinaria<sup>128</sup>: “¿qué es un molde normal para vos?” pregunta Juanita a Carlos C., y hay referencia a medidas para el arroz: “un pocillo”, “un puñado”.

Sobre el aporte de estos textos como difusión y construcción de conocimiento, se volverá más adelante, ya que lo que se da por sabido y por tanto no aparece escrito y es preguntado, es tan importante como lo que todos saben.

Este punto constituye el punto de partida para planificar la consigna de trabajo para el próximo encuentro y sentar las bases de su planificación.

Se deja planteada, como posibilidad a futuro, la realización de alguna entrevista personalizada a fin de profundizar en la Historia de Vida, entorno social, familiar y algún registro de acontecimientos de la Historia reciente en relación a los mismos.<sup>129</sup>

No se asigna tarea para el próximo encuentro, ya que es necesario realizar un análisis de la información en relación a la línea temática, para decidir cómo seguir adelante. Este análisis se realiza entre las talleristas, fuera del horario de encuentros. Lo que se decide es hacer una recapitulación de lo trabajado para que pueda ser visto como unidad temática coherente, y la formulación de dos preguntas que serán entregadas al final de la reunión.

ENCUENTRO 8 – El cambio en la propia vida: Nos miramos.

#### XI.- LA CUESTION DEL CAMBIO: ¿HUBO CAMBIOS?

Se recapitula en este encuentro, con el fin de mantenerlo presente, lo que ha sido trabajado colectivamente, tal como consta en el Anexo II (El Taller) según las siguientes líneas temáticas:

- La desnaturalización del evento alimentario y la comida
- La relación entre el alimento y la cultura. El contexto social, político y sistemas de creencias.

<sup>128</sup> Ver Capítulo II: A comer se aprende.

<sup>129</sup> Las entrevistas (Anexo VI) son realizadas después de terminado el trabajo de campo, y se selecciona a Juanita, participante entusiasta del proyecto, debido a características personales relacionadas con su disposición al relato, y por su Historia de Vida, en la que aparecen cuestiones tales como la religión (familia de origen judío, no practicante, pero conservadora de tradiciones culinarias y fiestas) que en los demás participantes no se observan. En el resto del grupo se observan la “fiestas normales”: Navidad, Año Nuevo, Pascua. Se creyó que se introduciría de esta manera un aporte con respecto a cuestiones “distintas”, o por lo menos no tan habituales, pero en realidad lo más rico de las entrevistas, como se verá, terminó siendo el relato de la vida familiar y la transmisión de costumbres y normas de vida. (N. de la A.)

- *Lo normal - lo distinto* en relación a la comida.
- Lo distinto en la distancia cultural, social, geográfica: el Otro lejano.
- Lo distinto en el contexto del propio tiempo y lugar, el Otro cercano.

A partir de estos ejes, se plantea la posibilidad de dejar de buscar/señalar lo distinto en el vecino, en el de otra cultura o de otra época y tratar de hallar las diferencias en el curso de la historia de vida de cada uno. Es decir, se trata de abordar el cambio.

Para tal fin, se dejan planteadas dos preguntas, para ser contestadas en sus casas:

1. ¿Qué cosas se comían en su casa y ahora no las come? ¿Por qué?
2. ¿Qué cosas no se comían en su casa y ahora se comen? ¿Por qué?

Se deja abierta la interpretación de lo que consideren “su casa”: la casa en que crecieron, la propia una vez independizados, o aquella en la que viven actualmente, ya que esto también es parte de la información.

Las preguntas se plantean desde el punto de vista de la hipótesis de este trabajo, que como ya se dijo en este mismo capítulo, consiste en explorar la existencia de cambios en la alimentación, e indagar acerca del motivo de los mismos: introducción de nuevos alimentos, globalización del mercado y la producción, introducción masiva del alimento industrializado, provisión de alimento fresco fraccionado y pre-procesado algunos posibles factores que podrían incidir en el cambio en el caso de registrarlo. No se agota el listado de los motivos, ya que el objetivo es obtener registro tanto de los cambios como de los motivos a partir del relato de los actores<sup>130</sup>.

## ENCUENTRO 9 – LA CUESTIÓN DEL CAMBIO

### XII.- RECONOCIMIENTO DEL CAMBIO Y SUS MOTIVOS

Se trabaja sobre las **respuestas a las preguntas formuladas en el encuentro anterior**.

<sup>130</sup> También es esperable y deseable que puedan registrarse otros cambios de alimentación, debido a motivos distintos a los mencionados: salud, corrientes culturales, modo de vida, composición familiar, elecciones personales, y cualquier otro que pudiera aparecer.

El objetivo es registrar la incidencia del aprendizaje en lo relacionado a los cambios en la alimentación, en principio en el ámbito familiar, y en segundo término, cualquier otro tipo de aprendizaje o circulación de información que hayan registrado. El planteo de las marcas temporales asociadas a distintos momentos de la vida, alejados en el tiempo, apunta a facilitar la comparación, y la detección de dichos cambios, además, en lo posible, al reconocimiento de actores promotores de los mismos.

### **¿Qué cosas se comían en su casa y ahora no las come? ¿Por qué?**

Destinada a detectar cambio de hábitos, y sus causas: motivos de salud (“alimento sano”), culturales, económicos, o el cambio de uso y conocimiento de tecnologías aplicadas a la cocina, relacionadas con saberes culinarios que van desde la selección y uso de las materias primas hasta las técnicas de cocción y manejo del fuego.

### **¿Qué cosas no se comían en su casa y ahora se comen? ¿Por qué?**

Destinada a detectar la introducción de alimentos distintos, debido al cambio de gusto, a la existencia de “alimentos nuevos” (esto en relación a la globalización económica: deslocalización y desestacionalización de producción y comercialización de alimentos frescos), y cualquier registro de modificación de consumos debido a la circulación global de alimento industrializado. Esto no se menciona *a priori* (es parte de la hipótesis de trabajo), ya que se espera pueda extraerse información en este sentido en el curso del encuentro.

Se transcribe lo registrado por escrito, (registro doble y reconstrucción inmediata entre las dos personas que registraron) en el curso del encuentro en el Anexo II: El Taller.

Se transcribe brevemente parte de lo trabajado en la reunión, ya que esto fue la base para la planificación temática y metodológica de la reunión en la semana siguiente.

En el caso de la primer pregunta, las categorías que pueden extraerse de las respuestas son:

- el **gusto** (me gusta/no me gusta)
- el **no puedo** debido a cuestiones de salud (y también el **puedo**)
- el **no quiero**, así como la referencia al temor a probar lo distinto
- el **no les gusta**, en referencia al condicionamiento acerca de la comida en cuanto a ingredientes y cocina, que impone el gusto familiar.

Estas respuestas nos acercan a las grandes categorías nativas, en relación a la selección de la comida.

En el caso de las respuestas a la segunda pregunta aparecen temáticas vinculadas al cambio, que se atribuye a:

- Lo económico en lo relativo al modo de subsistencia y el uso del tiempo (“todos trabajan”... “no se puede usar tanto tiempo para cocinar”)
- Alimento industrializado : “si no fuese por lo envasado no comería sopa de arvejas, por ejemplo”
- Saberes: “no las hago porque no pedí la receta”
- Cultura culinaria y salud: “la piel del pollo ahora se saca por salud”

Se introduce en algún momento la **pregunta abierta**, para establecer la relación que pudieran reconocer entre los cambios relatados: las historias familiares (“era hijo único, me crié con muchas tías”), elecciones culturales (“no como filtros”) y aun políticas alimentarias (“el caso de la copa de leche en la escuela”).

Se pudo establecer, sobre todo sobre la base de las respuestas a la segunda pregunta, que todos reconocen algún cambio en la alimentación, en relación a factores económicos, culturales (en general vinculados con la salud, probablemente debido a la franja etaria a la que pertenecen los actores), y a la pérdida de saberes<sup>131</sup>.

En todos los casos las descripciones tienen que ver con el ámbito familiar (de la familia de origen, de la que formaron siendo adultos, o de su vida en el presente: algunos viven solos por viudez o separación, y sus hijos tampoco viven con ellos), notándose un fuerte componente de lo aprendido en la infancia, o aun de lo que no se aprendió.

Esta cuestión del aprendizaje, y la manera en que se transmiten contenidos relativos al saber alimentario, se planifica para la próxima reunión, para la que se propone aportar envases de alimento industrializado, a fin de analizar el discurso que se transmite a través del mismo, en letra escrita e imagen. Se elige tomar como eje el alimento industrializado y los saberes adquiridos o perdidos con la incorporación del mismo, ya que aparece en relación a los ejes mencionados:

- Facilitando el trabajo de cocinar en los casos de falta de tiempo.

---

<sup>131</sup> Sobre todo en lo relativo al reconocimiento de productos naturales y la manera de procesarlos en la cocina.

- Consumo de comidas que de otra forma no se consumirían por no saber como se hacen (el caso de la sopa de arvejas).
- Desconocimiento de la receta por no haberla pedido: caso característico de ruptura de la transmisión familiar de saberes: lo que se menciona es su falta, y se tratará de establecer colectivamente si puede observarse alguna diferencia entre este mecanismo de transmisión cultural tradicional, y aquella que se aporta junto con el alimento envasado.

Se pide a todos que traigan por lo menos un envase de alimento industrializado que hayan consumido en su casa.

## ENCUENTRO 10

### XIII.- ¿CÓMO APRENDEMOS A COMER?

En este encuentro, como ya se dijo, se trabajará sobre aquello que es transmitido a través de envases de alimentos de diversa procedencia, desde lo escrito y desde la imagen ya que los mismos son una fuente de conocimiento, por lo menos en relación al alimento que contienen, su preparación, garantías, composición y procedencia.

El objetivo es reconocer los saberes transmitidos por este medio, hacer una comparación con otros saberes relativos a la comida adquiridos de otras maneras, y establecer diferencias o similitudes, así como la utilidad de su incorporación para la elaboración de estrategias de subsistencia en la vida cotidiana.

El listado de envases provistos se encuentra en el Anexo II\_ EL TALLER, así como el registro de los comentarios, de lo que se observa y de lo que puede inferirse desde el grupo a partir de lo expresado por dichos envases.

Se deja asentado un punteo de preguntas y comentarios formulados colectivamente, en relación a ingredientes, métodos y otras cuestiones:

- Ingredientes desconocidos (no los había en las recetas aportadas desde sus casas)
- ¿Cómo se hace?: conocimientos que se necesitarían para reproducir el plato según la manera tradicional, desde la selección del alimento fresco, condimentos y técnicas de cocción. Imposibilidad de reproducirlo, a partir de la información proporcionada desde el envase.

- Ventajas: rapidez, practicidad.
- Si no hay conocimiento previo del alimento, el envase no lo proporciona.
- Señales de globalización (producción, distribución deslocalizadas) en las marcas de origen, el logo de la empresa productora y datos de importación.

Un solo alimento (levadura) proporciona receta de masa básica. Se diferencia de los otros en que es utilizada de la manera tradicional, aun la deshidratada.

El objetivo de este punteo es sintetizar e integrar todo lo visto hasta el momento

Se recibe en el curso de este encuentro, la propuesta, de la profesora Yael Tejero Yosovitch, (Taller de Lectura) de leer un capítulo del libro “Como agua para Chocolate”<sup>132</sup>, (el Cap III: “Codornices en Pétalos de Rosa”) de la escritora mexicana Laura Esquivel, propuesta que es aceptada. Es una característica de este libro la asociación de los hechos de la novela con recetas aportadas a la misma por la escritora.

Se fija día y hora para el encuentro conjunto. Previamente se coordinó esta actividad articulada, resultando interesante promoverla, desde el punto de vista de los dos talleres, ya que ofrece la oportunidad del intercambio desde dos lugares distintos: desde el taller de lectura, donde se pone énfasis en los recursos literarios, y desde el taller en donde “hablamos de comida” (sic, uno de los asistentes), donde se abordan temáticas de la vida cotidiana, relaciones familiares, sociales y económicas a través de la comida.

Particularmente, para este último grupo, se ve como una oportunidad de interaccionar con otros que no participaron del taller, y por lo tanto no realizaron el proceso de desnaturalización del hecho alimentario, ni profundizaron en la complejidad del mismo.

Esta articulación genera expectativas a nivel de las talleristas de ambos grupos, ya que - como la idea es permitir que hablen los asistentes a los talleres - se podrá ver el abordaje que se hace del tema, o cuáles son los recursos teóricos aprendidos que puedan ponerse en juego.

ENCUENTRO 11 - Articulación con el Taller de Lectura

#### XIV.- LA COMIDA Y LOS AFECTOS

<sup>132</sup> Esquivel, Laura: Como agua para chocolate. Ed. Planeta y RBA Editores, Barcelona, España. 1995.



Como ya se dijo, desde esta **actividad** se pretende desde este taller, contrastar argumentos y relaciones surgidos de la lectura y puestos en juego, a fin de verificar de alguna manera la comprensión acerca de la temática abordada, y explorar alguna diferencia con respecto al inicio, si la hay. Se propone el **encuentro** como un espacio lúdico, en el cual se intercambien pareceres y observaciones, sin conducción por parte de quienes habitualmente llevan adelante las actividades.

La transcripción del encuentro aparece en el Anexo II, así como la mención de las temáticas, interpretaciones y conclusiones extraídas por el grupo participante, y que se reproducen aquí genéricamente:

- La receta, su comprensión y transmisión en relación con los conocimientos.
- La relación con la identidad y las circunstancias (familia, época, roles).
- Relaciones mágicas: pasiones despertadas por sentimientos puestos en la comida producen conductas “salvajes” y literalmente, incendios.
- Relaciones psicológicas: aparece el espacio de la comida como un lugar “fuera de control”, la expresión de lo prohibido, así como oportunidad de comunicación en un ámbito muy controlado.
- Transmisión de sentimientos: la comida como vehículo privilegiado.

Estos ítem serán tenidos en cuenta para el análisis final, porque son datos obtenidos de la elaboración colectiva, en un contexto donde el único tema alrededor del cual se desarrolló la conversación entre los participantes de los dos talleres, fue el capítulo del libro que ya fue mencionado.

ENCUENTRO 12 – CONCLUSIONES, DISCUSIÓN, PUESTA EN COMUN
---

<b>XV.- SINTESIS, CONCLUSIONES, ANALISIS</b>
--

El objetivo de este encuentro es determinar si colectivamente y sobre la base del material que se posee -obtenido de sus historias de vida - se puede detectar algún cambio en la alimentación, los saberes relacionados a la misma, e intentar reconocer o explicar (también colectivamente) los motivos para dicho cambio.

Para esto, se toman como punto de partida las recetas aportadas por los participantes, y como punto final, los envases de alimento industrializado aportados en el encuentro 10: estos materiales producto de distintas lógicas de transmisión de conocimiento, así como también son productos culturales de distintos momentos históricos y económicos, y en

el caso particular del taller, fueron los que dieron inicio a la actividad (recetas) y los que fueron aportados en último término (envases).

Se tiene en cuenta que se relaciona a las primeras con la tradición, los recuerdos de la infancia y la familia, y los segundos con el distinto modo de vida, el ingreso de la mujer al mercado laboral, y la falta de tiempo para cocinar de la manera tradicional. También se mencionó la pérdida del conocimiento necesario para preparar algunos platos.

A partir de estas primeras conclusiones y teniendo en cuenta el recorrido entre estos dos puntos marcados por los materiales aportados (recetas y envases) como principio y final de un camino, es que se prepara previamente un juego de preguntas a fin de ser utilizado como disparador, y que será aplicado tanto a la receta del primer día como a lo aportado en el encuentro 10<sup>133</sup>:

- Origen de la receta.
- Relación personal con la misma
- Quién, cuando, donde (la hicieron, se la enseñaron, que le recuerda o evoca)
- ¿Porqué? (de la evocación, elección u otros)

Aplicando esta matriz de preguntas, surgen otras preguntas (formuladas en el curso del encuentro):

¿Quién nos dice que esta comida es buena?

¿Qué significa que la comida sea “buena”?

¿Quién nos enseña a comer? (Al tratarse de adultos mayores, aparece la medicalización de la nutrición como un tema recurrente, tanto en lo que se puede o no se puede comer en relación a la salud, como en la ingesta de suplementos dietarios)

¿Cómo aprendimos? ¿Cómo enseñamos y a quienes?

¿De quién se aprende hoy? ¿Dónde busco recetas? (aparecen como otros proveedores de recetas, además de los tradicionales, los programas televisivos, secciones de los diarios y algún envase de alimento).

Aplicando el mismo juego de preguntas, se interpela a cada receta y cada envase, reconociendo semejanzas, diferencias, ventajas y desventajas.

Se plantea en este encuentro la manera de mostrar a otras personas (en la fiesta de finalización de talleres, en la que se hace una muestra de lo trabajado en cada uno) este

---

<sup>133</sup> Reproducido de la transcripción del trabajo de campo, Anexo II EL TALLER

recorrido entre los dos puntos mencionados (receta traída desde la casa – envase de alimento) de manera gráfica, comprensible, que no requiera medios complejos de edición, y que pueda ser claramente interpretada por quien la aborde.

Se conviene que se producirá en el último encuentro una serie de cuatro póster, y además como detalle lúdico, una serie de tarjetas con las frases más notorias del taller, para ser repartidas entre los concurrentes:

- Eso no es comida.
- Verde no me gusta.
- Filtros no como.
- Porqué no se comen a las vacas y se alimentan bien.
- Nunca conocí un antropólogo.
- Si no tenés amor por lo que estás haciendo te sale mal.
- No las hago porque nunca le pedí la receta.

Estas son algunas de las elegidas en el momento, con la posibilidad de incorporar otras.

Se deja como consigna pensar en el desarrollo del tema en cuatro *poster*, trabajo que será llevado adelante en el último encuentro.

## ENCUENTRO 13

### PREPARACION DE LA MUESTRA DE FIN DE AÑO

#### XVI.- LA MUESTRA: Transmisión de lo trabajado en el Taller. ¿Cómo lo contamos?

El número de pósters que serán presentados proviene de:

1. Pensar la línea de trabajo entre el punto de partida (recetas aportadas) y el punto final (recetas e instrucciones provistas por envases)
2. Tomar dos momentos en los que se indaga específicamente acerca de modificaciones en elecciones y/o prácticas alimentarias en el transcurso de la vida, y la posible causalidad que los actores adjudican a las mismas.

La decisión acerca de estos puntos clave fue propuesta desde las talleristas, puesta a consideración, y aceptada por el grupo, ya que se consideró que esto es el núcleo duro de lo trabajado en el año, y que fueron necesarias reuniones en las que se abordaron

otras temáticas que permitieran reflexionar acerca de la alimentación con el concurso de más herramientas.

Así, se trabaja colectivamente en el diseño de los pósters, y se consigna a continuación todo aquel material relevante relacionado con la elaboración del contenido exhibido en los mismos.<sup>134</sup>

La intención del material que se producirá, es que quien lo vea, pueda realizar el mismo o parecido recorrido, o por lo menos comprender la línea de trabajo y reflexión que se llevó adelante a través de las actividades del Taller.

Estos poster serán exhibidos públicamente en el evento de muestra de fin de año de los talleres de la institución, la intención es que el a las conclusiones obtenidas a través del trabajo colectivo sean accesibles para cualquiera que vea el material.

Se pretende mostrar lo registrado desde el grupo en relacion a los cambios alimentarios así como a los saberes necesarios para alimentarse.

#### 1.- PRIMER POSTER: Reproducción de recetas aportadas – Ciudad de Buenos Aires, Siglo XX

Se ubica este lugar geográfico y esta época, ya que todos refieren haber aprendido a cocinar en esa época, o por lo menos pueden recordar claramente que se comía en ese momento en sus casas, cuando sus casas eran todavía las casas de los padres, y las decisiones acerca de la dieta no pesaban sobre ellos.

Se trabaja de la siguiente manera: sobre cuatro de las recetas, que fueron seleccionadas en base al criterio de pertenecer a las cuatro personas del grupo que fueron más consecuentes con la continuidad del taller, se realiza un análisis colectivo tratando de extraer de la misma todo aquello que no está dicho, que puede entreverse en el texto en lo relativo a aprendizaje, contexto cultural y emotivo, además de los comentarios que puedan surgir en el momento, y que son tenidos en cuenta.

La imagen es la que corresponde al poster terminado, que muestra el texto de las recetas sobre el que se agregan aquellas consideraciones extraídas de la misma:

---

<sup>134</sup> Se pueden ver imágenes de los poster, así como detalles de los mismos, en el ANEXO V.

## LA RECETA DE CARLOS C.

CIUDAD DE BUENOS AIRES  
 MEDIADOS DEL SIGLO

LA RECETA DE CARLOS

RIÑONES CON ARROZ

- Pelar los riñones la noche anterior.
- Dejar en salmuera (y/o vinagre?) en la heladera, para que se lave.
- Saltar cebolla hasta que esté transparente.
- Agregar arroz, mas un chorro de vino blanco.
- Aparte, se prepara el caldo mezclado con azafrán y se agrega de apoco (no tiene que quedar seco ni aguado).
- Se agrega el riñón cubetado, y se va haciendo de a poco.

COMENTARIOS

Es la que más le gustaba a mis hijos.  
 No recuerdo donde la aprendí, puede ser en el recetario de Clarín

PARA LOS HIJOS

LO APRENDIO BUSCANDO EN UN RECETARIO DE UN DIARIO

ES RICO  
 ES FAC

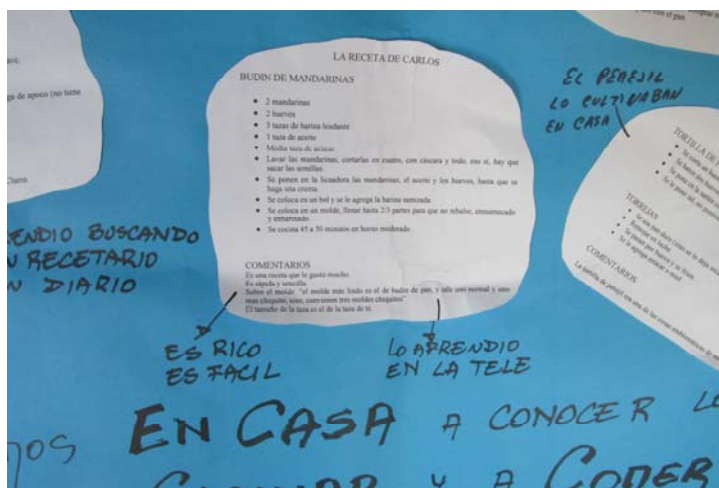
APRENDIDOS EN C

- Lo preparo para **mis hijos**.
- Porque **les** gusta.
- Lo aprendió buscando en un recetario de un diario.

Se puede ver que preparar una comida para seres queridos (los hijos), a quienes les gusta este plato, llevó a Carlos a buscar la receta, que obtiene de un medio masivo de comunicación, y a través de las instrucciones de la misma y la experimentación consigue prepararla.

Se escriben los comentarios que colectivamente se consideran preponderantes acerca de lo que el texto transmite: la relación con los afectos y el aprendizaje. Una de las conclusiones es la necesidad de contar con saberes previos, que todos reconocen haber adquirido durante la infancia y juventud en la casa familiar.

## LA RECETA DE CARLOS P.



Se consignan a continuación los comentarios (individuales y colectivos) para el presente texto:

- Es rico
- Es fácil
- Lo aprendió en la “tele”<sup>135</sup>.
- Marca, en los comentarios del texto, que es “rápido y sencillo”.
- En los mismos comentarios, da instrucciones sobre el molde a utilizar así como de las medidas de ingredientes (taza de té).

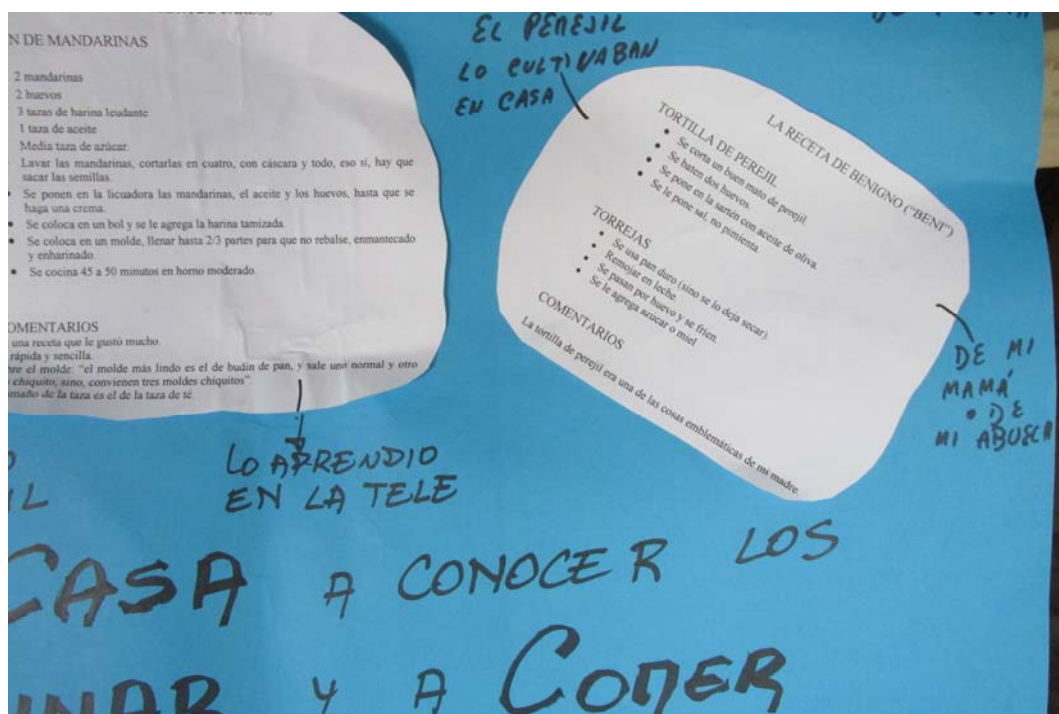
En este caso aparece como importante la facilidad de la producción y el hecho de ser algo rico; también aparece el aprendizaje, desde un medio de comunicación (la TV).

En el texto, se dan por sentados conocimientos acerca de procedimientos (“horno moderado”, “enmantecado y enharinado”) o el punto de la preparación (“hasta que se haga una crema”), que no son descriptos en profundidad. También acá se apela a los saberes previos, sin los cuales la explicación por TV hubiese sido insuficiente.

En raras ocasiones, al leer estas instrucciones para preparación de platos hubo que recurrir a la explicación de algún proceso o técnica. Hubo exposición, en algunos casos, de técnicas distintas y según la experiencia personal igualmente exitosas, según lo referido.

<sup>135</sup> Por aparato de televisión. (N. de la A.)

## LA RECETA DE BENIGNO (BENI)



De estas dos recetas de Benigno se extraen las siguientes consideraciones, que tienen relación con un contexto social y familiar distinto del actual:

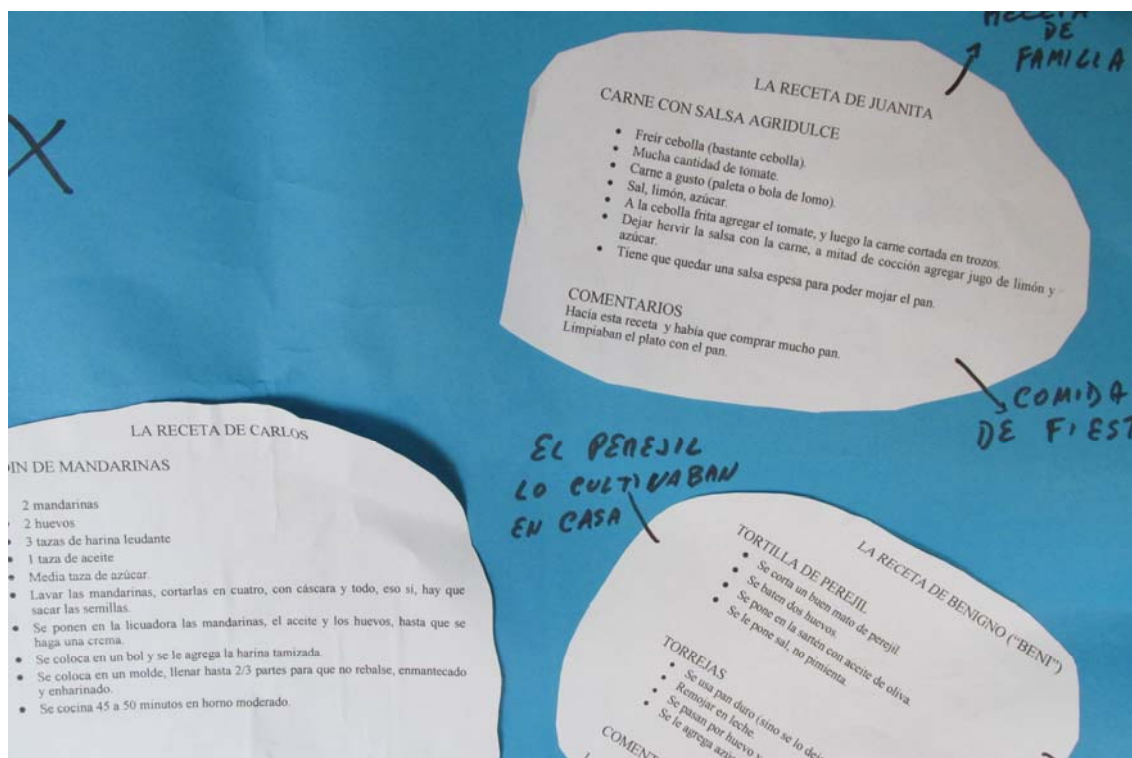
- El perejil lo cultivaban en casa.
- (Lo aprendí) de mi mamá o de mi abuela.
- En el comentario propio: “la tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi madre”.

Resalta, verbalmente, que eran platos baratos, ricos, rendidores. Que parte de los ingredientes existían en la casa (se plantaba perejil y había gallinero), y en el caso de las torrejas se aprovechaba el pan viejo (se usaba para esto o para pan rallado, o para darle de comer a las gallinas: “no se tiraba nada”).

El aprendizaje familiar es explícito, así como la emoción puesta en el relato y la evocación de los platos de su infancia.

En este caso, todos los saberes necesarios para producir los platos fueron adquiridos “de primera mano” en el seno de su familia de origen. Esta fue la base de la selección de la receta, en uno de los primeros talleres, y se sigue viendo como importante (colectivamente ahora) en la síntesis final.

## LA RECETA DE JUANITA



Se quiere resaltar de esta receta:

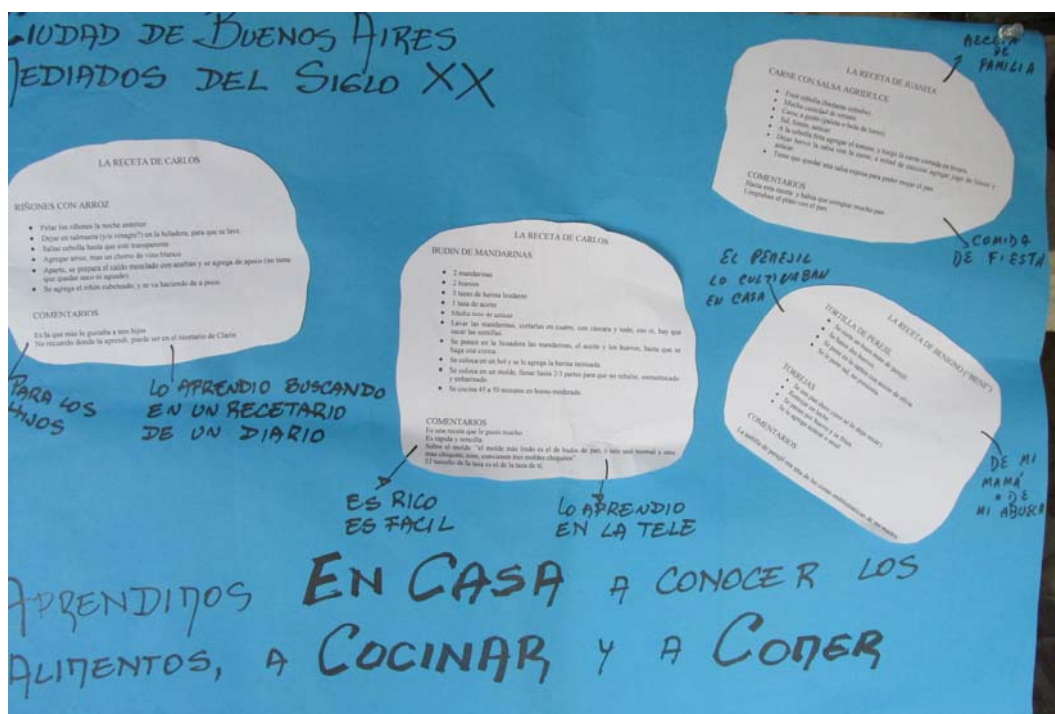
- Es una “receta de familia”
- Es “comida de fiesta”
- En cuanto al gusto por este plato, es explicado por la misma Juanita: “había que comprar mucho pan, limpiaban el plato con el pan” (graficando la aceptación familiar).

En las instrucciones también se apela a saberes previos: “dejar hervir”, “salsa espesa, como para mojar el pan”, y la categorización propia como “receta de familia” denota el sentido de propiedad sobre la misma, la autoridad de quien la ha heredado no solo de su grupo familiar sino de su origen cultural, y que es la depositaria de un saber que legará a otros, también de su familia. Confiesa haber hecho una excepción al traerla al grupo, y define este plato como “comida de fiesta”.

El resultado de este trabajo, es el siguiente: <sup>136</sup>

<sup>136</sup> Los cuatro pósters y detalles de los mismos constan en Anexo V.





Se redacta, como resumen de lo trabajado en este primer poster, lo siguiente:

Aprendimos **en casa** a **conocer** los alimentos, a **cocinar** y a **comer**.

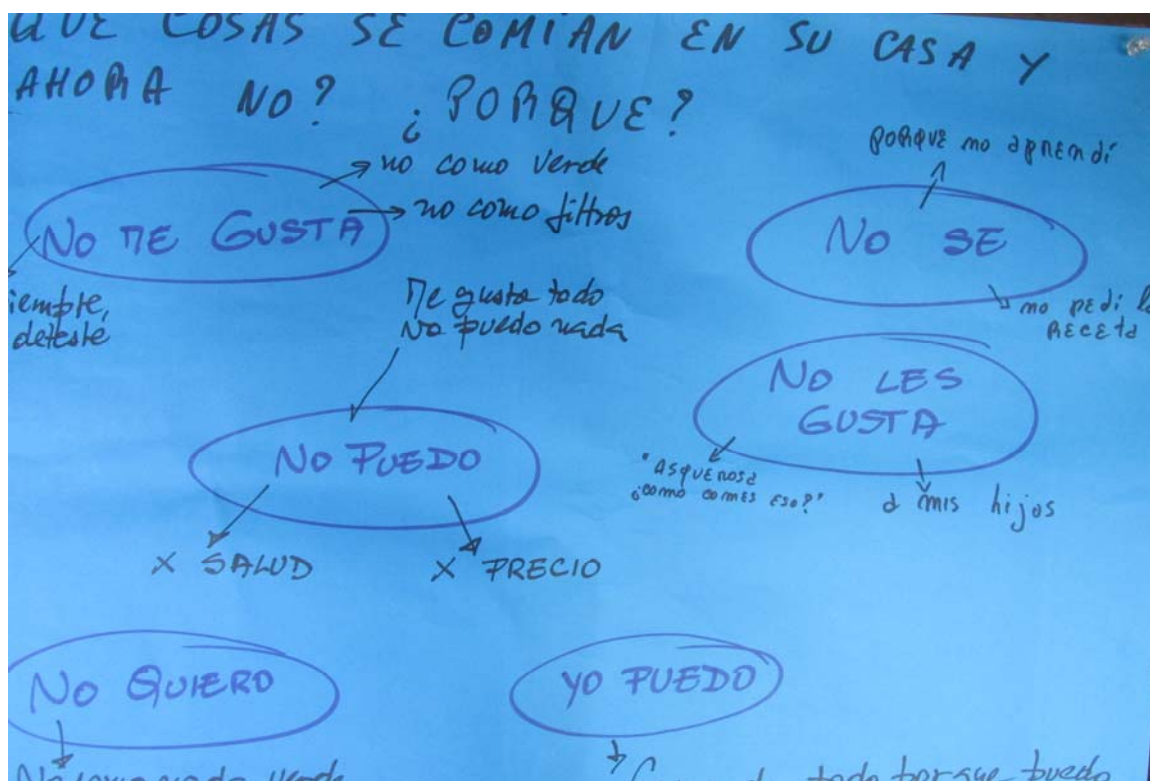
Esto es lo que resultó del trabajo colectivo sobre los textos: el lugar de aprendizaje que consideran el origen de sus conocimientos, prácticas y elecciones alimentarias.

## 2.- SEGUNDO POSTER

Se trabaja sobre la pregunta ( Encuentro 9, pp. 20 del Anexo II):

¿Qué cosas comían antes / en su casa y ahora no come? ¿Por qué?

Se selecciona la pregunta, (tanto esta como la que corresponde al Tercer Póster) ya que consideran (los integrantes del grupo) que es el punto del trabajo del taller en el que comienzan a preguntar/se y explicar/se representaciones y prácticas alimentarias, en base a las herramientas adquiridas en lecturas, actividades y análisis colectivo de materiales diversos.



Esta es la imagen del poster completado, que consta (así como detalles del mismo) en el Anexo V de este trabajo.

No se hizo foco en los ejemplos de platos mencionados, que fueron específicos para el “no me gusta” semejante al “no quiero” (hígado, otras vísceras, vegetales), el “no sé” (comidas más complicadas en su preparación o con ingredientes poco usuales: algunos pescados, alcauciles, frutas), que se refiere tanto al “no sé prepararlo” como al “no sé comerlo”; el “no les gusta” que marca la importancia de terceros cercanos sobre las elecciones alimentarias, y el “no puedo”, vinculado con limitaciones ajenas a la voluntad o el conocimiento: salud y recursos económicos. Aparece solo una afirmación positiva, resaltando que “como de todo porque puedo”, y este poder se refiere a la salud, en este caso.

Se tomaron los ejemplos agrupados en base a los comentarios que suscitaban en relación a la elección o no de un plato, entonces:

#### 1.- NO ME GUSTA:

“no como verde” (vegetales)

“no como filtros” (hígado, riñones, extensivo a otras vísceras que no son filtros)

“siempre lo detesté” o “nunca me gustó”, como sinónimos, utilizado por varios en relación a distintos platos, aun sin conocer el origen de la aversión (mondongo, mariscos).

## 2.- NO SÉ

- Porque no aprendí.
- No pedí la receta.

## 3.- NO LES GUSTA

- “asquerosa, cómo comés eso” dice la hija. (Juanita)
- A mis hijos (Carlos P.)

## 4.- NO PUEDO

- Por salud.
- Por el precio (motivos económicos: precio del alimento, escasos recursos o combinación de ambos)

## 5.- NO QUIERO

- No como nada verde
- No soy rumiante.

## 6.- YO PUEDO

- Como de todo porque puedo.

Se conviene en que estas son las categorías (no excluyentes) sobre las que en principio se realizan las elecciones alimentarias. Y esta elección se realiza sobre lo aprendido, en primer lugar en la casa de la infancia, y luego por incorporaciones variadas que tienen que ver con parientes, amigos y conocidos, así como aportes de los medios de comunicación.

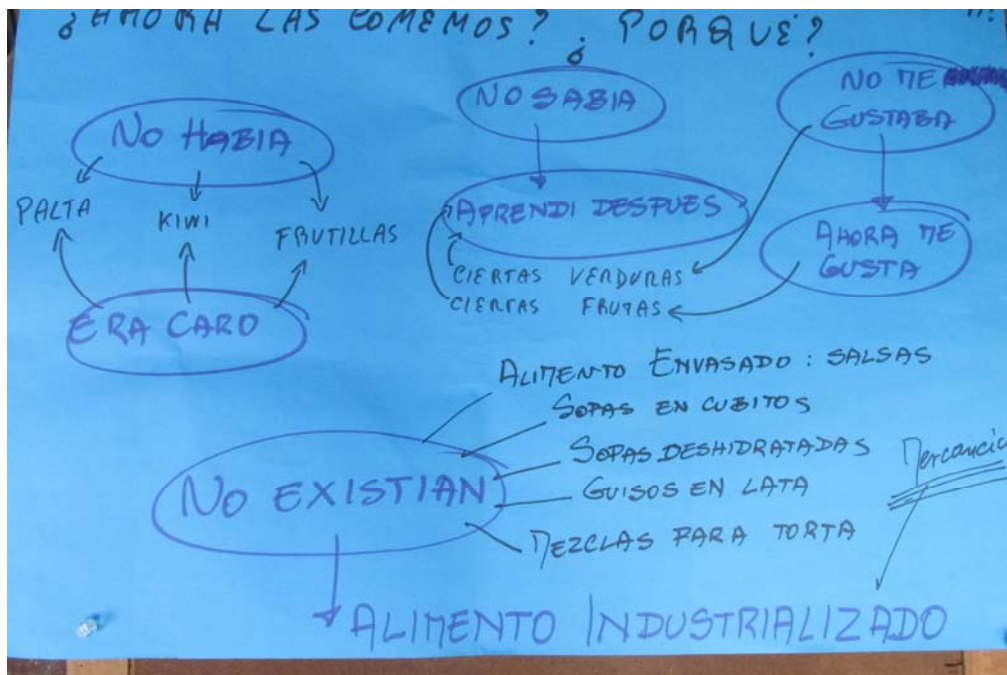
Algunos de los condicionantes (salud, medios económicos, medio familiar) imponen restricciones, que es posible disminuyan el espectro de preparaciones, o lo modifiquen.

## TERCER POSTER

Se trabaja sobre la pregunta: (ídem SEGUNDO POSTER)

¿Qué cosas no aprendimos a comer antes y ahora las comemos? ¿Porqué?

Seleccionada por la continuidad que proporciona en relación a la temática del segundo poster, y porque en ella se trata de poner en evidencia cualquier cambio notado en la dieta a lo largo de la propia vida, así como la propuesta de una explicación al mismo.



1.- NO HABÍA

2.- ERA CARO

En estos dos coinciden alimentos “nuevos” en el mercado, o que por lo menos aparecen en la actualidad como accesibles y/o abundantes: kiwi, palta, frutillas (del tipo de alimentos frescos, que antes eran estacionales y/o no se importaban).

3.- NO SABÍA (APRENDÍ DESPUÉS)

4.- NO ME GUSTABA – AHORA ME GUSTA

En relación al gusto adquirido o a la preparación en general en relación a ciertas frutas y/o verduras: repollo, kiwi, brócoli, coliflor, nabo, mandioca, son las más mencionadas.

5.- NO EXISTÍA

Hacen referencia en particular al **alimento industrializado**, que no existía en el sentido literal de la expresión: fueron creados por la industria alimentaria, a semejanza (o no) de otros ya conocidos, y son los que más claramente son vistos como **mercancía**.

Se mencionan aquellas incorporaciones que registran como habituales en su dieta cotidiana:

- Alimento envasado: salsas. (aunque todos están envasados de alguna manera, se consigna en el poster la forma en que fueron mencionados).
- Sopas en cubitos
- Sopas deshidratadas
- Guisos en lata
- Mezclas para torta

La enumeración no es exhaustiva. Y la explicación para su incorporación tiene que ver con la facilidad de la preparación y la conservación, la rapidez y la practicidad, que se ven como valores positivos de estos alimentos, en una sociedad en que el trabajo femenino y la menor disponibilidad de tiempo en general hacen que el tiempo disponible para la preparación de la comida sea menor. Esto ya fue señalado en el Encuentro 9, descrito en este mismo capítulo y que consta en el Anexo II: El taller.

#### CUARTO POSTER



Se sitúa en el momento histórico actual: primeras décadas del siglo XXI, en la Ciudad de Buenos Aires (Argentina).

La metodología consiste en trabajar sobre los envases aportados, tratando de encontrar la información que estos nos brindan de manera gráfica y escrita.

En el Poster aparece entonces un entramado de significados expresados a través de la interrogación: los envases fueron interpelados en base a consideraciones que tenían que ver en el abordaje del mismo por parte de una persona que supuestamente no tuviera algunos conocimientos previos que serán consignados posteriormente.

Los envases de alimentos:

Caja de cubos de caldo de gallina marca Knorr.

Caja de sobrecitos de levadura deshidratada marca Mi Pan.

Caja de sopa de tomate deshidratada, en porciones individuales, marca Knorr.

Caja de sopa de espárragos deshidratada, en porciones individuales, marca Knorr.

Sobre de sopa crema de arvejas con jamón, deshidratada, varias porciones, marca Knorr.

Sobre de 4 envases de caldo para saborizar, sabor *Albahaca y ajo*, marca Alicante.

Sobre de 4 envases de caldo para saborizar, sabor *Finas hierbas*, marca Alicante.

No son los únicos alimentos industrializados que consumieron en la semana, eligieron uno de los más usados.

El análisis fue realizado sobre tres ejes (según el análisis posterior, ya que no hubo direcciones al respecto):

1.- Interpelación a la información gráfica:

¿Cómo es una gallina?

¿Estas son arvejas? (recordando el trabajo de extraer arvejas de su vaina, que todos recuerdan haber hecho)

¿Cómo sé que el espárrago (natural) está bueno?

¿Dónde está el jamón? (en referencia a la experiencia de que si bien el sabor del jamón está en la sopa, es difícil detectar algo que se parezca al mismo, alguien refiere agregar trocitos de jamón a la sopa, aunque “no debe” por cuestiones de salud).

2.- Instrucciones

Se analiza que es lo que se transmite desde el envase, que puede ser aplicado solamente al contenido del envase, pero que también requiere algún conocimiento previo: hervir agua, aunque sea.

- ¿Cómo se hace? : en relación a los sobres de sopa individuales y al de sopa crema, ya que si no se tiene el sobre es imposible contando solo con esta información reproducir la receta.
- (¿Esta es una gallina?) ¿Cómo la cocino?: recuerdan el largo proceso entre la gallina en su gallinero, que todos vieron, hasta la fuente en la mesa o el caldo. Conviene en que el envase no conteste ninguna de estas dos preguntas.
- Trae receta, porque sino no sé usar la levadura: comentario al único envase de un producto que trae una receta, pero también es el único producto que se utiliza sobre ingredientes tan primarios como la harina, para producir panificados varios. Sin la información de la caja, solo los que cuentan con información previa comprarán el producto.

3.- Composición del contenido: un interrogante que no puede ser develado solamente mirando el producto.

- ¿Con que está hecho? Acerca de las sopas en sus dos versiones.
- ¿Qué contienen? Acerca de los saborizantes.

En todos los casos, se conviene en que no hay otra salida que poner la fe en lo declarado por quienes fabrican el alimento, y en el control de los organismos del Estado sobre lo declarado y el contenido, quienes en última instancia garantizan que no es tóxico y dan información acerca de composición química y calorías. También se conviene en que no todos interpretan esta información.

Hay algunos interrogantes más, que fueron verbalizados pero no incluidos en el póster, en razón de simplificar la interpretación a terceros, y están consignadas en el Anexo II El Taller, pp. 31.

Aparece la necesidad y la visibilización del Estado como ente que garantiza la comestibilidad de un producto (aunque en los productos frescos también se ejerce ese rol, no está tan presente), y los motivos de tal control, relacionados con los intereses de la industria alimentaria, que están focalizados en la obtención de ganancias y no necesariamente en el bienestar de los consumidores.

Diferencian esto de las garantías familiares, en las cuales (más allá de si las elecciones eran acertadas o no) el interés estaba dictado por el afecto.

## 2.- Entrevistas

Con posterioridad al desarrollo de los talleres, se realizaron tres entrevistas, una grupal y las otras dos individuales. Se exponen acá los motivos y necesidad de su implementación. Los textos de las mismas queda consignado en el Anexo VI.

1.- ENTREVISTA GRUPAL: El objetivo fue recabar información en lo relativo al tiempo histórico y los cambios que pudiesen registrar en relación al mismo. La entrevista, o más bien el punteo de lo recordado durante la misma, está consignado (como ya se dijo) en el Anexo VI, así como los detalles de su desarrollo. Fue una entrevista a pocas personas, en la que la conversación se fue desarrollando con escasa guía por parte de quien preguntaba, y el registro no abarca la totalidad de lo conversado sino lo que se consideró pertinente para el presente trabajo.

Pueden destacarse los cambios notados en el propio barrio a través de la modificación del paisaje urbano y la incidencia de este hecho con la propia vida (un cine que ya no existe, partidos de San Lorenzo<sup>137</sup>), los cambios debido a mudanzas, en el caso de Carlos C., que recuerda la zona de Agronomía como “el campo”, así como el paso que significó vivir en una casa y pasar a un departamento cuando se queda solo: “no conocés a los vecinos” en lo relativo al medio social.

Juanita también hace referencia al cambio en el barrio, y marca el paso de casas bajas a edificios, la introducción de la figura del portero como nuevo personaje en el barrio, la partición del Parque Chacabuco por las autopistas y la aparición del supermercado.

Las referencias a la Historia pueden inferirse en base a algunos eventos que pueden situarse en el tiempo.

## 2.- DOS ENTREVISTAS INDIVIDUALES: SELECCIÓN Y MOTIVOS

---

<sup>137</sup> La cancha de San Lorenzo, antes en el barrio, fue clausurada durante la dictadura (1979), y sus terrenos vendidos a los Supermercados Carrefour. La cancha actual está en el Bajo Flores.



Toda entrevista, dice Bourdieu<sup>138</sup>, es una imposición, en la cual se deberían instrumentar y elegir las condiciones para “reducir al mínimo la violencia simbólica” (sic) de la intrusión y la asimetría relacionada con la diferencia (cierta o presunta) de capital cultural entre entrevistador y entrevistado. La cercanía social y la familiaridad no necesariamente mejoran la situación en el sentido de facilitarla, es por este motivo que se deben conocer estos posibles efectos, en los cuales se ponen en juego bienes lingüísticos y simbólicos, cuya percepción puede ser dificultada o aun falseada en caso de no tener en cuenta lo mencionado.

Es por esto, que se decide realizar una entrevista a una de las participantes (Juanita), de manera individual, la elección de la entrevistada está relacionada con la buena disposición de la misma, y con la riqueza de su relato.

Los motivos metodológicos también están basados en el texto mencionado de Bourdieu (ib., pp 530), y se trata de establecer una “comunicación no violenta”, en la que se minimice el aspecto impositivo de las entrevistas (que fueron dos) mediante el acuerdo entre partes en relación al evento comunicacional, que se prevé transcurra a la hora del té y a la manera de un encuentro social. No se llevará cuestionario previo, aunque hay intención de profundizar algunos temas vinculados con el aspecto familiar, la Historia de Vida y las tradiciones de su núcleo de origen; y el registro será desgrabado.

Mencionando otra vez el mismo texto de Bourdieu, la cercanía social y cultural, se espera funcione como garantía para el entrevistado acerca de la comprensión y explicación de la causalidad subjetiva del entrevistado<sup>139</sup>.

La construcción de un ambiente en el que existe un conocimiento previo de las realidades (por parte de la entrevistadora y la entrevistada) se espera promueva y facilite la participación en lo que se plantea como un diálogo.

Parte de estas entrevistas, cuya desgrabación completa consta en el Anexo VI, serán citadas en el próximo capítulo en el que se exponen los datos y conclusiones que puedan extraerse de la información obtenida en el trabajo de campo.

---

<sup>138</sup> Bourdieu, P. (dir.): “Comprender”, pp.530, en: La miseria del mundo, Ed. Fondo de Cultura Económica, Bs. As. 1999 (1993).

<sup>139</sup> “Comprender es explicar”, Bourdieu, La miseria del mundo, pp532.

## CAPITULO IV

### **Comida, saberes, cambios.**

#### **Exposición de resultados.**

##### **Acerca de la exposición de resultados**

En este capítulo se presentan resultados y conclusiones obtenidos a partir del análisis de datos que provienen de la información recolectada en el trabajo de campo.

En los casos en que el/los dato/s provengan del análisis colectivo, como sucede en buena parte de los mismos, se dejará constancia; también se empleará en el análisis la triangulación de algunos datos cualitativos con datos cuantitativos, en cada caso se citará la fuente, el motivo de dicha introducción y las posibles conclusiones.

El trabajo de análisis de datos y obtención de conclusiones, se lleva adelante a lo largo de tres ejes:

La reconstrucción del conocimiento social en lo relativo al saber alimentario.

Los cambios en la alimentación. Que cambios pudieron detectarse, y cuales son los motivos atribuidos a los mismos.

Transmisión de saberes en relación a la alimentación. Actores tradicionales y nuevos actores.

La base sobre la que se trabaja es el conjunto de datos obtenidos colectivamente, como ya se dijo; se deja constancia también cuando se aporten datos secundarios necesarios para el análisis y la presentación de estas conclusiones.

##### **1.- Primer Eje de Análisis:**

##### **Reconstrucción del conocimiento social en lo relativo al saber alimentario.**

##### **TODOS SABEN**

Se toma como uno de los ejes el mencionado en el título de este punto del capítulo, porque se parte de la premisa también mencionada en el mismo título: todos saben.

Cuando en la convocatoria<sup>140</sup> se utiliza el recurso “todos pueden hablar de comida”, es en consideración a este acervo de saberes que los seres humanos tenemos acerca de la alimentación. No se considera que dichos saberes sean innatos, sino que sobre ciertas predisposiciones biológicamente comprobadas en cuanto a la selección de algunos alimentos por sobre otros<sup>141</sup>, existe una construcción cultural y social acerca de la alimentación, considerada desde la producción del alimento, la selección de los mismos y su procesado para el consumo.

Se dijo ya en el capítulo citado en el párrafo anterior, que esta cantidad de saberes, muchos de ellos naturalizados (“se come así”, “eso no es comida”: tomado del trabajo de campo) abarcan desde el conocimiento de lo provisto por la Naturaleza hasta la tecnología necesaria para su preparación, y desde la propensión estimulada mediante la publicidad de probar algo nuevo hasta los conocimientos necesarios para la interpretación de los datos inscriptos en el envase, o la comprensión de una receta.

Todo esto, cruzado por la tradición familiar y social, por el alimento considerado como indicador de prestigio, y como diacrítico (Barth, 1976) en el caso de tribus culturales o etarias, donde opera como signo de pertenencia.

Para ahondar en el análisis a través de los otros ejes propuestos, es necesario previamente el rastreo y la reconstrucción de este conocimiento social, que no es evidente en su totalidad ni siquiera para sus portadores debido a la naturalización del mismo, que no es homogéneo ni siquiera en grupos provenientes de la misma generación y sector social (porque las historias de vida y las experiencias familiares y sociales son distintas), y que debe ser descubierto a través de las claves (Grimson, 2011) que en el curso del trabajo de campo permitan el acceso al universo nativo de representaciones.

La premisa TODOS SABEN, está relacionada con el carácter primario y vital de la alimentación<sup>142</sup> que cruza en prácticas y representaciones vinculadas a la misma la complejidad del ser humano como ser vivo en su contexto natural y social.

Ya que alimentarse para vivir es una conducta que se aprende, y que alimentarse exitosamente implica no solo la capacidad de vivir, sobrevivir en el caso de carestías o enfermedades, sino también la de reproducirse, puede decirse que aquellos que lograron

---

<sup>140</sup> Anexo I

<sup>141</sup> Esto fue desarrollado en el Capítulo 1: A comer se aprende.

<sup>142</sup> Tomada esta como hecho biológico y cultural, hecho complejo, como ya se ha dicho.

alimentarse y alimentar a sus hijos u otras personas dependientes de ellos pusieron en juego saberes obtenidos de distintas fuentes, que resultaron adecuados.

Podría hacerse un análisis más fino de lo que significa adecuado en relación a la cuestión alimentaria, ya que aquello adecuado culturalmente no siempre lo es desde el punto de vista de la salud<sup>143</sup>, cosa que excede los límites de este trabajo.

Se toma, entonces, en este caso la palabra **adecuado** teniendo en cuenta la manera en que es utilizada por el grupo participante en relación a la comida, incluyendo elección, preparación y consumo. Y además, la propia percepción de los participantes, que en varias ocasiones mencionan el hecho de “comer bien”, “en casa se comía bien”, “buena comida”, así que se toman estas valoraciones como base para la definición de comida adecuada.

No pueden ni pretenden tomarse dichas valoraciones como universales, ya que responden a la definición de adecuado para personas provenientes de la sociedad porteña, criados en la Ciudad de Buenos Aires, que formaron su familia en la misma, y pertenecientes al sector que en los estudios de consumo<sup>144</sup> se ubican entre los quintiles 2 y 4 cuando se ordena la población según la variable ingreso *per cápita*. Además, son personas que nacieron en las décadas del '20 o '30 del Siglo XX, en medio urbano, en un contexto cultural europeo occidental; pueden observarse las diferencias esperables debidas a orígenes de los padres, formación personal, tipos de trabajo y religiones.

Así, del trabajo colectivo sobre la información de los talleres, y del posterior trabajo de análisis, surge que los saberes en relación a la alimentación que manifiestan poseer los participantes, y que además intercambian y ponen en práctica, pueden ser descriptos y clasificados de la siguiente manera:

1. Saberes que denotan relación con la Naturaleza.
2. Conocimientos acerca de tecnologías de procesado y conservación de alimentos para su consumo.
3. Saberes que contextualizan culturalmente la comida.

---

<sup>143</sup> Es el caso de las “comidas rápidas”, aceptadas culturalmente pero cuyo contenido graso, composición misteriosa y frecuentes contaminaciones las colocan lejos de “lo adecuado” en relación a una alimentación saludable.

<sup>144</sup> Los estudios de consumo son datos provenientes de la EPH (Encuesta Permanente de Hogares), INDEC y se justifica en el lugar en que son citados el porqué de la elección.

Se define a continuación cada uno de los puntos de esta clasificación, y se expone lo obtenido en el análisis del material.

La selección de estos tres aspectos utilizados para la clasificación tiene que ver con el hecho de facilitar la exposición de lo obtenido, no con la forma en que la información se presenta en el trabajo de campo: en todos los casos hay más de uno de estos aspectos involucrados.

#### 1. Saberes que denotan relación con la Naturaleza.

*“...el perejil crecía en el fondo, ni había que plantarlo...”B.*

De la información recolectada en los encuentros pueden extraerse a través del discurso de los participantes, evidencias de la relación de los mismos con la Naturaleza.

Aparece como declaración de principios definiendo posturas casi militantes relacionadas con el concepto de “comer sano”, cuando en la primera reunión B. se define como “naturista”, y toma como “lo natural” aplicado a la comida y su procedencia<sup>145</sup> “lo casero, cultivado en casa”, atribuyéndole la virtud de ser un alimento “más sano”.

Rápidamente aparecen las primeras categorías aplicadas al alimento, en el primer encuentro puede observarse una gran clasificación por parte de los asistentes: la posición frente a los alimentos es **me gusta** o **no me gusta**, más tarde se observan clasificaciones y aplicación de categorías más finamente elaboradas: **qué es comida** y **qué no lo es**, **lo que se come** y **lo que no** (encuentros 2 y 3).

En esto último hay no solo coincidencias: hay cosas que no se comen: insectos por ejemplo, aunque saben que en otros lugares del mundo son platos habituales. Más difícil es la prohibición de comer carne de vaca en la India (Harris, 2005): “porqué no se comen las vacas y se alimentan bien”, “no saben comer”, “comen mal”, desde una posición cultural y de utilización de la Naturaleza que presuntamente significa “comer bien”.

Cuando se ahonda en esta definición de la buena comida surge el concepto de **normalidad** aplicado a la misma, en relación a lo aprendido sobre todo “en casa”, donde la casa es el hogar paterno: “aprendimos en casa a conocer los alimentos” (1° Poster), “teníamos gallinas” (B.), “el perejil crecía en el fondo” (B.). En lo dicho no

---

<sup>145</sup> No se habla aquí de aquello que está naturalizado culturalmente, porque justamente esta es una posición cultural desde la cual se elige alimentarse con alimentos definidos como naturales u orgánicos desde el punto de vista biológico y la manera de producirlos y comercializarlos.

solamente se trasluce un aprendizaje de ciertos alimentos que podían ser producidos y procesados en el hogar, sin que además da cuenta de un modo de vida en la Ciudad de Buenos Aires que en la actualidad no se mantiene: es raro que en el ámbito de la Capital Federal se encuentre alguna casa con gallinero.<sup>146</sup>

El reconocimiento de los productos naturales que se adquieren en comercios, también es visto como valioso, desde dos puntos de vista: desde la utilidad de reconocer un producto en buen estado y saber qué hacer con él, y desde la evocación, ya que surge de varios de los presentes el recuerdo del trabajo de sacar a las arvejas de su vaina (“pelar arvejas”) que generalmente era un trabajo colectivo, del que participaban los niños.

Con respecto a los alimentos frescos (carne, frutas, verduras) se observan tomas de posiciones que dan cuenta de muchos años de sustento y que se afirman de manera notoria: **no me gusta, no quiero, no como verde**<sup>147</sup>, o **no como filtros**<sup>148</sup>. (2º Poster)

Con respecto al conocimiento de la Naturaleza y los productos que de ella obtenemos para consumo, se refiere una ampliación del abanico de posibilidades, sobre todo a partir de los años '90, cuando se introducen en el país (comercio globalizado mediante) frutas y verduras que son “nuevos”, que “no se conocían” (3º Poster); también refieren que en la actualidad, el comercio de carne de aves trozadas, envasadas y con algún proceso previo, con lo cual sin tener información adicional, la pregunta “¿Cómo es una gallina?” es difícil de contestar, así como es difícil asociar el animal vivo con lo envasado bajo film de polietileno, o el compuesto a rehidratar que dice ser caldo de gallina.

En la primer entrevista individual con Juanita, menciona que “mi mamá cocinaba con un gusto, era tan rico, y en aquel momento no se usaban tantas especias como se usan ahora”, y enumera: pimentón, pimienta, ají molido, comino, nuez moscada, orégano como las de uso más frecuente. Este conocimiento de los condimentos significa también el conocimiento de su uso, sus posibles combinaciones y su aplicación a distintas comidas.

El uso de la levadura, mereció (4º poster) un análisis especial, ya que “hay que saber trabajar con levadura”. De esto se hablará cuando se aborde la cuestión de la tecnología culinaria.

---

<sup>146</sup> No se dice que no pueda haberla, pero ni los asistentes al taller, ni las talleristas, ni las personas de la Mutual presentes en ese momento pudieron dar cuenta de ninguna.

<sup>147</sup> Entendiendo por “verde” todo aquel alimento de origen vegetal con este color. No necesariamente es extensivo a tomates, zanahorias u otros de distintos colores. No se aplica a frutas verdes: kiwi, manzana.

<sup>148</sup> Filtros en el sentido biológico de la función de ciertos órganos: riñones, hígado.

Juanita, en ambas entrevistas rescata el valor del uso de alimentos frescos: “no faltaba fruta”, “sopa de hueso de caracú”, valora las batatas según sean “nuevas o viejas, porque las viejas son fibrosas”, y aporta un par de ejemplos en los cuales utilizando ingredientes comunes, introdujo innovaciones o modificaciones para hacerlos más gustosos o rendidores: el caso de la sopa de cebolla con agregado de panceta, y el del guiso de lenteja con manzanas.

Podemos apreciar que el conocimiento de los productos frescos ofrecidos en el mercado, la capacidad de seleccionarlos, y la habilidad de procesarlos para su consumo, permite la elaboración de estrategias alimentarias diversificadas en casos de crisis (“había cola para comprar papas”, o las torrejas que menciona B. en el 2ºencuentro, donde relata que se hacen “con pan duro”), o en el caso de satisfacer los gustos de un grupo familiar, o en el caso de contar con algún miembro de la familia impedido de consumir ciertos alimentos.

2. Conocimientos acerca de tecnologías de procesado y conservación de alimentos para su consumo.

*“...el arroz tiene que tener el agua justa...” Y.*

Se incluyen dentro de este ítem todos aquellos conocimientos que son necesarios para elaborar comida a partir de los distintos tipos de ingredientes que existen en el mercado. Incluye toda la gama de alimentos frescos: productos animales, vegetales, lácteos, huevos, derivados de los mencionados, todas las variantes de alimento seco y el alimento industrializado.

Definimos alimento industrializado a todo aquel alimento que atraviesa por un proceso industrial, por el motivo que sea<sup>149</sup>: ya sea para garantizar la no transmisión de enfermedades y la buena conservación del producto, o para producir el producto que finalmente saldrá a la venta, y que contiene saborizantes, condimentos, aditivos y otra sustancias relacionadas con consistencia, aspecto, conservación y sabor.

Es claro que el trabajo de “hacer la comida” en las casas implica un conocimiento de ciertos procesos tecnológicos, sin embargo, este saber naturalizado no es apreciado en un primer momento como “tecnología”: solo se trata de lo que se sabe para poder preparar comida.

---

<sup>149</sup> Pasteurización, en el caso de la leche y otros alimentos; producción de derivados, o los procesos más complejos de producción de comidas deshidratadas, envasadas o pre-procesadas.

Cuando se analizan las recetas, se pone de relieve a través de lo que se dice y lo que no se dice (por no considerarlo necesario, ya que “todos saben”) una serie de procedimientos más o menos estandarizados, que los asistentes dominan y conocen; procedimientos de los que puede hablar, dar consejos mutuamente, e intercambiar datos para transformar las prácticas usuales en más exitosas, mediante aportes, descubrimientos y/o combinaciones de técnicas. Incluye el manejo del fuego en sus distintos tipos, según la comida en preparación, la disponibilidad de infraestructura y combustibles, y elecciones personales que tienen orígenes diversos.

El valor de la receta pedida, en tanto documento que acredita la posibilidad de producir un plato apreciado así como evidencia escrita de saber, es puesta de manifiesto desde el primer momento del 2º encuentro: ante el pedido de explicación de la receta y también de los motivos por los cuales fue elegida, toma la palabra C.C. e inicia entre risas su relato diciendo “...yo me inicié en Harvard...”. Esto es interesante por dos motivos: porque pone en evidencia la noción de saber implícita en la receta, tomada como protocolo de trabajo, y en segundo lugar, esto lo dice un graduado de la UBA, con lo cual el uso de la cita de autoridad con conocimiento cabal de lo que esto significa, jerarquiza desde lo personal el contenido expuesto en el documento/receta aportado.

Las prácticas referidas en relación a la preparación de comida, además de los ingredientes, hacen referencia a dos grandes grupos de categorías: las medidas y los procesos de preparación y cocción.

En el caso de las medidas, que tienen la función de estandarizar el método para reproducir la receta de la manera más fiel posible, se observa además de la cantidad exacta consignada en kilos o gramos (medio kilo de harina, 200 gr de azúcar), o en litros (medio litro de leche), o en unidades (dos huevos) el uso de otros elementos que cumplen en el caso de la cocina la misma función que podría cumplir una balanza o una jarra de medir:

- “una taza de aceite... de las de té”
- Arroz: “un pocillo por persona” y también “un puñado”
- “un buen mato de perejil” (B. hace el gesto con ambas manos de sujetar un ramo de perejil)
- “el arroz tiene que tener el agua justa” M.P. (no especifica)
- “molde de budín de pan”



En cada uno de estos casos no se necesitó aclarar el significado de “un puñado”, “2 una taza” o cualquiera de las demás medidas mencionadas, lo que denota una base de conocimientos semejantes, además del uso y comprensión del vocabulario específico de las recetas y la cocina.

Algo semejante pasa cuando explican los procesos de preparación y cocción del alimento:

- “lavamos las mandarinas” : no es necesario dar detalles, se lavan solo con agua.
- “harina tamizada” : nadie pregunta que es un tamiz o el porqué de esto.
- “bastante cebolla” : el término *bastante* no es discutido ni necesita aclaración.
- “...y se produzca una crema”: punto de batido o cocción.
- “se pela el riñón”: todos saben que tiene una membrana que hay que retirar.
- “se salta la cebolla... transparente”: el término saltar implica cocción en aceite, y el punto de cocción está dado por la transparencia, pero esto no es preguntado.

La misma observación que para las medidas se hace en cuanto al acervo de saberes prácticos y discursivos que permiten acercarse a una receta escrita, o relatada, o copiada de un programa de televisión, a fin de reproducir procesos de preparación y cocción exitosamente: lo que es definido social y culturalmente como cocinar.

Aparecen como excepciones notables y que por lo tanto merecen ser contadas, el caso de la paella gigante con que se celebra la Fiesta del Mar en Necochea, en la cual las medidas superan lo conocido y usual: “más grande que esta habitación” (refiriéndose al tamaño de la paella), y “la removían con remos” (literalmente), lo que da cuenta de la magnitud del plato preparado.

Otro ítem que merece ser tratado de manera particular, como tecnología específica, es el caso de la masa trabajada con levadura:

- O.: “...no todos saben trabajar con levadura” y afirma “vengo de familia de pasteleros” con lo cual deja sentada su autoridad en la materia en base al oficio y saberes familiares.
- En el caso de los panes y las medidas “hay que tomarle la mano”: hay un margen de impredecibilidad en el uso de la levadura, que depende de los ingredientes, la temperatura ambiente, el buen o mal amasado y la temperatura del horno.

- “hay que saber como se leva una masa” : dicen posteriormente, cuando confeccionan el 4º poster, y leyendo el envase de levadura convienen en que el conocimiento que puede extraerse del mismo es insuficiente si además no se cuenta con la enseñanza y la guía práctica de otra persona. En su defecto, sirve el ensayo de prueba y error hasta lograr los resultados deseados, con lo cual se vuelve al método de selección y preparación de alimentos que tan exitoso resultó para nuestra especie.

En el caso de los envases y las instrucciones que aparecen en los mismos (sobre todo en el caso de alimentos deshidratados), notan que basta con saber disolver, hacer hervir agua y “muy poco más” para preparar un plato, aunque C.P. reconoce que “si no fuera por el envasado no comería sopa de arvejas” ya que carece de los conocimientos para prepararla. El principal inconveniente de estos productos tiene que ver con la imposibilidad de reproducirlos desde el producto fresco, si no se tuvo acceso al conocimiento, o no se adquiere: “no se sabe como se hace desde el producto natural”, “no se sabe que condimentos tiene” ó “no se sabe cuanto (condimento) ponerle”. El aprendizaje del uso del condimento es valorado como una habilidad del/la buen/a cocinero/a: el sabor de la comida es valorado, añorado, se intenta reproducir en base a lo que se recuerda, y la selección de nuevos sabores siempre pasan por el *test* del gusto, directamente relacionado a los condimentos.<sup>150</sup>

Con respecto a la forma de cocción y manejo del fuego, se habla de cocción en cocina de gas (envasado o natural), y como única excepción el asado, a fuego de leña o carbón. No se menciona en este grupo otro tipo de fuego, aunque todos ellos vivieron en épocas en que el calentador a kerosén, la cocina a kerosén y la “cocina económica” (a leña) todavía estaban vigentes en la Ciudad de Buenos Aires, y no como una rareza o un detalle *vintage* sino como mobiliario común de cocina.<sup>151</sup>

Pueden mencionarse, para cerrar este punto, aquellas cosas que resultaron desconocidas, a tal punto que no es posible imaginar su preparación sin contar con la receta. Se trata en ambos casos de platos provenientes de una distancia histórica y/o geográfica, una distancia que en todos los casos es cultural (6º encuentro):

---

<sup>150</sup> Condimentar “es un arte”, J. 9º Encuentro.

<sup>151</sup> Cuando parte de este trabajo se presenta en las “Jornadas de Educación para la Vejez”, Esquel, en el curso de una actividad sí se menciona por parte de los asistentes la cocina en fogón y la cocina económica como herramientas de uso habitual. Se diferencia también el resultado obtenido en cada una de estas con respecto a una cocina de gas en tiempo de elaboración, vigilancia del fuego y sabor de los alimentos.

- Sopa de caballo: en texto atribuido a Leonardo Da Vinci, pp 54, citado en bibliografía.
- Mermelada de repollo: ídem anterior, pp 63.

Y el segundo caso, con respecto a un libro de recetas mexicanas, contemporáneo, produce sorpresa porque la cantidad de veces que diariamente consumen alimento (según el material, refiere 7 comidas diarias) implica un tiempo de producción de dicha comida que excede en mucho al considerado “normal” por el grupo: “¿Cómo cocinan toda esa comida?”, “...se la pasan cocinando!”. Esto, además del nombre de ingredientes desconocidos en Argentina: epazote, guajolote, y otras palabras que pueden o no referir a lo conocido, pero si no se cuenta con la traducción transforman la receta en un texto hermético.

### 3. Saberes que contextualizan culturalmente la comida.

*“...es una comida para festejar algo, como los varenike”, J.*

Ya se dijo en los inicios de este trabajo, aportando la bibliografía correspondiente, que la alimentación es un hecho complejo, atravesado por múltiples variables, y que para el ser humano en especial, en tanto ser vivo necesitado de alimento, cumple con las premisas biológicas que se comparten con otros seres vivos<sup>152</sup> (Arsuaga, 1999) en cuanto a la obtención del mismo, pero que en este caso especial (ya que hablamos de un animal cultural ) toda la cadena relacionada con la alimentación<sup>153</sup> está fuertemente afectada por la Cultura (Fischler, 1996; Bourdieu 1979; Aguirre, 2005). Esta se manifiesta en la preparación de la comida, en la selección de los ingredientes, en la definición de qué es lo que se come y lo que no se come, en las ocasiones en que ciertas comidas se consumen o no, y también con quienes se comparte.

Del trabajo de análisis colectivo de la información y del posterior análisis llevado a cabo por las talleristas, surgen marcas culturales, señas de identidad, prescripciones, prohibiciones y categorías aplicadas al hecho alimentario<sup>154</sup>. Esto es lo que se expone a

---

<sup>152</sup> Capítulo I: A comer se aprende.

<sup>153</sup> Producción, distribución y consumo.

<sup>154</sup> Esta enumeración no es exhaustiva, se limita a lo que en el curso del trabajo de campo se trabajó durante las actividades. Considerando los tres puntos que es necesario tener en cuenta para definir integralmente la alimentación (nota al pie 14), esto incluye la cultura incidiendo en la producción del alimento en sus distintas formas, en la distribución del mismo, y por fin en el consumo. Se observa un componente importante de índole económico, que fue desarrollado en el Capítulo II del presente trabajo: Economía y Cambios en la Alimentación.

continuación<sup>155</sup>, y para finalizar el desarrollo de este primer eje temático, se integrarán estos tres ítem sobre la base del trabajo realizado en los posters con que se finalizó la actividad, con los que se comunicaron conclusiones, preguntas y definiciones obtenidas colectivamente dentro del marco temático previsto.

Desde la convocatoria (Anexo I: afiche y volantes de convocatoria) la propuesta está relacionada con “comer”, “cocinar”, “hacer las compras” y sobre todo “hablar de comida”, en esto se focaliza el llamado a participar. Se convoca, específicamente, a compartir comida: “Té de información”, para “juntarnos para charlar y construir entre todos una historia de nosotros mismos, de nuestras familias, y del barrio”. Esta premisa, que se comprueba es atractiva para varias personas, fue la que sienta las bases del trabajo de campo, informando de manera sumaria de que se trata la propuesta de taller.

El día del primer encuentro, lo primero que puede observarse es la práctica: la respuesta al llamado a compartir comida, que se cumple en un ambiente espontáneamente recíproco: todos traen comida para poner sobre la mesa. Esta práctica se repite a través del tiempo que duran las actividades, en cada uno de los encuentros se comparte comida.

Hay referencias a la comida que son expresadas como declaraciones de identidad: en la misma reunión J. declara ser judía “no practicante, igual mis nietas me dicen *bove*”, y en el 2º encuentro, la receta aportada por ella es un plato típico de la cocina judía. Esta declaración de identidad no solo pasa por marcar pertenencia a un grupo definido en principio por su religión (judaísmo), sino que en el caso de B. tiene que ver con una posición ante el consumo que define como “naturista”. Preguntando a que se refiere con esto, apela al concepto de “alimento sano”, muy vinculado en su imaginario al “alimento de antes”.

Puede verse en el desarrollo de las actividades que esta idea del alimento “de antes” como mejor que el que se come ahora, está instalada en todos en mayor o menor medida. De acuerdo a lo recolectado como información puede atribuirse a esto dos motivos: la añoranza de ciertos alimentos cuyo olor trae al presente épocas felices, en general las de infancia y adolescencia (CC. “el estofado de mi madre”, CC “olor a

---

<sup>155</sup> Se quiere dejar constancia que para los dos ítem desarrollados dentro de este eja anteriormente: el de los saberes que permiten preparar platos, y el del uso y conocimiento de tecnologías adecuadas para tal fin, también hay incidencia del medio cultural, tanto en la adquisición de dichos saberes como en la selección para su uso, o la incorporación de saberes o nuevas tecnologías.

panificación” como olor agradable, C.P. “de otros tiempos”, “tucos espesos”, “cocción demorada”) que dan cuenta no solamente de otra relación con la preparación de la comida, ya que era preparada por otras personas, sino también de otro uso del tiempo, que permitía la preparación de platos más complejos. El segundo motivo tiene que ver con que todos refieren haber tenido en la casa de sus padres y/o abuelos pequeñas huertas, con algún frutal en algunos casos gallinas: el acceso inmediato al alimento que se conoce, que no tiene misterios en su producción, traslado, que está garantizado desde la casa misma, parece fundamentar en segundo lugar esta declaración acerca del alimento sano.

La identidad social también tiene marcas alimentarias, que fueron registradas (4° Encuentro) en la vía pública: B. “parrilla, algo especial”; C.P. realiza un recorrido a través de costumbres porteñas a través de marcas vinculadas con el hecho alimentario: “mesa en la vereda” (de un bar), un chico que sale de un kiosco con un alfajor, el “tetra en la calle”, “devorando unas empanadas” (en la Plaza), y la descripción de “un tipo llevando un chango desbordando de termos, ofreciendo café y facturas”. Estas escenas características de la Ciudad de Buenos Aires pueden o no ser repetidas en otros lugares del mundo, pero son comprendidas, conocidas, no necesitan ser explicadas y todos los porteños pasaron por alguna o más de ellas alguna vez.

A la categoría ya enunciada de comida sana, se agregan inmediatamente la relacionada con el gusto: “me gusta/no me gusta” y la relativa a la comida “normal”: hay comida que está incluida dentro de límites de normalidad, y fuera de esto está “lo distinto”. Lo que se denomina “normalidad” ni siquiera es lo mismo para todos los integrantes del grupo y es definido a través de lo que se considera “distinto” o “no normal”: B. dice “no como filtros” (refiriéndose a hígado y riñones), o en el caso del texto de Harris: “porqué no se comen las vacas y se alimentan bien” dice C.C., con lo cual queda expresado que alimentarse bien es incluir carne de vaca en los platos que se consumen. Son definidos como distintos o “no normales” (aunque pertenecen a la categoría de comida que habitualmente consumirían), el Asado de la fiesta del Ternero en Ayacucho y la gigantesca paella de la Fiesta del Mar en Necochea, (5° Encuentro), cuya magnitud excede a todo lo conocido por los presentes.

Se inscriben también en esta categoría algunos platos descriptos (6° encuentro) en el libro de recetas de Da Vinci, que cuentan con ingredientes tales como caballo, serpiente e insectos: la reacción es de repulsión, de asco, “eso no es comida” dicen.

Esto lleva a definir por oposición una manera de comer que no incluye ni platos gigantescos, ni excluye la carne de vaca, ni admite como comida a los insectos, por nombrar alguno de los alimentos enfáticamente rechazados.

Este modelo cultural someramente definido de esta manera, es reconocido en la lectura del libro de Doña Petrona, que a través de recetas y consejos para el ama de casa exhibe no solo un conjunto de saberes deseables en la cocina sino un modelo aceptado en la sociedad porteña de mediados del siglo XX, en relación a la conducta femenina en la casa y con la familia.

A esto, aun reconociendo un “deber ser” marcado en el libro claramente, refutan con sus propios recuerdos : “no era así”, y esto seguramente se debe a los hogares de procedencia de los asistentes, que no pertenecían a la clase media alta de la Ciudad de Buenos Aires.

De todos modos, el prestigio cultural del libro y sus consejos es valorizado, ya que también dicen que: “pero hay cosas que servían”, y que si había que hacer algo especial lo que decía el libro servía porque “no quedabas mal”.

Hay un parámetro de medida para lo culturalmente correcto en este sentido, y es lo que se acostumbra o se supone que se acostumbra, en los hogares de las clases altas de la misma ciudad, que a su vez toman como patrón cultural a ciertas ciudades de Europa, que se pone en juego en el “no quedar mal”, pero que en el libro de Doña Petrona se expone con mucha más claridad, señalando la instrumentalidad y protocolo de cada uno de los eventos alimentarios y los motivos de las indicaciones.

### **ESO QUE TODOS SABEN**

Cuando se planificaron las actividades a desarrollar en el trabajo de campo, se selecciona el modo de investigación cualitativa, porque el objetivo de las actividades es la reconstrucción del conocimiento social.

En función de esto, y teniendo en cuenta las premisas expuestas en la hipótesis<sup>156</sup> de trabajo, esta reconstrucción está orientada a la recolección de información y construcción colectiva de datos con respecto a:

- El acervo general de conocimientos y saberes vinculados con el hecho alimentario, considerado de manera compleja.
- La relación de las personas con la Naturaleza, y conocimiento de la misma.

---

<sup>156</sup> Capítulo III: Metodología

- Elecciones alimentarias y su condicionamiento cultural, detección del mismo, visibilización y definición de categorías.
- Cambios en los hábitos alimentarios en el curso de la propia historia de vida, motivos para dichos cambios.

La relación desarrollada previamente bajo la premisa TODOS SABEN, deja constancia de distintos tipos de saberes en relación a la alimentación, que operan conjuntamente en cada individuo, grupo familiar o social: se trata de los gustos y su formación (Bourdieu, 1985), de la prescripción o proscripción alimentaria en ciertos casos, y del complejo cruce de distintas tradiciones familiares y culturales.

Se puede observar además que hay un uso común del lenguaje utilizado para describir alimentos, raras veces es necesario repreguntar para comprender lo que otro dice, de lo que puede extraerse que aun en la diversidad cultural presente en el grupo de participantes, hay un *background* de conocimientos relativos a la alimentación que es común.

Esto se pone en evidencia (como ya se ha mencionado) en el caso de las recetas, donde las técnicas y procedimientos son mencionados por su nombre (“saltar la cebolla”) sin que sea necesaria explicación adicional.

El abanico de alimentos que se consumen, o que se consideran *comida*, varía para cada persona, es en esta instancia donde se observa en la clasificación las categorías *me gusta/no me gusta, no les gusta, no quiero, no sé*, que inciden directamente en la selección de los platos que componen la dieta individual o familiar. Hay que notar que no siempre son motivos personales o herencias culturales: el *no les gusta* habla de consideración por el gusto de o tra persona, mo tivo por el cual ciertos platos dejan de integrar tradiciones familiares.

Otro motivo que excede lo personal, ya que tiene que ver con el aprendizaje y la transmisión de ciertos saberes, es el *no sé*: no pregunté, no me enseñaron, nunca supe.

Hay ciertos conocimientos de productos naturales que se adquieren de adultos, en este caso se sitúan estos “descubrimientos” a fines de la década de los '80, cuando en el mercado de productos frescos argentino comienzan a aparecer kiwis, paltas, y frutillas en abundancia, productos antes inexistentes en el mercado (como el kiwi), o estacionales (como la frutilla). La globalización de los mercados, la deslocalización de la producción y el proceso económico de inserción en este sistema, iniciado durante la dictadura cívico-militar, acerca a las mesas productos nuevos: los nuevos alimentos.

Con respecto a los nuevos alimentos, también se incluye el alimento industrializado, de difusión masiva a partir de la instalación de los supermercados.

Esto se registra también como otro cambio en la alimentación y saberes relacionados, aunque C.P. reconoce “si no fuera por el envasado no comería sopa de arvejas”, debido a que carece de los saberes, la habilidad y/o la voluntad de encarar su preparación. Y también se deja constancia de que no es necesario saber demasiado para prepararlos, en la mayoría de los casos se trata de “disolverlos” y “solo hervir”

Estos saberes, este conocimiento social compartido, además, puede decirse que resultaron exitosos, ya que en el caso de los participantes, que son adultos mayores que se alimentan, alimentan hijos y nietos, y llegaron a una edad promedio entre 70 y 80 años, les fueron útiles para elaborar estrategias de consumo individual y familiar.

Estas estrategias son diversas, pueden entrecruzarse en el registro, y se puede mencionar como una muestra de las mismas lo dicho por J. en la 2º Entrevista <sup>157</sup> cuando se le pregunta acerca de problemas que recuerde en cuanto a la alimentación familiar : “no nos faltó nada”, y una rica descripción acerca de que significa esto, donde se incluyen la fruta, la sopa, mención de distintas comidas, pero también el paseo, los zapatitos, los vestidos hechos en casa, el helado comprado con el ahorro de un viaje en colectivo reemplazado por una caminata.

El reconocimiento implícito de crisis económicas está acompañado por la descripción de estrategias llevadas adelante por esta familia de clase media, a fin de sostener valores como la educación y el trabajo, y de proveer “buena comida” a sus hijas. La diversidad de recursos culturales puestos en juego permite reconocer la complejidad de estas estrategias, y la razón de su éxito: en lo relativo al consumo, saber utilizar productos frescos de temporada y por lo tanto más baratos, facilita la elaboración de platos variados y ricos a menor costo que si no se cuenta con dichos conocimientos. Se quiere dejar constancia, asimismo, que las técnicas y saberes necesarios para reconocer, conservar y procesar para su consumo el alimento fresco, son más complejas que las que se emplean para el alimento industrializado.<sup>158</sup>

---

<sup>157</sup> Anexo VI

<sup>158</sup> Se volverá sobre este punto en los dos siguientes ejes de análisis.



## 2.- Segundo Eje de Análisis:

**Los cambios en la alimentación: Que cambios pudieron detectarse, y cuales son los motivos atribuidos a los mismos.**

Las grandes preguntas que se tratan de responder en el curso de la actividad, o por lo menos descubrir que respuestas posibles tienen los actores a las mismas, son:

¿Hubo cambios en la alimentación? ¿Cuáles? ¿Por que?

Para llegar a este momento de la actividad, en el que los participantes ya hubiesen reflexionado acerca de “lo normal” en la alimentación, observando ejemplos de “lo distinto” primero lejos de la propia sociedad y experiencia de vida, por fin poder aplicar esta mirada valorativa sobre la propia historia, se desarrollaron una serie de actividades<sup>159</sup> destinadas a la desnaturalización del hecho alimentario y a la contextualización cultural, económica e histórica del mismo<sup>160</sup>.

La expresión colectiva de la percepción de cambios está asentada de manera sintética en los posters que se exponen en la muestra final<sup>161</sup>, que no solamente tienen el sentido de mostrar lo trabajado, sino comunicarlo a quienes no hayan participado de las actividades: se quiere mostrar lo que se descubrió, acerca de los propios saberes, de los motivos para las elecciones alimentarias, de las predilecciones y rechazos, contando además la relación de todo esto con la propia vida.

Los puntos de referencia temporales son “antes” y “ahora”: el “antes” habla de tiempos de niñez y adolescencia, en primera instancia, en la cual otras personas decidían y se ocupaban de preparar la comida diaria. A veces se hace referencia al hogar que ellos mismos formaron, mencionando la comida preparada para los hijos y el marido (sobre todo las mujeres, es interesante que en este grupo, los hombres hayan aprendido a cocinar ya adultos y jubilados, en algún caso debido a la viudez y en los otros por gusto) y el condicionamiento que el gusto o la salud de los otros impone a la planificación de la dieta familiar<sup>162</sup>.

---

<sup>159</sup> Desarrollo y primer análisis de información en el Capítulo III: Metodología.

<sup>160</sup> Un primer análisis de la información recolectada puede verse en el desarrollo del Capítulo III: Metodología, 2º parte: Aplicación de la metodología en el trabajo de Campo. Los entrecomillados en este desarrollo corresponden a transcripciones textuales de discurso hablado o escrito.

<sup>161</sup> Anexo V

<sup>162</sup> De esta manera se introducen cambios en la planificación diaria de la comida con respecto a lo conocido y aceptado por quien cocina, debido a gustos de otros: convivientes, pareja, hijos.

El “ahora” es el presente, no solamente el presente cronológico exacto sino un período de tiempo inespecífico que abarca algunos años. Puede tomarse como cota de referencia el tiempo en que los hijos dejaron la casa, o el momento de enviudar, acontecimientos referidos que marcan el comienzo de una etapa que hasta el momento de este trabajo transcurre sin grandes modificaciones, por lo menos desde el relato.

Se deja constancia de los cambios registrados por los participantes en el curso del trabajo colectivo, y que inciden sobre la comida, la cocina y la comensalidad.

Hay alimentos que se comían “antes”: pescado, berro, hígado, y que “ahora” no se comen: “no me gusta”, “siempre lo detesté”, “por elección”, “es pasto”, “nada verde”.

En los argumentos aparece desde el rechazo casi violento al alimento en cuestión (“siempre lo detesté”) hasta la declaración de principios que nos cuenta que “por elección” la persona “no come filtros” (hígado, riñones).

Acerca de las verduras, o “lo verde” si bien se reconoce en teoría lo bueno de incorporarlas a la dieta, surgen el “no como pasto” adjudicado al berro, perejil y radicheta. Probablemente esta categorización de “pasto” provenga de la experiencia en la niñez de los cultivos familiares en los fondos de las casas (“el perejil crecía en el fondo, ni había que plantarlo” B.), donde de hecho los vegetales mencionados crecen mezclados con hierbas comunes que habitualmente no se comen.

Con respecto a otros alimentos que se dejaron de comer, se cuentan la leche (“en la escuela nos daban la copa de leche”), y alimentos o partes de ellos (piel del pollo) ricos en grasas. En el caso de la leche solo se menciona que no se toma leche “ahora”, pero en el segundo, aparece como restrictiva la cuestión de la salud: NO PUEDO. Esta categorización abarca una serie de alimentos distinta para cada uno de los presentes y está relacionada no solo con problemas de salud sino con la accesibilidad al alimento debido a su precio.

Un solo participante (C.C.) dice: “como de todo porque PUEDO”, haciendo eje en la salud para describir el espectro amplio de sus elecciones alimentarias.

También dicen NO SÉ, pero esto será tratado en el tercer eje de análisis, relativo a los saberes.

Las elecciones se realizan sobre una tríada de aserciones vinculadas al gusto: ME GUSTA , NO ME GUSTA, NO LES GUSTA. En la elección de que es lo que se come, su preparación y aun la ocasión, interviene en primera instancia el gusto personal, en dos sentidos: por oposición o por asimilación a lo aprendido “antes”, y habla de la niñez y adolescencia.

El NO LES GUSTA tiene una fecha de aparición más reciente en la vida de estas personas, y refiere a la historia de la formación de una pareja, tener hijos y criarlos, y cocinar para ellos. Esta experiencia es revelada por las mujeres del grupo, los hombres acceden al universo de la cocina más tarde.

Hay comidas que se dejan de hacer por este motivo, así como la solidaridad familiar en caso de una dieta especial para uno de los integrantes hace que toda la familia comparta dicha dieta.

En el acto de preparar y compartir la comida se ponen en evidencia los lazos de afecto, mostrados por la decisión colectiva de abstenerse de ciertos alimentos porque un miembro del grupo familiar necesita hacerlo<sup>163</sup>.

Por último, en el relato colectivo de los cambios que pueden registrarse, puede leerse un cambio social y económico, que se revela en el uso del tiempo aplicado a la cocina: se habla de que hay “menos tiempo para cocinar”, porque “todos trabajan”, cosa que incluye a la mujer, incorporada al sistema laboral de manera creciente a lo largo del siglo XX<sup>164</sup> y que hasta ese momento fuera la principal responsable de la alimentación familiar. El tiempo de las “sopas sustanciosas” que requerían una larga cocción ya no es este, que es un tiempo de “comida más sencilla”<sup>165</sup>.

Esto que aconseja Doña Petrona en su libro, relativo a la manera de servir el almuerzo al marido en días de trabajo, es absolutamente anacrónico en un medio laboral en el que no solo no existe el tiempo para volver a casa a la hora del almuerzo, sino que además la mujer también esté en su horario de trabajo.

Así, la aparición del alimento envasado, del cual se dice que no se comía “antes” porque NO HABÍA, da cuenta de un cambio en la panoplia alimentaria (comida) sobre la que se hacen las elecciones. Esto se hace extensivo a algunos alimentos frescos, de los cuales el caso paradigmático para este grupo es el kiwi, que es una fruta que ingresa a la Argentina en la apertura de mercados de la década del '90, y que no solo da cuenta de la globalización de la producción y comercialización de los alimentos, sino de su desestacionalización, debida al mismo fenómeno.

---

<sup>163</sup> Esto incide sobre la comida y la cocina.

<sup>164</sup> Se habla de trabajo remunerado, formal o no formal, ya que debe considerarse que el trabajo que históricamente realizó la mujer en el hogar, el campo, o cuidando animales, es trabajo real, aunque esté invisibilizado justamente por la permanencia en el hogar de la misma. La diferencia es que a partir de la Revolución Industrial las mujeres salen a trabajar, en principio en fábricas, pero luego, derechos y capacitaciones mediante, ocupando diversos lugares en el sistema laboral.

<sup>165</sup> Los cambios en la comensalidad dan cuenta de modificaciones en el entorno social: trabajo, economía, modificaciones en la conformación del grupo familiar y mantenimiento o no de tradiciones tales como compartir la mesa.

Con respecto a estas novedades en el terreno alimentario, hubo un aprendizaje familiar y social para que ciertos gustos se incorporasen a lo cotidiano, en algunos casos: el gusto por la palta es un gusto adquirido (“antes no las comía, ahora sí”).

La incorporación masiva del alimento envasado (industrializado) puede medirse someramente a través de la mención de la cantidad y variedad de estos alimentos incorporados a la dieta cotidiana: salsas, guisos, sopas, preparaciones para tortas y postres, deshidratados varios (jugos, condimentos), sin mencionar derivados de la leche y otros como galletitas, harina, azúcar, yerba y fideos, que hasta no hace mucho se vendían sueltos.

Actualmente, el expendio a granel es raro, los alimentos mencionados se venden fraccionados y envasados, así como la mayor parte del resto.

Las ventajas que se mencionan acerca de este tipo de alimentos tienen que ver con el tiempo empleado para su preparación: “(ahora) no se puede usar tanto tiempo para cocinar”, y esto es visto como ventaja en el seno de una sociedad que a través de la instalación de la preponderancia del tiempo de producción en la década de los '90 prioriza el tiempo destinado al trabajo por sobre el tiempo destinado a otras cuestiones. Sin embargo, la preparación de alimentos “especiales”, “de fiesta”, y el tiempo invertido para tal fin, que se considera válido, aporta al sentido simbólico de los alimentos<sup>166</sup>: quien pasa mucho tiempo en la cocina para alimentar a su familia puede establecer una relación proporcional con el amor que siente por ella, y esto surge del imaginario social aun vigente hasta en las publicidades de alimentos envasados.

La calidad de “práctico, fácil, rápido” de estos nuevos alimentos es referida también a un cambio de comensalidad: son pocas las familias que almuerzan juntas, o hacen por lo menos una comida al mediodía, en el relato del grupo de asistentes.

Por otra parte, el desconocimiento de técnicas adecuadas para preparar ciertos platos, hace que esto sea suplido por el alimento envasado: “si no fuera por el envasado no comería sopa de arvejas” (C.P.)

Estos alimentos que NO EXISTÍAN, se incorporaron a través del mercado y la industria alimentaria de manera creciente, como puede verse en el siguiente cuadro<sup>167</sup> en el que se quiere mostrar el aumento de consumo de estos alimentos :

---

<sup>166</sup> Que excede a la “comida de fiesta”: aun es valorada la comida en la que se aplica trabajo, porque la dedicación de tiempo es medida en términos de afecto, y por otra parte, por la rareza de las ocasiones en que tales comidas se preparan, por no saber como se hacen, por no disponer de tiempo, por carecer de la práctica de la tecnología necesaria.

<sup>167</sup> Patricia Aguirre, Que comen los argentinos que comen, Cap. 3 Cuadro N° 8, 2005.

CONSUMOS DEL HOGAR 1965-1985-1996. PRINCIPALES RUBROS en kg/per/año

Rubros	CONADE 1965	INDEC 1985	INDEC 1996	Diferencia 65-85	Diferencia 85-96	Diferencia 65-96
Cereales	115.4	90.4	77.3	-24.9	-13,1	-38,0
Carnes Rojas	92.8	77.9	52.5	-14.8	-25,4	-40,2
Carnes Blancas	15.8	22.8	25.7	7.0	3,0	10,0
Aceites veget.	15.6	14.8	10.6	-0.8	-4,2	-5,0
Leche fluída	102.5	72.6	55.5	-29.9	-17,1	-47,0
Otros Lácteos	15.1	20.2	17.2	5.1	-3,0	2,1
Huevos	12.0	13.4	8.1	1.4	-5,3	-3,9
Frutas y Verd.	140.3	110.5	92.8	-29.9	-17,6	-47,5
Papas	70.5	47.9	37.8	-22.6	-10,1	-32,7
Conservas veg.	6.8	6.4	7.2	-0.3	0,8	0,4
Legumbres	2.2	3.7	2.4	1.6	-1,3	0,3
Azucar y dulces	30.4	24.6	15.4	-5.8	-9,1	-15,0
Infusiones	12.3	10.1	6.9	-2.1	-3,2	-5,3
B.sin alcohol	127.0	115.6	103.8	-11.4	-11,8	-23,2
B.Alcohólicas	64.8	37.9	24.1	-26.9	-13,8	-40,7
Salsas y condim	2.1	4.4	4.0	2.3	-0,4	1,9
Comidas prep. En .	1.1	3.7	10.9	2.6	7,2	9,8
Total	826.5	676.9	552.5	-149.6	-124,5	-274,1

Nota: se han integrado en el rubro correspondiente los nuevos alimentos registrados

Fuente: elaboración propia en base a CONADE 65, INDEC 1992 e INDEC 1998

Tomando como indicador de alimento industrializado (en todos los rubros hoy en día hay alguna fase de producción que es industrial) las comidas preparadas y envasadas (definidos actualmente según el INDEC como Alimentos listos para consumir) puede observarse en este rubro el aumento de 9,8 en la cifra total del porcentaje de consumo entre 1965 (desarrollismo) y 1996 (instalación del neoliberalismo y convertibilidad, con apertura de mercados), y la mayor proporción de este incremento sucede entre los años 1985 y 1996: 7,2 Kg/per capita/día.

En este período histórico mencionado, desde los inicios de la recuperación democrática, el Plan Austral, la apertura de mercados de la década del '90 y la convertibilidad, se incrementa de forma notable el consumo de alimento envasado y/o listo para consumir y esto es coherente con las políticas económicas neoliberales: la apertura de mercados también se acompaña por la precarización laboral y el desempleo, que incide especialmente sobre la clase media.

En el cuadro siguiente, esto se ve reflejado en la modificación del gasto destinado a la alimentación en hogares, según los quintiles de ingresos familiares, entre los años 1970 y 1996. Este período abarca el último tramo del gobierno dictatorial de Lanusse, y abarca el breve período de democracia entre 1973 y 1976, la dictadura cívico-militar, el inicio de la democracia en 1983 y la posterior neoliberalización de la economía.

PORCENTAJE DEL GASTO DESTINADO A LA ALIMENTACION 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	26,09	32,87	32,87

Fuente: Elaboración propia en base a INDEC 1970-1992 y 1998.

Como ya se dijo, en este cuadro<sup>168</sup> se quiere mostrar el efecto de la recién mencionada apertura de mercados sobre el gasto en alimentos de quienes pertenecen al 3° y 4° quintil, y que coincide con las experiencias de quienes integran el grupo: en 1996 quienes pertenecen a estos sectores sociales bajaron su inversión en alimentos, ya que la apertura de mercados y la convertibilidad fueron de la mano de la precarización laboral y el desempleo, afectando de manera notable a la clase media.

El registro de este cambio de paradigma económico se obtiene a partir del análisis de la primer entrevista a J. y la entrevista grupal. En la entrevista a J. puede leerse la historia de una hija de inmigrantes, venidos en el el tiempo entre las dos Guerras Mundiales en Europa, con un bagaje de tradiciones que se expresan también en la comida: “siempre mi mamá cocinaba mi abuela a ver como te puedo decir, en *yiddish* se dice *koscher*, ella cocinaba aparte sus cosas porque tenía sus ollas especiales , no mezclaba carne con leche...”, y en una visión de progreso a mediados del siglo XX en la Argentina basada en el estudio como factor de crecimiento individual , en el trabajo como valor, y en detalles relacionados con la ropa, colaboración mutua en la familia, temprana incorporación al trabajo remunerado como responsabilidad asumida desde lo personal: “Yo de chica trabajé ahí el dueño era Larrobla, Carlos Larrobla mirá como me acuerdo, y yo trabajaba en la fábrica... Etiquetábamos envases, y un día fui a cobrar, pero me iba con las carpetas que yo a la noche hice práctica de escritorio y contabilidad , me iba a la escuela, y la chica que estaba en el escritorio, que era la que pagaba, trabajaba en el escritorio, me dice ¿adonde vas? Le digo voy a la escuela ¿porqué, que haces? Le cuento y me dice y no querés trabajar acá en el escritorio? Sí, como o voy a querer” y la transmisión de esos valores a los hijos: todos estudiaron y terminaron carreras terciarias (música) o universitarias.

Hay dos marcas en los relatos que dan cuenta de dos momentos de la Historia reciente: la primera, relativa a la dictadura cívico-militar iniciada en 1976, que no se aborda

<sup>168</sup> Patricia Aguirre, íb., Cap. 3, Cuadro N° 12, 2005.

desde el tema del terrorismo de Estado o el miedo (esto no implica desconocimiento de lo sucedido), sino a través de dos hitos históricos barriales que aún pueden reconocerse en Parque Chacabuco, el primero es la mudanza de la Cancha de San Lorenzo de su emplazamiento original sobre Avenida La Plata (1979): *“se extrañaba el movimiento y el ruido de los partidos...”*... *“cuando hacía un gol San Lorenzo nos enterábamos todos”*. Hay un registro propio de la vida cultural del barrio en este caso centrada en eventos deportivos de una institución de alto valor simbólico para la comunidad, cuyas actividades no solo marcan la actualización permanente de todos acerca de los logros de la misma, sino que impone tiempos y ritos locales vinculados al desarrollo de los partidos.

El segundo es la instalación de la AU 25 de Mayo, que atraviesa el Parque Chacabuco y los barrios aledaños, por el intendente de facto O. Cacciattore (inaugurada en 1980): *“el Parque lo partieron por la mitad”* dice J.

Asocian a estas modificaciones del barrio, modificaciones en las relaciones sociales que ven como en detrimento de la calidad de vida, pero que se instalan y profundizan: *“desde el 60 hasta el presente”*... *“era un barrio de casas bajas, ahora hay mucha propiedad horizontal”*... *“la relación con los vecinos es distinta, a veces ayuda que exista el consejo de administración”*... *“nos encontramos en el ascensor”*... *“Hay un nuevo personaje, antes no había encargado de edificio, se conoce vida milagro de las personas y el barrio, te maneja la casa...”*.

Mencionan como consecuencia del retiro de la cancha la instalación del supermercado Carrefour, que inicia una nueva manera de comprar en las cercanías así como reconocen que estos cambios en la conformación del barrio da lugar a otro tipo de relaciones sociales: *“hay diferencia en los comercios, el almacén desaparece y vienen los supermercados”*... *“El trato es distinto, menos cálido, menos personal, no te conocen...”* ... *“no te preguntan que mas llevás, no te fían si tenés problemas...”*

El cambio en el paisaje urbano, acompañado de este registro de cambios en las relaciones comunitarias, es completado con otra marca cultural, esta específica de la década del '90: el cierre de los cines de barrio.

Dice E. (reconstruido): *“Recuerda dos cosas del barrio que para ella significaron grandes cambios: el primero un cine que ya no está, el Real Palace (estaba ubicado en*

*Asamblea entre Doblás y Senillosa), y le decían “El Piojito” debido a sus dudosas condiciones de higiene, que ocasionaba invasiones de pulgas en épocas de calor.”*<sup>169</sup>

La segunda marca de la década de los '90 sus consecuencias para los argentinos la expone J. relatando una experiencia de su hija en Plaza Huincul (1997)<sup>170</sup>: “lo trasladaron de Neuquén, de Plaza Huincul lo trasladaron cuando se fusionó Repsol con YPF ... bueno, hicieron una limpieza de la gran flauta en Neuquén ...(...) dice nunca, nunca pasé por una cosa igual”. Este relato da cuenta de la crisis creciente por la que atraviesa la Argentina, que desemboca en los hechos de diciembre de 2001. Esta crisis económica es la que se pone en evidencia en la lectura de los dos cuadros indicando el primero el aumento en la proporción de consumo del alimento industrializado como una de las consecuencias de la apertura de mercados y la globalización, y en el segundo, esto como consecuencia directa del empobrecimiento de la clase media, el descenso del monto de dinero destinado a la alimentación.

Hay más causas que contribuyen a esto, también inscriptas en el modelo neoliberal, tales como la privatización de los servicios de agua, teléfono, gas, electricidad, que tenían tarifas “sociales” altamente subsidiadas, servicios que al privatizarse dejan de contar con dichos subsidios y aumentan exponencialmente el gasto cotidiano; como paralelamente no aumentan los salarios, se cubre la diferencia bajando el gasto en alimentación.

Estas crisis económicas y la pérdida del poder adquisitivo, además, se leen entre líneas en la información recolectada en las actividades, y en las entrevistas realizadas a J., si bien no se asevera en ningún momento haber tenido dificultades para alimentarse, se valora el hecho de conocer “verdura de estación”, y “comprar lo que está más barato”, para los platos familiares. Este tema será tratado en relación a los saberes, ya que un mayor *background* de conocimientos permite diseñar estrategias alimentarias más eficaces.

Se puede decir que se registra un cambio en la alimentación que puede resumirse en: introducción de nuevos alimentos frescos, aumento del consumo de los alimentos industrializados, y modificación de prácticas y representaciones vinculadas al hecho alimentario que se expresan en la comida, la cocina y la comensalidad.

---

<sup>169</sup> El segundo cambio que refiere es la mudanza de la cancha, de la que ya se trató.

<sup>170</sup> Lugar de residencia debido al trabajo en YPF del padre de familia, yerno de J. Es en esta época en que aparecen los piquetes como modalidad de protesta, tanto en este lugar como en Cutral Co, debido a demandas salariales por parte de varios gremios, y disconformidad social generalizada.



La alimentación solitaria o fuera del hogar<sup>171</sup> no es una excepción, y desde este punto de vista el alimento envasado es la solución rápida de la comida. De todos modos, siguen vigentes las categorías tales como “comida de fiesta”, en las cuales la inversión de tiempo de preparación de la comida y la adquisición de ingredientes no usuales son dos marcas importantes que marcan la diferencia con lo cotidiano.

Hay que mencionar además un significado de la comida vinculado con la identidad personal, familiar y social, que se expresa en sentimientos de añoranza, nostalgia y extrañeza de personas, lugares, o momentos felices lejanos.

La relación entre ciertos platos y todo esto que se menciona aparece una y otra vez a lo largo de las actividades: el lado simbólico de la comida, cuando esta es repetida y a la manera de un ritual, instala nuevamente a la persona, el momento, el lugar: actualiza aquello que es apreciado o amado. Se deja constancia también que se recuerdan de esta manera los platos que tienen relación con momentos de felicidad, no así (y por lo menos entre los participantes) los que se relacionan con situaciones desagradables, que no fueron mencionados en ningún momento.

Por otra parte, y tal vez debido a la estandarización de los productos, este tipo de evocaciones no se produce con respecto al alimento industrializado: una sopa deshidratada tiene el mismo sabor y aroma hecha por cualquier persona (“*solo hay que saber disolver y hervir agua*”), no posee la combinación personal de condimentos de la cocina artesanal.

Queda por ver si en quienes se crían con este tipo de alimentos, surgirá luego una añoranza por sopas o yogures que dejaron de producirse, pero esto, que se deja sentado como cuestión pendiente, excede los límites del presente trabajo.

### **3- Tercer eje de análisis:**

#### **Transmisión de saberes en relación a la alimentación. Actores tradicionales y nuevos actores.**

La adquisición de saberes necesarios para alimentarse, en el caso de los seres humanos, incluye más elementos que el conocimiento de cuales son las cosas que se pueden comer sin que nos maten o enfermen, sino que requiere el aprendizaje de normas sociales acerca de lo adecuado del momento de consumo, de comidas rituales y otras

---

<sup>171</sup> Cambio en la comensalidad.

prescripciones y proscripciones de las que ya se ha tratado en el Capítulo I: A comer se aprende.

En este eje de análisis se dejará constancia de la transmisión cultural de los saberes alimentarios registrada en el trabajo de campo y que fuera analizada de manera colectiva sobre material escrito, y triangulada posteriormente con datos provenientes del marco teórico.

El material utilizado, que en su mayor parte se trata de recetas, protocolos para la preparación de platos de distinta procedencia, puede clasificarse según esta última en:

1. Recetas aportadas por los participantes, registro escrito del propio relato.
2. Recetas extraídas de libros de cocina de distintas épocas y orígenes geográficos.
3. Recetas incluidas en envases de alimentos industrializados.

El análisis de dicho material, tal como ya se dijo<sup>172</sup> se efectúa sobre la manera en que es explicada la receta (todos ellos con el objetivo de hacerla reproducible, y esto es lo que tienen en común), el vocabulario utilizado para tal fin, el detalle en la explicación de técnicas a aplicar, y también la no mención de las mismas (aquello que se da por sabido). Con respecto a la transmisión de saberes, aporta información aquello que se dice tanto como lo que no se dice, ya que expresa un *background* de conocimiento que se da por sentado, ya sea que esto corresponda o no con la realidad.

El análisis colectivo realizado sobre las recetas aportadas en el 2º Encuentro, queda asentado en la confección del 1º Poster, de los cuatro que fueron preparados a fin de mostrar lo trabajado en la muestra de fin de año.<sup>173</sup>

Las recetas que se aportan son tratadas como documentos vinculados con la historia de vida, que dan cuenta de un aprendizaje que ocurrió en la Ciudad de Buenos Aires, a mediados del siglo XX, que tiene que ver con el hecho de alimentarse y alimentar a otros, que afecta a la comida, la cocina y a la comensalidad.

Este primer grupo de escritos están expresados en el tono coloquial de quien transmite una receta conocida, experimentada y además valiosa desde el sentido simbólico de la misma para el transmisor, a una persona de la que supone comparte el código y el vocabulario propio de las técnicas culinarias.

La valoración en cuanto a lo simbólico, aparece vinculada con los afectos y a la tradición familiar: “Lo preparo para **mis hijos...** Porque **les gusta**” (C.C.), “la tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi madre” (B.), una “receta de familia”

---

<sup>172</sup> Capítulo III: Metodología y Análisis de Datos

<sup>173</sup> Encuentro 13 (En el Capítulo III y en el relevamiento del trabajo de campo, Anexo II: El Taller)

(J.). Otras apreciaciones que se hacen sobre el material aportado y los porqués de su selección tienen que ver con que “es rico”, “es fácil”, “es abundante”.

Focalizando sobre el proceso de transmisión de saberes, que abarca desde el gusto sobre la comida y la selección de platos de la dieta hasta las técnicas de preparación y elección de los ingredientes, el uso de ingredientes existentes en el hogar (perejil), la referencia a la “receta de familia” y el aprendizaje de “mi mamá o de mi abuela” así como las ocasiones en que tales comidas se consumían y se consumen habla de una tradición vinculada al entorno familiar de origen que se transmite con o sin modificaciones a la familia que posteriormente formó cada uno. Los cambios introducidos provienen, en general, de la falta de receta del plato original (a veces porque ni siquiera estaba registrada, sino que se hacían “de memoria”), y otras debido al gusto de otros integrantes de la familia (hijos, marido).

Las recetas y los comentarios sobre las mismas, abundan en datos acerca del entorno en que se desarrollaba la vida, y que incluye perejil creciendo en el fondo (B), casas con gallinero (B.), fiestas tradicionales en que la abuela cocinaba (J.), una crianza en una casa grande con muchas tías (C.P.), orígenes de la familia de inmigrantes (M.P.), que diseñan la imagen de una Buenos Aires en otra escala, donde no era extraño criar animales en el fondo de las casas, y en las mismas vivía no solo el núcleo familiar, sino un grupo extendido (Abuelos, tíos, primos) que también incidían en esta circulación de conocimiento acerca de la alimentación.

Solo en uno de los casos, (C.P.) admite haber aprendido la receta de lo publicado en un medio de comunicación, y la razón que da, en el sentido de lo expuesto en el párrafo anterior, es que “les gustaba a mis hijos”.

En las recetas aparecen también palabras y frases referidas a técnicas de preparación que no son explicadas, ni hay preguntas sobre las mismas: “dejar en salmuera”, “saltar la cebolla hasta que esté transparente”, en el caso de la tortilla de perejil es interesante que no aparezca ninguna indicación acerca de cómo se arma excepto:

- Se corta un buen mato de perejil.
- Se baten dos huevos.
- Se pone en la sartén con aceite de oliva.
- Se le pone sal, no pimienta.

Y sin embargo, no existen dudas acerca de cómo se arma una tortilla, lo que habla de la difusión social de la técnica de preparación de este plato originario de España, de rápida preparación, barato y rendidor.

Lo mismo sucede con otras recetas, por ejemplo en la crema pastelera de O. no se aclara cuanto azúcar lleva, la medida de lo agregado es *a ojo* y según el gusto de quien la prepara. Tampoco hubo preguntas al respecto, ya que todos conocen la preparación de la crema pastelera y también usan el propio criterio basado en la experiencia para la cantidad de ingredientes. Sobre todo teniendo en cuenta que la cantidad de esta crema que se prepara varía según el uso que se le vaya a dar.

En la receta de M.P. hay un detalle de decoración que todos reconocen con regocijo: el pastel de papas se termina haciendo rayitas en la superficie con un tenedor, y el punto de cocción tiene que ver con “hasta que el puré este dorado y el jugo de la carne se asome en burbujitas por los bordes”, indicaciones estas que casi todos recuerdan haber recibido en aquel momento en que se aprendió a preparar este plato, que coincide con la época de la vida en que se aprendió a cocinar: la adolescencia según refieren.

Hay un segundo análisis que se hace sobre este material, y es el que se propone para el Encuentro 7, para el que se pide un análisis sobre la receta de otro de los participantes, que muestre que es lo que relata dicho escrito, más allá del estricto protocolo de preparación del plato.

Es para lograr esto que se trabajó (como queda descrito en el Cap. III) sobre la desnaturalización de la comida y de las tradiciones y corrientes culturales vinculadas a la alimentación en general: en el tratamiento analítico por parte de los participantes, del material aportado por otro cercano, que es parte de la misma actividad y con el que se comparten preconceptos, es necesaria esta “espontaneidad construida” (Bourdieu, 2013:1993) que garantice la participación en lo que se propone desde el conocimiento previo de las realidades. Se intenta comprender, y por lo tanto explicar, (Bourdieu, (1993:2013) el hecho del saber alimentario que todos poseen, pero además se indaga acerca de su transmisión, y acerca de esto, los actores fundamentales hasta el momento son los relacionados con el entorno familiar inmediato: madres, abuelas. Esto aplica tanto para la formación de los gustos acerca de los alimentos como las habilidades relacionadas con su reconocimiento y preparación.

Los comentarios que se obtienen sobre el material aportado por los otros, confirma la percepción de la relación emocional del participante con la receta aportada, en cada caso.

Aun en el caso de quien la obtuvo de un medio gráfico de comunicación, el hecho de elegirla tuvo que ver con razones afectivas (“les gustaba a mis hijos”, C.P.).

Si se analiza de igual manera el 4º Poster<sup>174</sup>, que se realiza sobre la base de envases de alimento industrializado aportado por los participantes para su análisis.

Lo primero que puede observarse al momento de marcar diferencias, es que se toma como punto de referencia lo conocido “de siempre”, lo aprendido a través de familia y núcleo social cercano, y que está validado y legitimado tanto por la propia práctica sino por el peso de los actores involucrados en la transmisión. Puede decirse que esta transmisión cultural, consistente en la herencia de tradiciones y costumbres que raras veces se ponen en duda es una clave (Grimson, 2011) para el acceso al universo cultural nativo, en este caso en relación a la alimentación y los saberes relacionados a la misma. De hecho, se interpela al material con preguntas que indican que la información proporcionada acerca de los componentes es insuficiente para, en primer lugar, reconocerlos en estado natural: “¿Cómo es una gallina?¿Estas son arvejas?¿Cómo sé que el espárrago (natural) está bueno?¿Dónde está el jamón?”<sup>175</sup>. En segundo lugar, se aborda el conocimiento que puede adquirirse a través del envase, y que es específico para preparar dicho alimento: se nota que solamente aporta nociones de técnicas básicas para preparar lo envasado, pero que es imposible reproducirlo si no se cuenta con dicho alimento envasado en el mercado.

En el caso de la gallina, se deja constancia que si el único acercamiento al animal real es a través de la estilización de la misma que aparece en la caja de caldo en cubitos, o en las bandejas de pollo trozado del supermercado, difícilmente pueda relacionarse al animal vivo con dichos productos. Se toma esto, así como el caso de las arvejas (que todos recuerdan haber extraído de sus vainas y no de las latas) como una disminución de conocimiento en relación a la Naturaleza.

Se observa también por parte del grupo que el único alimento industrializado que trae una receta “de verdad”, o sea reproducible a partir de todos sus ingredientes, es la levadura: la venta de levadura depende de que exista quien sepa usarla, concluyen.

Con respecto a las mezclas de condimentos o saborizantes deshidratados, se deja constancia que es difícil reconstruir su composición, aun mirando la tabla impresa en el envase, ya que además de las presuntas hierbas contenidas en el mismo, aparecen otros ingredientes cuya función hace a la conservación, al buen color, y a otras cuestiones que la mayor parte de los presentes desconoce y tampoco surgen de la lectura.

En este análisis surgen tres conclusiones que merecen ser consignadas:

---

<sup>174</sup> Anexo V: Poster, Anexo II: El taller y Capítulo III: Metodología y análisis de datos.

<sup>175</sup> Capítulo III, 10º Encuentro, 13º Encuentro.

- 1.- En cuanto a la transmisión de conocimiento, esta es más pobre a partir de la información que provee el alimento industrializado, remitiéndonos exclusivamente a lo que aporta el envase.
- 2.- En relación a la legitimación de qué se come, y si esto “es bueno” para nosotros, no hay dudas acerca de lo transmitido en el hogar, lo aprendido “antes”, ya que el único interés puesto en esto se define como basado en el afecto y la confianza.
- 3.- En relación al alimento industrializado, ya que forma parte del mercado alimentario, se reconocen otros intereses, de índole económica, que tienen que ver más con la venta exitosa del alimento que con la “buena alimentación”<sup>176</sup>, por lo tanto, la confianza hacia el alimento se sustenta en garantías externas: controles estatales de aptitud para consumo y declaración de composición, fecha de envasado, vencimiento y demás.

Aparecen así, en escena, los actores involucrados en la transmisión de conocimientos en cada bloque desarrollado. En el caso de 1º Poster, vinculado a los saberes tradicionales, los actores mencionados son pocos y cercanos: familia, núcleo social cercano.

Se mencionan también las recetas recortadas de los diarios, probadas en la propia casa, y los libros de cocina.

El caso de los libros de cocina como herramienta de transmisión de saberes, fue trabajado a través del análisis de tres libros<sup>177</sup> con el sentido de encontrar distancias culturales a través del tiempo, de las distintas procedencias, y en el mismo medio, a través de los cambios que puedan reconocerse, en este caso tomando el libro de Doña Petrona, un paradigma de la cocina y costumbres de los años '50, mirado con los ojos de la primera década del siglo XXI.

Acerca de los conocimientos transmitidos, se focalizará en este último, ya que los otros dos libros (cocina mexicana contemporánea y el libro de recetas que se atribuye a Da Vinci) aun mencionando puntualmente técnicas de preparación, son de difícil resolución en la realidad: por rechazo a los ingredientes, por desconocimiento de los mismos, por la falta de tecnología adecuada y muchas veces por la incomprensión del discurso escrito sin el aporte de un traductor, aunque ambos estén escritos en español (o traducido, en el caso del libro de Da Vinci).

---

<sup>176</sup> Tomando esta como la que es nutricional y culturalmente adecuada para cada persona, en cada uno de los estadios de la vida.

<sup>177</sup> 6º Encuentro, ver Anexo II: El taller y Capítulo III: Metodología y Análisis de Datos.

El libro de Doña Petrona, de fácil acceso y comprensión, con ilustraciones que son conocidas por la mayoría dada la difusión del material, si bien provee conocimientos completos acerca de la elección de ingredientes, técnicas de preparación, medidas y detalles de cocción y terminación, no representa para los participantes la dieta contemporánea, no solamente desde lo personal, sino desde el punto de vista social: hay una serie de precauciones acerca de la salud y el consumo de ciertos alimentos, que se difunden a través de medios de comunicación de todo tipo y de agentes de la salud. Las recetas conteniendo doce huevos o medio kilo de manteca, así como las frituras en grasa, si bien se reconocen como “ricas” no forman parte de la dieta habitual.

Se observa en los tres libros que además de indicaciones específicas para la preparación de la comida, hay indicaciones relacionadas con el comportamiento social en la mesa, la manera de servir los alimentos, las ocasiones en que algunos platos están especialmente indicados y también los ritos que los acompañan, consistentes en vestimenta, preparación de la mesa y comensales.

Para finalizar, es necesario agregar que el tratamiento de los envases de alimentos en relación al conocimiento, introduce una serie de actores que inciden en la elección de dichos preparados, y que no son los actores mencionados como tradicionales. Ya que estos alimentos son mercancías, inciden sobre las elecciones y el conocimiento de sus bondades nuevos actores.

Los medios de comunicación ya fueron mencionados, pero la relevancia que tienen los medios de comunicación masiva no es la misma que tenían en la segunda mitad del siglo XX.

La llegada de los programas televisivos a los hogares, con aportes de programas de cocina, salud y publicidades de alimentos, incide en las elecciones personales y sociales en base a políticas de mercado y a la capacidad de convicción que se exhiba a través de la pantalla. Y las selecciones que se realizan sobre los alimentos en base a los saberes adquiridos de esta manera están más relacionadas con el prestigio simbólico de los mismos en el mercado alimentario que con el gusto aprendido por cada persona o grupo social. Así, la elección de comida chatarra aparece como marca generacional, preparados de pescado crudo se consumen como marca de pertenencia a determinados sectores económicos de nivel medio y alto, la comida étnica servida en ciertos barrios adquiere un aura de cultura consumible, y hasta pueden marcarse períodos económicos

e históricos recientes, tales como la década de los '90 (introducción y consolidación del neoliberalismo) como la época de “pizza y champán”.

Y por último, aparece como actor el Estado a través de sus instituciones y *corpus* legislativo: el sistema educativo en todos sus niveles, los estamentos del estado destinados a garantizar la aptitud de los alimentos a través de certificaciones, y marcos legales tales como el Código Alimentario, leyes de Defensa del Consumidor y la reciente Ley de Seguridad Alimentaria que aborda la alimentación de manera integral: producción, distribución y consumo.

Otros actores, surgidos a la sombra de las últimas crisis económicas, son los comedores institucionales y/o escolares, que con o sin asistencia estatal, cumplen la función de alimentar, y también instalan un paradigma alimentario que se basa en el tipo de comensalidad y la manera en que la comida debe ser preparada, ya que difícilmente se produzca el plato individual, sino que las elecciones pasan por la comida de olla o de horno: esto es un empobrecimiento del capital social en cuanto a este tipo de saberes, ya que la restricción de la oferta disminuye el rango de opciones disponibles. (Aguirre, 2005)



## CAPITULO V

### Conclusiones y Perspectivas.

#### 1. Conclusiones

Del trabajo de reconstrucción del conocimiento social que se lleva a cabo a lo largo de la planificación de actividades, el desarrollo de las actividades incluyendo análisis colectivo de información y datos, el aporte y análisis de material y entrevistas, pueden esbozarse algunas conclusiones con respecto a lo planteado en la hipótesis de este trabajo, enunciada en el Capítulo III.

Con respecto a la cuestión del cambio con respecto a la alimentación, se puede enunciar en base a lo expresado y analizado, que se admite la existencia de cambios en la alimentación y saberes relacionados que pueden resumirse en:

- Cambios en el reconocimiento de los alimentos, que es un cambio en el conocimiento de la Naturaleza.
- Cambios en el acceso a los saberes relacionados con la comida, y con los actores que los difunden.
- Cambios en el tipo de comida que se come, vinculados a modificaciones sociales y económicas.

En el último de los casos, las modificaciones tienen que ver con la diferente composición del núcleo familiar, los distintos roles dentro del mismo con respecto a lo esperable a mediados del siglo pasado, la inserción masiva de las mujeres en el mercado laboral, y el crecimiento de la injerencia del alimento industrializado en la dieta. Pueden reconocerse, y así se deja constancia en el Capítulo IV, contextos históricos de crisis (no solo locales) señalados por marcas tales como la instalación de los supermercados y la aparición de nuevos alimentos debido a la apertura de mercado y la globalización.

Puede reconocerse también como agente de cambio en la alimentación a la difusión masiva del alimento envasado, con dos consecuencias: la primera es la modificación en el *background* de saberes, tanto en lo que tiene que ver con el reconocimiento del alimento en su estado natural (lo que significa conocimiento de la Naturaleza), así como en las selecciones y la tecnología de preparación de los mismos. La segunda es la aparición de nuevos actores que inciden en la transmisión cultural de los saberes alimentarios, la mayoría de ellos vinculados al mercado de los productos alimentarios

de manera directa a través de publicidad, programas televisivos o publicaciones, o de manera indirecta pero necesaria como en el caso de los estamentos estatales destinados a regular y certificar la producción a fin de asegurar la salud de los consumidores. El rol del Estado no se limita a esto, sino que aparece también en el sistema educativo y en el de salud, ya que estos son también dos actores sociales involucrados directamente en la transmisión del conocimiento de los alimentos.

Como causas reconocibles desde el análisis colectivo, se pueden clasificar las mismas según su origen:

- Causas económicas: La expansión de la industria alimentaria y la introducción del alimento industrializado es una causa reconocida de cambio, a la cual se debe agregar el fenómeno de la globalización económica y productiva, que introduce alimentos envasados y frescos en el mercado con una oferta permanente, independiente de estaciones del año o producción local. La aceptación de los mismos en las mesas está relacionada con la practicidad adjudicada a los mismos desde los mismos consumidores, y que da cuenta de distintas modalidades de organización familiar y social, en las que el tiempo destinado a la preparación de la comida (tiempo no productivo) así como el destinado a su consumo es menor que el registrado en la segunda mitad del siglo pasado.
- Causas Culturales: La incidencia de los medios en la transmisión de saberes, y la valorización y prestigio de determinados discursos por sobre otros en el mercado comunicacional, instala socialmente conocimientos y apetencias que muchas veces poco tienen que ver con identidades, tradiciones o aun gustos personales. El prestigio social adjudicado a ciertos alimentos para inducir su consumo, o el valor simbólicopreciado al que se apela en relación al producto a comercializar: amor, cuidado, salud, vitalidad, son todos ellos (no es exhaustivo) valores positivos, cultural y socialmente hablando que no necesariamente condicen con los valores de dichos productos.. La publicidad, herramienta del mercado, también muestra ser operativa en el caso de la modificación de saberes y elecciones alimentarias.

Esta síntesis de lo trabajado no es exhaustiva, ya que tanto la temática como la riqueza del material obtenido pueden ser objeto de posteriores investigaciones, o de profundizaciones en puntos específicos.

## 2. Perspectivas

Este trabajo está inscripto en la red de conocimientos en el campo de la Antropología Alimentaria, que está cruzado por la interdisciplinariedad, por la dualidad cultura y naturaleza propia del ser humano, y también por condicionantes históricos y sociales.

Se quiere dejar constancia de posibles líneas de investigación a partir de este punto, así como también la posible utilidad práctica y aplicaciones de esta investigación.

Con respecto al primer ítem:

- Relevamiento de publicidad a través de algún medio y medición de la incidencia del discurso mediante la estadística de incorporación de los alimentos elegidos.
- Describir la imagen de la Naturaleza y del alimento transmitida a través del discurso publicitario.
- Profundizar el eje de transmisión cultural, utilizando metodología de tipo cuantitativo, asociando la variación guiada (Boyd y Richerson, 1985) con el contexto de transmisión tradicional, y la variación sesgada dependiente de la frecuencia (moda) al prestigio social adjudicado a ciertos alimentos por parte de las publicidades emitidas. Es necesario para aplicar el tratamiento adecuado al tema, implementar encuestas dirigidas y obtener datos sobre muestras con valor estadístico.
- Aplicar este mismo esquema de reconstrucción de conocimiento a partir de material propio (recetas) y trabajar comparativamente en grupos de distintos orígenes étnicos, sociales, religiosos, a fin de encontrar diferencias y similitudes.
- Trabajar con datos estadísticos que den cuenta de la proporción del Gasto de los Hogares que está destinada a la adquisición de alimento industrializado, de manera exhaustiva, entre 1950 y el presente, tomando por lo menos un dato anual. Esto puede hacerse para todos los quintiles de ingreso, a fin de comprobar la proporción del gasto en alimento preparado para cada uno, así como las variaciones en momentos de la Historia Argentina que resultaron ser puntos de inflexión económica, y que están señalados en el capítulo II.
- Profundizar acerca de la dieta de los comedores, las decisiones y elecciones sobre las mismas, y su incidencia en el saber alimentario como capital social cuya mayor diversidad y amplitud permite el diseño de estrategias alimentarias también diversas y exitosas.

- Efectos paradójales de la alimentación inducida a través de la publicidad: la alimentación prestigiada culturalmente puede ser nociva para la salud, así como puede serlo el modelo de cuerpo también prestigiado mediáticamente.

Lo expuesto es aplicable en la práctica en diversos ámbitos para los cuales es necesario tener conciencia de que existen cambios en la alimentación, así como en los saberes asociados, y que estos cambios no necesariamente son buenos. Tiene importancia para prever consecuencias de la transmisión de prácticas maladaptativas en relación a la salud y la vida, y que generalmente son transmitidas sobre la base de representaciones valiosas para los individuos y la sociedad.

- Instalación de un contradiscurso efectivo con respecto al discurso publicitario, que permita una elección de los alimentos no condicionada solamente por el mercado. Este es un rol que debería cumplirse a través del sistema de educación y del de salud, ya que además la alimentación adecuada para el crecimiento y el desarrollo saludables redundan siempre en el crecimiento de la sociedad en su conjunto.
- El reconocimiento del imaginario colectivo permitiría formular dietas culturalmente aceptables, tanto en el caso de las enfermedades nutricionales (por adaptación de recetas según el gusto) como en el caso en que la alimentación exige requerimientos especiales: bebés, ancianos, embarazadas, etapas de crecimiento.
- La recolección del acervo de recetas no escritas provee además un conocimiento social que se trasluce del material obtenido, proporcionando datos de contexto social, familiar y cultural.
- La transmisión de técnicas tradicionales de cocina (tal como se hace en algunos programas de TV) así como el aprendizaje del reconocimiento y las combinaciones de los ingredientes de cocina en su estado natural, proporciona una mayor versatilidad no solo al momento de preparar la comida cotidiana, sino que otorga flexibilidad en la elaboración de estrategias alimentarias exitosas en épocas de crisis o carencias.

Habiendo enumerado esto, enumeración que no es exhaustiva, se quiere ir un poco más allá, e inscribir este trabajo en un espacio de horizontes más amplios, un espacio

dinámico, modificado diariamente por la actividad cultural humana y sus consecuencias.

Los posibles caminos a seguir, así como las aplicaciones posibles, son solamente esbozos y sugerencias, que, en caso de ser tomados, sufrirán las modificaciones y adecuaciones de todo objeto histórico ya que la relación viva con el entorno social, también hará que estén expuestos al cambio.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agar, M (2003), “Hacia un lenguaje etnográfico”, en: *El surgimiento de la Antropología Posmoderna*, (Carlos Reynoso, comp.), Barcelona: Gedisa..
- Aguirre, P., (2007), “Comida, cocina y consecuencias: la alimentación en Buenos Aires”, en: Susana Torrado (comp.), *Población y bienestar en la Argentina del primero al segundo Centenario*, Buenos Aires: Edhasa
- Aguirre, P. (2005), *Estrategias de Consumo: qué comen los argentinos que comen*, Buenos Aires: Ciepp-Miño y Dávila
- Aguirre, P (2004): “Seguridad Alimentaria (una visión desde la Antropología Alimentaria)”, en: *Desarrollo integral en la infancia: el futuro comprometido*, Córdoba: Fundación CLACYD.
- Aguirre, P. (2007): “Las transiciones alimentarias en el tiempo largo de la especie”, en: Braguinsky, J (comp): *Obesidad, saberes y conflictos*, Parte 1, Cap. 4, Buenos Aires: ACEINDES.
- Aguirre, P.(2004), *Ricos flacos, gordos pobres*, Claves para Todos. Colección dirigida por José Nun. Buenos Aires: Editorial Capital Intelectual .
- Aguirre, P.(2012): *Alimentación Actual. De los alimentos frescos a los alimentos creados*. Apunte de cátedra. Seminario de Posgrado “Problemática alimentaria argentina”, Buenos Aires: UNSaM.
- Aguirre, Patricia (2001) “Del gramillon al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie”, *Boletín Techint* N° 306-Abril-junio Buenos Aires.
- Aguirre, P.(2009), “Modelos de acumulación económica diferenciación de las cocinas y los cuerpos”, Ponencia presentada en las jornadas “La alimentación en cuestión”, INAPL – ICAF, Buenos Aires, Argentina.
- Alvarez, M y Pinotti, L. (1999), *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Buenos Aires: Ed. Grijalbo.
- Arsuaga, J.L. y Martínez, I.(1999): *La especie elegida*, Cap. 2 y 9, Madrid: Ed. Temas Hoy.
- Augé, M.(2014): “El antropólogo y el mundo global” , Buenos Aires : Siglo XXI Editores,.
- Bachelard, G.(1948) “La noción de obstáculo epistemológico. Plan de la obra”, en: *La formación del espíritu científico*, México: Siglo XXI Editores, 2000.

- Bajtin, Mijail M, (1979). “El problema de los géneros discursivos” en: *Estética de la creación verbal*. 248-293. México: Siglo XXI, 5ª edición, 1992.
- Barth, F.(1976), “Introducción”, en : *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México: Ed. Fondo de cultura Económica.
- Basualdo, E. (2011): “Sistema político y modelo de acumulación en la Argentina”, en: *Sistema político y modelo de acumulación. Tres ensayos sobre la Argentina Actual*, Colección Cara o Ceca, Buenos Aires: Ed. Atuel.
- Bohannan, L. (1993): “Shakespeare en la selva”, en: Velasco, H. (comp), *Lecturas de antropología social y cultural. La cultura las culturas*, Madrid: UNED.
- Bourdieu, P. (1990): “La forma y la sustancia” en: *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Madrid: Ed. Taurus- Humanidades.
- Bourdieu, P. (1979) *La Distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Buenos Aires: Ed Taurus.
- Bourdieu, p. y Wacquant, L. (1995): *Respuestas por una antropología reflexiva*, Colección Sociología, México: ed. Grijalbo.
- Bourdieu, P.(2003), *El sentido social del gusto. Bases para una sociología reflexiva*, Buenos Aires : Ed. Siglo XXI, 2010.
- Bourdieu, P. (1993): “Comprender” en: Bourdieu, P. (dir) *La miseria del mundo*, Buenos Aires: Ed. Fondo de Cultura Económica, 2013 .
- Boyd, R. y P:J. Richerson (1985). *Culture and the Evolutionary Process*, Cap. 1 y 2, Chicago: University of Chicago Press.
- Campillo Alvarez, José Enrique (2004): *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: diabetes, hipertensión, arteriosclerosis*. Barcelona: Ed. Crítica, Barcelona, 2007.
- Clifford, J. (2003), “Sobre la autoridad etnográfica”, en: Carlos Reynoso, comp.: *El surgimiento de la Antropología Posmoderna*, Barcelona: Ed. Gedisa, 2003.
- Da Vinci, Leonardo , *Apuntes de Cocina. Pensamientos, Misceláneas y Fábulas*, Buenos Aires, Distal, 2003.
- Darwin, Ch.(1859) *El origen de las especies*, Ed. Libertador, Bs. As.. 2003.
- Dennett, D. C.: (1995). *Darwin's Dangerous Idea (evolution and the meaning of Life)*, London: Penguin Books, 1996.
- Denzin, Norman K. y Lincoln, Yvonna S. (ed.), (1994), *Handbook of Qualitative Research*, SAGE Publications, Thousand Oaks, London, New Delhi.

- Díaz, Diego (2010): *Triangulación metodológica en el análisis de los datos alimentarios*; VI Jornadas de Etnografías y Métodos Cualitativos, IDES, Buenos Aires.
- Durham, W. (1991). *Coevolution: Genes, Culture and Human diversity*. Standford University Press, Standford, USA.
- Durkheim, E. (1895): *Las reglas del Método Sociológico*, Buenos Aires, : Edit. La Pléyade, 1987.
- Firth, R.(1974), “Introducción. Un comentario general a temas de Antropología Económica”, en: R. Firth (comp.), *Temas de Antropología Económica*, México: FCE.
- Fischler, C.(1996): *El (h)omnívoro*, Buenos Aires: ed. Anagrama.
- Fischler, C. (1995) “Gastronomía y Gastro-anomia”, en: J. Contreras, comp., *Alimentación y Cultura*, Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Freire, Paulo (1970) *Pedagogía del Oprimido*, Buenos Aires: Siglo XXI Editores, 2010.
- Gandulfo, Petrona C. de (1950) *El Libro de Doña Petrona*, Buenos Aires: Compañía General Fabril Financiera S.A.
- Geertz, C.(1973): *La interpretación de las culturas*, Barcelona : Gedisa, 1988. (1973)
- Goody, J.(1995): *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Grimson, Alejandro (2011): *Los límites de la Cultura. Crítica de las teorías de la identidad.*, Ed. Siglo XXI, Buenos Aires.
- Guber, Rosana (1991) *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*, Buenos Aires, E. Paidós, 2005.
- Hardt, M y Negri, A.(2002) *Imperio* , Buenos Aires, Ed Paidós.
- Harris, M.(1985),*Bueno para comer*, Nueva York: Simon & Schuster.
- Harris, Marvin (1998), *Vacas, cerdos, guerras, y brujas: los enigmas de la cultura*. Buenos Aires: Alianza, 2005.
- Hernández, J.(1872), *Martín Fierro*, Buenos Aires, RTM S.A., 2009.
- Hobsbawm, Eric (1997) “La Economía cambia de ritmo”, en: *La Era de la Revolución, La Era del Capital, La Era del Imperio*, Barcelona, Ed. Crítica, 2012.



- Hobsbawm, E. (1994) *Historia del siglo XX 1914-1991*, Buenos Aires, Ed. Crítica, 2007.
- Jakobson, Roman (1960) “Lingüística y poética”. En *El lenguaje y los problemas del conocimiento*. Jakobson y otros. Buenos Aires, Editorial Rodolfo Alonso, 1979.
- Leonard, W.: “Food for Thought: Dietary change was a driving force in human evolution”, en: *Scientific American*, Dic. 2002.
- Levi-Strauss, C.: (1964) “Lo crudo y lo cocido” En: *Mitológicas*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005.
- Malinowski, B. (1922) : *Los Argonautas del Pacífico Occidental*, Ed. Planeta-Agostini, Barcelona, 1986 .
- Marcus, G. E. y Cushman, D. E. (1982): “Las etnografías como textos”, en: *El surgimiento de la Antropología Posmoderna*, Carlos Reynoso (comp.), Barcelona, Ed. Gedisa, 2003.
- Marx, Karl: [1867]. *El Capital, una crítica de la economía política, Tomo 1*. México: Fondo de Cultura Económica, 1967.
- Mauss, Marcel (1923) “Ensayo sobre los dones. Motivo y forma del cambio en las sociedades primitivas”, en *Sociología y Antropología*, Madrid : Ed. Tecnos, 1979.
- Rapoport, Mario (2012), *Historia política, económica y social de la Argentina 1880-2003*, Buenos Aires: Emecé.
- Redman, Ch (1990): *Los orígenes de la civilización. Desde los primeros agricultores a la sociedad urbana en el próximo Oriente*, Barcelona: Ed. Crítica.
- Richerson, P. y Boyd, R. (1992). *Cultural Inheritance and evolutionary Ecology*. En: " Evolutionary Ecology and Human Behavior", ed. Smith E.A. y Winterhalder, B. , Hawthorne, NY, Aldine de Gruyter.
- Rodríguez Rivera, Virginia (1965) *La Comida en el México antiguo y moderno*, 1º Ed., México D.F., Editorial Pormaca.
- Rotman, M. (1998) Apuntes para una discusión de las teorías sobre consumo, en: *Antropología Económica. Ficciones y producciones del hombre económico*, Trincherro, H.H. (comp), EUDEBA, Buenos Aires.
- Sahlins, Marshall (1974) *Economía de la Edad de Piedra*. Madrid, Akal Editor, 1977.

- Silveira, Mario: “La Identidad Cultural de la Comida en el Rio de la Plata. Del siglo XVII al XXI”, *Patrimonio Cultural: la gestión, el arte, la arqueología y las ciencias exactas aplicadas*, año 3, pps. 75-87, editores Cristina Vázquez, Oscar Omar Palacios y Nicolás C. Ciarlo, 1a edición, Buenos Aires, Comisión Nacional de Energía Atómica – CNEA, 2013.
- Sottile-Pardo( 2008) “La formación del gusto en los tiempos de la alimentación industrial”, ponencia presentada en las V JIAS, FFyL, UBA, Buenos Aires, Argentina.
- Torrado, S. (2010) *El costo social del ajuste (Argentina 1976-2002)*, Tomo 2, Susana Torrado dir. , Buenos Aires: Ed. EDHASA.
- Van Parijs, Philippe(1995). “Más allá de la solidaridad. Los fundamentos éticos del Estado de Bienestar y de su superación”, en: *Contra la exclusión. La propuesta del ingreso ciudadano*, Buenos Aires, Ciepp/Miño y Dávila.

## ANEXO I: MATERIAL DE DIFUSIÓN

### A TRAVES DE LA MESA

Queremos proponerles un espacio de actividades dentro del cual podamos conversar de las cosas de la vida cotidiana, partiendo de algo que todos conocemos: la comida.

Todos tenemos algo que decir cuando se habla de comida, porque está relacionada con nuestros más antiguos recuerdos, con costumbres y tradiciones, con historias y creencias.

Vamos a intentar descubrir juntos la compleja trama que se teje en nuestro barrio todos los días al cocinar y hacer las compras, los invitamos a compartir un rato de conversación en el cual mezclaremos condimentos y relatos. No es necesario saber cocinar ni estar especialmente interesado en la cocina o en la Historia, este no será un espacio de formación sino de construcción colectiva; el material producido hacia fin de año será mostrado de la manera que elijamos los asistentes al mismo.

Reunión informativa e inscripción: Martes 11 de Agosto 17 hs. Los invitamos a compartir un “té de información” en la Asociación Mutual “Manuel Ugarte”.

Los esperamos. Cristina Sottile y Mónica Pardo

Texto publicado en el diario “El Local”, Agosto 2010.

## VOLANTE PARA DIFUSIÓN Y CONVOCATORIA EN EL BARRIO

### *A Través de la Mesa*

- ❖ *Se alcanzan el pan, la sopa y la sal.*
- ❖ *Se convida el mate.*
- ❖ *Se cuentan historias.*
- ❖ *Se cruzan miradas.*
- ❖ *Transcurre la vida.*

Por eso queremos invitarlos a un espacio de actividades, charla y construcción colectiva, sobre nuestras vidas, historias y costumbres.

*Té de información:*

*Martes 11 de agosto 17 hs.*

*Asociación Mutual “Manuel Ugarte”*

*(¡Por supuesto que se puede traer algo para compartir!)*

AFICHETA PARA DIFUSIÓN EN CARTELERA

## *A TRAVÉS DE LA MESA*

**¿Te gusta comer?  
¿Te gusta cocinar?  
¿Te gusta hacer las compras?**

Si te gusta todo esto, si te gusta algo de esto, si no te gusta algo de esto, si no te gusta nada de esto...

Es posible que SI te guste hablar de comida.

Porque la comida nos relaciona con nuestros recuerdos, costumbres, y nuestra historia.

Porque eso es lo que hacemos cada día en nuestro barrio, en nuestra casa, con nuestra familia y vecinos cuando nos relacionamos unos con otros.

Les proponemos juntarnos para charlar y construir entre todos una historia de nosotros mismos, de nuestras familias, y del barrio.

No hace falta saber historia, ni cocina, sólo tener ganas de charlar.

**Para eso los invitamos a compartir el “Té de Información”, el martes 11 de Agosto a las 17 hs.**

*Asociación Mutual “Manuel Ugarte”*

Los esperamos

Cristina Sottile - Mónica Pardo

## ANEXO II: EL TALLER

### A través de la Mesa: El Taller

#### ACTIVIDAD:

Lugar donde se desarrolla el taller: Asociación Mutual “Manuel Ugarte”- Centenera entre Asamblea y Saraza, Parque Chacabuco, CABA

Duración: 8 meses discontinuos: Agosto-Noviembre 2009 y Marzo-Julio 2010

#### OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD:

- Reconocer y valorizar saberes específicamente relacionados con la cuestión alimentaria (la comida, su obtención y preparación).
- Relacionar estos saberes con las historias personales.
- Contextualizar históricamente.
- Producción de material escrito, gráfico o de cualquier otro tipo, a fines de comunicar lo trabajado en el taller. Comprende edición del mismo y todo lo que se requiera a los fines de su muestra y difusión.

#### POBLACION PREVISTA (ASISTENTES AL TALLER)

- Personas pertenecientes a la población del Centro de Jubilados, a través del cual se presenta el taller, como actividad del mismo.
- Se publicita desde el Centro de Jubilados como actividad abierta al barrio, su única restricción es la de ser destinado a adultos. Sin embargo, la población que se admite como participante de la actividad debe tener 16 años o más, a fin de no restringirla a los que participan del Centro de Jubilados. Esto es consecuente con la política barrial de la institución, según la cual se propicia la interacción de personas de todas las franjas etarias, a fin de promover el intercambio cultural social, la solidaridad barrial y la formación o refuerzo de redes comunitarias. [No hubo inscripciones de adolescentes, aunque sí hubo interacción con otros grupos, los participantes o bien pertenecían al Centro de Jubilados, o eran adultos vecinos del barrio]
- Modalidad: reuniones semanales de 2 h. cada una, como mínimo.

#### METODOLOGÍA GENERAL<sup>178</sup>

- Es un taller destinado a rescatar y contextualizar saberes existentes (se toma aquello de la “objetivación de la realidad” que utilizara P. Freire)<sup>179</sup>: reconstrucción del conocimiento social. Se hace esta salvedad porque en general los talleres que se desarrollan en Centros de Jubilados están destinados al aprendizaje o ejercicio de alguna habilidad o arte, o al entretenimiento.
- Se parte de elementos disparadores como recurso: en la primer reunión se les pide que traigan una receta. Este recurso será usado todas las veces que sean

---

<sup>178</sup> La metodología, que aquí se presenta en líneas generales así como fue planteada para el taller, está desarrollada y fundamentada puntualmente en el Capítulo III: Metodología y Análisis de datos.

<sup>179</sup> Freire, Paulo: 2010 (1970) “Pedagogía del Oprimido), Siglo XXI Editores, Buenos Aires.

necesarias, utilizando material aportado por los asistentes o por quienes están al frente del taller.

- Otras técnicas previstas de recolección de material: escucha activa, registro grabado y escrito, aporte de escritos y otros materiales por parte de los asistentes y talleristas.
- Formulación de preguntas (abiertas y/o cerradas) a fin de focalizar en: Accesibilidad alimentaria, disponibilidad alimentaria, tradición alimentaria (lo general y lo particular en el grupo, reconocimiento de coincidencias y diferencias, en lo posible reconocer desde lo personal si existe, puede adjudicarse, o no, alguna causalidad para estos casos)
- Entrevistas personalizadas: Con foco en historias de vida, tradiciones familiares, recuerdos de la Historia reciente que pueda haber incidido en modificación de conductas alimentarias, así como en la formación y transmisión de saberes.
- Entrevistas grupales, para contextualizar históricamente.<sup>180</sup>
- Se deja abierto el listado de técnicas a utilizar<sup>181</sup> deliberadamente, para contar con la flexibilidad de acción necesaria para el abordaje temático coyuntural.

#### NOTACION UTILIZADA PARA EL REGISTRO

- “ “ Cita textual
- / / Cita aproximada
- ( ) Aclaraciones acerca del contexto
- (...) Lo que no se alcanzó a registrar, o parlamentos sin terminar.
- Subrayado Lo que se escribe sobre el pizarrón o se dicta
- *Cursivas* Palabras que se desean remarcar, o en idioma extranjero.
- [ ] Acotaciones personales al momento de transcribir el registro.

#### ACERCA DE ESTE REGISTRO

El presente registro fue obtenido a través de desgrabación, reconstrucción inmediata, triangulación de datos, apuntes tomados en el curso del taller y material aportado por los asistentes, que se adjunta en este cuerpo o en los ANEXOS, según queda especificado.

Se pretende mostrar a lo largo del mismo, el desarrollo cronológico de los talleres, con la consignación de la información de manera detallada y rigurosa.

Ya que la construcción metodológica está directamente vinculada en este trabajo con la línea temática abordada, y la sucesión de temas, así como el recurso adecuado para su profundización fue pensado como dinámico, en el sentido de su elección para cada tema puntual, además de la cronología mencionada, se agregan títulos temáticos ubicados sobre la derecha y escritos en azul, que pretenden ayudar al lector a seguir el hilo conductor a través de los encuentros.

La intención es mostrar la continuidad temática, y sobre todo el trabajo de planeamiento y análisis puntual, llevados a cabo luego de cada encuentro. Esta planificación es flexible de manera deliberada, en el sentido que no estuvo todo predeterminado desde el

---

<sup>180</sup> En el capítulo III: METODOLOGÍA Y SU APLICACIÓN, se describe puntualmente que recursos metodológicos fueron utilizados, en que punto del trabajo, y porqué. También se hace un primer análisis colectivo de la información para cada uno de estos puntos. (N de la A.)

<sup>181</sup> Ver CAPÍTULO III de este mismo trabajo.

inicio (salvo la línea temática), para permitir contemplar necesidades, aportes, y cualquier otra cuestión que surgiera en el curso del taller, desde los asistentes o desde las talleristas.

#### ENCUENTRO 1: TÉ DE INFORMACION

18 de Agosto 2009 (17 a 19 hs.) Las reuniones son los miércoles, siempre en este horario.

Equipo de Taller: Cristina Sottile y Mónica Pardo.

#### I.- PRESENTACION: *Compartimos comida.*

Convocatoria: oral, a través de otros talleres, y mediante cartel en la vidriera del local. También se repartieron volantes entre los asistentes a la institución y en los comercios del barrio. No se especificaba la temática a abordar, se mencionaba en el mismo el nombre del taller (A Través de la Mesa), y se invitaba a enterarse compartiendo un té o mate cocido a las 17 hs. La “falta” de información fue intencional, y destinada a motivar la curiosidad de quienes leyeran el cartel, ya que la explicación de la temática a abordar podría no haber sido convocante.

Registro reconstruido con posterioridad al encuentro, sobre registro escrito (R. Guber, “El Salvaje metropolitano”, pp255):

#### EL LUGAR

Un poco antes de las 17 hs llegamos al local (Mónica Pardo y Cristina Sottile) ubicado en Centenera 1357. Es un local con persiana a la antigua, y dos vidrieras a los costados de la misma. Tiene una puerta de dos hojas, que da paso a un salón donde se realizan todas las actividades que suceden en el lugar.

En el centro hay una gran mesa rodeada de sillas de diversos orígenes, y las paredes están cubiertas por estantes con libros, ya que allí funciona también una Biblioteca Popular.

Al entrar, hacia la izquierda, hay una cocina de cuatro hornallas a garrafa, y un armario con platos, tazas, vasos, y elementos de cocina. Hay otra mesa, más pequeña, que generalmente es utilizada por alguna persona de la Mutual, con la computadora. Este día se encontraban Ana Paula, Giovanna y Sofía, editando artículos del periódico Barrial.

#### EL ENCUENTRO

Utilizando los elementos del lugar, preparamos el té que llevamos en una enorme pava. Mónica había preparado masitas caseras, de tres tipos: de salvado, de algarrobo y *scons*, que distribuyó en los platos. [Se hace notar en este punto, que la motivación alimentaria produjo un hecho no previsto: el aporte de masitas de producción propia por una de las personas que propusieron el taller.]

Ya estaban presentes dos hombres que tenían intención de participar en el taller, el más alto y con bigotes se presentó como Carlos, y el otro, más bajo, fue presentado por las chicas como “Beni”. El mismo nos dice que su nombre es Benigno.

Fueron llegando las señoras, puntuales también, la mayoría pertenece al Centro de Jubilados:

Juanita: Es una señora amable, casi siempre con una leve sonrisa en el rostro, que habla utilizando un buen vocabulario y se define como lectora. Menciona su ascendencia judía, y seguidamente dice “no soy religiosa, igual mi nieta me llama *bove*”. Esta es la palabra judía utilizada para decir *abuela*.

Elisa: es una señora de baja estatura, que llega andando con bastón, y que trajo galletitas para compartir. No habla mucho, parece desconcertada por la propuesta y por la actividad.

[Todos trajeron algo comestible para compartir]

Carlos S.: Ya mencionado antes, participa de la redacción del periódico “El Local”, es un hombre de alrededor de 70 años, de buen humor, delgado, y con una marcada afición por la Historia, que se denota en su discurso.

Carlos C.: Es un hombre entre los 70 y los 80 años de edad, presidente del Centro de Jubilados, se presenta como Ingeniero Agrónomo, y relata haber sido docente de algo relacionado con la Biología, sin que quede claro de que materia se trataba ni donde. Se expresa en voz bien alta, utilizando mucho los gestos para reforzar lo que dice.

Benigno: Es un hombre callado, que hablando de la comida en relación a la salud demuestra acordar con preceptos naturistas de alimentación (comida orgánica, el concepto de “natural”, lo cultivado en las casas, la idea de que los “alimentos de antes” eran “más sanos”).

[Esta mesa quedó compuesta este día de esta manera, y las personas que siempre continuaron integrándola fueron ellos. Había población itinerante, que adhería a alguna actividad, o venían de vez en cuando, participando entonces, pero estas personas estuvieron siempre. Participaron del encuentro las personas de la Mutual que eventualmente se encontraban en el espacio del salón, aun sin sentarse a la mesa.]

Se explica la propuesta, que tiene que ver con reconocimiento y valoración de saberes propios (“sobre la comida todos podemos decir algo” dice Monica P.), en una línea de trabajo que no está preestablecida, justamente para favorecer la construcción colectiva. El marco temático sí está establecido, pero no se hace referencia a esto, mas que diciendo que se va a hablar “de comida”.

Solamente con el aporte de esta palabra aparecen comentarios, recuerdos, ejemplos de lo que “me gusta” y lo que “no me gusta”, que no fueron registrados en detalle, ya que el objetivo de la reunión era la presentación.

La propuesta para la próxima reunión es: “Traigan una receta que tenga algún significado para ustedes”

Ante las preguntas acerca de que tipo de significado, no se hace ninguna aclaración, que traigan la receta que se les ocurra por el motivo que les parezca bien.

Posteriormente, en la reunión después del taller, y a fin de desnaturalizar la cuestión alimentaria : “se come así”, “eso es un asco”, “ellos comen porquerías”, “comida buena” son algunas de las expresiones vertidas; se decide aportar un texto en una próxima reunión: “Vacas, cerdos, guerras y brujas”<sup>182</sup>, del cual seleccionamos el capítulo de las Vacas: “La madre Vaca”.

Otros comentarios registrados:

“nunca había conocido un antropólogo” Carlos

<sup>182</sup> Harris, M.: (2005). Vacas, cerdos, guerras, y brujas: los enigmas de la cultura. Alianza.



Ante la mención de que había varios antropólogos viviendo en el barrio: “Uno no los ve” dice Benigno, y acota Carlos C.: “Indiana Jones no camina por el Parque Chacabuco”.

ENCUENTROS 2 y 3 (25 de Agosto y 1º de Septiembre)  
RECETAS Y COMENTARIOS

II.- TRAIGA UNA RECETA. ¿Que es comida?  
III.- ¿Qué traje? ¿Porqué lo eligió?

PLANIFICACION PREVIA C. Sottile y Mónica Pardo

- Presentación individual del material aportado. Preguntas: ¿Qué traje? ¿Por qué lo eligió? [son las mismas para todos]
- Aporte de artículo de M. Harris, para ser leído en el grupo, y trabajar en base al mismo la definición de “comida”, y su significado para distintas personas y distintas culturas. El significado se relacionará también con otras variables involucradas en la definición cultural del término: social, económico, y cualquier otro que pueda ser mencionado.
- Objetivos: buscar en el análisis y contextualización del discurso alimentario, expresado en la receta aportada, las “capas de significado” (Geertz, C. “La interpretación de las culturas, 1973), qué se dice, las palabras clave (Grimson, 2011) que permitan acceder a significados comunes o no, pero ocultos a primera vista, los significados paradigmáticos en relación a historias de vida y tradiciones en lo personal, social y conocimientos acerca de la nutrición como materia medicalizada.

## EL ENCUENTRO

[Las recetas no serán transcritas en este lugar de manera rigurosa, están registradas en el ANEXO ...., ya que la intención de este texto es dar cuenta del desarrollo del encuentro]

Hay cinco personas, cada una con su receta, mas las aportadas por Mónica P. y Cristina S., a fin de generar intercambios transversales y evitar la situación de la clase magistral. Les pedimos a cada uno que leyera y/o explicara su receta, además de formular las dos preguntas mencionadas en el encuentro anterior, y que se espera sean contestadas más allá de otros aportes discursivos.

CARLOS C.: [Inicia la ronda espontáneamente, es posible que su jerarquía local como presidente del Centro de Jubilados haga que todos esperen que sea de esta manera]

“Yo me inicié en Harvard (...)” (Risas generales)

(De pie, con un gran despliegue histriónico, explica verbalmente su receta) “(...) dos mandarinas, dos huevos, 3 tazas de harina leudante, una taza de aceite, no de motor ni usado, ¿y azúcar? Media taza de azúcar” (...) “¿Y ahora que hago? ¿Tenés una licuadora? Destapala” (...) “Lavamos las mandarinas por la cera” (...) “¿Después que hago? La cortás en cuatro con cáscara y todo, eso sí, hay que sacar las semillas” (...) “Poné las mandarinas mas los huevos y el aceite hasta que se produzca una crema, ¿y después?” (risas) “Agarrás un bol, se le agrega la harina tamizada (...)” “El molde mas lindo es el de budín de pan<sup>183</sup> [no aclara cual es el molde de budin de pan y esto tampoco es preguntado por los presentes, esto crea posteriormente la duda acerca de si

<sup>183</sup> Moldes: de budín de pan, budín ingles....

se refiere al alargado, de budín inglés, o el redondo con un hueco en el medio] y sale uno normal y otro mas chiquito, hay que llenar los dos tercios, para que no rebalse” (...) “Sino conviene 3 moldes chiquitos enmantecados, enharinados (...) 45 a 50 minutos en horno moderado” (...) “colorín colorado” Aclara: “las tazas son de té” [con esto hace referencia a la medida]

Respuestas a las preguntas mencionadas:

1. “Me gusta mucho”
2. Es rápido y sencillo.

Dice: “lo que mas recuerdo, si me preguntan, es el estofado que hacía mi madre”

JUANITA: [Entregó receta manuscrita, en hoja de cuaderno, en ANEXO ...]

Dice: “Yo hacía esta receta y había que comprar mucho pan, porque es una salsa agridulce (...) limpiaban los platos con el pan” Cuenta la receta: “cebolla, bastante cebolla, tomate, carne, que puede ser paleta o bola de lomo” (...) “A mitad de cocción (...) limón, azúcar, sal” “Es una comida para festejar algo, como los varenike<sup>184</sup>” [no explica, y nadie pregunta, se presume conocimiento]

Porqué la eligió : es una “comida especial”, “comida de fiesta”, “lo que más se recuerda”

Recuerda también “el aroma de la sopa de pollo” (...) “entrando a la casa” (...) “ES mi mamá” (...) “pollo, verdura, zanahoria bastante, cebollas, perejil y apio” (...) “la estoy escuchando”. Relata que ella, ahora “pongo el caldo en la heladera o lo fraccio en cubitos”. [se emociona, y relata con sonrisa y como mirando hacia adentro, los ojos entrecerrados, todos nos emocionamos, y en los comentarios surgen olores asociados emotivamente a recuerdos de la infancia]

BENI (BENIGNO): Aporta la receta escrita (ANEXO ....) y explica: “ (...) cosas emblemáticas d mi madre: la tortilla de perejil” (...) “se corta un buen mato<sup>185</sup> de perejil (...) dos huevos (...) a la sartén con aceite de oliva, sal, (...) no, pimienta no porque el perejil rechaza a la pimienta”

“Y tengo otra: torrijas”, [aporte espontáneo, la receta no está en los anexos] (...) “pan duro, dejarlo secar” (...) “remojar en leche, se pasan por un huevo y se fríen<sup>186</sup>” (...) “se colocan con azúcar o miel<sup>187</sup>”.

A las preguntas responde: “porque es rico y barato” (...) “me recuerda a mi madre”

CARLOS S: Aporta receta escrita (en ANEXO...) y la relata: “Riñones con arroz: se pela el riñón la noche anterior, (...) salmuera o vinagre, a la heladera, se lava primero” (...) “saltar una cebolla, transparente<sup>188</sup>” (...) “arroz, un chorro de vino blanco” (...)

<sup>184</sup> Varenike: comida típica de la zona de Europa del Este, que consiste en una pasta hecha con masa con levadura, rellena con carne, papa, ricota, repollo y otras variantes y que se sirve con crema ácida o salsa. (N. de la A.)

<sup>185</sup> Medida: “un buen mato...”

<sup>186</sup> No aclara, y todos entienden que el huevo debe estar fresco, crudo y batido; así como no se explicita que significa freír, y todos saben de que se trata.

<sup>187</sup> Las torrijas, una vez fritas, se colocan en una fuente y se espolvorean con azúcar o se chorrean con miel líquida, esos detalles tampoco son explicitados, y no hubo preguntas al respecto.

<sup>188</sup> Tampoco se aclara acerca de tecnología culinaria, que parece ser conocida por todos, ya que nadie pregunta y aparentemente comprenden.

“aparte caldo con azafrán, ojo que no quede seco ni aguado” (...) “el riñón cubeteado se va haciendo” (Yoly: “el arroz tiene que tener el agua justa”, Mónica: “como el risotto”).

Respuesta a las preguntas: “Es la que más le gustaba a mis hijos” “No recuerdo donde la aprendí, puede ser en un recetario de Clarín”

MONICA P.: También aporta una receta, que aparece en el ANEXO II, junto con los motivos por los cuales eligió esa receta, y las indicaciones de método para prepararla [el aporte de vocabulario específico en cuanto a terminación del plato y punto de cocción es algo que todos apreciaron comprendieron].

CRISTINA S.: De acuerdo a la consigna, la receta propia también fue aportada, si bien solo se leyó al final de la reunión, con el objetivo de generar un intercambio horizontal y mitigar la jerarquización interna del taller entre quienes organizan y proponen, y quienes asisten. (Ver ANEXO II)

OLGA: Aporta su receta el 1º de Septiembre (ANEXO II), y acota que ella sabe hacer pan porque viene “de familia de panaderos” (...) “no todos saben trabajar con levadura”, dice.

#### IV.- LECTURA TEXTO M.HARRIS: como se come, es cultural.

La lectura del texto de Harris promueve una conversación donde abundan las calificaciones acerca de los alimentos tales como: “eso es asqueroso”, “como pueden comer así”, “eso no es comida”, “porque no se comen las vacas y se alimentan bien”. Se deja el tema sin cerrar (la intención es profundizar más adelante, por ahora basta con instalar el hecho de que hay varios y diversos modelos de alimentación, y que las estrategias alimentarias locales, aunque nos parezcan extrañas desde nuestra cultura, pueden ser muy eficientes), y se propone un trabajo a realizar individualmente o en grupo. La semana próxima no habrá encuentro por actividades del Centro de Jubilados, así que el próximo será el 15 de Septiembre.

#### TRABAJO POSTERIOR SOBRE EL MATERIAL PRESENTADO Y PLANIFICACIÓN PROXIMO ENCUENTRO:

1. Se seguirá trabajando sobre los significados: Qué se dice, relaciones paradigmáticas (a qué remite), expresión de la polisemia, aparición de lo personal y lo social, así como la vinculación con el concepto de “buena alimentación”.
2. Actividad propuesta: caminar 30 minutos, solos o en grupo, con la ruta que elijan registrando eventos alimentarios, esto es, todo aquello que remita a la alimentación.

#### 4º ENCUENTRO (15 DE Septiembre de 2009) EVENTO ALIMENTARIO

[Los encuentros no suceden como se habían planificado, en parte porque quedan cosas por hablar del encuentro anterior, cosas que se les fueron ocurriendo en la semana, o el aporte de material adeudado que amerita su tratamiento en el momento. En todos los

casos se respetan los tiempos y los intereses de los asistentes al taller, dentro de los límites teóricos previstos.]

## V.- RECONOCIMIENTO Y REGISTRO DE EVENTOS ALIMENTARIOS

Material solicitado: Registro de eventos alimentarios, desde que salgo de la puerta de mi casa hasta que llego a la Mutual, un segundo recorrido, que iban a hacer juntos: desde la sede del Centro de Jubilados hasta el Parque Chacabuco.

Se les había indicado: tomar el tiempo, y consignar el camino tomado. En cada caso es distinto, pero dentro del mismo barrio, por esto se propone un camino que puedan recorrer juntos, y comparar percepciones. Se define evento alimentario, a los fines del registro, como todo aquello que puedan percibir vinculado con la alimentación. Se había propuesto esta actividad ya que en la semana del 8 de septiembre no iba a ser posible el encuentro debido a la superposición con una conferencia en el ICAF.

Se entregan tres planillas, y los demás hacen un relato de lo que les llamó la atención, que se trató de registrar en el momento. Las planillas pueden verse en ANEXO IV. El recorrido previsto como para ser realizado en forma conjunta, se hizo de manera individual, pero el registro está mezclado con el previsto en primer término, o es inexistente. Se llega posteriormente a la conclusión que las consignas deben ser más sencillas en su formulación porque sino se resisten a cumplirlas, sobre todo porque es gente que ocupa las horas de sus días en actividades sociales, familiares, salidas, lectura, y en lo que tiene que ver con la atención de su casa y su persona, con lo que el tiempo libre de que disponen no es mucho, y hay una cierta resistencia a que ese tiempo les sea pautado de alguna manera. Se toma solamente la consigna 1, que fue la que cumplieron.

Se transcribe seguidamente la serie de comentarios realizados durante la reunión:

CARLOS C.: En un recorrido que dura aproximadamente 15 minutos desde su casa a la Mutual, menciona sobre todo “los olores, la parrilla es algo especial”, recuerda también “la pizzería, por el olor a pizza”, y la panadería, que dice tiene “olor a panificación”. Otros olores que dice le gustan, aunque no tienen que ver con este recorrido son “el aroma a café molido de Bonafide y el olor a cebolla frita”.

BENIGNO: Hace un recorrido por el barrio en donde vive, que es Mataderos, aunque está casi todo el día en el Centro de Jubilados, en Parque Chacabuco, donde funciona un Centro de Actividades de Día dependiente del GCBA. Cita en su planilla, con direcciones, Montiel y Tandil: “la fábrica de morcillas, por el olor”, Montiel y Avda. Directorio: “y la fábrica de *sanvichis* (sic) y empanadas”, Tandil y Carhué: “hay una fábrica de embutido, salchichas y hamburguesas”, dice que tiene “un olor agradable”, Tandil y Cárdenas: “no como el de Tandil y Cárdenas, un frigorífico que también hace embutidos, pero tiene un olor muy desagradable”, Cárdenas y Andalgalá: “hay una gran frutería mayorista, el olor a verduras es agradable, no es el mismo, según la fruta que haya, o la verdura”<sup>189</sup>

JUANITA: Entrega la planilla, en la que consigna desde su casa a la Mutual (10 minutos, aproximadamente), yendo por Asamblea (15 negocios de alimentos) luego

---

<sup>189</sup> Estacionalidad

por Centenera (3 negocios de alimentos) un total de 18 negocios de alimentos, en dos de los cuales (cafetería y panadería) “había un aroma muy rico”.

CARLOS S.: Presenta un relato detallado y literario que se transcribirá acá, de un recorrido de 4 cuadras que realiza en 20 minutos porque “me tomé tiempo para mirar todo”. Consigna un total de 18 eventos, muchos de ellos con acotaciones vinculadas a lo subjetivo.

Transcripción (planilla en ANEXO IV):

“Camino por Artigas hacia Rivadavia. Al cruzar Bacacay veo dos adolescentes sentados a una mesa de la vereda de Tío Fritas. Saborean una cerveza, que se intuye helada, mientras se acompañan de unas crujientes papas fritas. Cruzo para comprar cigarrillos y del quiosco un pibe sale manducándose<sup>190</sup> un desbordante alfajor de chocolate,

En el paso a nivel, los curdas<sup>191</sup> de siempre le hacen el obsequio a un tetra<sup>192</sup> devaluado. Al pasar por Pueyrredón Plaza, aunque es temprano para el almuerzo, una pareja de ancianos se emplean devorando unas empanadas.

Camino por la vereda de la Plaza y veo en uno de los caminos a un tipo llevando un chango desbordando de termos, ofreciendo café y facturas<sup>193</sup>.

Llego a Rivadavia me apuro a cruzar para embocarme en un 132. Me esperan en la reunión de “A través de la mesa” y no quiero llegar tarde.”

La adjetivación y el vocabulario utilizado habla de valoración personal hacia los alimentos percibidos, esto será analizado en otro lugar de este trabajo, pero se quiere dejar constancia de aquellas palabras y frases que llamaron la atención del grupo:

- Cerveza helada
- Crujientes papas fritas
- Desbordante alfajor
- Devorando empanadas
- Termos con café y facturas
- Manducar

[La mayor parte de los eventos registrados están vinculados con negocios con el sentido del olfato. No se registró por ejemplo la publicidad, aunque esta sea abundante en la vía pública y aun en el frente de los negocios, se presume que no es vista como evento alimentario, tampoco nada que haya sido oído, o lo relativo a alimento para animales y la basura, aunque hay varias veterinarias en la zona y el tema de la basura se haya mencionado en la conversación posterior]

En la conversación, Juanita menciona que forma parte “de un grupo de TAO”, y le llamó la atención “que la comida que se ofrecía siempre estaba ordenada de manera distinta”.

PREGUNTA AL GRUPO: ¿Distinta a qué?

(Aparición de “lo normal” como categoría) Esto no se sigue trabajando en este momento, con este fin para el próximo encuentro se les propone una actividad:

<sup>190</sup> Manducar: Comer (lunfardo porteño)

<sup>191</sup> Curda: Borracho, bebedor (lunfardo porteño)

<sup>192</sup> Tetra: Apócope de *tetrabrick*, tipo de envase “en cajita” en el que viene el vino de bajo costo.

<sup>193</sup> Hace referencia a los vendedores ambulantes de café, en general son empresas individuales, paliativas de economías domésticas deficitarias, que suelen llevar sus insumos en un chango (carrito) de supermercado o de los usados para hacer las compras.

- 1.- Mencionar tres ocasiones, y describirlas, en que la comida sea o haya sido “distinta”.
- 2.- Lectura del Texto de Harris (en sus casas).
- 3.- Aporte de textos para la próxima reunión, para ser mostrados y leer párrafos previamente seleccionados, con la intención de exhibir lo que es considerado “normal” en distintos contextos culturales, geográficos e históricos. (Esto por parte de quienes llevamos adelante la actividad).

[El texto de Harris, que fue entregado en la reunión anterior, fue comentado de manera coloquial e informal, calificado como “interesante”, sorprendió la distinta mirada que otra cultura tiene acerca de las vacas, en particular proviniendo de personas criadas en la Argentina, donde durante mucho tiempo la comida era “carne con algo” (Aguirre....), también llamó la atención el rol de estos animales en la eliminación de la basura, pero a su juicio esto no bastaba para adjudicarles la categoría de sagradas. Se menciona esto de esta manera, en el momento de la transcripción, ya que el texto nunca fue tratado de manera particular, y aparecía citado por los presentes frente a cuestiones puntuales. También quiere dejarse consignado acá, que si bien la actividad contaba con más asistentes, en un número variable según el día, los participantes activos y que aportaron material, preguntas y experiencias fueron los cuatro o cinco mencionados de manera reiterada.]

ENCUENTRO 5 (22 de Septiembre de 2009)

## VI.- LO NORMAL – LO DISTINTO

La consigna propuesta la reunión anterior, fue consignar tres ocasiones o momentos, en los cuales hubieran notado que la comida era “distinta”, y el porqué de esta percepción. Objetivos: Se propondrá trabajar, en base al material que aporten, y que se espera pondrá en evidencia las nociones personales y/o sociales de “lo distinto”, la noción de “normalidad” que tenga culturalmente incorporada cada uno, así como la detección de estereotipos.

Preguntas Abiertas acerca de “lo normal”:

- ¿Qué es “lo normal”?
- ¿Quiénes definen que es “lo normal”?
- ¿Para quienes es “normal” lo que se menciona?
- ¿A quienes “dejo afuera” porque no consideran eso como normal?

Esta parte del trabajo está destinada a indagar acerca de nociones culturales y sociales de “normalidad”, así como a la detección de estereotipos, si aparecieran en el diálogo.

Preguntas previstas acerca del trabajo pedido (abiertas): LO DISTINTO (focalización temática)

- ¿Distinto a qué?
- ¿Qué ocasiones son distintas o justifican una comida distinta?
- ¿Por qué es distinta esta comida?
- ¿Hay lugares donde la comida sea “distinta”?
- ¿Cuándo?
- ¿Con quienes se comparte una comida distinta?

Se aportan por parte de los integrantes del taller dos textos escritos, el resto no lo hace, sino que participa relatando verbalmente experiencias diversas, que luego se consignarán. Los trabajos que se entregaron por escrito se transcriben textualmente.

## VII.-LO OTRO, LO DISTINTO, LO AJENO EN LAS COMIDAS.

BENIGNO: “Tres propuestas y una anécdota”

[Se transcribe literalmente lo entregado, que es un manuscrito]

1°.- Fiesta Nacional de Ayacucho (Fiesta del Ternero)

Asado Pantagruélico para 3 o 4 mil personas, 100 m de asador con durmientes de quebracho<sup>194</sup> en el centro y un animal en cruz<sup>195</sup> uno al lado del otro de ambos lados, con un pan con un sabor inigualable y malbec a discreción, nunca comí carne tan sabrosa de vaca o novillo (no sé), los animales eran seleccionados con anterioridad de un año.

2°.- En Villa Gesell a fin de año se hizo un carpincho al asador, un verdadero manjar en carne [subrayado en el original], con un SABOR MUY ESPECIAL, CARNE FIBROSA, MUY CONDIMENTADO. [Las mayúsculas según el original]

3°.- En Villa Gesell: La Gran Paella del Día de la Raza en el mar, verla preparar es toda una fiesta, con 200 litros de aceite, el arroz gallo lo distribuyen con una caja gigante que pende de la escalera mecánica de los bomberos, los cocineros con atuendo clásico de ESPAÑA, la PAELLA es poco 3 MIL PLATOS QUE SE SIRVEN en el ACA DE GESELL, TIENE UN GUSTO BARBARO ESA PAELLA. [Las mayúsculas según el original]

ANÉCDOTA: Restaurant Gral. San Martín de la Cap. De Cordoba (5 tenedores), después de entradas y ranas a la provenzal (por primera vez) exquisitas y otro plato todo regado con vino blanco. Muy abundante, dos botellas (entre dos) después del postre me agarro una gran modorra le dije al mozo que tenía que manejar, entonces este me aconsejó que tomara un don pedro al whisky ¡y la modorra desapareció como por arte de magia!

### COMENTARIOS

“Es una paella mas grande que esta habitación” (...) (hay exclamaciones de sorpresa, muchos no conocían esta fiesta ni la preparación de la paella, lo que además le produce sorpresa a Beni, que suponía que todos sabían de su existencia) (...) “se remueve con remos” (...) (todos hablan, preguntan como se organiza, quienes participan, calculan los ingredientes) (...) “es tradición, van vestidos con ropa de Cataluña” [El entrecomillado, en este caso, salvo indicación, es para las respuestas de Beni] (...) “hay mecheros con tubos de 45 Kg de gas” (...) (sigue relatando, ante las preguntas, y la información general es que se producen aproximadamente 3.000 platos de paella, se sirven en El Ancla de Villa Gesell, a un precio de \$30 por persona) (...) “tiene un gusto bárbaro” (...) “es todo el ambiente, además” (cuenta que para llegar al lugar hay banderines de orientación, pasa de esto a hablar de la receta del mozo para curar la modorra, el Don Pedro al whisky, todos se ríen, le dicen que en realidad no se daba cuenta de la modorra, pasan a hablar de las ranas a la provenzal, hay algunas caras de asco, uno dice “eso no

<sup>194</sup> El uso de los durmientes de quebracho, provenientes de vías férreas desmontadas, habla de la reducción del tendido vial después de los '90, y de los durmientes utilizados con otros fines: hacer asado. El quebracho, por su dureza, es elegido para la construcción de vías férreas (de esto habla el desmonte del Chaco argentino, en tiempos de La Forestal), y es por esta propiedad que también es apreciado para mantener un fuego encendido mucho tiempo, ya sea para calentar el ambiente o para cocinar.

<sup>195</sup> Se refiere a la cruz de hierro utilizada para asar la res entera sobre el fuego.

es comida”, otro dice “de chico las pescábamos en las zanjas”, Beni: “son muy ricas, nunca había comido”; sigue la conversación acerca de la receta del mozo y le preguntan otra vez “Funcionó??” Responde Beni: “Hasta Salsipuedes”, todos se ríen.)<sup>196</sup>

CARLOS S.: [Transcripción del original manuscrito]

La compañía efectuaba su convención anual de ventas en un hotel cinco estrellas de una ciudad balnearia.

Las comidas se realizaban con toda una escenografía digna de una película de Visconti, en un amplísimo salón, fastuoso, con paredes y techo decorados con profusión de molduras doradas y paredes empapeladas.

Costaba desentrañar el jeroglífico de cubiertos alineados al costado de los platos. Con profusión de cucharas y cucharitas, cuchillos rectos y curvos y tenedores de formas diversas.

Lo que más me molestaba eran los mozos ubicados a nuestras espaldas, a lo largo de la mesa reluciente de un blanquísimo mantel, mechado de pequeñas flores multicolores, la función de estos mozos era servirnos el vino. Estaban allí, serios y tiesos como los granaderos de la casa de gobierno [sin mayúsculas en original], blandiendo las botellas como sables, y de tanto en tanto escanciaban el vino en nuestras copas. Hubiese querido manotear una de esas botellas y dejarla sobre la mesa, como estaba acostumbrado que así fuera desde mi niñez. Cuando comíamos en el patio, que se dilataba como un apéndice de la calle, y teníamos solo una cuchara, un cuchillo, un tenedor para toda la comida, y no debíamos esperar a que alguien decidiera cuando escanciaríamos el vino, sino que lo tomábamos cuando se nos daba la gana a cada uno.

De la comida no pude quejarme, aunque no me parecía suficiente. No podía explicarme para qué tan grandes platos y una ración tan escueta.

Recordaba como la abuela nos servía porciones de polenta o de guiso que desbordaban los platos panzones, al tiempo que nos decía “*mangia, mangia, che te fa bene*”.

Claro que a los pocos días ya me había acostumbrado a aquella rutina. Resulta muy fácil acostumbrarse a lo bueno. Lo que no conseguí, a mi regreso, fue convencer a mi esposa a que se pare detrás de mí con la botella de modesto vino y me sirviera cuando viera mi copa vacía. Esas pequeñas diferencias de la vida conyugal, ¿vio?

## COMENTARIOS

Carlos S. comienza a explicar diciendo que era “visitador médico de Squibb”, y acerca del relato, personaliza y marca aquellas cosas que le resultaron extrañas, se hace un punteado en medio de la charla, que no es exhaustivo, se completará el análisis sobre el texto:

- “Hotel cinco estrellas” (...) “escenografía de Visconti”<sup>197</sup> “molduras doradas”
- “profusión de cucharitas”<sup>198</sup>

<sup>196</sup> En este relato podemos observar categorías que parecen importantes para el relator: lo colectivo (organización, tradición, le llaman la atención como distintos eventos masivos de festejo en los que se comparte comida), lo ritual (vestidos, comida, gaitas, relación con el mar, relación con producción pampeana en la Fiesta del Ternero); que movilizan a todo un pueblo en una fiesta del mar y la comida, o de la pampa y la comida. (Otros eventos similares registrados: la Fiesta del Caleuche, en Ancud, Chile, en la que se hace un curanto en el que participa todo el pueblo, o los curantos de domingo de la Isla de Pascua, Chile).

<sup>197</sup> Luchino Visconti, hace referencia a la escenografía de algunas de sus películas: *Il Gattopardo*, *Morte a Venecia*, *Ludwig*, que transcurren en *palazzos* en los que se observa la decoración dorada en techos y paredes.

<sup>198</sup> Refiere a la diferencia notada en vajilla de mesa, lo conocido y lo observado en esa oportunidad, propio de comedores de otro estrato social.



- Relata como una “molestia, los mozos a la espalda de uno para servir vino” (...) “serios como granaderos” (...) “no se podía elegir cuando beber”.
- “Raciones escuetas” (...) “no como las de mi abuela”<sup>199</sup> (...) “*mangia que te fa bene*”<sup>200</sup>

No se propone ninguna “tarea para el hogar” para la semana que viene, ya que la intención es seguir trabajando el tema de lo distinto, a fin de poder desnaturalizar la comida en sí misma y en su vinculación con saberes, orígenes, tradiciones, identidades y representaciones simbólicas.

ENCUENTRO 6 (29 de Septiembre)

### VIII.- DISTANCIA CULTURAL, GEOGRÁFICA E HISTÓRICA. LO DISTINTO.

A partir de lo trabajado en el encuentro de la semana anterior, y las propuestas de “lo distinto”, se tratará de problematizar este concepto, generalmente ligado a lo exótico, lo lejano, lo que tiene que ver con personas que “no son como nosotros” [lo citado entre comillas fue dicho en el curso de la reunión por participantes de la misma]

El texto de M. Harris propuesto anteriormente para proporcionar en primer lugar una mirada distinta acerca de un animal que es casi un estereotipo de la Argentina (la vaca), y en segundo lugar la propuesta de otra función social, ritual y ecológica del mismo, adolecía del defecto de describir costumbres y relaciones con los animales en una sociedad lejana, exótica, “de libro de cuentos” de la que en general se sabe poco, este poco está cubierto por la sombra mágica de las historias leídas o recibidas a través de los medios.

Es por esto que se eligió otra bibliografía, compuesta por tres libros que pasan a citarse seguidamente, así como los fragmentos elegidos, los motivos para su elección y los resultados del uso de este material con el grupo.

Se decidió tomar libros que pusieran una cierta distancia cultural, temporal, social o histórica con la realidad de los participantes, pero que conservaran la suficiente dosis de la propia cultura como para que pudiesen ser aceptados como propios en alguna medida, y desde ahí comentar, evaluar y sobre todo aceptar o rechazar. La intención es que el material sea lo suficientemente provocativo (culturalmente hablando) como para provocar reacciones en los participantes, posiciones que de otro modo no serían expuestas en común, o aun podrían no ser percibidas por ellos mismos.

#### LOS TEXTOS:

- Da Vinci, Leonardo: “Apuntes de Cocina. Pensamientos, Misceláneas y Fábulas”, 1º Ed, Buenos Aires, Distal, 2003.
- Rodríguez Rivera, Virginia: “La Comida en el México antiguo y moderno”, 1º Ed., México D.F., Editorial Pormaca, 1965.
- Gandulfo, Petrona C. de: “El Libro de Doña Petrona”, Buenos Aires, Compañía General Fabril Financiera S.A., 1950.

<sup>199</sup> El concepto de “buena comida”: lo abundante, lo que “llena” en la casa vs. las “raciones escuetas” en un comedor de un hotel cinco estrellas.

<sup>200</sup> “Comé que te hace bien”

Las características comunes de estos libros, son: la presencia de recetas, la descripción de modales en la mesa en distintas circunstancias, la descripción de cómo se debe servir una mesa según la ocasión, y el aporte de metodología específica para cocinar, con descripción de materiales, aparatos, condimentos, ingredientes y uso del fuego. Pertenecen a épocas distintas entre sí distintas a la actual, y dos de ellos además de estar distanciados en el tiempo, están distanciados desde el punto de vista cultural y geográfico (el de Da Vinci y el libro de cocina mexicana).

Se referirán posteriormente (sin hacer la transcripción total) los fragmentos elegidos para la lectura en común, así como los comentarios recogidos a lo largo de cada una de ellas, que no fueron obtenidos de una desgrabación, sino que se anotó lo que pareció relevante en el curso de la conversación.

1.- Da Vinci, Leonardo: “Apuntes de Cocina. Pensamientos, Misceláneas y Fábulas”

Se eligió como primer texto de trabajo este libro porque tenía dos ventajas: lo alejado en el tiempo del relato ( La recopilación data de fines del Siglo XV y principios de XVI, y hablan del trabajo de Da Vinci en relación a la cocina de la corte de Ludovico Sforza), que permitiría inferir que es posible descubrir diferencias culturales marcadas en relación a la cocina, la comida y su preparación, los ingredientes utilizados, las conductas, los valores asociados a las mismas y aun el protocolo palaciego que Da Vinci introduce en relación al evento alimentario.

Se toman tres fragmentos:

- RECETAS (pp 44 y 45): “Cresta de Gallo con miga de pan” y “Acerca de la tristeza de la polenta”. Una preparación con ingredientes “distintos” y una acotación personal de Da Vinci acerca de un plato. Se leen otras recetas, porque el libro circula, y llaman la atención ingredientes y preparaciones tales como: *tritones* (pp. 55), *zarcillos* (pp.52), *conejo muerto* (se considera que el adjetivo hubiese sido prescindible), *hombro de serpiente* (pp. 53), *sopa de caballo* (pp. 54), *mermelada de repollo* ( pp.63), *Lista de insectos que pueden comerse* (pp. 112). Los comentarios ante esto que aparece como decididamente distinto a lo que se está acostumbrado a comer, en general son de desagrado: “ Que asco”, “Eso no es comida”, “a lo mejor era rico”, “¿Qué gusto tendría?”, “Como comían así?”, “Eso comían?”, “Así comían en la corte, como sería afuera”, “A ellos nuestras comidas les parecerían asquerosas...” (...) Solamente aparecen dudas acerca de si era o no rico, y en un solo caso trata de invertirse la posición del que juzga la comida. En este desarrollo de comentarios, se introduce la realidad del Siglo XV, inicios del Renacimiento, y la manera en que históricamente obtenían sus comidas los habitantes de los castillos y alrededores, no era una época de abundancia, Europa salía de la crisis del Siglo XIV, recién a esas alturas del siglo siguiente se observa una mejora en la calidad de vida, sobre todo en la franja rica de la población. (Duby, o Hobsbawm, ver...). Notamos que hace creíble la narración la voz autorizada de Da Vinci, aun en textos recopilados por desconocidos que pudiesen haber hecho sus aportes, que llegan hasta nosotros después de haber sido copiados muchas veces, con las inexactitudes que implica tal modo de transmisión.
- CONDUCTAS: “Modales y Usos en la mesa” (pp. 125) Da Vinci considera importante, además de describir metodologías de funcionamiento y organización de las cocinas, así como aparatos destinados a usos culinarios (“Inventos culinarios”, pp.119), aportar un manual en el que se establezca que es lo adecuado y que no en la corte de su Señor, Ludovico Sforza. Se lee “Acerca de los proceder indecorosos en la mesa de Mi Señor Ludovico” (pp.130), que es

una serie de recomendaciones acerca de cosas que no deben suceder en un banquete, seguido de recomendaciones específicas (“Acerca de cual es el modo en que deben ubicarse en la mesa los asesinos”, pp. 131), que dan cuenta de usos y costumbres de época y de la naturalización de ciertos hechos, tanto por la gente del Siglo XV como por los habitantes del Siglo XXI. Los comentarios suscitados (frases recopiladas por escrito): “Eran unos sucios”, “Como podían vivir así”, en medio de exclamaciones escandalizadas y risas.

El libro aporta otro tipo de material, también relacionado con la comida, pero no se vio en este momento.

## 2.- Rodríguez Rivera, Virginia: “La Comida en el México antiguo y moderno”

El orden fue elegido adrede, ya que presentando este libro, lo primero que aparece es “que rico, comida mexicana”, “ah, esto es otra cosa”, “a ver que recetas hay”, “que interesante”, y se genera expectativa frente a este corpus de recetas y costumbres vinculadas a la alimentación, que son relacionadas inmediatamente con “lo conocido”, ya que es relativamente contemporáneo, proviene de una cultura latinoamericana, que si bien no exhibe la diversidad inmigratoria propia de la Ciudad de Buenos Aires, tiene un origen colonialista español que los hace históricamente cercanos.

- Cap. IV: “El impacto Social en la Comida” (pp. 108), en el que trata acerca de costumbres alimentarias, y la primera diferencia que se hace es entre “señores” y “campesinos”. Posteriormente describe los horarios habituales de las comidas en diversos Estados Mexicanos, según la clase (alta, media o baja) que fue relevada por la autora, o según quien le proporcionaba la información y su procedencia. Llama la atención que en Puebla estén previstas siete comidas diarias como mínimo, y en otros estados se observan cuatro comidas de base, intercaladas con otras denominadas “chocolate” (México FDF), “hora de la fruta” (Jalapa y Estado de Veracruz), llegando a describirse para Puebla un total de nueve comidas, con los alimentos que podrían integrarlas. Figuran también horarios de consumo, horarios de trabajo, descanso, sueño y vigilia. Lo que produce asombro es la cantidad de veces que sucede el hecho de alimentarse en el curso del día, y que esto sea tomado como “normal”: “¿Y cuando trabajan?”, “Serán todos gordos”, “Ah, yo no puedo comer todo eso ni loca”, “Si como así me muero”, “Como cocinan toda esa comida?”, “Se la pasan cocinando”
- Cap. IV: “La comida Mestiza básica” Describe según categorías, la comida de fusión (pueblos originarios, colonizadores españoles, sobre todo): Los guisados, las verduras, las sopas, las comidas a base de maíz, las comidas a base de frijol, las salsas. Esto produce aún más expectativa, ya que todos habían quedado decepcionados por haber comprobado “lo raro que come esa gente”. Comenzando a leer las recetas, aparecen ingredientes tales como: *chito chachalo*, *epazote*, *guajolote*, *jitomate*, *chile mulato*, *plátano macho*, *chile pasilla*, *chilpotles*, *atole prieto*, y más, la mayoría de los cuales están descriptos en el “Vocabulario de comidas y condimentos” (pp. 183), pero que sin esta descripción, cualquier intento de reproducir la receta sería inútil, au conociendo las técnicas de cocción y procesamiento de carnes, verduras, harinas y demás. Otra vez la sorpresa ante “lo distinto”: “Acá no lo podemos hacer”, “¿Y esto que es?”, “Si no tengo el diccionario no entiendo nada”, “nunca escuché ese nombre”, ¿Se puede reemplazar por algo?”, respuesta: “Si no sabés lo que es y que gusto tiene como lo reemplazás...”

### 3.- Gandulfo, Petrona C. de: “El Libro de Doña Petrona”

La aparición de este libro sobre la mesa, el original editado en 1950, con ilustraciones, manchas de uso, rayones infantiles, provocó una cantidad de comentarios: “yo lo tenía, se lo regalé a mi hija cuando se casó”, “ahh, si lo habré usado”, “hoy no puedo comer así, ponía muchos huevos”, “algunas recetas daban mucho trabajo”, “pero eran ricas”, “son recetas de otra época”.

En este libro, que todos y todas conocen, se toma la primera parte, en la que se dan indicaciones acerca de cómo servir la mesa en distintas circunstancias.

- “Lo más moderno. El comedor y la mesa puesta para diversas oportunidades”, (pp.11). Además de los consejos prácticos, llaman la atención después de la lectura, las alusiones a la mujer y su rol: “a que mujer no le gusta”, “Una buena ama de casa...”, “la dueña de casa”. Habla también del destinatario de su discurso, la mención de mucamos, cocineras, mesas de banquete, y también mesas familiares, “para gente joven” o para el almuerzo “de a dos”. En cada caso, la etiqueta y la disposición de la mesa es matemáticamente estricta, mencionando desde distancias entre sillas hasta tamaño de manteles y vajilla. La reacción a esto es “pero nosotros no comemos así”, “En mi casa no era así la mesa”, “si hubiera que hacer todo eso no se puede hacer mas nada”, “yo trabajaba, mirá que iba a estar mirando todo eso”, “pero hay cosas que servían, si una tenía una cena sabía como poner las cosas”, “ah, sí, y no quedabas mal”.

## IX.- REFLEXIONES SOBRE LO DISTINTO EN EL PROPIO MEDIO

Con este texto, en el que también, inesperadamente, se encontraron con la presencia de “lo distinto” vinculado a la comida y la serie de relaciones sociales que involucra, se emiten una serie de comentarios conclusiones, que se consignarán aquí:

- “La verdad es que no hay que irse lejos para encontrar cosas raras”
- “Ni me imaginaba que los mejicanos comían eso, uno conoce los tacos...” (...)
- “Que barbaridad esos palacios”
- “Al final cada uno come como quiere!” (casi como protesta)
- “Andá a saber lo que comen los chinos esos” (hablando de los dueños del supermercado, de origen chino)
- “Uno ni se imagina”
- “Y ellos tampoco se imaginan”
- “Pero lo nuestro no es tan raro”
- “Para nosotros no es raro”
- “¿Y los bolivianos? ¿Qué comen los bolivianos?”

[Mencionaron estas dudas con respecto a estas nuevas inmigraciones, cuando todos ellos tienen sus antepasados en España, Italia, Rusia y Polonia: en ningún momento se planteó como comida “exótica” la polenta o el *bortsch*<sup>201</sup> ]

PROPUESTA PARA LA PRÓXIMA REUNIÓN:

Se lleva una propuesta de trabajo para realizar en el hogar, presentada de manera lúdica. Se les propone a quienes aportaron recetas, (no todos los asistentes a la actividad tienen el mismo nivel de participación, algunos solamente hablan y escuchan, pero prefieren no llevarse cosas para hacer en su casa) dejando abierta la posibilidad de que alguna otra persona pueda participar, y en concreto, se trata de lo siguiente: Se colocan sobre la mesa una serie de sobres blancos, iguales, en los que hay una de las recetas traídas al

<sup>201</sup> Sopa de Remolachas, muy común en Europa del Este.

inicio de estos encuentros. No es posible saber cual es la receta que contiene antes de abrir el sobre, y la consigna es que cada uno tiene que llevarse la receta de otro, para esto, lo que se ve al abrir el sobre es el nombre de la persona que aportó la receta. Si alguien le toca la propia, la cambia.

Y la tarea concreta es, ahora que se trabajó sobre lo distinto, sobre donde podemos encontrarlo, sobre estas diferencias entre los cercanos, y aun en el curso de las propias vidas, que cada uno lea la receta de otro, y nos cuente que le dice esa receta acerca de la persona que la aportó, de sus costumbres, sus gustos, su familia o el lugar en que vive o vivió. Eligen un sobre, (la propuesta es aceptada con gusto), y quedamos en encontrarnos dentro de dos semanas.

ENCUENTRO 7 (6 de Octubre de 2009)

## X.- COMPRENDIENDO AL OTRO.

### RECONOCIENDO LO DISTINTO EN MI PROPIO BARRIO

[¿Qué se espera de esta actividad? Que aplicando las herramientas teóricas aportadas, los ejemplos y las historias de vida, cada uno pueda reconocer en el escrito del otro las marcas identitarias y personales, y describirlas. El trabajo sobre los saberes alimentarios, dada la complejidad de los mismos, en tanto son atravesados por múltiples variables, y pertenecientes a muy diversos campos simultáneamente, es posible que permita acceder, a la manera de una clave (Grimson, 2011), a pautas culturales profundas y no evidentes a primera lectura.]

Se describirá el trabajo en la reunión de la siguiente manera:

1. Mención de la receta, su autor/a y el nombre de la persona que la recibió.
2. Comentarios de la persona que recibe la receta.
3. Comentarios del/la autor/a.
4. Comentarios generales, si los hay.

### LA RECETA DE JUANITA<sup>202</sup>, COMENTADA POR CARLOS P.

- **COMENTARIOS DE CARLOS P.** (manuscritos, transcritos textualmente)  
Una receta, la de Juanita, de otros tiempos. Del tiempo de los tucos espesos, de cocción demorada. Cuando el tiempo no era tirano, sino una dulce compañía. Una receta con mesas populosas de comensales. De siestas digestivas, que se prolongaban en la mateada vespertina con dramas de teleteatro como telón de fondo. Una comilona como la de aquellas, cuando limpiábamos el plato con el pan, relamiéndonos de satisfacción. Aquellos tiempos del vino en botella de vidrio, con tapón de corcho, de la Bilz o la cocacola, no de las gaseosas. Que bien. Una receta de otros tiempos. De nuestros viejos tiempos, que a veces la nostalgia revive.
- **COMENTARIOS DE JUANITA:** (En el momento de leer el comentario de Carlos P.) Juanita hace comentarios generales, diciendo que esta comida era “de fiesta”, pero que en realidad “toda la familia comía lo que podía comer la nena, nadie se quejaba” (hablando de una de sus hijas que debía seguir una dieta estricta), también comenta que “mi marido no comía pollo, pero los sábados cocinaba pollo para toda la familia
- **COMENTARIOS GENERALES:** En general, escuchando esto, se rescata y expresa que “los recuerdos van de la mano con la comida”, así como las

---

<sup>202</sup> En Anexo III

actitudes familiares solidarias, el ejemplo (comer lo mismo que come quien por cuestiones de enfermedad debe hacer dieta, y que los hermanos no se quejen), y conductas vinculadas a la comida compartida, expresadas en los comentarios de Carlos.

#### LA RECETA DE CARLOS P<sup>203</sup>. COMENTADA POR BENIGNO

- **COMENTARIOS DE BENIGNO** (Manuscrito, transcripción textual) Esta es una receta práctica y relativamente sencilla de elaborar y no costosa. Un dato interesante es la presencia del azafrán en su elaboración, producto que es muy poco usado en la cocina argentina, y que es caro y no está en todos los comercios o supermercados chicos. El azafrán sí es muy usado en Europa, en la cocina mediterránea. Yo nunca comí riñones con arroz, por lo tanto no puedo decir si me gusta o no. Pero no como filtros<sup>204</sup>, como ser riñones, hígado, mollejas, chinchulines, solamente carne muscular, tampoco seso, que es colesterol puro concentrado. Benigno F.
- **COMENTARIOS DE CARLOS P.** Dice “la aprendí hace mas o menos 30 años” (...) “el azafrán es lo especial” (...)”porque es algo histórico, como un agasajo” (...) “la hacía y la hago para mis hijos” (...) “vivo solo” /no cocino siempre estas cosas/, y le “agradezco a Knorr Suiza la lata de guiso” (risas)
- **COMENTARIOS GENERALES:** Se dice que parece una “receta práctica, relativamente sencilla”, también que “es poco costosa”. El comentario de Beni: “no como filtros” produce risas y controversias: “son ricos” o “me dan asco”, o “juntan toda la porquería del cuerpo del animal, por eso hay que purgarlos”, y sigue diciendo que “hace mas o menos 20 años que no como filtros”. Se habla de las medidas, porque no están indicadas en unidades, y se mencionan medidas usuales para el arroz: “un pocillo”, “un puñado”, Juanita dice “yo mido todo”, y hay otros que ponen “a ojo”.

#### LA RECETA DE OLGA<sup>205</sup> COMENTADA POR JUANITA

- **COMENTARIOS DE JUANITA** (Manuscrito, transcripción textual) Olga no especifica cuantos panes se pueden sacar con la cantidad de ingredientes que se usan. La receta de Carlos es más precisa en cuanto a moldes y en cuanto a la sencillez y al gusto, doy fe que es muy rica.
- **COMENTARIOS DE OLGA** “No es fácil saber cuantos panes van a salir” (...) “es mas o menos, cuando una le toma la mano ya sabe” (...) “La crema se coloca con la manga” (...) “la aprendí en casa, porque mi papá mi hermano son maestros pasteleros”.

#### LA RECETA DE CARLOS C.<sup>206</sup> COMENTADA POR JUANITA

- **COMENTARIOS DE JUANITA:** (verbales, registro escrito) Dice que le gustó la precisión con que está expresada la receta, y la descripción de los moldes, aunque preguntó “cual es el molde normal para vos”, dice que “la probé, es muy sencilla y el gusto es rico”. Le parece una “receta económica, accesible y creativa”.
- **COMENTARIOS DE CARLOS C.** “Por eso me gusta, es fácil y rica” (no se sigue hablando acerca de esta receta).

---

<sup>203</sup> Receta en Anexo III

<sup>204</sup> Subrayado en el original.

<sup>205</sup> Receta en Anexo III

<sup>206</sup> En Anexo III

- **COMENTARIOS GENERALES:** Juanita es la única persona del grupo que reprodujo la receta en su casa para dar opinión. Sus opiniones hablan del plato, y de ciertas características de Carlos C., que aparenta ser una persona muy práctica y organizada.

Esta receta fue comentada por Juanita, porque en realidad no había sido seleccionada por alguno de los que quisieran participar, y Juanita se ofreció a comentar dos.

#### RECETA DE BENIGNO<sup>207</sup> (BENI) COMENTADA POR CARLOS C.

- **COMENTARIOS DE CARLOS C.** (Manuscritos, transcripción textual) Esta receta refleja un sentimiento de Benigno. Se traduce al evocar a su madre en esta comida, y estimo que a él le debía agradar lo suficiente como para recordarla y tenerla presente a través de los años. No hay que tener en cuenta lo sobrio y lo económico de sus ingredientes. Tiene un valor intrínseco que él lo ha guardado íntimamente y ahora ha tenido la oportunidad de expresarlo. Dos consideraciones personales: la tortilla de perejil puede ser la base de un omelette. Las torrijas, para algunas personas riquísimas, a mi no me gustaron, no me pregunten porqué.
- **COMENTARIOS DE BENI** “En casa siempre había huevos porque teníamos gallinas” (...) “el perejil crecía en el fondo, ni había que plantarlo”
- **COMENTARIOS GENERALES** No hay demasiados comentarios, ya que es casi la hora de irse, algunos ya se retiraron, lo que sí se rescata en todos es la relación de la madre de Beni con esta receta en su recuerdo, y de ahí la importancia de la misma. Todos coinciden en que nunca habían comido tortilla de perejil, que tal vez prueben hacerla en casa, pero (se ríen) “el problema ahora es el colesterol, con los huevos”.

#### -----ANÁLISIS DE LOS COMENTARIOS

- Se pueden extraer categorías
- En todos aparece la relación con lo personal
- Costumbres: a partir del relato se puede acceder a la relación con la familia y su entorno social
- Se plantean cuestiones para repreguntar o para realizar entrevistas: Creencias, Familia, Historia de vida, barrio, hechos históricos.

Esto queda planteado, para proseguir no en la próxima semana, sino en un trabajo paralelo de profundización de estos temas.

El material original y los comentarios escritos se aportan en el Anexo IV: Conociendo al Otro.

ENCUENTRO 8 (13 de Octubre de 2009)

### XI.- LA CUESTION DEL CAMBIO: ¿HUBO CAMBIOS?

---

<sup>207</sup> Ver receta en Anexo III

## EL ENCUENTRO CON LO DISTINTO Y EL CAMBIO EN LA PROPIA VIDA (EN RELACION A LA ALIMENTACION)

En esta reunión se recapitula todo lo trabajado hasta ahora:

- Desnaturalización del evento alimentario y de la comida.
- Asociación de la comida con otros hechos, personales, sociales, económicos, políticos.
- Lo normal y lo distinto en referencia a la comida.
- Lo otro, lo distinto, lo ajeno ¿Dónde lo encontramos? (Uso de textos)
- La búsqueda de lo distinto en mi propio barrio, en el vecino, en la persona que se sienta al lado en el taller (a través del análisis cruzado de recetas)
- El reconocimiento de los cambios en relación a la alimentación en el curso de la propia vida.

El sentido del trabajo de este día, es, una vez asumido que lo que se considera “normal” puede sufrir variaciones en distintas culturas, en distintas familias, aun viviendo en el mismo barrio y con los mismos alimentos a mano, profundizar en el concepto de cambios en la alimentación, dejar de lado el eje sincrónico de las diferencias locales entre los conocidos, y trabajar con el eje diacrónico, sobre la propia Historia de Vida, para intentar detectar los cambios percibidos en la alimentación, tanto en el tipo de comida consumida (las preguntas van dirigidas a esto, en primera instancia, sabiendo que va a “disparar” las relaciones sociales involucradas), como en las costumbres, relaciones, motivos adjudicados a los cambios y todo aquello que pueda tener que ver con la detección, el reconocimiento y la explicación del cambio.

Con esta intención, se dejan como tarea para el hogar dos preguntas:

1.- ¿Qué cosas se comían en su casa y ahora no las come? ¿Porqué?

[Se parte de la hipótesis del cambio en los componentes de la alimentación, y si no los hubo, que aparezca expresado por ellos mismos. De todos modos, siempre hay cambios: de hábitos, debido a la salud, la introducción de creencias acerca de los alimentos “sanos”, la modificación de dieta en relación a la edad (si la hubo), y se espera que haya una introducción a la categoría “alimento distinto” ]

2.- ¿Qué cosas no se comían en su casa y ahora se comen? ¿Porqué?

[Con esta pregunta se espera detectar la introducción de alimentos “nuevos”, así como modificaciones en el gusto y motivos que producen esto]

ENCUENTRO 9 – La cuestión del Cambio

## XII.- RECONOCIMIENTO DEL CAMBIO Y SUS MOTIVOS

### PREGUNTA 1

¿Qué cosas se comían en su casa y ahora no las come? ¿Porqué?
---

### BENIGNO

Se comía” pescado, pero ahora no lo como”, “solamente frito”, (...) “porque no me gusta”; “¡no como vísceras!” (...) “por elección, no como filtros”; “se comía berro” (...)”siempre lo detesté” (...) “es pasto” (...) “sí como radicheta y perejil”

[Reconocemos posteriormente como categoría el NO ME GUSTA]



JUANITA

“A mí me gusta todo, no puedo nada” (...) [Se refiere a cuestiones de salud, debido a las cuales hay restricciones en la dieta] “Se comía hígado” (...) “nunca lo pude hacer” (...) “a mi hija mayor y al padre no les gusta” (...) “me dice vos, asquerosa, comés eso” (...)

[Se registra como categoría el NO PUEDO, así como la relación de la medicina en relación a la confección de la dieta y las elecciones alimentarias]

CARLOS P.

“En mi familia comían de todo, no le hacían asco a nada” (...) “no como nada verde, no soy rumiante” [NO QUIERO] “era hijo único, me crié con muchas tías” (...) “me preparaban lo que quería” (...) /no se si eso es bueno, porque ahora me gustan solamente dos o tres comidas/ (...) “no sé comer” (...) “yo no he viajado por eso” [NO SÉ, TEMOR A PROBAR LO DISTINTO]

CARLOS C.

(...) “si no tenés amor por lo que estás haciendo, te sale mal” [hablando de la comida que uno prepara] (...) “el caso de la copa de leche en la escuela” (...) [recuerda esto porque después de grande no acostumbra a tomar leche] “vengo de una familia muy tana, madre porteña hija de tanos” (...) “había postres Jueves y Domingo, amasaba ella” (...) “soy muy omnívoro, porque la salud me lo permite” [PUEDO] (...) “nunca comía patas de cordero a la provenzal, o el caracol, es asqueroso, repugnante”

[No se menciona el agua como alimento en ningún momento, esto nos llama la atención después]

PREGUNTA 2

¿Qué cosas no se comían en su casa y ahora se comen? ¿Porqué?
---

[Esta pregunta es contestada solamente por dos de los participantes, ya que en parte la contestación está incluida en la respuesta a la primer pregunta, y en parte porque se hace la hora de irse]

CARLOS P.

“Hay diferencias, por lo económico, todos trabajan” (...) “no se puede usar tanto tiempo para cocinar” (...) “lo envasado, antes no había” (...) “si no fuese por lo envasado no comería sopa de arvejas, por ejemplo” (...) “hay mas gente sola” [se da por sentado que la persona sola prepara otro tipo de comida que si esta en pareja o forma parte de un grupo familiar]

JUANITA

“Hacía sopas muy sustanciosas” (...) “ahora no, es mas sencilla la comida” (...) “cosas que cocinaba mi mamá” (...) “no las hago porque nunca le pedí la receta” (...) “hacía el postre de zanahorias con la grasita del pollo” (...) “preparaba garbanzos” (...) “la grasa del pollo no se tiraba, se hacían chicharrones” [se le pregunta porque no hace esas recetas, o porque no pidió la receta a su madre] “lo hacía mi mamá y repartía para todos” (...) “por ejemplo el pescado relleno, que sale mucho” (...) “ahora hice para mí y

lo *frizé*” (...) “el hígado no les gusta” [NO LES GUSTA] (...) “la piel del pollo ahora se saca, por salud” [NO PUEDO]

[De esta reunión se pudieron extraer categorías vinculadas a la relación con la comida y las elecciones que se hacen acerca de la misma en el campo de lo subjetivo, lo aprendido en el hogar y la relación con la medicina]

ENCUENTRO 10 (3 de noviembre de 2009)

### XIII.- ¿COMO APRENDEMOS A COMER?

¿QUIENES NOS ENSEÑAN COMO SE COME?

MATERIAL PEDIDO:

Se les pidió que cada una/o aportara un envase de algún alimento industrializado que haya consumido, sin ninguna acotación a la consigna. El aporte es general, las personas que llevamos adelante la actividad (Mónica P. y Cristina S.) también llevaremos envases, por dos motivos: el primero, para asegurar el aporte, y el segundo, para no parecer “distintas” en el sentido de no pertenecer a la población que consume alimento industrializado y aprende conductas de alimentación a través de los mismos.<sup>208</sup>

FUNDAMENTO:

Se propone esta actividad, dada la difusión del alimento industrializado, que es una mercancía. Se tratará de indagar acerca de la relación de los actores con este tipo de comida, similitudes y diferencias con lo ya hablado.

MATERIAL APORTADO Y COMENTARIOS SOBRE EL MISMO

#### 1. SOPAS

- Caldo Saborizado “Alicante”: Albahaca y ajo, finas hierbas.
- Cubitos Knorr : de gallina.
- Caja de Sopa Crema: Tomate y albahaca, espárragos.
- Caja de Sopa crema *light*: Arvejas y jamón

De la lectura de los ingredientes aparece la mención de elementos desconocidos, cosa que no sucedió con las recetas aportadas a principio de la actividad: todos los ingredientes eran conocidos, en algunos casos era necesario hacer una aclaración acerca de método, pero no sobre los ingredientes. Lo segundo que aparece, es el ¿Como se hace?: no se puede reproducir a partir de los datos mencionados en el envase. Si se tienen conocimientos previos, puede inferirse la elección y procesado de la gallina para obtener una sopa, la cocción de las arvejas o los espárragos o el tomate. Se observe que para esto también debe conocerse el vegetal, para seleccionarlo y asegurarse de sus buenas condiciones. Se habla también acerca de los condimentos: calidad y cantidad de los mismos y

<sup>208</sup> Las fotografías del material aportado se encuentran en el ANEXO ...

conocimiento de su uso: “saber condimentar es un arte” dice Juanita. Las fotos de los envases relacionan el producto natural (las arvejas, por ejemplo) con el resultado (el plato de sopa), pero el camino por el que se va de uno al otro es desconocido.

Se mencionan ventajas de estas sopas: “cuando te ataca el hambre”, “en vez de picotear”, es útil cuando “uno hace otra cosa”<sup>209</sup>, para “no perder tiempo”: el tiempo para comer es considerado “tiempo perdido”, el momento de comer deja de ser un ritual; y por sobre todo, se repite el concepto de “alimento individual, que no se comparte”.

## 2. FLOR DE JAMAICA (KARKADÉ)

Los dos nombres, tanto del de fantasía como el del vegetal a que hace referencia, son herméticos a los presentes, desde que no se sabe a que hace referencia: ¿Qué es? ¿Para que sirve? ¿Cómo se usa? El envase, además, informa que su origen es México, fue importado de Sudán a México, y fue traído a la Argentina por un viajero. Aparentemente es algún tipo de vegetal deshidratado, presuntamente puede usarse para infusiones, cosa que no consta en el envase. Se comenta acerca del largo viaje de los alimentos desde su lugar de producción hasta los consumidores, y se relaciona esto con los procesos de producción y comercialización globalizados: deslocalización de ambos. Se presume que es de consumo habitual en México, ya que no aporta muchos datos sobre el uso; se sugiere de manera unánime la búsqueda en la web para saber de que se trata.

## 3. LEVADURA INSTANTÁNEA (DESHIDRATADA) MI PAN, CALSA

Además de la descripción del producto, trae instrucciones para hacer una masa básica. Se nota por parte del grupo que esto no es lo mismo que la sopa, ya que este es un ingrediente primario (como la harina o el azúcar), que hay que procesar, para lo cual se necesita “saber como se leva una masa” (...) “hay que saber amasar” (...) “para la sopa solo hay que saber abrir el sobre, calentar agua y mezclar”. Se observa que son distintos niveles de conocimiento los que son necesarios para el uso de los productos.

## 4. FAJITAS SEASONING MIX”, CASA FIESTA (Aderezo para fajitas), y libro de cocina mexicana. [Se presentan juntos con el objeto de poder hacer la comparación con respecto a la información proporcionada, la calidad de la instrucciones, la posibilidad de reproducirlas, y los conocimientos transmitidos a través de las mismas]

- Aderezo para Fajitas *Seasoning Mix*, Casa Fiesta: Trae escrita una receta, en la que dice como se utiliza el aderezo deshidratado provisto para hacer las fajitas. Aparecen las siguientes preguntas: ¿Qué son las fajitas? ¿Qué es el guacamole? ¿Qué son las tortillas? (la tortilla que nosotros conocemos- en Argentina- aparentemente no tiene nada que ver con lo que se propone en esta receta); se llega a la conclusión que para poder usar esto, se necesitan conocimientos previos, sin ellos no es posible preparar las fajitas o los tacos, las dos versiones que se proponen en el envase. Además se observa que menciona condimentos, no las proporciones, así es imposible reproducirlo: “saber condimentar es el arte de la cantidad y la combinación”, dice Juanita. Fue comprado en Argentina, en un Carrefour (empresa de capital francés), fue producido

<sup>209</sup> Es interesante en este sentido, el registro de la categoría “alimentos de oficina” en el Farmacity ubicado en Florida y Corrientes, microcentro porteño, en el cual se ofrece mercaderías destinadas a la población local, que consiste en su mayoría en personas que trabajan en los alrededores.

en Louisiana (USA), por la empresa (...nombre de la empresa...) que además en el envase coloca la frase: *Authentic Mexican Food*. (risas)

- Libro de recetas de comidas mexicanas (..... CITA): Se observan descripciones de comidas en el texto, complementadas con fotografías. Hay una clasificación de las comidas: el índice; explicaciones histórico-culturales: que se come, donde, cuando, con quienes; según regiones, horarios, modalidad de compra, utensilios. Se explica además como se prepara: ingredientes, cuanto se pone, en que momento, en que orden, porqué. Y además explica como se cocina y como se sirve. En estos dos últimos medios de información se observa, por comparación, que en el segundo caso puede reproducirse el plato sin conocimientos previos (salvo conocimientos culinarios básicos).

## PROPUESTA PARA LA PRÓXIMA REUNIÓN

Se recibió una propuesta por parte de la Profesora Yael Tejero Yosovitch, quien lleva adelante un taller de lectura con otro grupo de personas que asisten al Centro de Actividades de Día destinadas a adultos mayores. La propuesta consiste en llevar adelante una actividad conjunta, en día y hora a determinar, para la cual se sugiere la lectura de un capítulo del libro “Como agua para Chocolate”<sup>210</sup>, debido a la relación que establece la escritora entre diversas recetas (transcriptas en el libro) y el evento alimentario en general, y los estados de ánimo de la persona que prepara dichos alimentos.

El capítulo sugerido es aquel en donde figura la receta de “Codornices en pétalos de rosa” (Cap. III), como elemento sobre el que trabajar.

Queda fijada la fecha de encuentro de los dos talleres para el día 10 de Noviembre, a las 11hs, en la sede de la Mutual.

## ENCUENTRO 11 (10 de Noviembre de 2009)

### XIV.- LA COMIDA Y LOS AFECTOS

La propuesta se dejó establecida la reunión anterior, así como la consigna de lectura del material. Se transcribe a continuación el desarrollo de la reunión, de la que participan 10 personas, cinco de cada actividad, Yael T. Y. y C. S. como coordinadoras de cada una de las actividades.

Todas las personas asistentes habían leído el libro completo, si no para esta ocasión, con anterioridad. De todos modos se comienza la reunión leyendo el Capítulo III<sup>211</sup> completo, algunos toman nota.

[Lo que pareció interesante de este cruce de actividades es el abordaje diverso del evento alimentario, en las fases de preparación y consumo, por parte de personas que eligen asistir a un taller de lectura, y otras que asisten a la actividad relacionada con cultura alimentaria]

#### DESARROLLO DE LA REUNIÓN

[Mientras los participantes hablan y hacen su aporte, frente a la única premisa sugerida, que es la de compartir que les llama la atención del texto, o que cosas son importantes

<sup>210</sup> Esquivel, Laura: *Como agua para chocolate*, Ed. Planeta y RBA Editores, Barcelona, España. 1995.

<sup>211</sup> Esquivel, Laura: “Codornices en Pétalos de Rosa” (Cap. III) en: *Como agua para chocolate*, Ed. Planeta, Barcelona, España, 1995.

para comprenderlo, o aún mejor, que cosa del texto pareciera tener alguna relación con experiencias propias; se ejerce el trabajo de escucha activa, a fin de detectar saberes, categorías, experiencias, enunciados desde los participantes. Solo de vez en cuando se introduce alguna pregunta abierta, o acotación en forma de parafraseo con el fin de verificar la comprensión del discurso]

Esto está relatado en base al punteo y desarrollo conceptual realizado en la reunión, en los casos en que la transcripción sea textual, se utilizará la notación acordada en pp. 1.

### *CODORNICES EN PETALOS DE ROSA*<sup>212</sup>

#### *INGREDIENTES*

*12 rosas, de preferencia rojas*

*12 castañas*

*Dos cucharadas de mantequilla*

*Dos cucharadas de fécula de maíz*

*Dos gotas de esencia de rosas*

*Dos cucharadas de anís*

*Dos cucharadas de miel*

*Dos ajos*

*6 codornices*

*1 pithaya*

Lo primero que se menciona, antes de abordar el capítulo previsto, es la caracterización familiar de las protagonistas: una familia mexicana de herencia colonial española, a principios del Siglo XX, que habitan en una zona rural de México en la época de la Revolución Mexicana. Quedan en evidencia los roles que deben cumplirse por parte de los miembros de una familia de mujeres (madre viuda, tres hijas, y la persona de servicio, de origen indígena), roles predeterminados culturalmente, en los que queda previsto hasta quien tiene derecho a formar familia y quien no, ya que debe quedar para cuidar a la madre. (...) “en España pasaba lo mismo, siempre tenían un hijo militar, si se podía otro cura, y una de las mujeres para cuidarlos...” (...)

Algunos se escandalizan ante esta mirada utilitaria de la prole, otros asienten confirmando la veracidad de lo enunciado.

Mandatos y roles: el centro del conflicto es el caso de Tita, en el libro, y la posibilidad de desobediencia, que está acotada por las tradiciones. Aparece en la conversación el cuestionamiento de estas tradiciones: “¿Son buenas? ¿Para qué sirven? ¿Qué no sirve de estas tradiciones? ¿A quién le sirven?”

Se lee el Capítulo III, cuyos protagonistas indiscutibles son Pedro y Tita [Pedro, enamorado de Tita, ante la negativa materna frente al matrimonio, ya que Tita estaba destinada a no casarse para cuidar a su madre en la vejez, elige casarse aun sin amor con una de las hermanas menores, con el fin de estar cerca de su amada. La convivencia genera un clima de pasión no expresada que se manifiesta en este capítulo a través de la preparación de la comida]

Que nos dicen los ingredientes, que están detallados en la receta: (...)”las rosas rojas son pasión” (...)

---

<sup>212</sup> Íb. Pp.36

Se habla acerca del control materno, y la comida y su preparación se perciben como un espacio de libertad, fuera del control de mamá Elena. Dicen: “Tiene consecuencias en los sentimientos” (...) “ella aprendió a hacerlas así” (...) “solamente ella las sabe hacer” (...) [Transmisión cultural con respecto al saber alimentario]

Se menciona a lo largo del capítulo la forma de prepararlas: “uno si quiere puede hacerlas” (...) “desde desplumarlas hasta servirlo” (...)

Control de mamá Elena: “demasiada sal” dice mamá Elena, (...) “algo tenía que decir” (...) “no se puede quedar afuera”.

La pasión: Gertrudis huye con el villista (consecuencia de los sentimientos inducidos por la comida.

Tita: ausente, “disuelta en la salsa de las rosas” (sic) (...) “como si se hubiera puesto en la salsa”

Se describe un nuevo actor entre la comunicación establecida entre Tita (emisor) y Pedro (receptor), que es Gertrudis, quien pasa a encarnar desde un lugar ajeno, con más libertad que Tita y Pedro, la transgresión a lo prohibido, el traspaso de límites culturales sociales. Las consecuencias de lo volcado en la salsa se expresan en otros, en este caso Tita. [De una manera mágica se expresa en este capítulo las relaciones sociales involucradas en la comida, en el hecho de prepararla, servirla y compartirla, cosa que todos perciben, ya que sienten que también es una experiencia propia. Tal vez no tan extrema, pero es algo vivido y experimentado]

## CONCLUSIONES

- La receta, su comprensión y transmisión.
- La relación con la identidad y las circunstancias.
- Relaciones mágicas.
- Relaciones psicológicas.
- Transmisión de sentimientos: la comida como vehículo privilegiado.

ENCUENTRO 12 (17 de noviembre)

## XV.- SINTESIS, CONCLUSIONES, ANALISIS

La descripción de lo trabajado en esta reunión se realizó en base a las notas tomadas durante la misma por Mónica P. y Cristina S., la reconstrucción es posterior.

## OBJETIVOS

La propuesta para esta reunión es trabajar sobre todo lo visto durante el cuatrimestre, a fin de sintetizar lo obtenido para mostrarlo en el cierre anual de talleres de la institución. Para esto, previamente preparamos (M.P. y C. S.) un cuestionario general, acerca de las recetas, que funcionara como guía de conversación.

El listado de preguntas que debería contestarse en base a las recetas aportadas en la segunda reunión con todo lo desarrollado posteriormente [se esperan notar algunas diferencias en el discurso, este material será analizado posteriormente utilizando el análisis semiótico del mismo] y que se presenta a los participantes, es el siguiente:

1. Origen de la receta
2. Relación personal con la misma.
3. Quien, cuando, donde (la hicieron, se la enseñaron, que le recuerda o evoca, personas, épocas, momento histórico)

#### 4. Porqué? [el porqué de la evocación es también en cierta medida el porqué de la elección]

Se quiere determinar si hay registro de algún cambio registrado a lo largo de sus vidas, con las marcas de la Historia sumadas a las de la Historia personal. Esto debería ser posible, ya que la mayor parte del grupo tiene más de 70 años, y están inscriptos en la franja poblacional que debido a avances de la medicina más un cierto bienestar económico sostenido a lo largo de sus vidas (clase media, Ciudad de Buenos Aires), configura el sector social en el cual se registra un aumento no solo en la calidad de vida, sino en la extensión de la misma.

#### ¿COMO MOSTRAR LO QUE HICIMOS?

- Frases: selección de frases para repartir en tarjetas (de las más celebradas por el grupo: “eso no es comida”, “verde no me gusta”, “filtros no como”, todas estas y otras más aparecen registradas. Por fin, se decide no hacer las tarjetas, ya que los “no iniciados” se supone no comprenderían la finalidad o el humor de las mismas.
- Se propone hacer una presentación, con diapositivas, y luego también se descarta, postergándola para más adelante [la presentación es realizada para unas Jornadas de Educación en la Vejez, organizadas por la Universidad de la Patagonia y Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, en Esquel, 2010]. Se descarta en este momento ya que será una muestra heterogénea, en su mayor parte al aire libre, en la vereda y la calle, y no se sabe si se dispondrá del espacio de tranquilidad como para ver una presentación.
- Por fin, se toma la forma de muestra de cuatro afiches sobre cartulina, en los que queden puestas en evidencia categorías, preguntas, algunas respuestas si las hay, también algunas de las frases mencionadas, pero que den cuenta sobre todo del proceso de elaboración de conceptos, y sobre todo de las modificaciones registradas por los participantes.
  1. Diferencias en la alimentación registradas por los participantes a lo largo de sus vidas, en la CABA.
  2. A qué adjudican estas diferencias [pregunta abierta, que ya fue respondida en reuniones anteriores, se trata ahora de hacer una síntesis] “cambió la vida en la ciudad...”, “...mucho gente vive sola...”, “...hoy en día la mujer trabaja...”
  3. Acerca del aprendizaje: donde aprendemos? [aparecen nuevos actores, además de la familia, amigos: diarios, revistas, TV, la web] Dicen “hay un problema, no está probado en casa” .
  4. Vinculado al aprendizaje y a esta falta de “control familiar” aparece ligado el tema de la Calidad de la comida: en sus ingredientes, en “los aromas”: “...el don de condimentar, cada uno tiene su aroma especial, aunque sea tuco”, “...el aroma del puchero de mi abuela...”.

Se realizará en conjunto un juego de póster, que de cuenta del proceso y de los cambios, el póster de inicio estaría marcado por una manera “tradicional” de comer y de preparar platos:

- La comida casera: rica, nutritiva, garantizada “por mamá”, porque quiere que seamos “sanos y felices”, aprendizaje en un ámbito de confianza, recetas con historia personal.

El póster del final, da cuenta del “modelo” actual de alimentación:

- La introducción del alimento industrializado: garantía no verificable en casa, se necesitan leyes, instituciones, garantías estatales, para un alimento “bueno para vender”, intervención de otros actores vinculados comercialmente: “que les importa si somos felices, ellos quieren vendernos la sopa”. Se adjuntarán al mismo envases aportados por el grupo.

Este juego de cuatro póster se construirá la próxima reunión, en vistas al cierre de los talleres.

ENCUENTRO 13 (24 de Noviembre)

### XVI.- LA MUESTRA: Transmisión de lo trabajado en el Taller.

Se relata aquí el proceso de construcción de los pósters que serán mostrados como una síntesis del trabajo del Taller.<sup>213</sup>

La intención es que quede claro para todo el que se acerque a los mismos:

- Cual fue la temática desarrollada
- Preguntas con o sin respuesta, conclusiones.
- Como aprendemos y como elegimos la comida, y los cambios que detectamos en estas acciones.
- Modificaciones encontradas en la comida y en la forma de prepararla.

#### PRIMER POSTER

Reproducción de las recetas aportadas por los asistentes al taller (textuales)

Se reconoce que remite a saberes tradicionales, en general, y se ubica como más acorde al saber alimentario adquirido alrededor de mediados del Siglo XX (1950 a 1970 aproximadamente), ya que la mayoría de las recetas aportadas fueron aprendidas en el seno de la familia en que crecieron.

Se harán acotaciones acerca de lo que deja entrever la receta: cuando, como, de quien, porqué, para quienes [lo aprendí - lo preparo]) a fin de transmitir la riqueza cultural de la misma.

Todos coinciden en:

Aprendimos en casa a conocer los alimentos, a cocinar y a comer.

#### SEGUNDO POSTER

Definido por la pregunta:

¿Qué cosas comían antes/en su casa<sup>214</sup> y ahora no come? ¿Porqué?<sup>215</sup>

- Ejemplos
- Motivos: no me gusta, no puedo, no sé, no LES gusta, no quiero

<sup>213</sup> Anexo V: Fotografías de los póster preparados para el cierre de talleres

<sup>214</sup> Niñez, adolescencia, casa paterna, “cuando otros nos hacían la comida”.

<sup>215</sup> Esta es una de las dos preguntas trabajadas en la 9º Reunión.



- YO PUEDO (como excepción: como de todo porque puedo)

Elecciones: se elige sobre lo aprendido, hay una reducción del espectro original de platos, debido a los distintos motivos expuestos. El yo puedo aparece como excepción.

Mensaje central: categorías sobre las que se hacen las elecciones.

No me gusta, no puedo, no sé, no les gusta, no quiero. Me gusta, yo puedo.

### TERCER POSTER

Definido por la Pregunta:

¿Qué cosas no aprendimos a comer antes<sup>216</sup> y ahora las comemos? ¿Porqué?<sup>217</sup>

Se registra la incorporación en la actualidad de otros alimentos a la dieta, distintos a los conocidos tradicionalmente, así como el porqué de su incorporación, que se contesta en cada caso desde la experiencia personal:

- No había (kiwi, palta, frutillas: estacionales o no se importaban)
- Era caro: frutos estacionales o raros.
- No sabía: aprendizaje del gusto por ciertas frutas y verduras: “aprendí después”.
- No me gustaban: “ahora me gustan”
- No existía: Alimentos industrializados (sopas deshidratadas, salsas, mix de condimentos para salsa, etc.) Porque se incorporan: rápido, práctico, fácil de conservar, fácil de cocinar.

Mensaje central:

Centrado en los alimentos y el porqué de su incorporación relativamente reciente al recetario personal (categorías de “nuevos alimentos”)

No había, no sabía, no me gustaba, no existía.

### CUARTO POSTER

Hoy : Buenos Aires, principios del Siglo XXI.

Aporte de envases de alimentos industrializados consumidos habitualmente en las casas. Se trabajó con la información aportada desde el envase, de la misma manera que con las recetas (análisis semiótico de discurso escrito y gráfico), y se establece en base al mismo que existen distintas categorías de alimentos de acuerdo a la información previa necesaria para procesarlo.

Ej: para preparar una sopa deshidratada solo hace falta saber hervir agua y mezclar. Para utilizar levadura deshidratada, hay que saber levar, conocer los tiempos, temperaturas, amasar, tiempos de descanso de la masa, conocimientos sobre harinas, y horneado de masa de levadura, por lo tanto las recetas que aparecen en la caja de levadura son mucho más detalladas que las de sopa. En cuanto a imágenes, la de sopa provee vívidas imágenes del vegetal que teóricamente integra el polvo deshidratado, la

---

<sup>216</sup> Id. Ref. 36

<sup>217</sup> Id. Ref. 37

levadura viene en una caja sin imágenes, con la receta y la marca además de otros datos. En el caso de haber imágenes se trata del producto elaborado: pan, tortas.

Preguntas que no son respondidas a partir de los envases (tomados como medio de aprendizaje, si no contáramos con otros aportes):

- ¿Cómo se hace? (en el caso de no contar con el preparado industrial)
- ¿Cómo es el vegetal original? (¿Como reconozco una arveja, un zapallo, un tomate, o las plantas de los mismos? ¿Cómo se procesan? ¿Cuándo son comestibles?)
- ¿Porqué TODO es cremoso?
- ¿Cuál es el gusto del vegetal “de verdad”?
- ¿Quién nos garantiza que es “bueno para comer”<sup>218</sup>?

Mensaje central del póster: acerca de los alimentos industrializados, las garantías son dadas por otros actores, distintos que “en casa” : intervención del Estado como garantía de salud.

Esta intervención se advierte como necesaria porque si ALIMENTO = MERCANCÍA (“bueno para vender”)<sup>219</sup> los intereses de quienes nos los acercan a la mesa son distintos.

¿Qué nos garantiza “mamá”? : comida sana y buena<sup>220</sup>, porque nos quiere.  
 ¿Que nos garantiza el Estado? Que la comida producida por la industria alimentaria, cuya intención es vender el producto para obtener ganancias, sea alimenticia, o “por lo menos que no nos envenene o nos mate a largo plazo”.

---

<sup>218</sup> M. Harris

<sup>219</sup> Id 36

<sup>220</sup> En esta definición, sobre la que se profundizará después, también hay cruces de sentido, jerarquías de alimentos, que inciden en lo que se elige como “comida sana y buena”.

## ANEXO III: LAS RECETAS

### LA RECETA DE CARLOS P.

#### RIÑONES CON ARROZ

- Pelar los riñones la noche anterior.
- Dejar en salmuera (y/o vinagre?) en la heladera, para que se lave.
- Saltar cebolla hasta que esté transparente.
- Agregar arroz, mas un chorro de vino blanco.
- Aparte, se prepara el caldo mezclado con azafrán y se agrega de a poco (no tiene que quedar seco ni aguado).
- Se agrega el riñón cubeteado, y se va haciendo de a poco.

#### COMENTARIOS

Es la que más le gustaba a mis hijos.

No recuerdo donde la aprendí, puede ser en el recetario de Clarín

### LA RECETA DE BENIGNO (“BENI”)

#### TORTILLA DE PEREJIL

- Se corta un buen mato de perejil.
- Se baten dos huevos.
- Se pone en la sartén con aceite de oliva.
- Se le pone sal, no pimienta.

#### TORREJAS

- Se usa pan duro (sino se lo deja secar).
- Remojar en leche.
- Se pasan por huevo y se fríen.
- Se le agrega azúcar o miel

#### COMENTARIOS

La tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi madre.

## LA RECETA DE JUANITA

### CARNE CON SALSA AGRIDULCE

- Freír cebolla (bastante cebolla).
- Mucha cantidad de tomate.
- Carne a gusto (paleta o bola de lomo).
- Sal, limón, azúcar.
- A la cebolla frita agregar el tomate, y luego la carne cortada en trozos.
- Dejar hervir la salsa con la carne, a mitad de cocción agregar jugo de limón y azúcar.
- Tiene que quedar una salsa espesa para poder mojar el pan.

### COMENTARIOS

Hacia esta receta y había que comprar mucho pan.

Limpiaban el plato con el pan.

## LA RECETA DE CARLOS C.

### BUDIN DE MANDARINAS

- 2 mandarinas
- 2 huevos
- 3 tazas de harina leudante
- 1 taza de aceite
- Media taza de azúcar.
- Lavar las mandarinas, cortarlas en cuatro, con cáscara y todo, eso sí, hay que sacar las semillas.
- Se ponen en la licuadora las mandarinas, el aceite y los huevos, hasta que se haga una crema.
- Se coloca en un bol y se le agrega la harina tamizada.
- Se coloca en un molde, llenar hasta 2/3 partes para que no rebalse, enmantecado y enharinado.
- Se cocina 45 a 50 minutos en horno moderado.

### COMENTARIOS

Es una receta que le gustó mucho.

Es rápida y sencilla.

Sobre el molde: “el molde más lindo es el de budín de pan, y sale uno normal y otro mas chiquito, sino, convienen tres moldes chiquitos”.

El tamaño de la taza es el de la taza de té.

## LA RECETA DE OLGA

### PAN DE MAÍZ

- Tres tazas de harina de trigo
- Un huevo
- Una taza y media de harina de maíz
- 3 cucharadas de manteca (bien grandes)
- 3 cucharadas de miel
- 1 pizca de sal
- Un poco de leche tibia para disolver 50 gr de levadura

Se mezcla todo, se amasa bastante y se deja levar una hora.  
Se cocina en horno mínimo 35 o 40 minutos.

Para la Crema Pastelera:

- 2 tazas de harina
- 3 tazas de maizena
- Un pocillo de leche
- Uno o dos huevos
- Un poquito de colorante
- vainilla
- azúcar

Se mezcla todo sobre fuego suave hasta que espese.

### COMENTARIOS

La crema se coloca con la manga.  
El papá y los hermanos son maestros pasteleros.

## LA RECETA DE MONICA P.

### PASTEL DE PAPAS

Ingredientes para 4

2 cebollas

1 ají

$\frac{3}{4}$  kg de carne picada

2 huevos duros.

( a veces, si se puede) pasas de uva y aceitunas.

Cantidad suficiente de puré de papas.

#### Preparación

Freír (o fritar como diría mi abuela) las cebollas y el ají, y luego sancochar la carne picada (tiene que quedar jugosa). Luego agregar los huevos duros picaditos y si hubiera las pasas y aceitunas. Condimentar con sal, ají molido y orégano.

Preparar un buen puré de papas con papas hervidas, manteca y leche)

En una fuente de horno apropiada para llevar a la mesa (una Pyrex, por ejemplo), poner una capa generosa de carne picada preparada, y cubrir con el puré.

**IMPORTANTE:** hacer rayitas con el tenedor sobre el puré.

Llevar al horno hasta que el puré este dorado y el jugo de la carne se asome en burbujitas por los bordes.

### **COMENTARIOS**

Por qué elegí esta receta.

Comí esta comida durante toda mi infancia en mi casa y en casa de mis dos abuelas, aunque una era de ascendencia española y la otra italiana. Fue una de las primeras comidas que aprendí a cocinar, es fácil y sencilla Se la preparé infinidad de veces a mis hijos. Y en esas épocas de muchos hijos y bajo presupuesto descubrí que era económica y “llenadora”.

Para mi alegría hoy que son grandes ellos también la preparan.

### **LA RECETA DE CRISTINA S.**

#### **BUDIN DE PAN**

Cuando sobra pan, se toma la miga, recortando la corteza si está muy dura (se puede hacer con esta pan rallado, secándolo en el horno), y se remoja en leche caliente con vainilla.

Una vez remojado, se pisa con un tenedor y de acuerdo a la cantidad de pan usado se agregan entre 4 y 6 huevos.

Se le puede agregar nueces, o pasas de uva remojadas en licor.

Se le agrega un chorrillo de cognac u otro licor, el que haya, 2 o 3 tazas de azúcar, se mezcla bien y se vuelca en una asadera (redonda o cuadrada) enmantecada y cubierta de azúcar, para que se forme caramelo.

Se cocina en horno no muy caliente, hasta que esté doradito. Si es mucho, es práctica la asadera cuadrada, y sino, los moldes en anillo, porque lo rico es la corteza doradita. Puede comerse caliente o frío, y se le puede agregar al servir una cucharada de crema o dulce de leche.

### **COMENTARIOS**

Como en casa se compraba pan todos los días, cuando sobraba, se hacía budín, era sencillo de preparar. Mamá lo hacía en asadera cuadrada y lo cortaba en cuadraditos.

Es muy rico con nueces.

Cuando me fui a vivir sola mi problema es que no me sobraba pan para hacer budín, y lo hacía con pan en rebanadas, factura, pero no era lo mismo.

No es una torta que llevaría a otro lado, es para comer en casa. Le enseñé a hacerla a mis sobrinos. Cuando estudiaba en La Plata, a veces lo hacía para unos chicos que estudiaban conmigo y vivían solos, siempre les sobraba pan y no sabían que hacer con él.

ANEXO IV: ACTIVIDADES

1.- REGISTRO DE EVENTOS ALIMENTARIOS

**TALLER**  
**“A TRAVÉS DE LA MESA”**

**Registro de Eventos alimentarios**

1 - Desde que cierro la puerta de mi casa hasta que llego a la sede de la Mutual

Tiempo.....  
Cantidad.....

2 - Registro de eventos alimentarios desde la mutual hasta el Parque Chacabuco.

Tipo de evento alimentario:

Lugar Evento

Carla S

**TALLER**  
**“A TRAVÉS DE LA MESA”**

**Registro de Eventos alimentarios**

1 - Desde que cierro la puerta de mi casa hasta que llego a la sede de la Mutual  
Tiempo..... 1/2 hora + o -  
Cantidad..... 5

2 - Registro de eventos alimentarios desde la mutual hasta el Parque Chacabuco.  
Tipo de evento alimentario:  
Lugar Evento

1.- Camino por Artigas hacia Rivadavia. Al cruzar Baccay veo dos adolescentes sentados a una mesa de la vereda de **Triofita**. Estorcan una cerveza, que se interje **helada**, mis entras te acompañan de unas **empanetas y papas fritas**.  
Cuzo para comprar cigarrillos y del **quiosco** me pide sale **manchucando** de un **desbordante abajepo de chocolate**.  
En el paso a nivel, los **cuideros** de siempre le hacen el obsequio a mi **tetra devaluado**.  
Al pasar por **Pueyrredon Plaza**, aunque es temprano para el **almorzo**, una pareja de ancianos se emplean **picoteando** unas **empañadas**.  
Camino por la vereda de la plaza y veo en uno de los camiones a mi tipo **horando** un **champi desbordando de ternero**, ofreciendo **café y fuetan**.  
Llego a Rivadavia y me apuro a cruzar para **entrar** en **Socarrme** en un 132. Un ejemplar en la reunión de **“A través de la mesa”** y no quiero **llegar tarde**



### 3 PROPUESTAS DE MESAS & COMIDAS ESPECIALES

#### TALLER

#### "A TRAVÉS DE LA MESA"

#### Registro de Eventos alimentarios

1 - Desde que cierro la puerta de mi casa hasta que llego a la sede de la Mutual <sup>HOGAR DE DÍA</sup> <sub>Nº 21 =</sub>

Tiempo DIEZ MINUTOS.

Cantidad 5

2 - Registro de eventos alimentarios desde la mutual hasta el Parque Chacabuco.

Tipo de evento alimentario: MATADEROS.

Lugar MONTIEL y TANDIL

Evento FABRICA DE MORCILLAS  
MUCHO OLOR A ELLAS.

2º MONTIEL y Av. DIRECTORIO: FABRICA DE SANVICHIS(?)  
y EMPANADAS ← SU OLOR -  
CARACTERISTICO

3º TANDIL y CARUHE. FABRICA DE EMBUTIDOS, SALCHICHAS  
y HAMBURGESAS, olor AGRADABLE.

4º TANDIL ESQ. CARDENAS: FRIGORIFICO  
FABRICA DE EMBUTIDOS  
VARIOS, OLOR MUY DESAGRADABLE.

5º CARDENAS y ~~ESQ~~ ANDALGALA GRAN FRUTERIA TIPO  
MAYORISTA, CON FRUTAS y VERDURAS QUE  
INVADEN LA VEREDA, AGRADABLE OLOR A VER-  
DURAS.

Banigno.

Juanito,

**TALLER**

**"A TRAVÉS DE LA MESA"**

**Registro de Eventos alimentarios**

1 - Desde que cierro la puerta de mi casa hasta que llego a la sede de la Mutual

Tiempo... 10'

Cantidad... 18 Negocios de Alimentos

2 - Registro de eventos alimentarios desde la mutual hasta el Parque Chacabuco.

Tipo de evento alimentario:

Lugar	Evento
Por Cuentameg	1 Bar
	1 Fiambreria
	1 Quiosco
Por Asamblea	2 Bar
	1 Dulceria
	2 Cafeterias Panaderias
	1 Cafeteria Chocolateria
	1 Heladeria
	2 Supermercados
	2 Quioscos
	1 Verduleria
	<u>15</u>

## 2.- RELATOS DE LO DISTINTO

## 3. PROPUESTAS - y 1 ANECDOTA -

B.

1º FIESTA NACIONAL DE ASAJUCHO (FIESTA DEL TERNERO).  
 ASADO PANTAGRUELICO PARA 3 o 4 MIL PERSONAS.  
 100 MT. DE ASADOR - CON DURMIENTES DE QUEBRACHU EN EL  
 CENTRO y UN ANIMAL EN <sup>en</sup> CRUZ uno al lado del otro de  
 ambos lados, con un pan con un sabor inigualable  
 y MALBEC a discreción, nunca comí carne tan sabrosa  
 de vaca o Novillo (no se). los animales eran seleccionados  
 con anterioridad de un año. -

2º: EN Villa Gessel o fin de año se hizo un CARPIN  
 CHO al ASADOR, un Verdadero MANGAR en carne, con  
 un SABOR MUY ESPECIAL, CARNE FIBROSA, MUY CONDIMENTADA

3º: EN Villa GESSEL LA GRAN PAELLA DEL DIA DE LA RAZA  
 en el MAR.  
 VERLA PREPARAR ES TODA UNA FIESTA, CON 200 LITROS  
 DE ACEITE, EL ARROZ GALLO LO DISTRIBUYEN CON UNA  
 CASHA GIGANTE QUE PUEDE DE 2ª ESCLERA MECANICA DE  
 LOS BOMBEROS, los cocineros con atuendo clasico de  
 de ESPAÑA, la PAELLA en poco 3 MIL PLATOS QUE  
 SE SIRVE en el V.A.A. DE GESSEL, TIENE UN GUSTO  
 BARBARO ESA Paella.

ANECDOTA: RESTAURANT GRAL. SAN MARTIN DE LA CAP. DE  
 CORDOBA -(5 TENEDORES). DESPUES DE ENTRADAS  
 y RANAS A LA PROVENSALE (POR 1º VEZ) EXQUISITAS y  
 OTRO PLATO TODO REGADO CON VINO BLANCO - MUY ABUNDANTE  
 2 BOT. (entre dos) DESPUES DEL POSTRE, ME AGARRO UN  
 GRAN MODORRA y LE DISE al MOZO QUE TENIA QUE MANEJAR  
 ENTONCES ESTE ME ACONSEJO QUE TOMARA UN DON PEDROAL WHISKY.

CARLOS

La compañía efectuada en convención anual de rentas en un hotel cinco estrellas de una ciudad balnearia.

Las comidas se realizaban con toda una elegancia digna de una película de Disney, en un amplísimo salón, fastuoso, con paredes y techo decorados con profusión de molduras doradas y paneles empapelados.

Costaba orientarnos el jeroglífico de cubiertos alineados al costado de los flecos. Con profusión de cucharas y cucharitas, cuchillos rectos y curvos y tenedores de formas diversas.

Lo que más me molestaba eran los mozos ubicados a nuestras espaldas, a lo largo de la mesa ~~escamoteada~~ cubierta de un blanquísimo mantel, mechado de pequeñas flores multicolores, la función de estos mozos era servir el vino. Estaban allí, tumbados, como los grandes de la casa de gobierno, blandiendo las botellas como satélites, de tanto en tanto, escamoteaban el vino en nuestras copas. Hubiese querido manotear una de esas botellas y dejarlas rotas en la mesa, como estaba acostumbrado que así fueran desde mi niñez. Cuando comíamos en el patio, que se veía desde la casa como un apéndice de la calle, y teníamos sólo una cuchara, un cuchillo, un tenedor para toda la comida, no debíamos esperar a que alguien decidiera cuando escamoteábamos el vino, sino que lo tomábamos cuando se nos daba la gana a cada uno.

~~Ellos~~ De la comida no puedo quejarme, aunque

no me parecía suficiente. Lo podía explicar por que  
 que tan grandes platos y una ración tan escueta.  
~~eran aquellos platos~~ Recordase como le esuele un ser-  
 via porciones ~~que desbordaban~~ de plato o de jur-  
 so que desbordaban los platos por zonas, al tiem-  
 po que un decía - "mangia, mangia que te fa se-  
 ue."

Claro que, a los pocos días, ya me había  
 acostumbrado a aquella rutina. Resulta muy  
 fácil acostumbrarse a lo nuevo. Lo que no con-  
 seguí, a mi regreso, fue convencer a mi esposa  
 a que se fuera detrás de mí con la Estrella de  
 modesto vino que beber cuando vierá mi  
 copa vacía.

Esas pequeñas diferencias de la vida conjugue.  
 ¿Vio?

### 3.- CONOCIENDO AL OTRO

Se aporta en esta parte del Anexo :

1. La receta de Carlos Pregno (el apellido está corregido, igualmente adjuntamos esta copia del original, ya que quien comentó la receta lo hizo sobre el mismo papel) comentada por Benigno F.
2. La receta de Carlos P. con anotaciones durante la reunión, de sus propios comentarios.
3. Anotaciones por escrito, durante la reunión y en la reunión posterior a la misma (estas anotaciones son de las talleristas).
4. La receta de Olga (que no comentó ninguna, participando solamente del trabajo colectivo) comentada por Juanita.
5. El comentario de Juanita sobre la receta de Olga.
6. La receta de Juanita, con anotaciones realizadas durante la reunión, provenientes del trabajo colectivo.
7. El comentario de Carlos P. sobre la receta de Juanita, más las anotaciones realizadas en el trabajo posterior a la reunión, donde se buscó extraer categorías, y detectar frases o palabras significativas en relación a la línea de trabajo.
8. Análisis llevado a cabo con posterioridad a la reunión, reconstruyendo información para la obtención de datos. (borrador)
9. Receta de Carlos C. comentada por Juanita. (Juanita llevó más de una receta para comentar, voluntariamente).
10. Trabajo posterior al taller, se pueden extraer conceptos relativos a la economía y a la formación del gusto (en relación al azúcar y la manera de procesarlo en las preparaciones, así como la predisposición al gusto por lo dulce).
11. Recetas de Benigno F. con los propios comentarios.
12. Comentario de Carlos C. sobre la receta de Benigno.

En el papel impreso con la receta que llevaron, hay también comentarios que son los que hizo la misma persona que aportó la receta, explicando el porqué de su elección, el día de la primera reunión.

## Documento 1

Pagano  
LA RECETA DE CARLOS SALVADOR

Comentado por Ben

RIÑONES CON ARROZ

- Pelar los riñones la noche anterior.
- Dejar en salmuera (y/o vinagre?) en la heladera, para que se lave.
- Saltar cebolla hasta que esté transparente.
- Agregar arroz, mas un chorro de vino blanco.
- Aparte, se prepara el caldo mezclado con azafrán y se agrega de apoco (no tiene que quedar seco ni aguado).
- Se agrega el riñón cubeteado, y se va haciendo de a poco.

## COMENTARIOS

Es la que más le gustaba a mis hijos.  
No recuerdo donde la aprendí, puede ser en el recetario de Clarín

ESTA ES UNA RECETA PRÁCTICA Y RELATIVAMENTE SENCILLA DE ELABORAR Y NO COSTOSA.

UN DATO INTERESANTE ES LA 25 de Agosto de 2009  
PRESENCIA DEL AZAFRÁN EN SU ELABORACIÓN,  
PRODUCTO QUE ES MUY POCO USADO EN LA COCINA ARGENTINA Y QUE ES CARO Y NO ESTA EN TODOS LOS COMERCIOS & SUPERMERCADOS CHICOS.  
EL AZAFRÁN SI ES MUY USADO EN EUROPA, EN LA COCINA MEDITERRANEA.

YO NUNCA COMI RIÑONES CON ARROZ, POR LO TANTO NO PUEDO DECIR SI ME GUSTA & NO. - PERO NO COMO FILTROS COMO SER RIÑONES - HIGADO - MOLLEGAS CHIMCHULINES, SOLAMENTE CARNE MUSCULAR, TAMPOCO SESO, QUE ES COLESTEROL PURO CONCENTRADO. -

- BENIGNO FERNANDEZ -

PREGNO  
LA RECETA DE CARLOS SALVADORI

### RIÑONES CON ARROZ

- Pelar los riñones la noche anterior.
- Dejar en salmuera (y/o vinagre?) en la heladera, para que se lave.
- Saltar cebolla hasta que esté transparente.
- Agregar arroz, mas un chorro de vino blanco.
- Aparte, se prepara el caldo mezclado con azafrán y se agrega de apoco (no tiene que quedar seco ni aguado).
- Se agrega el riñón cubeteado, y se va haciendo de a poco.

### COMENTARIOS

Es la que más le gustaba a mis hijos.  
No recuerdo donde la aprendí, puede ser en el recetario de Clarín.

Comentarios Carlos P  
- 30 años -

25 de Agosto de 2009

- Azeitona = lo especial.

- 30' azeitona? - Huevo  
Agasajo -

- Vino seco

- Aguardiente de K-Suizo → lora  
de guiso  
Clav

B. E. -



Documento 3

- Fractura - Relativamente sencilla **BENI**
  - No costosa
  - Azeite (poco usado) } caso no siempre accesible
  - No cono **filtrar**
  - No seso (colesterol puro) } Tipo de carne -
  - Solo carne muscular
- ¿? (± 20 años)

Tedible      fucillo  
 fundado  
 "yo mudo todo" (Juvante)

- Fractura
- Poco costosa
- Especial (condiciones)

LAS MEDIDAS  
 " CATEGORIAS DE CARNE

## RECETA DE OLGA

## PAN DE MAÍZ

- Tres tazas de harina de trigo
- Un huevo
- Una taza y media de harina de maíz
- 3 cucharadas de manteca (bien grandes)
- 3 cucharadas de miel
- 1 pizca de sal
- Un poco de leche tibia para disolver 50 gr de levadura

Se mezcla todo, se amasa bastante y se deja levar una hora.  
Se cocina en horno mínimo 35 o 40 minutos.

Para la Crema Pastelera:

- 2 tazas de harina
- 3 tazas de maizena
- Un pocillo de leche
- Uno o dos huevos
- Un poquito de colorante
- vainilla
- azúcar

Se mezcla todo sobre fuego suave hasta que espese.

## COMENTARIOS

La crema se coloca con la manga.  
El papá y los hermanos son maestros pasteleros. ✱

25 de Agosto de 2009

Juanita

## Documento 5

Suavito -

Algo no especifica cuantos panes se pueden sacar con la cantidad de ingredientes que se usaron.

La receta de Carlos es más precisa en cuanto a moldes, y en cuanto a la sencillez, al gusto, doy fe que es muy rica

## RECETA DE JUANITA

## CARNE CON SALSA AGRIDULCE

- Freír cebolla (bastante cebolla).
- Mucha cantidad de tomate.
- Carne a gusto (paleta o bola de lomo).
- Sal, limón, azúcar.
- A la cebolla frita agregar el tomate, y luego la carne cortada en trozos.
- Dejar hervir la salsa con la carne, a mitad de cocción agregar jugo de limón y azúcar.
- Tiene que quedar una salsa espesa para poder mojar el pan.

## COMENTARIOS

Hacia esta receta y había que comprar mucho pan.  
Limpiaban el plato con el pan.

- De otros tiempos (viejos tiempos).
- Cocción demorada
- Tiras propuloras
- Salsa digestiva
- Limpian el plato c/ pan -

25 de Agosto de 2009

Comentado por  
Carlos Prego

## Documento 7

Una receta, la de juanita, de otros tiempos. Del tiempo de los tucos ~~espesos~~ espesos, de cocción de morada. Cuando el tiempo no era tirano, sino ~~una dulce conya-ña~~ una dulce conyaña.

Una receta con meras populosas de comensales. De siestas digestivas, que se prolongaban en la matizada respectiva con chammas de teleteatro como telón o fondo.

Una comilona, como la de aquellas cuando limpiábamos el plato con el pan, relamiéndonos de satisfacción.

Aquellos tiempos del vino en botella de vidrio, con tapón de corcho, de la Pils o la Coca Cola, no de las gaseosas.

Qué bien. Una receta de otros tiempos. De nuestros viejos tiempos, que a veces la nostalgia revive.

- de otros tiempos → <sup>tuos espes</sup> ~~corcho~~ ~~drum~~
- Tiempo y de uso
- Necesidad de t
- ~~masa~~ ~~populosas~~ ~~siestas~~ ~~digestivas~~ } Jose soude
- un tarde -
- comilona
- un fin de plato
- ~~relamiéndonos~~
- t de vino en botella de vidrio
- nostalgia ~~viejos~~ ~~tiempos~~
- ~~nostalgia~~

Carlos

Documento 8

	Elecciones vinculadas con el plano ejecutivo (ética familiar.)	FECHA:
		NOVA:

Judicial -

- Credenciales de identificación → todo lo que come lo que padece come, el mundo vive se juzga -

- El mundo no come, pero los que se comen comen todo el mundo -

Reverencia y comedia son de la mano

- ↓ lo solidario
- ↓ El ejemplo.
- ↓ Conducta -

Reconstrucción posterior de la información y obtención de datos

\* Com. Social

Se queda en feo hecho  
 oja, durante y  
 después de la comedia → después  
 de otro feo, donde, época  
 Redes sociales  
 Abstractas (cine, teletexto.)

NOTA:

## Documento 9

## RECETA DE CARLOS COLATRUGLIO

## BUDIN DE MANDARINAS

- 2 mandarinas
- 2 huevos
- 3 tazas de harina leudante
- 1 taza de aceite
- Media taza de azúcar.
- Lavar las mandarinas, cortarlas en cuatro, con cáscara y todo, eso sí, hay que sacar las semillas.
- Se ponen en la licuadora las mandarinas, el aceite y los huevos, hasta que se haga una crema.
- Se coloca en un bol y se le agrega la harina tamizada.
- Se coloca en un molde, llenar hasta 2/3 partes para que no rebalse, enmantecado y enharinado.
- Se cocina 45 a 50 minutos en horno moderado.

## COMENTARIOS

Es una receta que le gustó mucho.

Es rápida y sencilla.

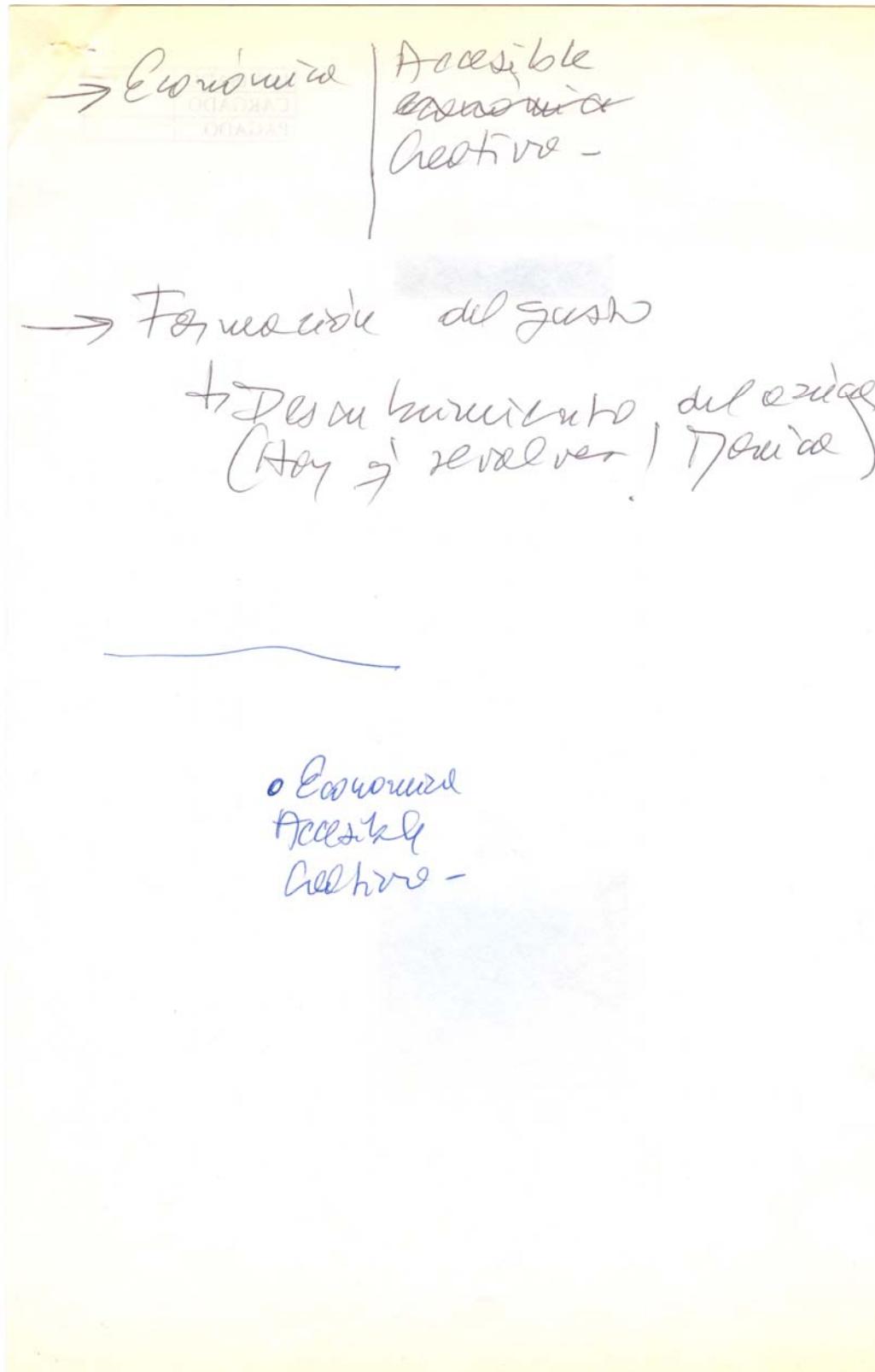
Sobre el molde: "el molde más lindo es el de budín de pan, y sale uno normal y otro mas chiquito, sino, convienen tres moldes chiquitos".

El tamaño de la taza es el de la taza de té.

25 de Agosto de 2009

Comentado por:  
Jesús -

## Documento 10





## Documento 11

## RECETA DE BENIGNO ("BENI")

## TORTILLA DE PEREJIL

- Se corta un buen mato de perejil.
- Se baten dos huevos.
- Se pone en la sartén con aceite de oliva.
- Se le pone sal, no pimienta.

## TORREJAS

- Se usa pan duro (sino se lo deja secar).
- Remojar en leche.
- Se pasan por huevo y se frien.
- Se le agrega azúcar o miel

## COMENTARIOS

La tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi madre.

- Sentimiento (modo -)
- Solo - económico -
- base de un omelette → sabores fuertes
- Tenía (nunca en gestación y no en el momento x)

25 de Agosto de 2009

Correas C.

## Documento 12

Esta Receta refleja un sentimiento  
 de Bengui. Se traduce al evocar  
 a su madre en esta comida y estimo q  
 que a él le debía agradar lo sufici-  
 ente como para recordarla y tenerla  
 presente a través de lo aut.  
 No hay que tener en cuenta los robots y  
 los economías de sus ingredientes. Tiene  
 un valor intrínseco que él le ha guarda-  
 do íntimamente y ahora le tengo  
 la oportunidad de expresarlo.  
 De cuando a cuando personal: la tortilla  
 de perejil puede ser la base de un suculento.  
 Las tortugas, para alguna persona, ¡júqu-  
 suma, a mí no me gustaron.  
 No me pregunten por qué.  
 Carlos  
 11/19/09

## ANEXO V: LOS POSTERS

## POSTER I

CIUDAD DE DUEÑOS A  
 MEDIADOS DEL SIGLO

LA RECETA DE CARLOS

RIÑONES CON ARROZ

- Pelar los riñones la noche anterior.
- Dejar en salmuera (y/o vinagre?) en la heladera, para que se lave.
- Saltar cebolla hasta que esté transparente.
- Agregar arroz, mas un chorro de vino blanco.
- Aparte, se prepara el caldo mezclado con azafrán y se agrega de apoco (no tiene que quedar seco ni aguado).
- Se agrega el riñón cubeteado, y se va haciendo de a poco.

COMENTARIOS

Es la que más le gustaba a mis hijos.  
 No recuerdo donde la aprendí, puede ser en el recetario de Clarín

PARA LOS HIJOS

LO APRENDIO BUSCANDO EN UN RECETARIO DE UN DIARIO

ES RICO  
 ES FAC

APRENDIDOS EN C

**CIUDAD DE BUENOS AIRES  
MEDIA DOS DEL SIGLO XX**

**LA RECETA DE CARLOS**

**RIÑONES CON ARROZ**

- Pesar los riñones la noche anterior.
- Dejar en salmuera (y le vinagre?) en la heladera, para que se laven.
- Saltear cebolla hasta que esté transparente.
- Agregar arroz, más un chorrito de vino blanco.
- Aguardar, se prepara el caldo mezclando con azúcar y se agrega de apoco (se tiene que quedar seco ni aguada).
- Se agrega el riñón cubriendo, y se va haciendo de a poco.

**COMENTARIOS**  
Es la que más le gustaba a mis hijos.  
No recuerdo donde la aprendí, puede ser en el recetario de Clarín.

**LA RECETA DE CARLOS**

**BUDIN DE MANDARINAS**

- 2 mandarinas
- 2 huevos
- 3 tazas de harina leudante
- 1 taza de aceite
- Media taza de azúcar
- Lavar las mandarinas, cortarlas en cuatro, con cáscara y todo, eso sí, hay que sacar las semillas.
- Se ponen en la licuadora las mandarinas, el aceite y los huevos, hasta que se haga una crema.
- Se coloca en un bol y se le agrega la harina tamizada.
- Se cocina en un molde, llenar hasta 2/3 partes para que no rebalse, enmantecado y enharinado.
- Se cocina 45 a 50 minutos en horno moderado.

**COMENTARIOS**  
Es una receta que le gustó mucho.  
Es rápida y sencilla.  
Sobre el molde: "el molde más lindo es el de budin de pan, y sale uno normal y otro más chiquito, sino, conviene tres moldes chiquitos".  
El tamaño de la taza es el de la taza de té.

**LA RECETA DE RIANITA**

**CARNE CON SALSA AGRIEDUCE**

- Freír cebolla (cantidad suficiente)
- Mucha cantidad de tomate
- Carne a gusto (picada o toda de bresa)
- Sal, limón, azúcar
- A la cebolla fría agregar el tomate, y luego la carne cocinada en tomate.
- Dejar hervir la salsa con la carne, a mitad de cocción agregar jugo de limón y azúcar.
- Tener que quedar sólo un poco de agua para poder mojar el pan.

**COMENTARIOS**  
Hacía esta receta, y había que comprar mucho pan.  
Limpieza el plato con el pan.

**LA RECETA DE RINGO (BENÍ)**

**TORTILLA DE PEREJIL**

- Se usa un buen vaso de perejil
- 20 huevos
- Se separa el líquido con un colador de tela.
- Se le agrega sal, un poquito.

**TORREJAS**

- Se usa pan duro (sino se lo deja secar)
- Se remoja en leche
- Se pisan por fuevo y se hacen
- Se le agrega azúcar o miel

**COMENTARIOS**  
La tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi mamá.

**RECETA DE FAMILIA**

**COMIDA DE FIESTA**

**EC PEREJIL LO CULTIVABAN EN CASA**

**DE MI MAMÁ O DE MI ABUELA**

**PARA LOS NIÑOS**

**LO APRENDIO BUSCANDO EN UN RECETARIO DE UN DIARIO**

**ES RICO ES FACIL**

**LO APRENDIO EN LA TELE**

**APRENDIDOS EN CASA A CONOCER LOS ALIMENTOS, A COCINAR Y A COMER**

**LA RECETA DE CARLOS**

**BUDIN DE MANDARINAS**

- 2 mandarinas
- 2 huevos
- 3 tazas de harina leudante
- 1 taza de aceite
- Media taza de azúcar.
- Lavar las mandarinas, cortarlas en cuatro, con cáscara y todo, eso sí, hay que sacar las semillas.
- Se ponen en la licuadora las mandarinas, el aceite y los huevos, hasta que se haga una crema.
- Se coloca en un bol y se le agrega la harina tamizada.
- Se coloca en un molde, llenar hasta 2/3 partes para que no rebalse, enmantecado y enharinado.
- Se cocina 45 a 50 minutos en horno moderado.

**COMENTARIOS**  
Es una receta que le gustó mucho.  
Es rápida y sencilla.  
Sobre el molde: "el molde más lindo es el de budin de pan, y sale uno normal y otro más chiquito, sino, conviene tres moldes chiquitos".  
El tamaño de la taza es el de la taza de té.

**EL PEREJIL LO CULTIVABAN EN CASA**

**TORTILLA DE PEREJIL**

- Se corta un buen vaso de perejil
- Se hacen dos huevos
- Se pone en la sartén con aceite
- Se le pone sal, no demasiado.

**TORREJAS**

- Se usa pan duro (sino se lo deja secar)
- Se remoja en leche
- Se pisan por fuevo y se hacen
- Se le agrega azúcar o miel

**COMENTARIOS**  
La tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi mamá.

**LO APRENDIO BUSCANDO EN UN RECETARIO DE UN DIARIO**

**ES RICO ES FACIL**

**LO APRENDIO EN LA TELE**

**EN CASA A CONOCER LOS ALIMENTOS, A COCINAR Y A COMER**

RECETA DE MANDARINAS

2 mandarinas  
2 huevos  
3 tazas de harina leudante  
1 taza de aceite  
Media taza de azúcar

Lavar las mandarinas, cortarlas en cuatro, con cáscara y todo, eso sí, hay que sacar las semillas.

- Se ponen en la licuadora las mandarinas, el aceite y los huevos, hasta que se haga una crema.
- Se coloca en un bol y se le agrega la harina tamizada.
- Se coloca en un molde, llenar hasta 2/3 partes para que no rebalse, enmantecado y enharinado.
- Se cocina 45 a 50 minutos en horno moderado.

COMENTARIOS

una receta que le gustó mucho, rápida y sencilla.

de el molde: "el molde más lindo es el de budín de pan, y sale uno normal y otro chiquito, sino, convienen tres moldes chiquitos".

maño de la taza es el de la taza de té.

EL PEREJIL LO CULTIVABAN EN CASA

LA RECETA DE BENIGNO ("BENI")

TORTILLA DE PEREJIL

- Se corta un buen mato de perejil.
- Se baten dos huevos.
- Se pone en la sartén con aceite de oliva.
- Se le pone sal, no pimienta.

TORREJAS

- Se usa pan duro (sino se lo deja secar).
- Remojar en leche.
- Se pasan por huevo y se fríen.
- Se le agrega azúcar o miel.

COMENTARIOS

La tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi madre.

DE MI MAMÁ DE MI ABUECA

LO APRENDIO EN LA TELE

CASA A CONOCER LOS

INAR Y A COCINAR

RECETA DE FAMILIA

LA RECETA DE JUANITA

CARNE CON SALSA AGRIDULCE

- Freír cebolla (bastante cebolla).
- Mucha cantidad de tomate.
- Carne a gusto (paleta o bola de lomo).
- Sal, limón, azúcar.
- A la cebolla frita agregar el tomate, y luego la carne cortada en trozos.
- Dejar hervir la salsa con la carne, a mitad de cocción agregar jugo de limón y azúcar.
- Tiene que quedar una salsa espesa para poder mojar el pan.

COMENTARIOS

Hacia esta receta y había que comprar mucho pan. Limpiaban el plato con el pan.

COMIDA DE FIESTA

EL PEREJIL LO CULTIVABAN EN CASA

RECETA DE MANDARINAS

LA RECETA DE CARLOS

2 mandarinas  
2 huevos  
3 tazas de harina leudante  
1 taza de aceite  
Media taza de azúcar

Lavar las mandarinas, cortarlas en cuatro, con cáscara y todo, eso sí, hay que sacar las semillas.

- Se ponen en la licuadora las mandarinas, el aceite y los huevos, hasta que se haga una crema.
- Se coloca en un bol y se le agrega la harina tamizada.
- Se coloca en un molde, llenar hasta 2/3 partes para que no rebalse, enmantecado y enharinado.
- Se cocina 45 a 50 minutos en horno moderado.

TORTILLA DE PEREJIL

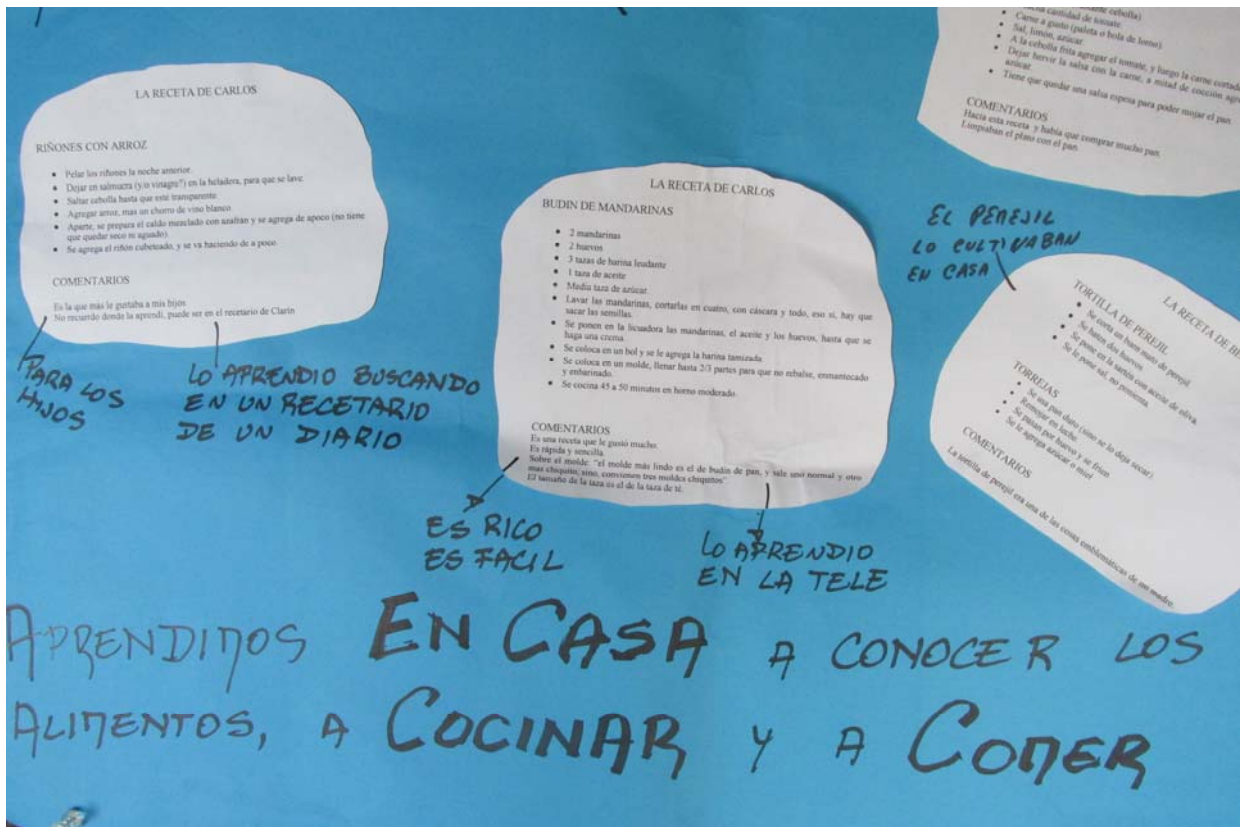
- Se corta un buen mato de perejil.
- Se baten dos huevos.
- Se pone en la sartén con aceite de oliva.
- Se le pone sal, no pimienta.

TORREJAS

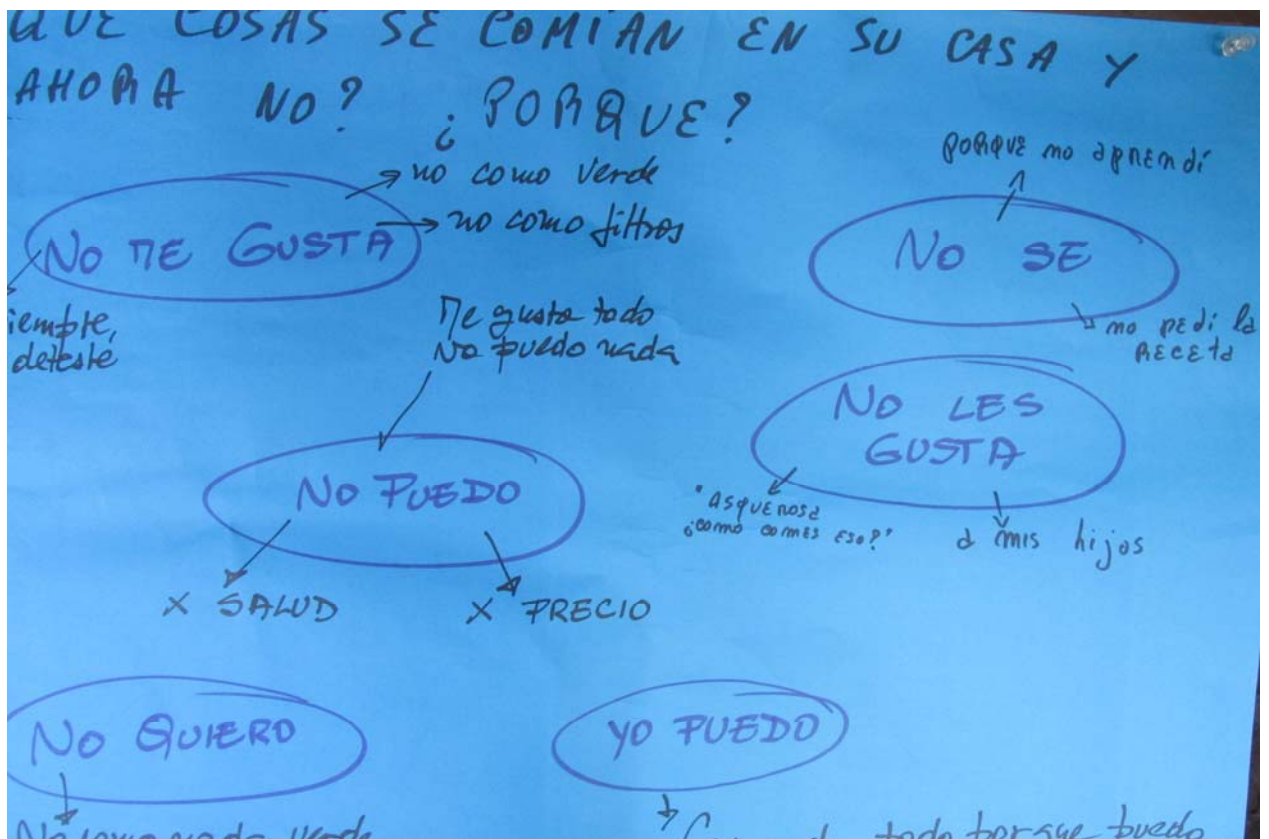
- Se usa pan duro (sino se lo deja secar).
- Remojar en leche.
- Se pasan por huevo y se fríen.
- Se le agrega azúcar o miel.

COMENTARIOS

La tortilla de perejil era una de las cosas emblemáticas de mi madre.



POSTER II



AHORA NO? ¿PORQUE?

no como verde  
no como filtros

**NO TE GUSTA**

siempre,  
deteste

Te gusta todo  
No puedo nada

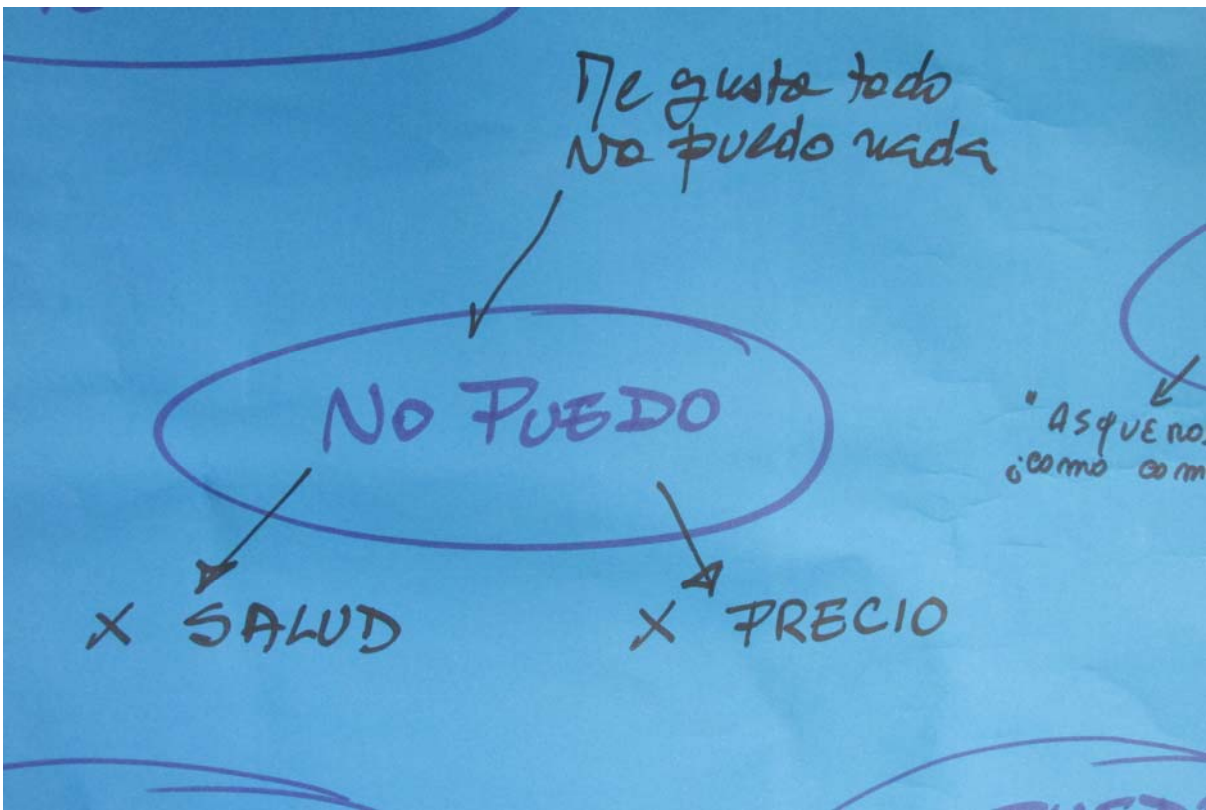
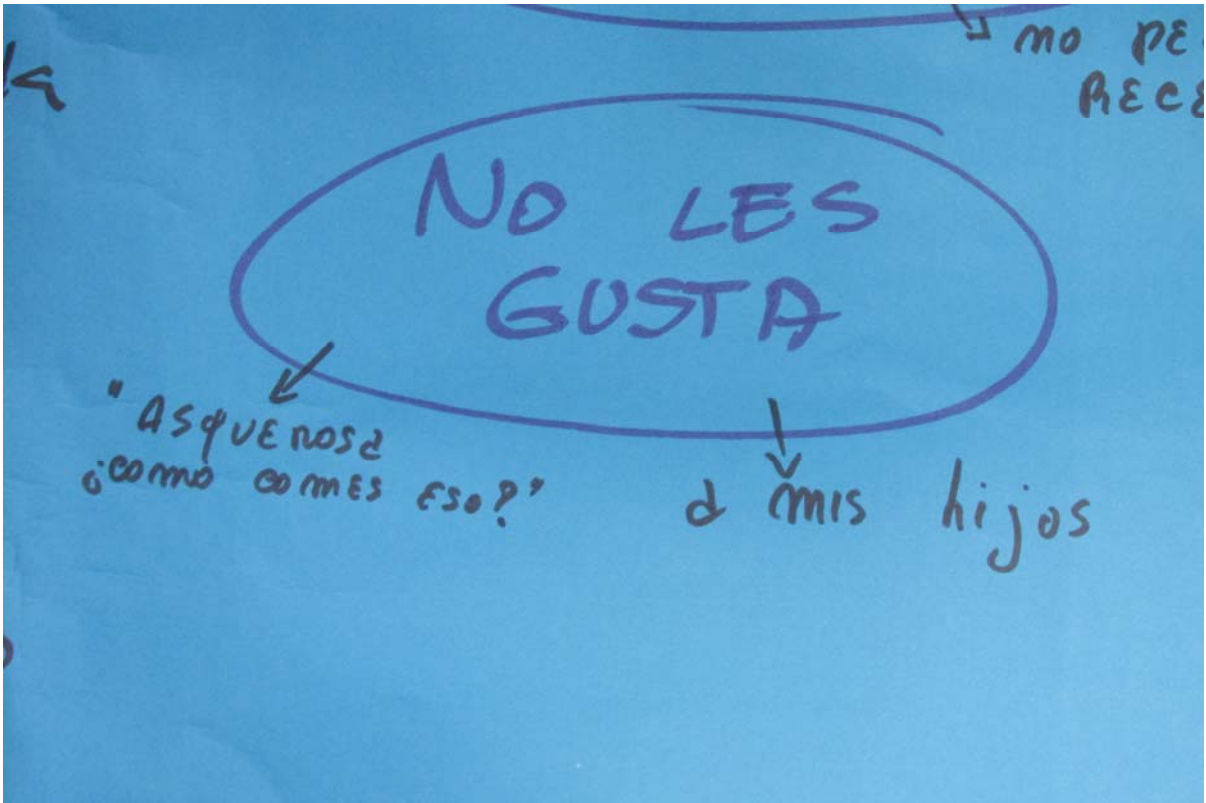
**NO PUEDO**

ASQUE NO  
como com

¿PORQUE NO APRENDI?

**NO SE**

no pedi la  
RECETA





¿QUE NOS? ¿COMO COMES ESO?  
↓ mis hijos

ECIO

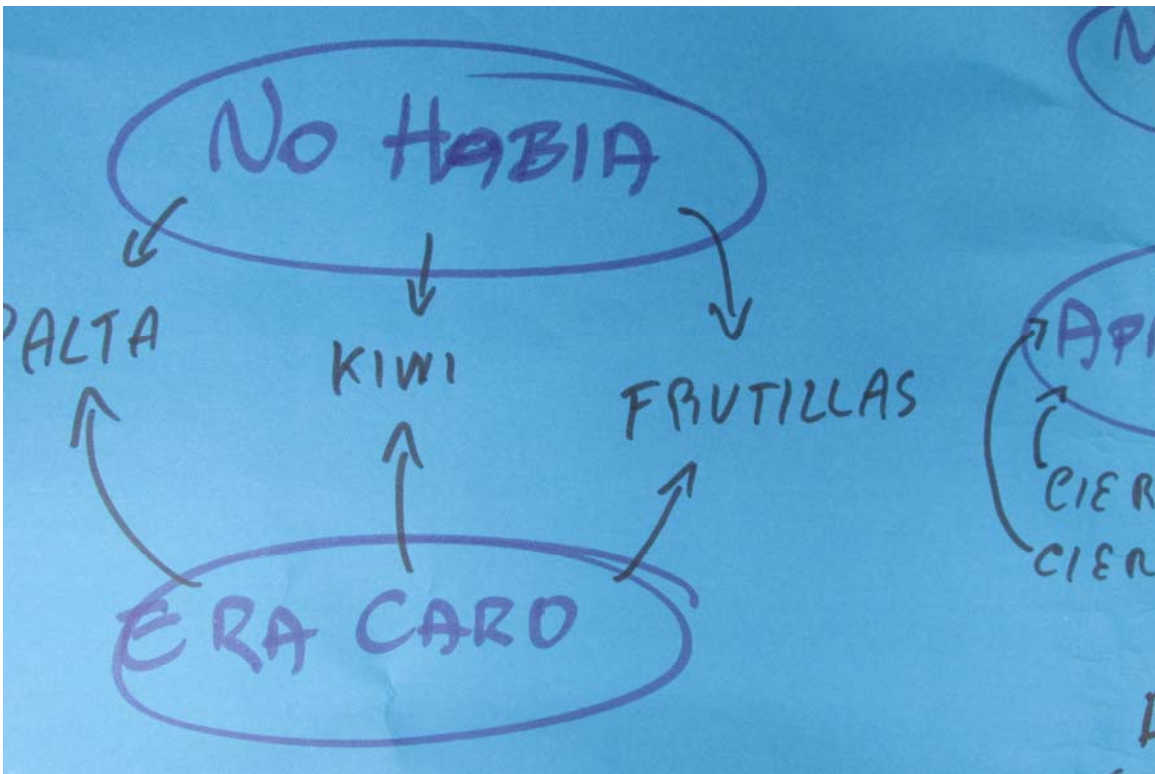
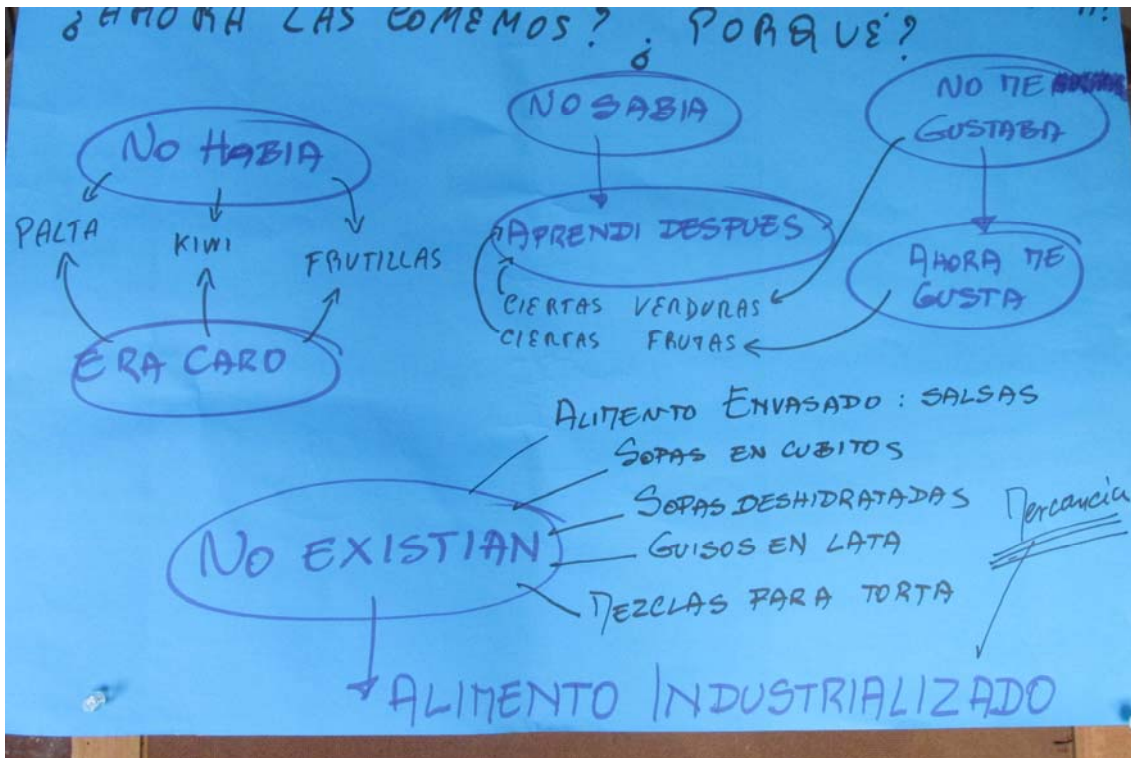
**YO PUEDO**

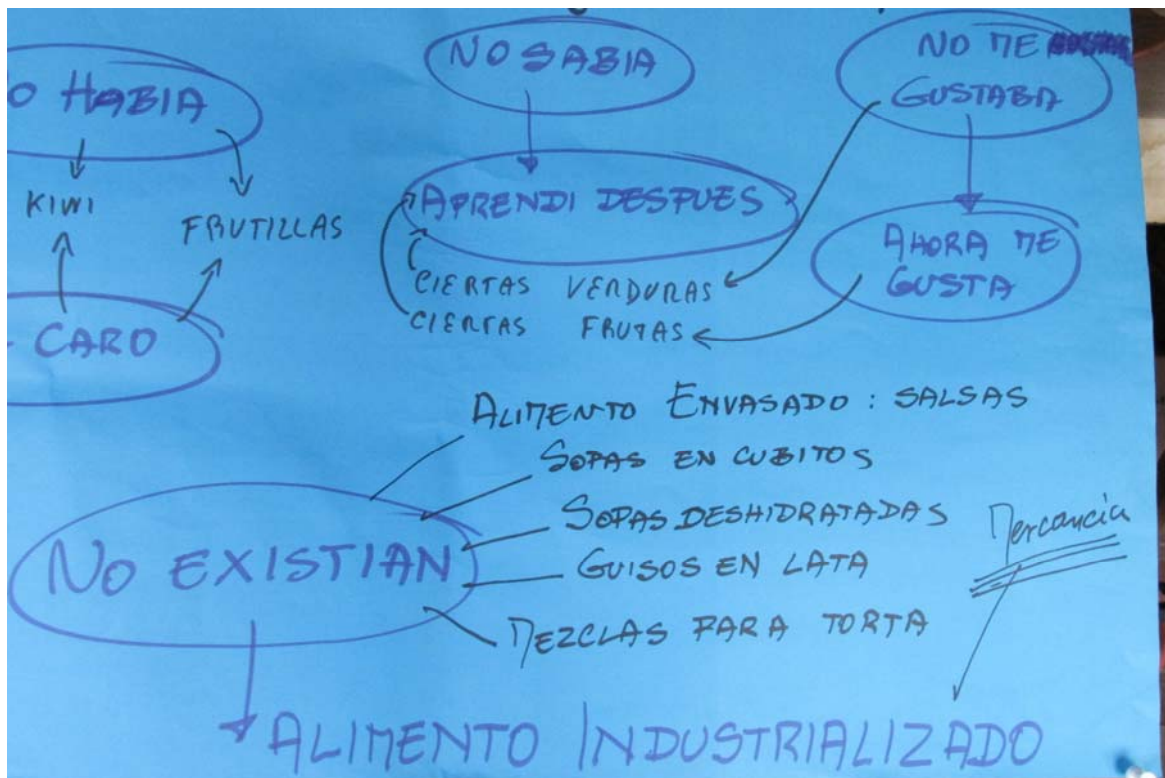
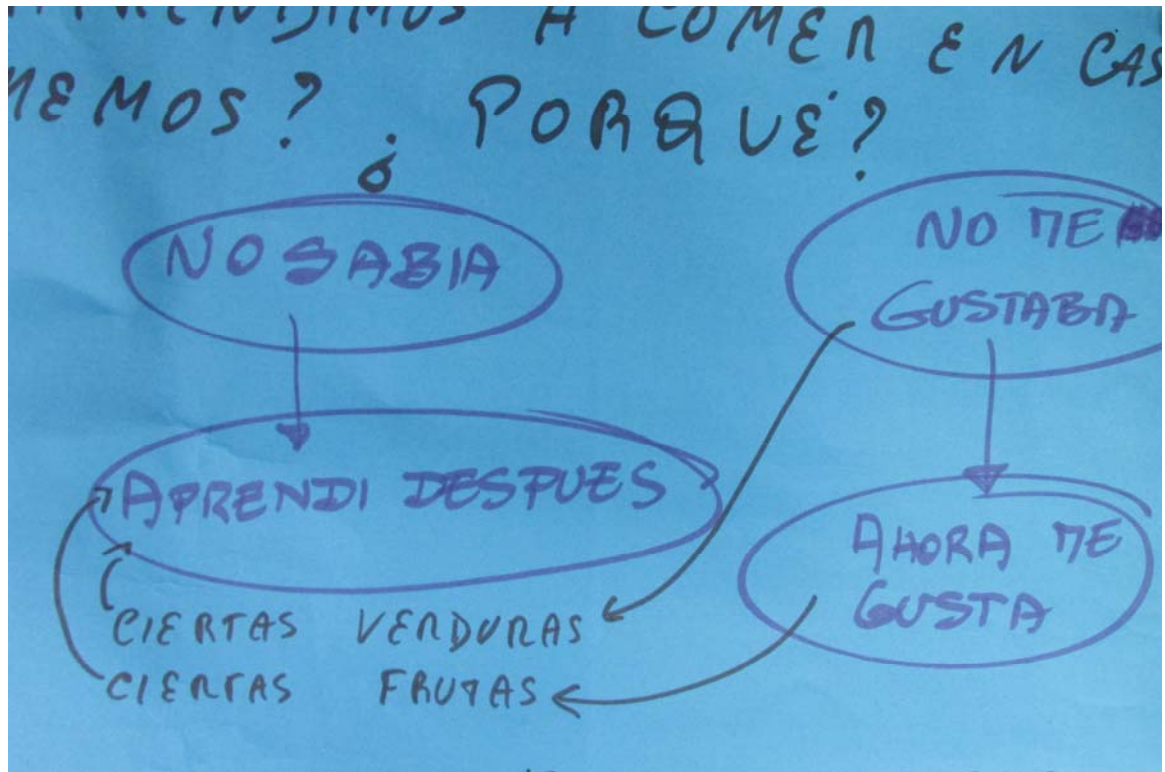
→ Como de todo porque puedo

**NO QUIERO**

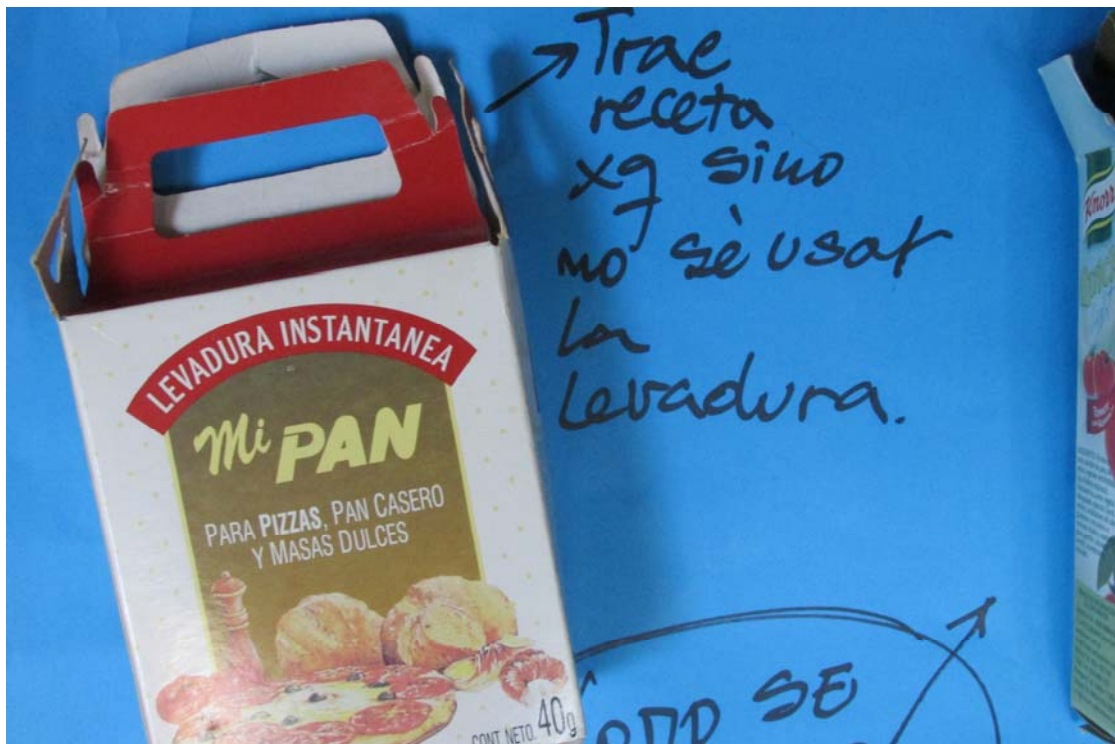
↓  
No como nada verde  
No soy rumiante

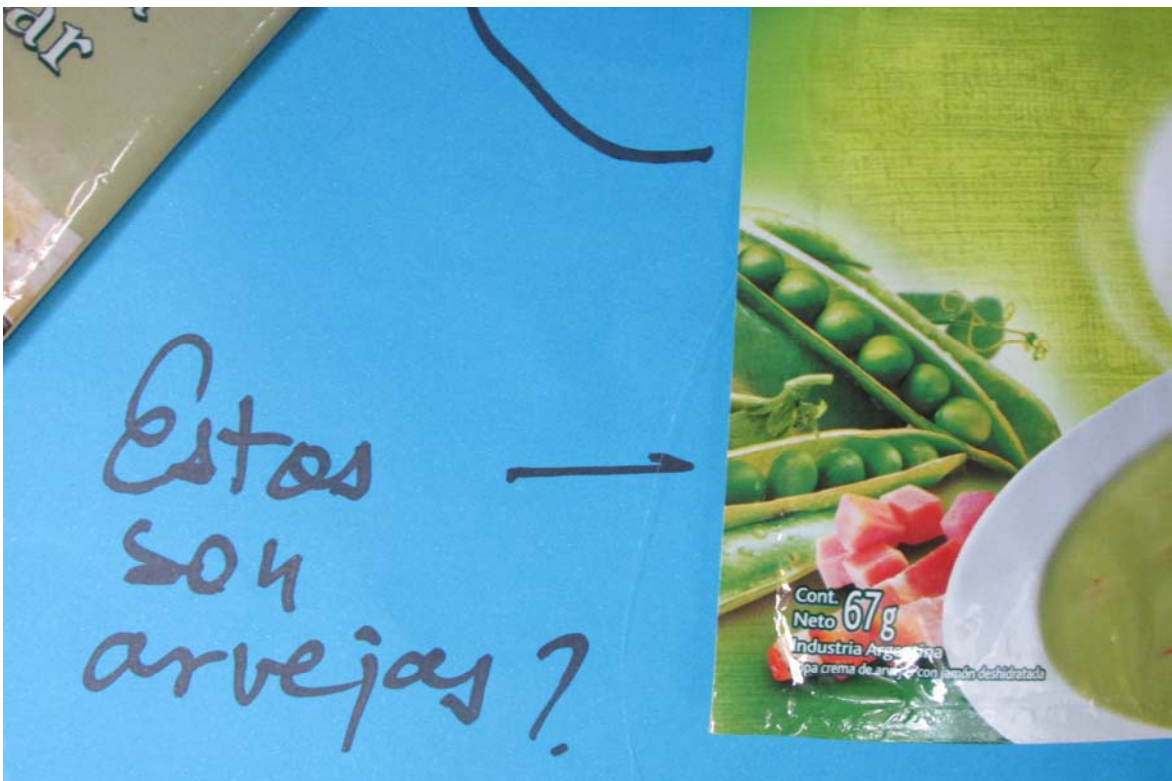
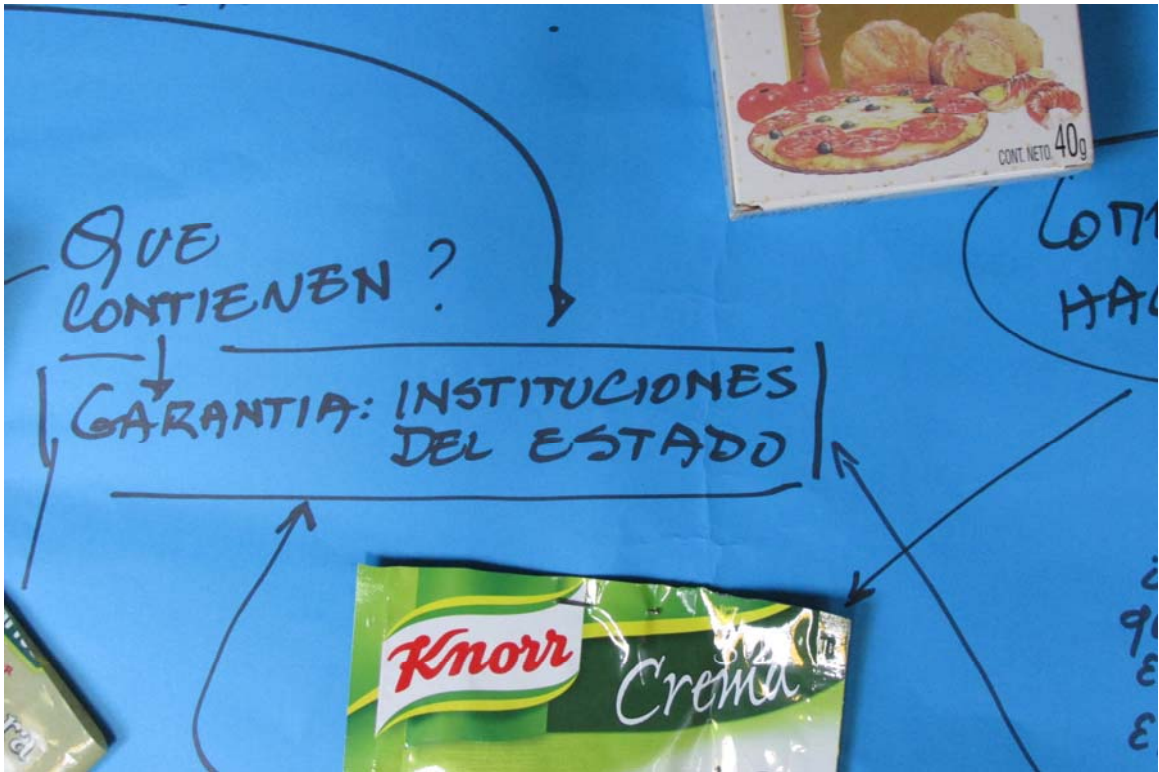
POSTER III





POSTER IV





## ANEXO VI: ENTREVISTAS

## ENTREVISTA A JUANITA



## ENTREVISTA A JUANITA

Marzo de 2010

Convenimos por teléfono en encontrarnos, y así lo hacemos, en la casa de Juanita. Ella vive en un departamento cerca de Parque Chacabuco, donde me recibe con té y masitas. Es una casa llena de recuerdos: fotos en las paredes y sobre los muebles, que dan cuenta de los distintos momentos felices de la familia, la pareja, los hijos, los nietos, sus logros, fotos de viajes y egresos.

En una cocina agradable y acogedora, nos sentamos a tomar el té y a conversar, y el grabador queda sobre la mesa.

## NOTACION UTILIZADA PARA EL REGISTRO

- “ “ Cita aproximada
- ( ) Aclaraciones acerca del contexto: gestos, eventos secundarios, silencios.
- (...) Lo que no se alcanzó a registrar, o parlamentos sin terminar, lo que no se comprende en la desgrabación.
- *Cursivas* Palabras que se desean remarcar, o en idioma extranjero.
- [ ] Acotaciones personales al momento de transcribir el registro.

(R. Guber... pp255)

## LA ENTREVISTA

J. : Juanita

C. : Cristina S.

(Sonido de tazas y cucharitas, alguna risa)

C. Yo dejo esto [el grabador] acá, así nos olvidamos...

J. No me hagas preguntas capciosas...

C. No... no te voy a hacer ninguna pregunta capciosa... no, este...

J. Acá tenés azúcar.

C. Gracias.

J. Y si te gusta limón hay también...

C. Gracias... la idea de esto... es más, si no querés que grabe la conversación (...)  
[se superponen las voces]

J. No, te estoy cargando, que preguntas capciosas... yo en general no tengo miedo de hablar, no tengo ningún... (hace gesto de restar importancia con las manos)

C. Yo tampoco te voy a poner en ningún compromiso. Te explico porqué son estas entrevistas individuales, lo que tiene que ver con cada uno, porque más allá del trabajo que hicimos juntos, que es una construcción entre varios, lo que se quiere es conocer un poco más, no solo a título personal sino en función del trabajo, porque todo lo que se habló viene de la historia personal de cada uno. Entonces lo que yo quisiera es conversar un poco de ... que me cuentes acerca de tu vida... yo te voy a hacer algunas preguntas, en que año naciste, como era tu familia, cosas así, no te voy a preguntar...

J. está bien

C. ...y en última instancia, si algo te molesta...

J. No la contesto.

C. Exactamente! Me decís: eso no te lo voy a contestar. No, ya le puse azúcar, gracias. Este... Vamos a empezar por las galletitas primero...

J. Sí, sí, servite. Yo ya tomé mate con mi nieto, llegó tardísimo, porque ... lo llamé 11 y media, mi hijo y mi nuera se fueron a San Pedro, a (...) un poco, viste, los más chiquitos, el mediano tiene doce y el chiquito cumple ocho, en agosto cumple ocho años, el 27. (...) Y bueno, donde más los podés llevar? Y bueno, se fueron a San Pedro a pasar unos días, se fueron el Jueves, mañana ya están de vuelta.

C. Es lindo San Pedro? Yo no conozco.

J. Ay, yo tengo una historia con San Pedro, un año nos fuimos con mi hermana y mi cuñado y mi marido y yo, ella levó a su hija, y con Marcelo [hijo de Juanita], las chicas no vinieron, y nos llevamos la carpa. En San Pedro hay un camping municipal pegado al río...y este... bueno, bien, llegamos, nos instalamos, empezó a anochecer y empezaron (...) unos mosquitos... como te puedo contar? Un karma... Te digo que fue una cosa...

C. Terrible...

J. Sí. Y ahora cuando mi nuera me dice que se van a San Pedro el fin de semana, ay, digo, ¡que lindo!, ¿Marcelo te contó de cuando estuvimos? No, no contó nunca [dice la nuera en el relato] bueno, decile que te cuente... (risas) No, pero ellos se fueron a un hotel, yo me fui en una carpa, pero ellos se fueron a un hotel...

C. Ahí vive una chica que había hecho conmigo el secundario, la veo cada tanto, cuando viene a Buenos Aires, se quedó a vivir allá...

J. Vive en San Pedro.

C. Sí, sí, vive allá, (...)

J. Mirá no es lo mismo vivir en la capital (...) [no se escucha lo que dice, porque se levantó y apartó del grabador, se escuchan los pasos, la puerta, hay un sonido lejano de bombos de la murga que ensaya en Parque Chacabuco]

C. Que rico es el Mendicrim

J. Sí, es más suave que los otros, me gusta más...

C. Muchas gracias [no sé que me ofrece, probablemente servilleta, ruido de cucharitas y bombos]

J. La capital es... Bueno, yo ahora no voy ni hasta la esquina, la verdad todo lo que hago lo hago en el barrio... [se superponen las voces]

C. La verdad es que este no es un mal barrio para vivir...

J. No, no... dejando de lado vivir... (...) ahora me llamó mi amiga que el centro de jubilados donde ella va, en vez de hacer las salidas que se hacían, que vamos al campo, como ahora a La Reja, que estamos organizando, se van al teatro una vez por mes...

C. Escuché que estaban contando... Bárbaro... [dice: sí, yo conté el otro día...]

J. Claro, lo que pasa es que ellos sacan entradas para ir al teatro y llenan un micro... Las llevan en micro y las traen de vuelta en micro y después cada uno se va a su casa... en vez de gastar 85 pesos en una salida, ahora, a La Reja, que espero que no haga mucho frío porque no quiero pagar y no ir... como hice cuando fueron a Ezeiza, y bueno, no pude, estaba en la cama, que iba a hacer? Y me dice que la pasan bien,... pero es un centro de jubilados que tiene muchísimos socios... Nosotros no tenemos socios...

C. Lo que condiciona es el tema del lugar, es lo que dice usted... Porque se necesita espacio para mantener...

J. Acá en el barrio se alquila una casa, que yo le dije a Carlos [el Presidente del Centro de Jubilados] le dije averigüemos, yo ya había hablado con uno de los dueños, (...) no

tenían idea de lo que iban a hacer con la casa, (...) primero funcionó un jardín de infantes, cuando la refaccionaron, y se fundieron. (...) ...creo que la casa salió a remate la compraron, esta gente que la tiene ahora, creo que es una arquitecto, y el otro no sé que es, un abogado, y la alquilaron, la alquiló gente que tiene una institución para chicos de la calle...

C. Ese lugar es bárbaro...

J. Bueno entonces le dije a Carlos te querés ocupar... Está el cartel ahí... Bueno, cuando preguntó le dijeron [no especifica a quienes preguntaron ni quienes respondieron, presuntamente quienes encuadran políticamente la institución en el barrio, y que tienen que ver con el mantenimiento del local] no porque está muy cerca del otro [Hay un local de la Mutual sobre Emilio Mitre, debajo de la autopista, donde también se llevan adelante talleres y otras actividades vinculadas a la política barrial] ... Y bueno, yo no puedo llegar a saber lo que pasó ahí adentro...

C. Pero es otra cosa...

J. Cuando yo iba al Centro Cultural Rojas, que empezaron las refacciones, descentralizaron las actividades porque no había lugar, alquilaron la Casona del Teatro porque está a una cuadra, y hacíamos expresión corporal en la Casona del Teatro, después alquilaron no sé si conocés la organización (...) que es de la colectividad [se refiere a la colectividad judía], supongo que pagarían algún alquiler, o algo, ... bueno, pero el coro ensayaba ahí en el (...) que está a dos cuadras del Rojas y de la Casona del Teatro...

C. Sí, sí, está todo por ahí...

J. ...entonces porqué no se puede alquilar una casa como la gente y repartir las actividades?

C. Ehhh... nosé...

J. Yo no entiendo, no puedo llegar a desenredar la madeja...

C. Que problema hay con que esté cerca?

J. bueno, no se, yo te pregunto a vos cual es el problema...

C. ...se puede averiguar...

J. o hay algún (...) que yo no lo conozco...

C. (...) no me parece que esté tan cerca...

J. ...está cerca, pero no tiene nada que ver, por ejemplo yo el jueves estuve en Emilio Mitre porque me enteré de que daban un taller de la memoria a la tarde, en Centenera el taller de la memoria funciona a la mañana los días viernes, a mí no me viene bien porque yo los viernes a la mañana hago compras, era a las 11.30, no me acuerdo bien a que hora era, pero me cortaba la mañana, no me servía, pero cuando me enteré que había acá el Jueves estuve ... quiere decir que cada uno va a buscar lo que más le conviene... que interfiere un lugar con el otro?

C. No se... probablemente tenga que ver con motivos políticos con el tema del momento de poner el dinero ...

J. Es que no alcanza! Nosotros [el Centro de Jubilados] no podemos progresar porque no tenemos lugar, no tenemos más lugar para ofrecerles cosas a la gente...

C. que lastima,... había un local como el de Centenera, en Emilio Mitre y Saraza... y se le habían ido las personas que alquilaban...

J. Lo que pasa es que hay mucha actividad y se superpone... por ejemplo el martes había una actividad y la tuvimos que suspender porque había un montón de cosas en el Centro, y nosotros nos quedamos sin la actividad nuestra, y les dije porque no podemos reunirnos un día más por semana? Y entonces cuando? (...) [baja la voz]

... tiene horarios... pero yo digo, todo el que tiene que tirar algo a la basura va a parar ahí adentro... Yo soy muy... ya las chicas de la biblioteca [Biblioteca Popular Manuel



Ugarte] me dijeron que soy muy estructurada... yo quiero que la biblioteca funcione bien...(...)

C. pero esta casa que vos decís por ahí puede servir también para la biblioteca, es un lugar enorme...

J. No, no es enorme, porque abajo hay dos habitaciones, (...)yo una vez, no llegué a entrar adentro, nos tocaron el timbre porque había un problema con el edificio y me llamaron a mí como estaba en el consejo de administración, un sábado a la tarde, y bueno, fui a tocar el timbre, a buscar algún responsable que vea lo que nos está pasando, este... pero no entré... yo por ejemplo desde acá de la cocina..

C. ... bueno, enorme a comparación de lo que hay...

J. ...(...) podría funcionar la biblioteca, y funcionar algún curso... un taller, se podría hacer que queden horarios para la biblioteca, en lugares distintos, pero en el local solo no tenes lugar para nada...

C. Y eso perjudica no solo al Centro de Jubilados...

J. A todos perjudica, por ejemplo estábamos viendo cine con Jessie, y ahora estamos viendo Teatro y a veces pasaban una película relacionada con el Teatro entonces estaban todas las sillas contra la pared, entonces había que correr todo...

C. ...para pasar la película... (...)

J. ...pero aparte ya están los equipos de música que están ocupando esa pared y de ahí no los van a mover [se refiere al equipo de sonido y parlantes, que están sobre la pared del fondo del local] entonces quiere decir que ese tipo de actividad...

C. cine nunca más... [porque sobre la pared se proyectaba]

J. ... no, no, es... mirá, es... yo, no entiendo que pasa... pero bueno, me quedo reflexionando...

C. yo tampoco estoy tan...

J. ...no estás tan empapada...

C. ... si yo pregunto puedo averiguar, es una cuestión de falta de tiempo...

J. [el presidente del centro de jubilados] no se calienta mucho, pero... cuando me dijo que estaba cerca de Emilio Mitre ¿Qué le puedo decir? Lo que te dije a vos se lo podría haber dicho a él... que hay con que este cerca de Emilio Mitre si uno puede hacer... a mí no me conviene a la mañana el taller de la memoria, voy a la tarde...

C. ...mejor, no? La misma gente puede hacer actividades en distintos lugares...

J. Es mejor descentralizar...

C. ...ya que está tan de moda la descentralización...[risas]

J. ...escuchame, si acá no tenemos lugar para determinada cosa nos vamos a... nos organizamos para intercambiar ... ahora parece que... justo estaba Juan Pablo, que es el encargado de ... [señala con la mano en la dirección del local de Emilio Mitre]

C. ... de Emilio Mitre...

J. ...sí, como siempre llego temprano... y estaba la piba que nos da teatro, que ...(...)

Yo creo que a la gente no le debe dar ganas de entrar ahí, me gustaría que pasaras para ver lo que es...

C. voy a pasar...

J. por favor, andá y a ver si soy yo o realmente...pero escuchame, en un lugar prolijo, acomodado y no tener basura, porque hay un sillón que es para la basura, que no sé que ... no sé, ocupa espacio, no sirve para nada, no hay la visión de la persona que ...(...)

C. con esas cosas no esta G.?

J. ...estaba J.en aquel entonces... pero más de una vez llegamos y Jessie agarraba el escobillón y la pala, y un día encontramos la mesa llena de cosas que habían usado, tazas, platos, todo ahí quedó. Yo, yo digamos que me siento de la casa, yo lo vi y ...

C. ...es como en la casa de uno...

J. ... yo entonces no voy a empezar a sacar de la mesa porque no me corresponde, una vez me encuentro la pileta del baño llena de tazas y estaba Camila, y le digo vos decime Camila, a quien le corresponde lavar todo esto? Porque acá al final la mano derecha no sabe lo que hace la izquierda una vez le dije a Guillermina [coordinadora del Centro de Actividades de Día – Tercera Edad – GCBA] y medio no le gustó...

C. [comentario en el que se dice que Guillermina está de acuerdo con lo que pide Juanita]

J. ... Julia ... (...)... Julia andaba corriendo, y sacaba, ponía, y echaba lavandina en el baño...

C. sí, pero ...(...) el que usa una taza, va y la lava...

J. ...que usen lo que necesitan, si a la noche comieron, o tomaron o... bueno, hicieron lo que hicieron, que dejen limpio...

C. ...y sino venís a la mañana y lo lavás...

J. ¿Quién va a venir a la mañana a lavar? Pero no, acá... esto, acá es el Local, esta es una actividad, esta es otra actividad [señala sobre la mesa como sobre un plano los espacios del Local ocupados por las actividades]

C. ... como en paralelo...

J. Pero no hay quien lo centralice, no hay quien agarre la manija y ponga gente responsable, por cada taller, no sé, no sé como se maneja...

C. ...con reuniones semanales... (...)

J. ¿Te sirvo otro tecito?

C. Sí, gracias, ... vamos a empezar con lo nuestro?

J. sí, así no te entretengo más

C. no, está bien, viene bien que me digas eso, porque cuando me cruzo con los chicos les puedo decir...

J. Yo no sé porqué me fijo en TODO [marca la palabra]... supongo que es (...) de carácter... (...) de la memoria y estuve mas temprano, ah, y estuve hablando con Juan Pablo, y parece que la cosa... ¿Qué necesitás?

C. No, pensé que había agarrado la cucharita del azúcar... que decías?

J. ... y parece que esto va a llegar a fin de año y después... Juan pablo... la Municipalidad no quiere saber nada de mantener el local y le llega una nota distinta por esto, por aquello, [se refiere a políticas municipales con respecto a alquileres y concesiones de bajo autopista, en particular esta de Parque Chacabuco, donde la Gestión PRO instala un centro de reclutamiento de la Policía Metropolitana] ....

C. Igual hay que ver lo que pasa, ...

J. Ay, no sé, podremos sacarnoslo de encima? Por favor, yo no sé en que va a terminar esta historia... no sé... porque ya otro hubiera dicho bueno, por ahora renuncio hasta que ...

C. ...creo que es lo que corresponde... [es la epoca en que se inicia el proceso por las escuchas ilegales del Fino Palacios]...

J. ...pero este hombre no tiene ética para nada... ni nunca vamos a llegar a nada ... y hay gente que todavía dice ¿será cierto todo lo que dicen? Entonces yo empecé con esta mujer a razonar lo que está pasando ... pero todavía hay gente que se cuestiona si será cierto todo lo que está pasando con Macri... así que te das cuenta la gente que estamos rodeados...

C. Bueno, Juanita... necesito saber algunas cosas...

J. Preguntá, preguntá...¿está funcionando? [el grabador]...

C. Sí, está funcionando... (...) En que año naciste?

J. En el 29...

C. Me imaginé que eras mas o menos como mi vieja, ella es del 27... Uno va relacionando, y es mas o menos ... naciste acá?

J. Sí, si, si, acá, en Buenos Aires, en marzo... Mis padres son de Moldavia, que supongo que en la época en que ellos vivieron ahí era Ucrania ... Estoy leyendo ahora el libro "El camarada Carlos", de Dujovne Ortiz, y estoy leyendo cosas que me son muy familiares... Hablan de (...), hablan de la capital de Moldavia, nombra a Moldavia... estaba a orillas del Dnieper, bueno, mis padres son inmigrantes, mi mamá llegó...

C. En que año vinieron?

J. Mi papá era de 1901, ahora tendría 109 años si hubiera vivido, vivió 95... Bueno, mi papá me contó los últimos tiempos de su vida que mi abuelo el papá de él había vivido 100 años ... vienen de familia de longevos... yo calculo que mi papá debe haber llegado a la Argentina en el año 1926, porque ... bueno, él llegó como inmigrante, el primero anduvo bastante por Europa, porque lo llamaron para hacer el servicio militar, y lo volvieron a mandar a su casa, todos los muchachos del pueblo, porque no tenían ni para darle ropa, ni tenían armas, no tenían nada, entonces les dijeron que se fueran de nuevo a la casa, que los iban a volver a llamar , cuando los iban a volver a llamar mi papá se fue a la casa y se fué de la casa lo único que nunca se perdonó no haberse llevado a su hermano ... Porqueeee... el padre enviudó y se volvió a casar, yo creo que con una tía, una hermana de la madre, porque mi papá siempre hablaba de que los crió una tía, y tenía más hermanos, pero ya de él, del mismo padre ese solo, y de la madre... el se debe haber ido de la casa a los 16 años... por ahí, porque los llamaban muy jovencitos para hacer el servicio militar, así que el dio vueltas por Europa y debe haber juntado plata para poder viajar...

C. para venir acá...

J. Claro. Así que yo calculo... yo nací en el 29, y ellos se deben haber casado en el 28...

C. Ellos se conocieron acá?

J. Sí, sí... No, se conocían del pueblo, porque eran del mismo pueblo, pero mi abuela materna llegó a la Argentina con dos hijas casadas, con sus maridos, y dos varones . Las dos hijas mayores que tenía estaban casadas y vivían en la ciudad, en una ciudad, no sé en que ciudad vivirían... Mi mamá, cuando se casó la última de las hijas mayores [mi abuela] se la llevó a mi mamá que era la mas chiquita de la familia para no extrañar tanto y mi abuela se vino con estos hijos, y mi mamá quedó en Rusia, en Ucrania, con mi abuela, y nunca aprendió a hablar bien el castellano y así como no sabían hablar el castellano, vivían en Villa Crespo, se iban de Villa Crespo al Hotel de Inmigrantes para hacer los papeles para traerla a mi mamá.... Y la trajo... [emocionada, se le llenan los ojos de lágrimas] Mi mamá siempre hablaba de su mamá. Cuando ella tenía (...) [con la voz quebrada] siempre mencionaba a la madre...

[Espacio sin palabras, Juanita se seca las lágrimas]

J. Bueno...

C. Esas historias a una ...

J. Te conmueven. Estuvo... mi mamá estuvo muchas veces internada, y siempre me decía que ella sabía que la madre la iba a ayudar ... bueno... y se deben haber casado en el 28 porque yo nací en el 29 ...Así que.. Y bueno, yo te dije que mi mamá llegó sola a la Argentina, y bueno, bajó del barco, (...)

C. Sí, me dijiste... y vos tenés más hermanos?

J. Sí. Sí, yo tengo un hermano menor, que le llevo 13 años, y tengo una hermana ... bueno, yo tengo 81 y ella tiene 79, y a mi hermano ella le lleva 11, es mayor 11 años y

yo 13... Y estuvo la semana pasada, no, la anterior estuvo acá almorzando conmigo porque dejó de trabajar, ya se jubiló dejó de ir todos los días a la oficina, aunque hace algunas cosas para la empresa ya no va regularmente y entonces tiene tiempo, y me trajo los dos libros que estoy leyendo .... [se hace un silencio]

C. ...y cuando eras chica en que barrio vivían?

J. Mirá, hasta los 7 años viví en Villa Crespo, me acuerdo de una casa que estaba en la calle Lavalleja, y después vivimos en Araoz y Loyola, ya era en un departamento y después nos mudamos a este barrio, primero en Centenera y Estrada, que fui a la escuela de Estrada, y después nos mudamos a Santander, mis viejos tenían una tienda que atendía mi mamá y después nos mudamos a Devoto, cuando yo tenía 15 años nos fuimos a vivir a Devoto... Y ahí me casé, en Devoto viví 4 años, casi cinco, (...) mi mamá vivió muchos años más incluso le construyó a mi hermano una vivienda arriba de la que tenían para que no se fuera...

C. Claro...

J. Era así...

C. Y vos cuando te casaste donde te fuiste a vivir?

J. En la calle Agustín de Vedia, que es la continuación de... Agustín de Vedia es la continuación de ... ahí cruzando Cobos... es la continuación de esta, me parece ... Viví ahí 22 años y después este... compramos acá cuando estaba la casa vieja , todavía no la habían derribado para construir (...) y de acá por ahí me tomo el buque... [risas]

C. eso nunca se sabe...

J. No, digo... Justamente hablábamos con... ¿con quien hablaba? No me acuerdo si con mi hija mayor, con alguien de la familia, y yo digo que es muy difícil trasplantar una plantita a esta altura, por ahí prende y por ahí no prende... Ah, sí, a ver, de quien me contó eso? Que la habían llevado a la señora a un geriátrico, no me acuerdo como fue la historia, ... ah, le dije, que lástima, entonces me mira, sí, fue mi hija mayor y me contó no se de quien que ya la llevaron a un geriátrico ... y yo le dije que lástima, ¿porqué ma que lástima? Y, mirá, no es lo mismo que estar en una casa, es el día de hoy que me arrepiento de no haber traído a mi papá conmigo, porque también terminó en un geriátrico, pasa que el se descompensaba...

C. y, hay que ver las circunstancias...

J. Sí, mi papá ya tenía casi 95 años, y si se descompensaba sonaba acá el teléfono a las tres de la mañana, había que salir corriendo, mientras vivió mi marido salíamos corriendo los dos pero después que mi marido falleció yo estaba sola ... bueno, mi hermano estaba...

C. Cuando falleció tu marido?

J. y, que falleció hace 21 años... 21 años [repite mas bajo, como para sí] en diciembre hicieron 21 años, no vivió nada, es la vida...y la familia de él los hermanos todos los que fallecieron fallecieron muy jóvenes, y el padre de él falleció muy joven ... una sobredosis de... cuando te operan...

C. anestesia

J. Anestesia. No se despertó de la operación. Y bué... la madre, mi suegra no, cuando falleció tenía 83 años...

[Silencio largo]

C. Ehh... Tengo otra pregunta... cuando eras chica vos vivías en la casa con tus padres y tus hermanos ¿vivía con ustedes algún otro familiar?

J. En una época vino mi abuela materna a vivir con nosotros, porque mi abuela vivía con un hijo, que no se casaba porque estaba con la madre entonces en un momento dado mi mamá le dijo: “Bueno, sos grande, ya tenés...” y dice “y con mamá” entonces mi mamá le dijo “yo me ocupo de mamá, vos casate, buscá una compañera, casate porque

sos grande ya” y bueno, como mi mamá le dijo que se ocupaba de la madre él se casó y mi abuela vino a vivir con nosotros, pero... no es fácil la convivencia, no es fácil...

C. Era la mamá de tu mamá...

J. Sí... sí... un carácter muy fuerte, que se yo, yo viví... yo dormí con mi abuela, porque ella después cuando yo me casé vino a casa para el civil, para... y dormí con ella! Porque la cama de ella ya no estaba, y mi hermana tenía su cama, y bueno, yo dormí con mi abuela y ella no se olvidaba nunca que yo dormí con ella, hasta el día que me casé. Pero no era fácil, no era fácil... Primero que la casa no era grande, era una casa chica, de 8 m de frente, estaba al lado de la esquina, entonces el terreno era corto porque entraba la casa que estaba (...) y había 2 habitaciones muy grandes, como era antes, de 4 por 4...

C. ... y altas

J. Sí, pero teníamos el taller, mi papá tenía el taller en casa y nosotros trabajábamos con mi papá... C. ¿Qué hacía tu papá?

J. Mi papá era sastre, el era sastre de medida, pero cuando crecimos, bueno, algo teníamos que hacer ... yo había trabajado... vos te acordás que había una fábrica de envases tubulares en Centenera?

C. Sí

J. Yo de chica trabajé ahí el dueño era Larrobla, Carlos Larrobla mirá como me acuerdo, y yo trabajaba en la fábrica... Etiquetábamos envases, y un día fui a cobrar, pero me iba con las carpetas que yo a la noche hice práctica de escritorio y contabilidad, me iba a la escuela, y la chica que estaba en el escritorio, que era la que pagaba, trabajaba en el escritorio, me dice ¿adonde vas? Le digo voy a la escuela ¿porqué, que haces? Le cuento y me dice y no querés trabajar acá en el escritorio? Sí, como o voy a querer [el diálogo está dramatizado, con distintos tonos e inflexiones de voz] Y entonces pasé a trabajar al escritorio hasta que nos mudamos ... nos mudamos y bueno, ya está, lo dejé... y bueno, y ahora que hago? Para esto yo ya había trabajado en otra fábrica con los documentos de una prima porque no te tomaban menor, tenías que tener... Entonces mi prima trabajaba con los documentos de una amiga y yo iba a trabajar con los documentos de ella que ya tenía 18 años ... pero era muy chica, la verdad papá no quería...

C. Después del primario...

J. Hice ... eran tres años, era un año de práctica de escritorio y dos de contabilidad...

C. Claro...

J. Y de contabilidad hice un año y medio porque después nos mudamos y en Devoto había práctica de escritorio pero un solo año de contabilidad... que después, cuando falleció mi marido lo usé todo esto yo nunca lo puse en práctica pero no me había olvidado...

C. (...) todo lo que uno aprende sirve, a veces parece que no es cierto pero...

J. sí, a veces los chicos cuando son chicos los mandás a estudiar música, dibujo, todo les viene bien ... yo dije, no quiero que sean músicos, que tengan una idea general...

C.(...) ... miras las cosas de otra manera...

J. A mi hija mayor, bueno, ella estudió piano con la mas chica, pero la mas chica era muy chica, entonces estaba sentada en los brazos de la profesora... No, pero después estudiaron las dos guitarra y la más chica le afinaba la guitarra a la mayor... Tenía evidentemente más oído, no sé...

C. y sí, afinar la guitarra es cuestión de oído...

J. Y la mayor siguió, primero las mandé a un instituto del barrio...

C. dos hijas tenés?

J. dos hijas y un varón, el menor, el varón es el papá de Juli ... este... fueron a un instituto del barrio a aprender guitarra después de piano, y no sé lo que dije yo, ustedes no tienen nada para practicar, para hacer, y la mas chica dice y si total no nos toma nada ¿Cómo no les toma nada? No... ah, entonces dije para que , si no te toman nada no tiene sentido y las saqué, la mayor se quedó un poco mal que no podía seguir, entonces le busqué un profesor por el barrio también, un hombre muy mayor pero muy buen profesor pero se enfermó y otra vez ella se quedó ... Yo digo entonces decime, Ani, vos realmente querés estudiar música? Sí, ma, sí. Muy bien. Me fui al Conservatorio Manuel de Falla , bueno, había que prepararla para el ingreso porque así nomás no entrás ahí entonces ellos me recomendaron una profesora y me costó.... (risas) para que te cuento...y bueno, fue, ingresó con un ocho, muy bien, ¿Cuánto fue? Seis meses. ¿Porqué? Porque empezó la escuela secundaria y claro, ella iba al (...)y mi marido me dijo: mirá, que es el primer año, va a ser demasiado, y yo quería que ella estudie música, y bué... pero le sirvió... Ella conoce música, saca el abono en el Colón, bueno, el marido también estudió guitarra, tienen guitarra, tienen ese teclado que... Cuando vivieron en Neuquén, en Plaza Huinca, que es ahí donde te caés del mapa... cuando el hermano fue a visitarla dijo vos te viniste a vivir acá????

C. en medio del desierto...

J. Pero cuando tenés riqueza interior...

C. Podés vivir en cualquier lado.

J. Hacían música, después se hicieron socios de un Centro Cultural, ahí... Guillermo hizo un taller de cine, el le mandaba a Sammartino el cheque y Sammartino le mandaba la película, es de esta gente que con su imaginación ... es rápido, sabe moverse, y bueno, todo lo que aprendieron les vino bien , todo lo que hicieron les vino muy bien y yo muy contenta, viste? Y la mayor lo reconoce , la mayor lo reconoció, un día me dijo mirá mamá yo trabajo y gano un sueldo porque ustedes me dieron la oportunidad de aprender ... si no hubiera sido por ustedes yo no sería nada ... ¿Cuánto vale eso?

C. No tiene precio.

J. No, no tiene precio, (...)

C. que bueno que te lo haya dicho

J. Me dijo más de una cosa cuando ella empezó a frecuentar otras casas, ella un día vino y me dijo si tengo algo que agradecer es como me educaste, entonces yo me quedé ... porqué?

C. que bueno que te lo haya dicho, porque a veces con los padres uno da cosas por sentadas...

J. Mirá, tenés dificultades, tenés dificultades con los hijos, digamos, de sentarte con ellos, y esto es así y asá , se quería casar, a ella le faltaba un año para terminar el (...) ... mi yerno, diez años le llevó la carrera, es ingeniero químico ... pero que pasa, se casaron, el se casó sin terminar la carrera , la madre dijo, bueno, ahora sí que no termina nunca... Y a mi hija le quedó eso, tanto que cuando se recibió la madre quería hacer la reunión en su casa y dijo no señor, la reunión se hace en mi casa ... y ella se quería casar y le faltaba un año ...

C. Que estudiaba ella?

J. Educación Física. Es Psicóloga social también ahora, pero su profesión es educación física y por su puntaje llegó a la vicedirección de una escuela secundaria ... porque ella siguió haciendo cursos y cursos y sumó puntaje, ahí en Cutral Co ella ... Bueno después lo tuvo que dejar porque se tuvieron que mudar, lo trasladaron a Comodoro y se fueron...

C. Ellos viven allá?

J. No, ellos viven acá, desde este año viven acá, lo trasladaron a mi yerno, surgió ... Trabaja para YPF yyyyy.... Y hacía relaciones públicas últimamente, de la empresa, porque él ... lo trasladaron de Neuquén, de Plaza Huinca lo trasladaron cuando se fusionó Repsol con YPF ... bueno, hicieron una limpieza de la gran flauta en Neuquén ...(...) dice nunca, nunca pasé por una cosa igual, y lo mandaron como jefe del centro de cómputos en Comodoro Rivadavia pero es una persona que le gusta mucho investigar . Había una pérdida de petróleo, y la culpa la tiene YPF... entonces el se fue con su camarita, porque le gusta mucho la fotografía, se fue hasta una localidad que creo que (...) se llama, a investigar donde está la pérdida bueno, tanto fotografió y preguntó que no era de YPF , era de otra empresa, ... después ... estando en la facultad editaba una revista , un boletincito chiquito, la Raqueta, y empezó haciendo una revista interna para YPF, porque es una empresa muy grande, y los que están en Comodoro no saben lo que pasa en Salta, ... vos te acordás de Estenssoro, que fue presidente...

C. Sí...

J. que se mató con el avión... bueno, fue a Comodoro a ver quien era (...) y después le dijeron si quería ser... supongo que le dijeron si quería hacer Relaciones Públicas, de la empresa, y bueno, se instaló acá, ya había tenido bastantes problemas, con la hermana menor, ida y vuelta con el avión, no sé lo que pasaba acá... se tuvo que operar los ojos y tuvo que venir a Buenos Aires, toda una serie de cosas que cuando le ofrecieron el puesto dijo ya está es hora de volver... Mi nieta mayor está embarazada , mi hija se perdía un montón de cosas, pero estaban bien allá, estaban bien porque tienen mucha riqueza interior, les gusta hacer muchas cosas...

C. Bueno... además de esto, te quiero hacer dos o tres preguntas puntuales...

J. Sí, porque yo me voy...

C. No, está bien, eso tiene que ver con vos, tu vida, tu familia, está bien... [pausa, voy al tema] Cuando vos eras chica, en tu casa quien hacía la comida?

J. Mi mamá

C. Y en la época que estuvo tu abuela viviendo con ustedes?

J. Mi mamá, siempre mi mamá cocinaba, mi abuela... a ver como te puedo decir, en *yiddish* se dice *kosher*, ella cocinaba aparte sus cosas porque tenía sus ollas especiales , no mezclaba carne con leche...

C. Ah, sí! (recién caigo en lo que me está contando, y lo comprendo)

J.... lácteos con carne no mezclaba, cada cosa tenía su... entonces ella se cocinaba aparte...

C. Una pregunta, que tiene que ver con estas tradiciones, ustedes no las seguían tan al pie de la letra , o había algunas que seguían y otras no...?

J. No, no no, mi mamá ya no seguía ... no, no, no... son, digamos, tradiciones religiosas, y mi mamá noooo... mi mamá ya no seguía tradiciones religiosas, mi papá era una persona con una visión particular, el dijo que en una época la tradición sirvió para educar a la gente, pero en esta era científica ya no... fijate lo que pasa en (...) ... el tema de la religión... Vos sabés que una vez mi hermano, que sí fue a la Universidad, una vez me dice Juanita querés que te cuente algo? Digo sí, que pasa, ¿vos sabés que los profesores dicen en clase muchas veces las cosas que papá nos dijo a nosotros?

C. qué bárbaro... Porque durante mucho tiempo la autoridad era la religiosa...

J. Porque no se veía, yo leí una vez un libro que estaba transcripto a mano que hablaba de la religión y de todo que trajo a colación la religión [habla de religión de modo genérico] y una parte que me quedó muy grabada era : la religión se creó para dominar al hombre por el hombre ... y es la triste realidad... es la triste realidad... ya con todos los años que uno lleva vividos y las cosas que tengo vistas...

.....  
 C. Vos cuando te casaste ya sabías cocinar?

J. Mirá, algo sabía pero fui aprendiendo sobre la marcha, es decir, a mí me gusta, me gustaba la cocina... pero como trabajábamos en el taller, mi mamá se ocupaba... mi mamá también trabajaba en el taller, pero ella dejaba lo que estaba haciendo y se iba a la cocina a preparar la comida, y como a mí me gustaba la cocina siempre fui preguntando, siempre fui mirando, lo que hacía mi suegra, le preguntaba a mi mamá, este... La primera vez que amasé lo tuve que tirar...

C. suele pasar...

J. pero bueno, recuperé bastante de ellas, me gustaba cocinar y cocinaba.

C. en la comida que preparabas había platos tradicionales de la tierra de tus padres?

J. Sí, algunos sí, eran los platos especiales que se hacían para determinadas ocasiones ... sí, sí, hacía... no mucho ... mi suegra se dedicó mucho a la cocina italiana ella hacía los raviolos al estilo italiano, con la salsa, los tucos al estilo italiano, y demás... Pero yo cociné muchas comidas tradicionales porque eran muy ricas , mi mamá cocinaba con un gusto, era tan rico, y en aquel momento no se usaban tantas especias como se usan ahora, se usan una cantidad de especias para cocinar, no sé si todo el mundo, pero por lo menos lo que te ponen por delante de los ojos en la televisión son con vinos, y con hierbas...

C. hay cosas que no se conseguían...

J. No, no... yo usaba, usaba el pimentón , pimienta, ají molido, o comino, usaba la nuez moscada , orégano, pero era lo más común... Ahora encontrás cebolla desecada, que se yo...

C. Eso no había...

J. No había detergente, no había esponjas, usabas un trapo viejo que tenías en casa, que ya no usabas, entonces buscabas algo que sea mas suave, pero no había nada de eso, había puloil, había lavandina y había puloil [Puloil.: marca de uno de los primeros polvos para limpiar vajilla] y pará de contar... el jabón en pan... cuando yo me casé, el jabón para lavar la ropa...

C. después salio el azul...

J pero yo no lo usé nunca, usaba el blanco o el amarillo que lo usaba para la ropa con la tabla de lavar hasta que compramos la primer máquina de lavar . Yo estaba embarazada de mi hija mayor y compramos la máquina de lavar porque mi marido como trabajaba muy tarde se ...(...)... un señor que construía máquinas de lavar y le compró a él la máquina de lavar ...Mi cuñada mayor, la hermana de mi marido, la mayor, fue la primera que se compró la máquina de lavar y entonces me decía traé las sábanas y los toallones a lavar , y yo decía pero esta... yo no voy a venir cargada con las sábanas, si lavé tanto tiempo, no pasa nada, y a veces tenía una persona, mi suegra tenía una lavandera, pero eran seis hijos, eso sí, tenía una lavandera, una mujer que venía a lavar ropa no sé cuantas veces por semana... era un batallon... los seis hijos mas el matrimonio ya eran ocho... y eran tres varones...

C. Te hago una pregunta más, pero esto da para conversar mucho... es más, si cuando hago la desgrabación hay alguna cosa que quiera profundizar...

J. Sí, no hay problema...

C. y con tus hijos como fue que aprendieron a cocinar? Vos les enseñaste, aprendieron por otro lado, cocinan, no cocinan...?

J. Mirá, las chicas cocinan, los primeros tiempos de casadas me llamaban si no se acordaban de algo me llamaban, pero vos no te olvides que ahora hay mucha más información sobre cocina ... Yo tenía, que mandé a pedir, al Ministerio de Salud, que ofrecían por radio recetas económicas, entonces yo mandé una carta , en aquel entonces



no había mail, ... les mandé una carta y me mandaron a vuelta de correo un... que no sé después, no sé que pasó, no me acuerdo que pasó con ese recetario ... yo hago los zapallitos rellenos todavía con la receta que saqué de ese recetario.

C. Y no lo conservaste...

J. No, hubo un problema, yo guardo cosas, pasó que nos fuimos de vacaciones, como el depósito estaba en mi casa se quedaba mi cuñada que trabajaba con mi marido... Compró uvas, y se puso a lavar las uvas para entretenerse mientras estaba en casa, le tocaron el timbre, dejó corriendo el agua lavándose las uvas y no sé cuanto tiempo, después se inundó, el bajo mesada, los cajones, y bueno, tuve que tirar un montón de cosas y entre esas cosas estaba el recetario, en uno de los cajones, pero ... bueno, era una buena guía yo saqué...

C. esto lo ofrecía el Estado?

J. Sí, si si, el Ministerio de Salud Pública, ... viste Manzur, lo que sacó Manzur, el no firmó por el tema del aborto no punible... viste como se van sacando la mascarita? Andá a saber con quien tiene que quedar bien... No lo firmó, seguimos con la misma historia... sí, el Ministerio de Salud Pública mandaba, y bueno, mandé carta y a vuelta de correo recibí el recetario. Es bueno, no?

C. Y, sí...

J. Mirá, ahora en televisión están esos programas...

C. Vos porque lo pediste?

J. Porque por radio daban la propaganda de que el Ministerio de Salud Pública mandaba recetarios de comidas creo que decía comidas económicas y bueno, yo... como vivía pegada... yo a la tarde cosía o tejía o planchaba pero la radio no se apagaba, no la largaba nunca... entonces por ahí escuchaba una tele... un radioteatro y te pasaban información, entonces dije voy a escribir, total que me cuesta mandar una carta? Y bueno les escribí y me mandaron el recetario... y los zapallitos que yo hago ahora, que no son con carne, son con el relleno casero, es con esa receta...

C. Como los hacés?

J. Bueno, se hierven los zapallitos, se saca la pulpa, yo ahora los proceso porque las semillas no me hacen bien, y aparte ponés un trozo de manteca en la ollita donde vas a preparar el relleno, mojás pan también este... y en la ollita cortás una cebollita, cuando ves que la cebollita ya está transparente se prepara como una salsa blanca, que yo ahora la transforme porque como no puedo lácteos... entonces la manteca se la pongo al final para darle un poco de gusto... le pongo un poco de rocío vegetal, un poco de aceite, le pongo la cebolla, cuando está transparente le agrego la cuchara de harina y la leche caliente, lo espeso, lo saco del fuego, le agrego un huevo, lo bato bien, le agrego la pulpa, el pan, todo, lo mezclo bien, el pan, la pulpa, ahora lo proceso... con un diente de ajo, con sal, pimienta, y lleva orégano y eso queda espesito, lo ponés otra vez sobre el fuego y lo revolvés y cuando se enfría rellenas los zapallitos, vos no sabés que rico que es, y es una receta económica...

C. la receta de mi mamá es muy parecida, y tampoco llevan carne, no sé si los habrá sacado del recetario o se los pasó alguna amiga, siempre los hizo así...

J. Puede ser, somos de la misma época... es una salsa blanca, con el pan, con la pulpa del zapallito, y salen ...

C. Muy ricos.

J. Vos no te vas a servir más queso [tengo la sensación de que Juanita está cansada, va casi una hora de entrevista]

C. No, gracias, vamos a ir terminando...

J. Lo voy a guardar en la heladera.

C. Vamos a terminar ahora, Juanita, gracias, 55 minutos estuvimos conversando.

2° ENTREVISTA A JUANITA  
 ABRIL 2011

[ruido de tazas, estamos instaladas en la cocina de Juanita, donde tiene la mesa preparada para tomar el té. Tazas con flores, masitas, hay una breve conversación que no se escucha bien, acerca del azúcar, las galletitas, y los cuidados que hay que tener con la edad, menciona algo de su hija, que también empezó a cuidarse]

.....

C. Bueno... Yo quiero saber, Juanita, si vos recordás alguna crisis... yo enuncio la pregunta así sabemos de que estamos hablando... Quieroo... quiero saber si vos recordás a lo largo de tu vida, cuando vivías con tus padres, cuando... (...) ...algún momento que tenga que ver con la economía, con la historia, que de alguna manera haya modificado la forma de alimentarse de la familia.

J. Bueno, no [rotundo]. En cuanto a la comida no, realmente en cuanto a la comida, siempre se continuó ...digamos... normalmente, a lo mejor comida frita... mi mamá con el transcurso de los años nos decía nosotros [por los adultos] a veces ...no nos permitíamos una fruta, pero a los chicos no nos faltaba la fruta. Nosotros nos levantábamos por ahí de la mesa sin la fruta, mi papá venía atrás con la banana así, [hace el gesto]...le sacaba la cáscara y la tenía en la mano, que colgaba me acuerdo la cáscara de la banana, yyy... chicas, no comieron la fruta.. yyy... estoy llena, pa... bueno, pero una fruta no ocupa tanto lugar... y hasta que no comíamos la fruta no (...) las comidas que siempre... no era LA comida, digamos, con manjares o ... pero en casa siempre se tomaba la sopa al final, eh? Mi mamá hacía unas sopas de arvejas partidas, con... ¿Cómo se llama? Ese grano blanco que ... ay no me acuerdo, bueno...[se ríe] (...) hacía unas sopas sustanciosas o era de pollo, o era de hueso de caracú, que después sacudíamos el huesito...estee... NO. En cuanto a la comida no... después en mi casa lo que pasa es que mi mamá sabía tejer y sabía coser, mi papá era sastre, entonces íbamos muuuy bien vestidas, y los zapatitos tenían que ser buenos para que no le aprieten los pies a los chicos... y era una casa digamos de ... no era una casa de lujo, pero no faltaba nada, realmente no faltaba nada. Mi papá trabajaba, no sé, veinte horas por día, pero no nos faltó nada... el caminaba, no tomaba un colectivo, vivíamos en villa Crespo y el sacaba trabajo de una cooperativa que estaba en la calle Victoria, que ahora es Hipólito Irigoyen, bueno, el sacaba trabajo de esa cooperativa, iba caminando y venía caminando ¿porqué? Porque se ahorraba las monedas para que a la tarde las chicas se pudieran comprar un helado, por eso esta historia que... yo lo cuento muchas veces, por eso mi hijo está desesperado para que yo cuente la vida de mi papá ...

C. Y sí...

J. Y hay una historia para contar de mi papá, yo, uno dice tuve una madraza, yo tuve un padrasto ... y entonces nunca se notó que no hubiera en casa ... Empezó a mer... tenían una tienda, empezó a mermar, empezó en la época de Perón quee... los precios aumentaron tanto, tanto que él un poco se asustó, ... no era EL comerciante que si no compro la plata después no me va a alcanzar... se quedó sin mercadería. Entonces no tenían que vender y fue ahí donde vendieron todo a granel , así, vino alguien, compró todo y se compraron una casita en Devoto, fuimos a vivir a Devoto, y del taller , de trabajar de medida, porque era un sastre de medida, llevaba un saco, lo hacía, lo entregaba, traía otro, ... hizo un taller de confección, para que estuvié... para que no nos fuéramos a trabajar de casa... porque yo de chica me fui a trabajar... esa es una historia también...

C. Sí, eso me habías contado... con el tema del documento...

J. ¿Te acordás?

C. Sí, porque lo tengo en la otra grabación [risas]

J. Y mi prima también, porque era un poco mayor... mi prima es del año 25 y yo soy del 29... Ella ya había entrado a trabajar con documentos de una amiga, porque la amiga había entrado con los documentos de otra, la hermana mayor, era así la historia... Había... había acá en Centenera una fábrica de envases tubulares no sé si vos te acordás...

C. Yo me acuerdo porque tenía una tía abuela que vivía ahí enfrente de envases Centenera, sobre Emilio Mitre, en Emilio Mitre y Saraza...

J. No, este estaba en Centenera enfrente del Mercado, había una fábrica de envases tubulares (...) y trabajábamos ahí solas, y yo recuerdo que ahí de noche iba al colegio, yo hice algo de comercial a la noche, cuando un día me voy con los libros a cobrar la quincena, creo que pagaban por quincena, y la empleada desde el escritorio me pregunta ¿Dónde vas con esos libros? Y bueno, voy a la escuela ¿y como vas a la escuela, no terminaste la escuela? Sí, digo, pero estoy haciendo, hice un año de práctica de escritorio, y eran dos años de contabilidad ... ¿y no querés trabajar acá? Me dice, ahhh ¿Cómo no voy a querer? (...) y trabajé hasta que nos mudamos, porque nos tuvimos que mudar, y compraron la tienda, y todo, la casita en devoto, y bueno, yo tuve que dejar... Y a la noche, en devoto había una escuela de noche ahí, en la calle Beiró, pero... era Beiró y Sanabria me acuerdo... pero no tenían ... tenían un año de práctica de escritorio y uno solo de contabilidad, y yo el primero yo había terminado, quería hacer el segundo, así que no, pero bueno, trabajé con mi papá, hacía todo lo que había que hacer de pruebas de taller...

C. esto que me estás contando tiene que ver con cuando vos vivías con tus padres, cuando vos tuviste tu propia familia, recordás algún motivo o alguna vez por los que hayas... que hayas tenido que cambiar la forma de preparar la comida, o que hayas introducido algunas cosas distintas, por cualquier motivo, el motivo que sea...

J. No, no, no. Yo siempre me fijé mucho, lo que estaba muy caro nunca lo compraba. Yo me case y estábamos bien, mi marido compró la casita donde fuimos a vivir, y estaba trabajando, los primeros años trabajó MUY bien, los chicos iban a piano, iban a guitarra, el nene hizo dibujo, pintura, viste? Perooooo... yo me fijaba mucho en lo que compraba, porque si algo estaba muy caro yo no compraba, entonces lo dejaba, usaba otra cosa, pero vivíamos bien, comíamos bien, nunca tiramos manteca al techo porque no éramos gente de... veníamos de casas de gente trabajadora, tanto yo como mi marido éramos de casas parecidas ...entonces nunca... después las cosas empezaron a andar mal ... después se cerraron las fábricas, mi marido trabajaba con rezagos de metales, dejó de haber metales...

C. Claro... ahí de que época estás hablando? ¿En que momento?

J. A ver dejame pensar, ya haceee.... Cuarenta y dos años hace que me mudé a este departamento... y antes también, a ver estamos en el 2012, no, 2013... y bueno, restale cuarenta y dos, cuarenta y tres años, en mil novecientos noventa y pico las cosas empezaron a andar mal porque no andaba el trabajo... [la resta no da, pero se refiere a la época en que se mudó al departamento, y el año que cita es el que tiene que ver con la crisis de trabajo] entonces este... yo le sugerí a mi marido porqué no alquilaba en algún lado, vendíamos la casa, nos íbamos de ahí .... Y bueno, después se enfermó, en el 88 falleció así que ... y antes de eso, empezó a andar mal el trabajo [no fue en los 90 sino crisis previa] y los chicos fueron los tres... estudiaron... la mediana es licenciada en economía así que (...) Pero mirá, debe ser después lo que pasa cuando ella (...) ella es alumna del Nacional Buenos Aires, de ahí egresó, cuando empezaron las clases

mamá empezó el drenaje, me decía, claro, era chica , no podía trabajar, y fue a buscar trabajo, y la tomaron, una revista que hacía protagónica [¿] para el gremio de la industria del cuero... Y un día llega mi marido y dice ¿y Lita? Y le digo se fue a buscar trabajo ¡¿Cómo se fue a buscar trabajo?!... tenía 14 años... y digo dejala, cuando la miren van a ver una nena ... ahora si la dejan abrir la boca no sé lo que puede pasar (risas) ...

C. ... y la dejaron abrir la boca...

J. ... la dejaron abrir la boca y consiguió ... mirá, no sé si ganó algo, pero ella se fue a trabajar . Y la mayor vendía libros terminaba el año en la escuela secundaria, y al (...) se buscaba algo para hacer...

C. un lujo... [la intencionalidad de la valoración es estimular la continuación y profundización del relato, cosa que sucede]

J.... pero debía ser que tenían una familia así, lo veían en la casa, y lo que yo siempre les conté lo que habíamos pasado en mi casa, como era mi papá, como era mi mamá, lo mismo que pasa ahora con los nietos...

C. Sí... [el discurso de Juanita procede naturalmente, hay un gusto por el relato de su vida, una vida que aun en los momentos que reconoce difíciles, valora como feliz y productiva]

J. Vos sabés que mis nietos estuvieron acá viviendo conmigo , toda la familia más de 20 días, volvieron de las vacaciones...

C. Me dijiste... estaban haciendo algo...

J.... estaban refaccionando un poco el departamento y volvieron de afuera, alquiló un mes mi hijo, porque es sino... y bueno, con los chicos en casa ni hablar, así que estuvieron en casa, y yo les contaba a los chicos, y el más chico, que tiene diez años cada cosa que charlaba conmigo después la comentaba con el padre, así que...es lo que uno les va dando, es lo que van mamando.

C. Otra pregunta... si te acordás, esto cuando uno va a hacer las compras, algun momento cuando haya faltado determinado tipo de alimento, que lo hayas buscado y no está, algún alimento que vos estuvieras acostumbrada a a comer, cualquier cosa que sea, que haya faltado o que no lo pudieras comprar porque era muy caro.

J. Mirá, yo lo que tengo muuy presente es cuando tiraban las papas al río para aumentar los precios, y las colas del kerosen, eso era cuando era chica, que iba a hacer la cola del kerosen, que no había kerosén... Y faltante así de cosas, que yo haya buscado y no encontraba, que tuve que cambiar porque era muy caro, yo no me acuerdo, la verdad...

C. Bueno...

J. No eramos por ejemplo, salíamos a comer con los chicos, pero no es lo que pasa ahora, ahora te digo que es una cosa que ... viven del *delivery* (...) cocinan poco y comen cualquier cosa, y no controlan, yo, la verdad teniendo los chicos acá yo veía por ejemplo el nene, en vez de tomarse una taza de leche con lo que fuera, con café, con chocolate, no...había postrecitos en la heladera y yo le dije a mi hijo, y me dijo mirá mamá, este es un tema muy álgido en mi casa por favor no me digas nada... Y bueno, ya está, a los chicos los acostumbraron así . No, yo no recuerdo, me acuerdo de esas épocas que faltaban las papas, y el kerosén, me acuerdo de la cola del kerosén y de las papas me parece que también había cola para comprar papas, ... la papa es un alimento... yo ahora lo extraño, porque en la cocina judía se cocina mucho con papa...

C. ¿Y podés comer...?

J. No, no puedo comer, me hace mal, no, el almidón de la papa me hace mal, no como papa, no como batata, entonces reemplazo con calabaza que (...) la otra vez hice una tortilla de calabaza, la corté como si fueran papas .. ¡me engaño! Pero bueno...

C. Batata tampoco podés comer...

J. No, porque cuando son viejas las batatas son muy fibrosas, entonces vos en la feria no podés empezar a elegir : bueno ¿pero son nuevas o son viejas las batatas? Te van a decir? Y bueno, no las compro, hay muchísimas cosas que no compro...

C. Tres cositas más, es breve [porque la noto cansada]... Hay alguna cosa que hayas incorporado, esto que me decías recién (...) algún alimento que haya incorporado por algún motivo...

J. Y bueno, ahora es la variedad de mi comida por ejemplo a la noche dos fetas de jamón cocido que tal vez no debería pero ... y un poco de queso y una ensalada, que hago de zanahoria y tomate, a veces le agrego un poco de cebolla morada que me gusta mucho, eh... Tengo pescado en el freezer, que hago así un pan de pescado y lo corto en porciones de acuerdo a lo que como, entonces cuando quiero comer pescado saco del freezer y lo dejo descongelar, y bueno...

C. Y verdura, alguna verdura, algo que antes no comías, y ahora...

J. No, yo nunca tuve problemas, todo me gustaba, todo me venía bien, no sé, hay muy pocas cosas que no comía , no recuerdo que haya dicho “no me gusta” , no lo como porque no me gusta...

C. ¿Y algo que hayas dejado, que hayas dejado de usar vos para cocinar o que vos veas en tu entorno familiar, que eso ya no se usa para cocinar, algún ingrediente, o un tipo de comida que ya no se hace...

J. No sé...

C.¿Hay algo...?

J. Yo creo que ... mi hija mayor creo que agregó cosas a la cocina, que antes no se usaban, que no había, no era porque ... no, no había. Ahora ella usa ... tiene una cocina muy variada, le gusta cocinar, ... se hace un goulash, por ejemplo, ella lo hace con todos los detalles, con esas.. viste los ñoquitos? Bueno, pero ella hace como realmente... yo hacía ñoquis, chiquititos, los hacía de ... bueno, como se hacen los ñoquis, bueno pero ella hace ...

C.... con la masa de levadura... mi abuela los hacía así ... [información innecesaria]

J. No, no era masa de levadura, (... superposición, se habla acerca de si levadura sí o no)... mi mamá hacía con sémola también... y yo los hacía de papa, con harina, y bueno, huevo, y sal le ponía un poco, pero mi hija para los “ñoken” que son para el goulash, que es una pasta más chirla, y las tira por el colador para que se hagan chiquititas...

C. Claro, claro...

J. Ella se ocupa, ahora hace una sopa de cebolla, que yo hacía, que hablaba justamente el otro día, una sopa de cebolla que era una exquisitez, que ahora para hacerla tendría que buscar la receta porque no me acuerdo, pero me acuerdo que a mí me salía un poco más espesa, y le pregunte, que ella preparó, no sé, tenía gente, preparó primero la sopa de cebolla, no sé, que más le puso, que nadie se dio cuenta, ay, se me fue... ay, algo me dijo que le puso tiene una cuñada que no le gusta la sopa de cebolla, dice que la suegra se la tomó sin decir nada, y la cuñada que dice que no, que ella cebolla... y cuando todo el mundo estaba tomando, que rico que está que le pusiste entonces dice bueno, la voy a probar, se tomó el plato de sopa ... ah, le puso, creo que le puso panceta ahumada, me parece que le puso panceta ahumada, que no lleva panceta ahumada...

C. que rico...

J. Y, la panceta ahumada con la cebolla queda... queda bien con cualquier cosa, las lentejas, ... y bueno, yo no puedo comer las lentejas... no puedo comer nada de eso, yo hacía lentejas, que les ponía manzana, esa manzana verde cortada chiquita, era una receta de una (...) de mi cuñada, que las ponía al final...

C. bueno, J., vos sabés que eso es todo... [corte]

## ENTREVISTA GRUPAL

Mayo 2010

**OBJETIVO:** Establecer la percepción del cambio en el transcurso de la vida de los actores, desde su propia Historia de Vida y discurso, y reconocer su relación con los procesos históricos argentinos, y en particular su incidencia en la CABA.

**PARTICIPANTES:** La conversación se lleva adelante con tres personas, en un horario posterior al de la reunión de Comisión Directiva del Centro de Jubilados. Ya no es en el marco de los talleres realizados el año anterior, sino que se les solicitó este encuentro, al que accedieron de buena gana Juanita, Carlos C. y Elba (que si bien asistió esporádicamente a los talleres, participó de este encuentro).

**EL ENCUENTRO:** En el salón de la Mutual, mientras las chicas de la Biblioteca ponen al día el fichado de libros, hacemos un té y conversamos. La gran pregunta que se les hace es: ¿Qué cambios puede notar si compara su vida cuando vivía con sus padres y luego, cuando tuvo su propia familia?

La pregunta está hecha con la intención de marcar épocas en la vida que pueden ser diferenciadas por los actores según el núcleo familiar de pertenencia: el paterno o el construido por ellos.

No hay en este grupo personas que hayan salido de la casa de los padres para vivir solos, si bien hay quienes viven solos hoy en día.

La pregunta, además, es amplia como para que puedan aportar los cambios que recuerden como notables para sí mismos, que hayan dejado marca en el recuerdo, ya sea hechos históricos, económicos, relacionados con el barrio o con cualquier otra cosa que pueda aparecer en el discurso.

**REGISTRO:** El registro es escrito, en base a nota tomadas durante la conversación, por dos personas (M. Pardo y C. Sottile) y recompuesto inmediatamente después de la reunión, tal como fue siempre la mecánica de trabajo. La notación que se utiliza es la misma consignada para el Anexo II: El Taller, tomada de Rosana Guber (1991, pp. 254).

- ELBA: “Vivo desde siempre en Salas Asamblea”...” antes con mis padres y despues con mi familia”... [hace la distinción entre **padres** y **mi familia**, con un sentido de propiedad, la familia de los padres es distinta a mi familia]. Recuerda dos cosas del barrio que para ella significaron grandes cambios: el primero un cine que ya no está, el Real Palace (estaba ubicado en Asamblea entre Doblás y Senillosa), y le decían “El Piojito” debido a sus dudosas condiciones de higiene, que ocasionaba invasiones de pulgas en épocas de calor. La segunda cosa que recuerda como un cambio grande es la mudanza de la cancha de San Lorenzo (El Viejo Gasómetro), que cierra en 1979 en contexto de la última dictadura. Refiere que “se extrañaba el movimiento y el ruido de los partidos...”...”cuando hacía un gol San Lorenzo nos enterábamos todos”.

[da cuenta de transformaciones sucedidas durante la última dictadura, como en el caso del traslado de la cancha de San Lorenzo para instalar un supermercado Carrefour, uno de los primeros en Buenos Aires, que además modificó sustancialmente la manera de comprar y de relacionarse con los vecinos. Además de la modificación del paisaje urbano, en el que la cancha ocupaba un lugar central,

y toda una cultura barrial que se desenvolvía en un tiempo parcialmente marcado por las fechas de los partidos de fútbol. También la desaparición de los cines de barrio, en los 90, debido a la posibilidad de adquirir tecnología para reproducir películas en casa en relación con el individualismo instalado por la misma dictadura y profundizado en esta década, marca para Elba un corte: ambos cambios están asociados a cambios en las relaciones sociales, que producen cambios en lo personal, a través de la modificación de instituciones barriales]

- **CARLOS C.:** Comienza diciendo que “el gran cambio en su vida fue mudarme de Palermo a Villa del Parque, era muy distinto!!”...”me acuerdo del empedrado de Palermo”...”mi mamá decía ¡vinimos al campo! Por las calles de tierra, había quintas, una laguna con patos”. El recuerda que creía que “íbamos a ver a los indios”, estaban cerca de Agronomía, y dice “yo estudié Agronomía porque me quedaba cerca”. En 2003, con “los hijos casados, me quedo solo en un caserón”, y se muda a Parque Chacabuco. La mayor diferencia en esta mudanza está en el paso de la casa a un departamento. ¿Porqué?: “hay vecinos que no conocés, no sabés quien vive en el piso de arriba...”...”allá vivíamos con la puerta abierta”. [Más allá de la reflexión acerca de si hoy sería posible vivir “con la puerta abierta” en Villa del Parque, otra vez aparecen los cambios relacionales vinculados en este caso al cambio del tipo de vivienda] Vuelve a los recuerdos de Palermo porque alla “tuve mi primera novia, vivía en Humboldt y Niceto Vega y se llamaba Haydée”...”yo iba con el 30” [a visitarla], era a dos cuadras del Maldonado, un barrio bravo”...”hasta el 35 vivimos ahí, después nos mudamos”.
- **JUANITA:** Se refiere a los cambios en el barrio “desde el 60 hasta el presente”... “era un barrio de casas bajas, ahora hay mucha propiedad horizontal”... “la relación con los vecinos es distinta, a veces ayuda que exista el consejo de administración”...”nos encontramos en el ascensor”...”Hay un nuevo personaje, antes no había encargado de edificio, se conoce vida milagro de las personas y el barrio, te maneja la casa...” [aparecen a mediados de los 50, con los edificios de departamentos] “el Parque lo partieron por la mitad”---[hace referencia a la autopista construida durante la intendencia de facto del Brigadier Cacciattore, en la última dictadura] “hay diferencia en los comercios, el almacén desaparece y vienen los supermercados”... “El trato es distinto, menos cálido, menos personal, no te conocen...” ... “no te preguntan que mas llevás, no te fían si tenés problemas...” [los recuerdos acerca del cambio en el barrio también están marcados por la diferencia en el tipo de vivienda y las relaciones comerciales distintas impuestas por el supermercado, que producen cambios en las relaciones sociales en general]

## ANEXO VII

## MATERIAL APORTADO ESPONTANEAMENTE

Consiste en artículos aparecidos en distintos medios, uno de ellos tiene que ver con la reseña de un libro de reciente aparición.

1. “El invento de la Cocina Nacional”, de Marcelo Pizarro, y “Choripán, pasión de multitudes”, de Ana María Shua. En: Revista ñ, suplemento del diario Clarín, del día 10 de Octubre de 2009. Aportado por Carlos C.

A partir de este aporte se trató el tema de la comida en relación a la identidad y el sentido de pertenencia a un colectivo: barrial, cultural, provincial, nacional y aun continental.



2. “La cocina del negro que cautivó a Buenos Aires”, en La Nación, no hay registro de fecha de edición. Aportado por Benigno F.

A partir de este material, en el cual lo primero que aparece como detonante es la palabra “negro”, que parece peyorativa aun cuando la intención discursiva parece ser elogiosa: cautivó a Buenos Aires *a pesar* de ser negro, entienden todos como metamensaje. Se aborda en primer término la invisibilización en particular de la población negra, en



segundo término de manifestaciones culturales desjerarquizadas, y luego de la comida, diferenciando entre comidas “más valiosas” que otras, o más prestigiosas.



3. Reseña del libro “En la huella de aromas y sabores”, de Delia Beltrán, Ed. Babel, aparecida en el periódico “Miradas al Sur” del 11 de Octubre de 2009. Aportado por Carlos P.

Llama la atención al ser leído en el curso del encuentro la cita de Levi-Strauss, lo de “la cocina como lenguaje”, y se habla acerca de las cosas que pueden decirse con una comida: según la ocasión, los ingredientes, el trabajo empleado, su sabor, terminando con el “idioma del mate”, mensajes enviados a través del mate, solo percibidos por quien ceba (presumiblemente una mujer) y quien lo recibe (en este caso, presumiblemente un hombre).

**BIBLIOTECA DEL SUR**

Escritos Urgentes I y II.  
Autor: Juan Gelman  
Editorial: Capital Intelectual

res del poeta  
nidas en Escritos Urgentes II  
io fiel de que el  
niado poeta Juan  
brillante perio-  
o global, los in-  
la crisis econó-  
dial, son algu-  
bordadas en el  
do se destacan  
Gemelas y el  
rincesa Diana.  
poca que no  
autor.

**En la huella de aromas y sabores.**  
Autor: Delia Beltrán  
Editorial: Babel



**La cocina casera y su raíz cultural**

**D**elia Beltrán, docente, madre, antropóloga, directora histórica del colegio Manuel Belgrano de la Universidad Nacional de Córdoba, nos brinda una obra que sólo una mirada desatenta podría considerar un libro de cocina. Siguiendo a Levi-Strauss, para quien “la cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes”, *En la huella de aromas y sabores* es un fresco abarcador de las particularidades étnicas que se manifiestan en América a través del arte de la cocina casera.

**Esas**  
Yo no s  
femin  
po qu  
servar  
aquello que ter  
los ojos pero pa  
do”, dispara el p  
critor Jorge H  
recientemente  
muchachas perc  
-¿Cómo y c  
idea del libro?  
-Empecé a  
poco más de un  
la intriga acerca  
visceral que hab  
nos de clase me  
sidenta cuando  
ba un clima de  
respecto del c  
Kirchner, inclus  
cuatro años, lo  
poder. Pero a m  
con ella había  
peor aún.  
-¿Por ser m  
-Empecé a s  
eso y a relacio  
Evita y a Isabe  
porque tienen  
las tres mujeres  
me sufri

Bianca  
Entre mujeres  
Claudia Yelin  
Autora: Claudia Yelin

Se agrega este material aportado sin mediar ninguna consigna o instrucción, debido a que el aporte indica en principio, dos cosas:

- Los asistentes al taller piensan en las temáticas abordadas fuera del mismo, el ámbito de su cotidianeidad. Esto se considera importante ya que la intención es

que puedan aplicar las reflexiones a prácticas y representaciones personales y sociales, y esto se considera una evidencia positiva en este sentido.

- Destinan tiempo a reconocer material que puede estar relacionado con los temas abordados, lo leen, eligen y luego lo traen y lo comparten.

## ANEXO VIII: TABLAS DE COMPARACIÓN DE PATRONES DE CONSUMO

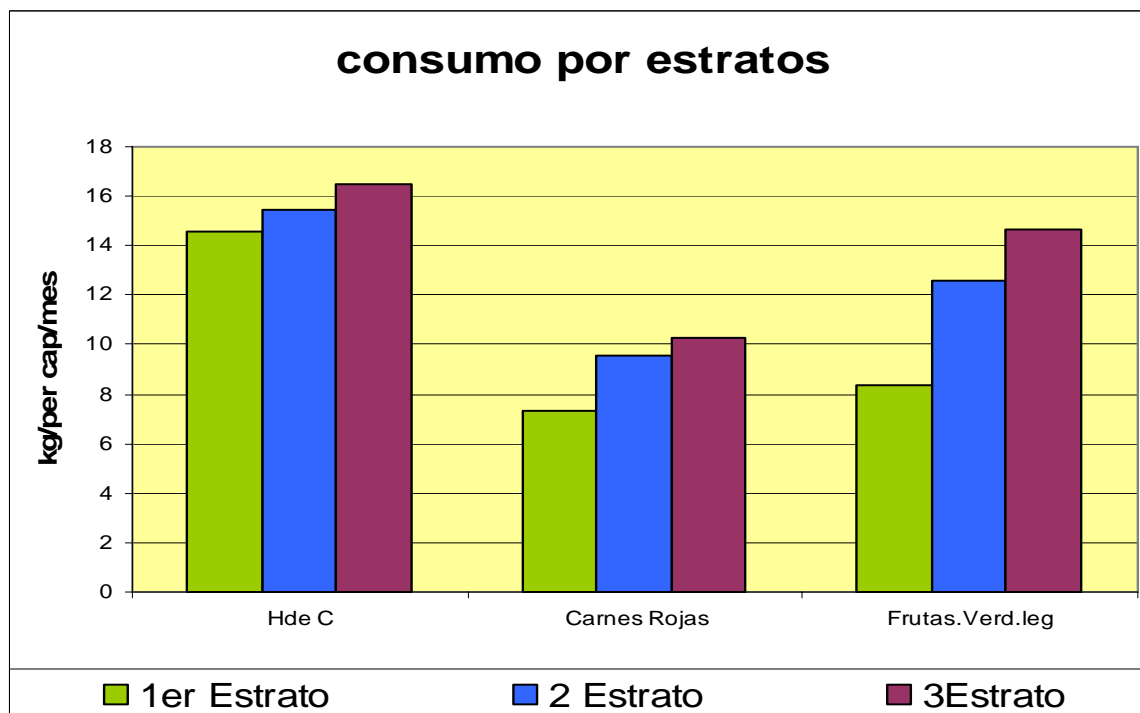


Tabla 1: CONADE 1965

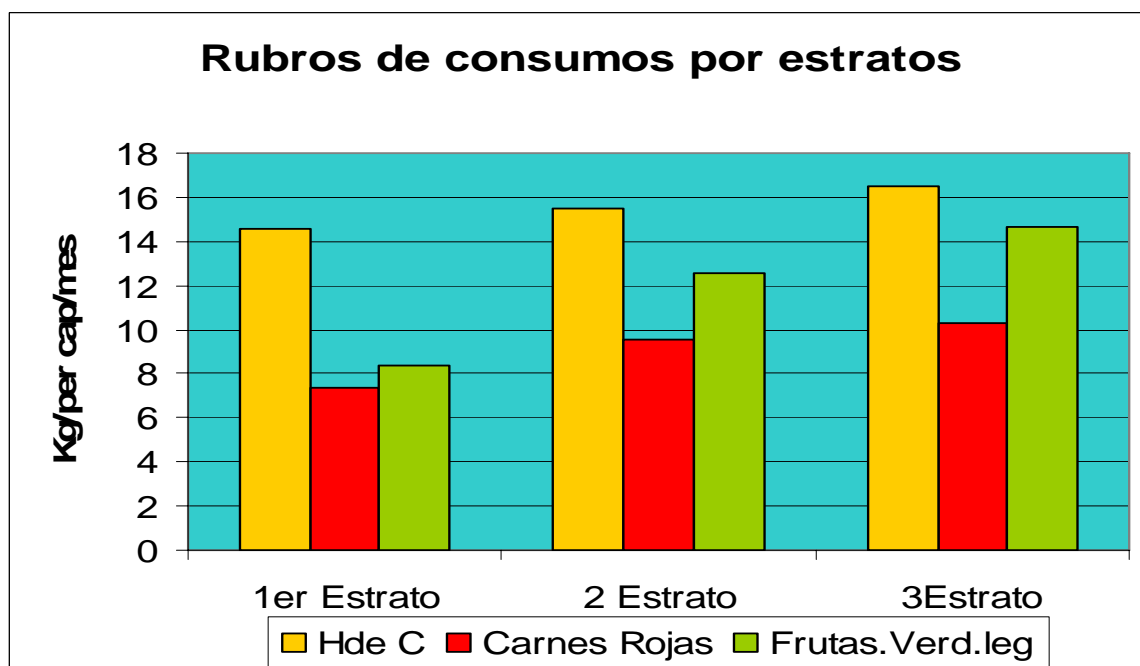


Tabla 2: CONADE 1965

Tabla 3: INDEC 1985

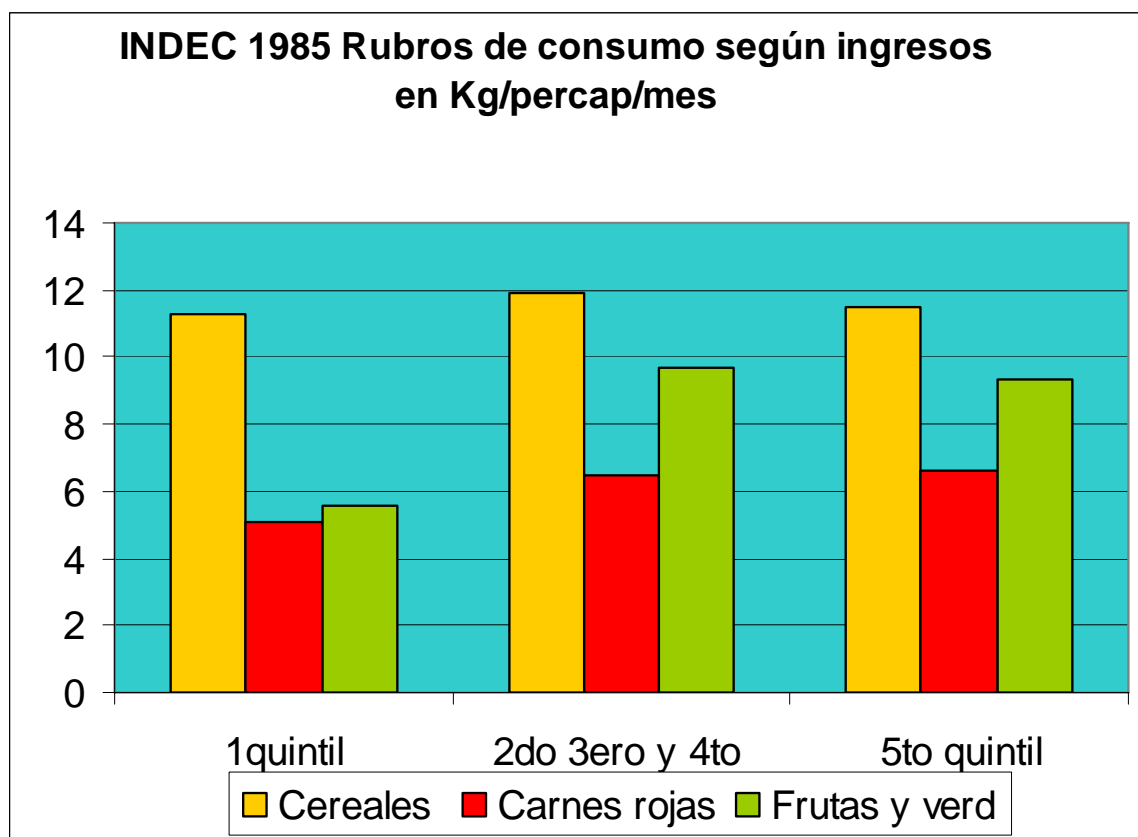


Tabla 4: INDEC 1996

