

“Darse un gustito”, cocinar y comer en familia. Villa La Tela, Córdoba, Argentina

I¹ Juliana Huergo I

Resumen: El objetivo de este trabajo consistió en reconstruir la gramática culinaria de las cocinas familiares de Villa La Tela, Córdoba, Argentina. Se realizó una investigación cualitativa desde una matriz de lectura materialista e interpretativista. Las técnicas utilizadas fueron: recetario viajero, encuentros expresivo-creativos y entrevistas semi-estructuradas. El análisis de las fuentes primarias se realizó mediante la teoría fundamentada. La construcción analítica de la gramática culinaria familiar aquí propuesta presenta cuatro dimensiones relacionales: Carta de menús familiares (Comidas/bebidas frecuentes, Comidas in-imaginables de existencia, Comidas que generan curiosidad de ser probadas, Comidas consideradas no-comidas, Comidas que se extrañan, Sus modificaciones); Cocinero (Transmisión de los haceres/saberes culinarios, Rol asumido al cocinar, Criterios para elegir el menú, Sensibilidades asociadas al cocinar, Normativa impartida); Comensales (Niños como destinatarios, Adultos como destinatarios); La situación de compartir el espacio-tiempo de comer (Con un nos-Otros, Con un-Otro de clase, Significados del compartir la comida). Más allá de habitar un escenario de pobreza estructural, las familias vivencian la gramática culinaria como estandarte de lucha de su historia alimentaria-nutricional, implementarla es “darse un gustito”. Además, aparece el cocinar como vía de escape de lo real dando rienda suelta a la mixtura perfecta entre la creatividad y el afecto.

► **Palabras-claves:** gramática culinaria; cocinas; familias; pobreza.

¹ Centro de Investigaciones y Estudio sobre Cultura y Sociedad (CIECS), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Universidad Nacional de Córdoba (UNC). Escuela de Nutrición, UNC, Argentina (julihuergo@hotmail.com).

Recibido en: 28/09/2015
Aprobado en: 22/06/2016

Introducción

La historia, la antropología y la sociología han abierto interesantes pistas para el abordaje y explicación de la *historia de la alimentación* desde una perspectiva cultural por sobre la biomédica (FLANDRIN, 1987). Al decir de Flandrin tales pistas responden el interrogante de cómo podemos comprender gustos extraños de Otros sin hacer referencia a las tradiciones culturales y a la historia de sus prácticas alimentarias. Dimensiones que, implícitamente se inscriben en las condiciones materiales de vida de esas poblaciones. Este autor señala que muchos historiadores han considerado a la *cocina* como una vía decorativa innecesaria a los fines de estudiar la alimentación y la nutrición de las antiguas poblaciones. Sin embargo, se reconoce como mérito de la historia su paso de “curiosidad anecdótica” a “objeto de estudio” (COULON, 2002), aunque no existe consenso al respecto. Por otra parte, si bien desde las ciencias políticas sólo se ha abordado su estudio de manera incidental, es interesante rescatar la categoría en la que Constant Martin inscribió a la comida, como “objeto político no identificado” (citado por COULON, 2000, p. 20). Más allá de las discordancias, sobre lo que no cabe duda alguna es que hace más de un millón de años, la domesticación del fuego unió a su alrededor a los primeros hombres del planeta dando comienzo a la *historia de la cocina*. Esta última fue una conquista cultural que colaboró con desarrollos en el plano físico, psíquico y genético de la especie humana (GÓMEZ, 1984).

Se considera que postular a la *cocina o sistema culinario* como objeto de estudio involucra entenderla no sólo como el proceso mecánico, físico y químico de transformación de la materia orgánica en platos de comida, sino como el marco normativo y de sentido de nuestras prácticas de cocinar y comer (FISCHLER, 1995). Desde esta perspectiva, la función adaptativa más importante de las *cocinas* es la comestibilidad cultural más que biológica (CONTRERAS; ARNÁIZ, 2005).

En Argentina, históricamente la organización diaria del cocinar y comer en tanto preocupación social apareció supeditada al ingreso ya que se consideran prácticas familiares por excelencia, y por ende, de índole privada. No obstante, a mediados del siglo XX, los medios de producción y modos de vida económicos adquirieron una relevancia central en este tipo de organización que volvió necesario retomar un análisis dialéctico materialista de *lo social* de las prácticas de cocinar/comer familiares. Éstas colaboran con la construcción de sistemas ideológicos o *cocinas* que las significan y, en consecuencia, activan su puesta en

marcha. Fischler (1980) toma la analogía planteada por Lévi-Strauss (1968) al referirse a las *cocinas* como un *lenguaje* que comunica familiaridad.

En ese marco, la *gramática culinaria* estructura nuestra *cocina*, codificando, evaluando y controlando con precisión (por medio de marcadores tanto sensoriales como sociales) cada uno de sus engranajes: hora, número de comidas, asociaciones de alimentos, preferencias, valores simbólicos y tradiciones familiares, modos de preparar, servir, distribuir y compartir la mesa, los tiempos y los espacios (FISCHLER, 1980). Según Montanari (2006), en esta gramática se puede identificar: *léxico* (alimentos a los que se tiene acceso), *morfología* (involucra las prácticas culinarias y las recetas asociadas que se siguen para transformar al alimento – otorgándole sentido social – en un plato de comida), *sintaxis* (orden a los platos según criterios de sucesión, combinación y relación recíproca) y *retórica* (manera de preparar, servir y consumir la comida).

El acceso a determinados tipos de alimentos/comidas y sus formas de consumo constituyen la base material de *cocinas* diferenciadas entre clases sociales configurando amplias brechas vinculadas a la apropiación clasista de nutrientes, la energía y los significados sociales que éstos/as vehiculizan. En ese sentido, Flandrin provocativamente sostiene que si el interés es historizar las *cocinas* es preciso reconocer que se ha hecho foco en las *artes de hacer* (*sensu* DE CERTEAU, 1996) de las clases altas. En contraposición, se consideraba que las clases en situación de pobreza “[...] no tenían cocina, [...] se contentaban con poderse alimentar [...]” (1987, p. 17); dejando de lado sendas configuraciones por oposición. Por otra parte, Caldo (2010) nos advierte sobre la histórica coincidencia entre mujeres y cocina, cocinando, aprendiendo, escribiendo recetas y/o transmitiendo saberes culinarios.

Este trabajo pretende romper con la premisa de que las clases en situación de pobreza no tienen *cocina*, más allá de su potencialidad para ofrecernos ingenio y creatividad al sortear el acceso a los alimentos en sistemas capitalistas neoliberales mediante las llamadas “estrategias alimentarias de sobrevivencia” (HINTZE, 1989) o “estrategias domésticas de consumo alimentario” (AGUIRRE, 2006). Si bien desde la academia se ha avanzado en el estudio de las *cocinas* de estos sectores sociales, por lo tanto en el reconocimiento de su existencia, el interés de este trabajo surge a partir de encontrar que *el no tener cocina se ha hecho cuerpo* (*sensu* BOURDIEU, 1988) en las familias en situación de pobreza. De modo que

no se consideran portavoces válidos/legítimos de prácticas tan cotidianas como el *cocinar/comer*: “no salimos del guiso ni del fideo”. Por consiguiente, el objetivo de este escrito consiste en reconstruir la *gramática culinaria* de las *cocinas* de familias de Villa La Tela (VLT),¹ ciudad de Córdoba, Argentina.²

Abordaje metodológico

Se llevó adelante una investigación de tipo cualitativa. En ese punto, para comprender la necesidad de tramar una lectura materialista e interpretativista de las *cocinas familiares* resulta preciso recuperar ciertas reflexiones de Mintz (1996). Este antropólogo sostiene que partiendo de reconocer que la comida, en un tiempo y espacio determinado, es un medio de expresión tanto de los condicionamientos ecológicos-económico-políticos como de los sistemas simbólicos, su estudio debe tratar dichos aspectos de manera conjunta y con similar peso de relevancia. En esa dirección, de acuerdo con el enfoque *developmentalism*³ se debe historizar desde una perspectiva materialista a la comida y las *cocinas* que la dotan de existencia (y de significado) en el marco de las condiciones estructurales propias del sistema alimentario en todos sus niveles (global, regional, nacional y local). Y, asimismo, tomando las contribuciones de corrientes post-estructuralistas, se debe reconocer rol de *agency* humana.⁴ Más allá de los constreñimientos materiales, las poblaciones están conformadas por actores sociales (agentes) que participan e inciden en la vida social, existen márgenes para la toma de decisiones aún en situaciones límite (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005).

La elección de VLT, obedece a varias razones: a) un vínculo de trabajo previo (desde el año 2007) con varios de los referentes comunitarios del lugar; b) la intencionalidad de seguir fortaleciendo el espacio de intercambio y diálogo entre este barrio y la universidad; y c) en lo que respecta a la satisfacción de las necesidades alimentarias familiares, la fuerte presencia de intervención gubernamental y no gubernamental⁵ desde sus orígenes como enclave habitacional a la actualidad. Durante la entrada a campo, en el año 2008, se tomó conocimiento acerca de que en diciembre de 2003 un tornado le otorga visibilidad social y, a la par, cambia la vida de las familias pobladoras en cuanto a mejoras materiales de sus condiciones de existencia: llegada de ayuda gubernamental vinculada con las viviendas, los servicios, la creación del centro de salud y el acceso a planes sociales.

Complementariamente, el accionar de agentes estatales y universitarios del área social y de salud – a través de talleres de educación alimentaria-nutricional, consejería alimentaria, atención clínica– instalaron un *deber ser* y *decir* en materia alimentaria-nutricional. Partiendo de reconocer que las *cocinas familiares* y su puesta en marcha a través de las *gramáticas culinarias* se traman en el marco de lo *posible* – no de lo *elegible*– de acuerdo a las condiciones materiales de vida familiares, surgió la necesidad de elaborar otros modos de indagación que permitieran abordar este tipo de temáticas que resultan complejas para explicar – narrar – compartir con un *otro* investigadora. En ese sentido, se consideró propicia la generación de instancias de cierta intimidad para la conexión y reflexión que las tradicionales técnicas de investigación podían llegar a obturar. La apuesta fue entonces elaborar una praxis metodológica de encuentro entre sujetos para compartir la vivencia, el recuerdo y la proyección como temporalidades que se instancian en la experiencia (HUERGO; IBÁÑEZ, 2012). Las técnicas expresivas-creativas colaboraron en dos sentidos: dando lugar a las sensibilidades en tanto discurso del cuerpo y proveyendo producciones como objetos analíticos en sí mismos. Durante el transcurso del año 2011, se realizaron las siguientes:

1. *Recetario viajero*: se puso en marcha con las familias de los 25 niños asistentes al Centro de Cuidado Infantil local (domiciliado en manzana 3 de VLT), siendo idea de su referente. Asimismo, se sumaron a esta actividad las docentes/auxiliares, la cocinera/ayudante, la investigadora y estudiantes universitarios. La consigna fue compartir una receta, el porqué de su socialización, dejando abierta la posibilidad de intervenirlo con fotos, collages, dibujos, etc.
2. *Encuentros expresivo-creativos domiciliarios*: se identificaron familias que estuvieran interesadas en reunirse para dibujar y charlar sobre la “historia de sus *cocinas*”. La modalidad de selección fue por “bola de nieve”. Se realizaron tres encuentros a partir de tres contactos pertenecientes a diferentes familias: contacto N°1 invitó a cinco participantes; contacto n°2 invitó a ocho participantes; contacto N°3 invitó a siete participantes.
3. Posteriormente, se realizó una *entrevista semi-estructurada* a una mujer de cada encuentro bajo el interés de profundizar ciertos aspectos inconclusos en la instancia anterior dada la masividad de participantes. El criterio de selección estuvo dado por su predisposición a recibir a la investigadora y

por una variable generacional inherente a diferentes momentos del ciclo vital familiar: mujer-abuela, mujer-madre en plena crianza de sus hijos más pequeños pero con hijos mayores de edad y mujer-madre primeriza que recién comienza a transitar la experiencia de su propia familia nuclear.

En función de los resguardos éticos se explicitaron y explicaron los objetivos de la investigación, estrategias metodológicas, tratamiento, destino y confidencialidad de la información a brindar. En lo que respecta al análisis, durante el transcurso de la pesquisa pero por sobre todo en la fase interpretativa se tuvo especial consideración a la presencia de la investigadora en el campo. Para las fuentes primarias nos apoyamos en la teoría fundamentada (GLASER; STRAUSS, 1967), y en el caso de los dibujos se construyó una estrategia hermenéutica dialéctica teniendo en cuenta la tríada: dibujo, dibujante, investigador-observador-intérprete en tres planos. En relación a estos últimos: 1) Contexto: descripción del escenario de la expresividad; 2) Dibujo: plano descriptivo; 3) Dibujo: plano interpretativo (HUERGO; IBÁÑEZ, 2012).⁶

El escenario del comer: acercamiento al barrio y a las casas familiares

La Tela es un enclave urbano situado en la zona oeste de la ciudad de Córdoba, es una de las villas de emergencia más grandes y antiguas de la urbe, y como tal se encuentra signada por la socio-segregación residencial. Las primeras familias pobladoras datan de aproximadamente el año 1960. Empero, el gran crecimiento poblacional ocurre movilizado por dos crisis nacionales, la de las décadas del '80-90 y la del año 2001.

Su nombre responde a que se encuentra pegada a *La Tela* de alambre de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea de Córdoba y presenta su misma longitud. *La Tela* de alambre ha operado históricamente como mojón georeferencial para brindar información sobre localizaciones espaciales entre vecinos y a gente foránea. Estructuralmente, comprende un total de 22 manzanas, ubicadas en dos hileras de once, atravesadas por la calle principal llamada pasaje Aviador Zaar. Las calles que la enmarcan son la Avenida Fuerza Aérea Argentina o Ruta 20 (que la separa de Villa Adela), Sargento Gómez y Francisco Arteaga (que la separan de

Barrio San Roque), Aviador Valenti (que la separa de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea).

A medida que las viviendas se alejan de la Ruta, se precarizan en lo que respecta a las condiciones materiales de su construcción y a la oferta de oportunidades comunitarias brindadas tanto por el barrio, el Estado como por el mercado. Asimismo, en algunos sectores de la Villa se presentan ciertas irregularidades en el trazado interno de sus calles; siendo característicos los pasajes en determinadas manzanas especialmente en la número cero y en las ubicadas al fondo. El criterio de homogeneidad caracterizaba a la pobreza décadas atrás, en La Tela históricamente se observan tres sectores heterogéneos: 1) *los de adelante*: manzanas cero y uno; 2) *los del medio*: manzanas dos a la cuatro; y 3) *los de atrás*: manzanas de la cinco a la diez.⁷

En un considerable número de viviendas, el patio es una parte funcional más de la casa: los días que no llueve se aprovecha bajo la modalidad de espacio-comedor, ya sea para hacer las tareas de la escuela o para llevar adelante reuniones, etc. Los habitantes – una minoría- que en su superficie han intentado sembrar hortalizas (tomate, lechuga) o especias (perejil) refieren que “no prenden” dado que “no es tierra, es greda”. Hay casas que en su ámbito doméstico han perdido el espacio destinado a la cocina propiamente dicha y/o al comedor dado que no se está comiendo en la casa o lo hacen muy pocos miembros. Entonces, se prioriza el darles otra funcionalidad como lo es la ampliación de los reducidos espacios habitacionales que hacen a la comodidad de la cantidad creciente de integrantes. Por otro lado, no todas las familias disponen de equipamiento y vajilla para cocinar. Cuando no se tiene heladera se maneja la comida del día o bien se la guarda en la de algún vecino.

En relación a los servicios, la energía eléctrica está legalizada a través de una tarifa social, que representa el principal combustible de los hogares. También, dependiendo de la situación económica familiar, se utiliza la leña o el gas envasado. El agua está instalada legalmente pero la prestación es de una calidad deficiente, a raíz de ello hay problemas de abastecimiento en determinadas zonas del lugar. No obstante, este hecho favoreció la eliminación de excretas en los hogares que disponían de baño instalado post-tornado mediante un sistema de arrastre por medio de baldes de agua, que descargan a pozos negros comunitarios (compartidos entre varias viviendas). El Centro de Participación Comunal

(CPC) de la Ruta 20 gestiona el servicio de camiones desagotadores para los barrios dentro del área de su cobertura. La red de gas llega hasta Barrio San Roque pero su tendido no ingresa a la Villa.

Las familias son en su mayoría numerosas. El promedio de hijos, según lo revelado por las personas entrevistadas, adopta el valor de 6 aunque el rango oscila entre 2 y 12. El ciclo biológico por el que se encuentran transitando se corresponde con el de la crianza de los niños pequeños. Si se sitúa la mirada en el otro extremo de este ciclo familiar, se observa que los abuelos están a merced de las necesidades alimentario-nutricionales y de cuidado infantil de las unidades familiares de sus descendencias.

Las familias extendidas son un rasgo característico de esta comunidad, ya sea conviviendo en la misma casa, en diferentes viviendas situadas en el mismo lote o a una pequeña distancia que no supera el par de cuadras. Acorde al Relevamiento realizado por promotores comunitarios en coordinación con el equipo del CIC, en octubre del 2007, se registró un total de 594 familias asentadas en 493 lotes. Al otorgar visibilidad a la geopolítica familiar emerge el parentesco como un enlace transversal en esta Villa, dotándola de características endogámicas. El parentesco aquí referido es amplio, implicando tanto al vínculo de consanguinidad, de adopción o de matrimonio (o bien, relación estable análoga) como al que se gesta de manera complementaria a partir de las prácticas sociales de reciprocidad que presentan como mediación al alimento/comida.

En relación a la queja por la cantidad de comida que se brinda en el comedor, B comenta que: “la gente no tiene memoria, que los tiempos de ahora son mejores que antes”. Que ella se acuerda, y sus hijos también, por eso la llaman *tía* a la Y, que había días que ella no tenía nada para darles de comer. Que ella se iba a llevar a los chicos al jardín y pasaba a almorzar de la Y que hacía cuajo. Que el MS [vecino de la vuelta] le traía de las panaderías los bordes de los sándwiches de miga, aclarándonos, “viste que quedan restitos de queso y jamón, bueno comíamos eso con mate cocido a la noche, o también nos solía traer menudos de pollo”. “También me acuerdo de la N, por eso hay un lazo tan fuerte que nos une con todos ellos [familia de N], me acuerdo de la *fente amarilla de ravioles*”. N [quien también se encontraba presente durante esta charla] no se acordada de la fuente pero sí del momento. B retoma el relato y menciona que, “me invitó a comer a mí y a mis hijos, la N le dio los ravioles a los chicos [hijos de ambas] mientras nosotras tomábamos mate. Pero eso no me lo olvido más” (énfasis) (Nota de Campo en la Casa de B, en la que también estaban presentes Y y N. Año 2009).⁸

Sin ser parientes un plato de comida sella lazos de afecto en términos de hermandad: *tía*. La *fente amarilla de ravioles* unió a B fraternalmente a N para

siempre. Tal es así que, cuando N necesitó comida B la recomendó como cocinera en el comedor barrial (prestación cena); si bien no iba a recibir un estímulo económico por sus servicios, a modo de contraprestación a su servicio podría retirar la vianda para la totalidad de integrantes de su familia. De manera similar, cuando el MS y su esposa fallecieron, sus hijos – sobre todo los más chicos – se aferraron a la contención afectiva de B.

De las familias que se han conocido durante la presente investigación, se podría mencionar que solamente la de B es la única que no tiene parientes en el radio geográfico inmediato. El alimento y los favores intercambiados a su alrededor le permitieron construir sólidos lazos con algunos de sus vecinos. Le Breton (2006, p. 309) postula que “compartir sabores responde al gusto de estar juntos... el compañero, el acompañante, la compañía remiten etimológicamente a aquellos con quienes se comparte el pan”. En relación al caso de B, a la fuerza potencialmente cohesiva del intercambio en reciprocidad se añade que éste llega en el *momento justo*.

Las dimensiones de la gramática culinaria familiar

La historia de las *cocinas* familiares es un proceso configurado hermenéuticamente entre los pliegues de las experiencias alimentario-nutricionales colectivas vividas en el pasado-presente-futuro en tanto maneras de instanciar el tiempo-espacio. O, dicho de otra manera, la re-construcción de tales historias permite dar cuenta de la capacidad estructurante de las experiencias alimentario-nutricionales vividas en el pasado dada su potencialidad performativa de hacer tensionalmente el futuro como vivencia del hoy (SCRIBANO; HUERGO; EYNARD, 2010).

Durante la entrada al campo se observó que en el quehacer cotidiano de las mujeres, resolver la comida del día es la tarea primordial. Ello no implica necesariamente ponerse a cocinar, pero sí ponerse a gestionar de manera permanente recursos que lo tienen al Estado (en todos sus niveles) como protagonista. En ese contexto, se entiende a la *organización diaria del comer familiar* como la activación de un engranaje de prácticas alimentario-nutricionales por parte de las familias que implican la coordinación entre: escenarios (casa familiar, comedores comunitarios/escolares, centros de cuidado infantil), otros actores (referentes comunitarios varios, técnicos estatales, vecinos, parientes), insumos (información respecto de qué se da, dónde y cuáles son los requisitos

para acceder a tal o cual beneficio), tiempos invertidos en la gestión. En términos alimentario-nutricionales, la resultante es la obtención de un tipo de comida denominada en este trabajo *a secas* dada su ubicación culinaria por fuera de los territorios del placer y la nutrición, sumado a su desanclaje respecto de lo culturalmente elegible como *bueno para comer* (acorde a LEVI-STRAUSS, 1965). La esencia de la *comida a secas* se sintetiza con el siguiente descriptor: “es para cargar nafta y chau” (U).⁹ El mencionado dispositivo organizativo no hace alusión a acciones de repetición mecánica, por el contrario, a razones culturales propias de las condiciones de privación material en las que se inscribe la existencia familiar. De este modo, poner en marcha una estrategia familiar que brinda un papel protagónico a los comedores y a la comida rápida no es objeto de cuestionamientos familiares, al fin de cuentas la alimentación fue resuelta y por ende la gestión femenina resultó exitosa (HUERGO; BUTINOF, 2012). No obstante, el poder comer en familia, emerge en los relatos bajo el carácter de “darse un *gustito*”. Ello involucra el *gasto festivo* de comer en el marco de la familia extendida, la *Carta de menús* familiares que aún en contextos carentes de alimentos se la lleva como estandarte de lucha y protección de la historia alimentaria-nutricional familiar para ponerla en práctica ni bien la coyuntura lo permita, el cocinar como vía de escape de lo real dando rienda suelta a la mixtura perfecta entre la creatividad y el afecto (HUERGO, 2015).

De esta manera, en función de los intercambios con las familias participantes, se ha re-creado la definición esbozada por Fischler sobre *gramática culinaria*. La forma de operativizar en la vida cotidiana los *sistemas culinarios o cocinas familiares* en VLT, remite al saboreo conjunto de cuatro dimensiones tales como Carta de Menús, Cocinero, Comensales y Situación de compartir el espacio-tiempo de comer; que a su vez se encuentran estrictamente supeditadas al escenario disponible en la vivienda (tabla 1). Así, cuando se da la ocasión de cocinar, el espacio físico, el equipamiento, los utensilios y servicios disponibles, que a su vez vaticinan las facilidades a la hora de la limpieza, se hicieron presentes como comunes denominadores en las narraciones de las mujeres. Particularmente, el paisaje doméstico hace que la limpieza adquiera cierta preponderancia por sobre las demás tareas del hogar dado que: no se dispone de pico de agua al interior de la vivienda por lo que debe trasladársela desde afuera mediante baldes, al no contar con el suministro de gas el agua fría no colabora con el lavado de la vajilla

engrasada, a lo que se agrega que no siempre se cuenta con la bacha como parte constitutiva del amoblamiento de la cocina, entre otras cuestiones.

Tabla nº 1. Dimensiones de la gramática culinaria

Dimensiones		
Carta de menús familiares	E S C E N A R I O D I S P O N I B L E V I V I E N D A	1. Comidas/bebidas frecuentes 2. Comidas in-imaginables de existencia 3. Comidas que generan curiosidad de ser probadas 4. Comidas consideradas no-comidas 5. Comidas que se extrañan 6. Modificaciones a nivel de las preparaciones culinarias
Cocinero		1. Transmisión de los haceres y saberes culinarios 2. Rol asumido al cocinar 3. Criterios para elegir el menú 4. Sensibilidades asociadas al cocinar 5. Normativa impartida
Comensales		1. Niños como destinatarios 2. Adultos como destinatarios
La situación de compartir el espacio-tiempo de comer		1. Con un nos-Otros 2. Con un-Otro de clase 3. Significados del compartir la comida

Fuente: construcción propia.

“Darse un gusto”, cocinar y comer en familia. Villa La Tela, Córdoba, Argentina

Escenario disponible en las viviendas para cocinar/comer

A continuación se describen las infraestructuras domésticas que hacen a la práctica de cocinar y comer de las tres familias participantes en los encuentros expresivo-creativos.

Encuentro n° 1: la casa de N2¹⁰ es de material, de mayor tamaño en comparación a las de sus vecinos aledaños. Aún está en estado de construcción, los bloques que la constituyen están semi-revocados y sin pintar. En su frente externo posee dos ventanas de chapa y una puerta blanca cuya estética porta un tinte distintivo a nivel barrial. El baño y la habitación para su hija constituyen proyectos en marcha. Al interior de la casa se observa una cocina-comedor amplia con mesa rectangular rodeada por sillas y un pasillo que conduce a la única habitación y al cuarto donde en breve se construirá un baño. Hasta que ello ocurra, comparte el baño con su mamá (baño instalado pero sin arrastre de agua). La cocina tiene una ventana desde la que se ve el patio que comparte junto a su familia materna, y del lado izquierdo una puerta de salida al mismo. El patio es de tierra, tiene un árbol en su punto medio, una pileta de lavar la ropa que dispone de un pico de agua corriente. Asimismo, la cocina presenta una mesada sin bacha, una cocina con horno conectada a una garrafa de gas. La potencia de la hornalla es fuerte, dado que N2 se “quemó los pelitos del brazo” cuando regresó con el agua caliente para el mate. A la derecha, se dispone la heladera. Sobre la mesada hay un dispenser de agua a los fines de tenerla más a mano dado que deben traerla desde afuera con baldes.

Encuentro n°2: la casa de LL¹¹ presenta una tela de alambre a modo de cerco y una puertita de madera que habilita el ingreso al patiecito de tierra delantero. Su construcción es de material, piso de cemento y techo de chapa. La puerta de ingreso está rota en su borde inferior. En su interior dispone de los siguientes espacios: la habitación (con tres camas), el estar-comedor, separados entre ambos por un tercer sitio pequeño donde se dispone el artefacto de la cocina. En comedor, había una pc fija, una mesa cuadrada contra una esquina de la casa, dos aparadores con adornitos, papeles y porta-retratos. No se dispone de mesada. Una de las ventanas del comedor da a la calle y la otra a un pasillito de atrás

(que conduce a la casa de su hermana y mamá). El agua para el mate fue calentada en una pava eléctrica. En el lado izquierdo de la puerta de entrada había un balde de agua con un jarrito adentro. Se comparte la heladera con la familia materna.

Encuentro n°3: el frente de la vivienda de F¹² consiste en un patio rectangular, cercado por tela de alambre y una puerta de acero. Se dispone allí de una hamaca y plantitas tales como yuyos para el mate y algunos condimentos, orégano, laurel, entre ellos. Luego, está el ingreso a la casa cuyo frente delantero dispone de dos ventanas y una puerta de chapa. Las paredes son de material revocado, el piso es de cemento y el techo de chapa (con agujeros en determinados sitios, en proceso de reparación). Una de las ventanas da la habitación de su hija/nietos y la otra al comedor. Esta última no tiene vidrio sino un cartón en su remplazo. El comedor tiene una mesa de madera rectangular con seis sillas y, además, banquetas pequeñas amontonadas en una esquina a disposición para cuando llega visita. También allí está la heladera y un mueble que ocupa a lo largo casi toda la pared con utensilios, fotos, souvenirs, variedad de productos comestibles y de limpieza. Una puerta de tela separa el comedor de un espacio donde se encuentra la cocina. A su vez, pasando este sitio se encuentran las dos habitaciones. La cocina es de tipo industrial conectada a una garrafa, se dispone de bacha y red interna de agua.

Cartas de menús familiares

Estas Cartas remiten al conjunto de principios construidos a lo largo de generaciones que orientan la selección de alimentos/bebidas, sus combinaciones, preparaciones y presentaciones culinarias, además de sus modificaciones en el tiempo. Siguiendo a Giard (2010), se cocinan a fuego lento durante la historia de vida individual y colectiva, pero fundamentalmente se remiten a la infancia. De modo que los alimentos y las bebidas que condensan representan discursos del pasado, relatos nostálgicos del pueblo donde se vivió por aquel entonces. Su legitimidad depende del estatus adquirido en el tiempo, naturalizándola y otorgándole categoría de normativa. El término de *carta* responde a su cualidad comunicativa, transmisora del *lenguaje* culinario familiar.

Comidas/bebidas frecuentes

El criterio general que organiza la práctica de cocinar y de comer se erige alrededor de las siguientes proposiciones: “hacer, y si sobra mejor”, “de preferencia frito”, “somos muy paneros”, “la verdura sin carne o cereales no es comida”, “la carne es de vaca”, “comidas rendidoras y reciclables” (evitando desperdicios).

En el orden de lo cotidiano, las “comidas mezcladas” toman la delantera: guiso de arroz con lentejas, guiso de fideos, puchero, estofados y la sopa picada (con o sin carne). Estos platos se presentan, para muchas familias, como la única forma de consumo de hortalizas, mencionándose entre las más frecuentes: zapallito verde, acelga, ajo, cebolla, calabacín y papa. También entran en escena los fideos, ya sea con salsa, al pesto o con aceite y sal. La polenta con salsa es otro clásico junto a la tortilla de papa, pastel de carne, albóndigas en salsa con puré y las torrejas de acelga (también pueden ser de arroz y de fideos). En relación a la salsa, marcador culinario de varios de estos platos, por más que no se explicita lleva carne (de preferencia molida de vaca; las alitas de pollo y el mondongo también son característicos) e igualmente, aceite, puré de tomate, cebolla, ajo, sal y condimentos. La condimentación de las comidas es “fuerte”, ello implica la utilización de variadas especias y hierbas aromáticas, entre ellas, pimienta, orégano, condimento para pizza, comino, provenzal; “le echo de todo” mencionan sus creadoras, haciendo referencia a que se hace uso de todas las especias y hierbas a disposición. Tal es así que no resulta una novedad que la cocina popular en contextos de pobreza desde hace siglos (desde el XIX) necesita ser enriquecida con tentadores perfumes porque el sin-sabor “aburre”. En relación a ello, Giard (2010, p. 180) sostiene que “...el aroma debía alimentar más que la cosa misma... el olor del alimento es una especie de sabor preliminar...”.

Por otra parte, si hay queso de rallar, éste le otorga el toque final a las preparaciones con salsa, sumado al infaltable acompañamiento del pan. Durante el verano, aparecen los salpicones (similares ingredientes que el guiso pero sin salsa), las ensaladas (de papas y remolachas cocidas, zanahoria cruda rallada, huevo duro y arvejas; de tomate, lechuga y zanahoria; de lenteja, cebolla picada, tomate y huevo duro, entre otras) y además el pescado. Sólo una de las 40 familias contactadas mencionó el consumo de milanesa o escalope de merluza con “mucho limón”, el resto hizo referencia a las diferentes versiones de pescados enlatados: atún desmenuzado, caballa, jurel. En otro orden, acompañando la mateada de la

tarde, se hace presente el pan (francés y/o criollo),¹³ solo o con manteca y dulce. Las bebidas diarias van desde el mate (con predilección "azucarado, lavadito"¹⁴ y no tan caliente"), el agua, el jugo a las gaseosas más económicas.

Las ocasiones especiales reúnen a la familia extendida, una fecha patria, un cumpleaños, un día especial (de la madre, del padre, del niño, navidad). Para esas instancias, se reservan los ravioles, los canelones, las pizzas, las bombas de papa fritas (en su interior pueden tener queso o carbonada de carne), el kepi con trigo burgol, las milanesas a la napolitana, los tomates rellenos (especialmente en navidad), las empanadas árabes y criolla, los asados. Se suele utilizar picadillo de carne para la elaboración de los rellenos de las pastas. Igualmente, junto a este despliegue de platos aparecen las preparaciones de *autor*, en cada uno de los tres Encuentros realizados emergió un plato como *la comida característica de esa familia*: en el primero, "el loco del abuelo"; en el segundo, "los raviolones de O"; en el tercero, "el loco del T". Estos tres autores presentan como denominador común ser los más grandes de edad de la familia extendida y, además, desempeñar a rajatabla su rol de abuelos. El criterio de "comida rendidora" también se hace presente en este tipo de ocasiones especiales, dada la masividad de los comensales a la hora de elegir el menú: la papa rinde más si se hacen ñoquis que si se elaboran papas fritas, lo mismo el pollo si se hace al disco que a la parrilla. De igual modo, el *criterio de versatilidad* entra en juego, si la receta de una bomba de papa sale mal puede automáticamente "reciclarse" en una tortilla. Complementariamente, estas reuniones ameritan que se haga pan casero. El postre suele rondar en helado, torta, gelatina y/o flan; aunque si el evento es un cumpleaños se elaboran tortas, bizcochuelos, pastafrolas. En lo respecta a la bebida, "si hay plata" se opta por determinadas marcas: Coca-Cola o Pritty para las gaseosas, Gancia como aperitivo y Quilmes para la cerveza; siendo éstos el "gustito" que se da la familia. A ello se suma el tradicional fernet, la sangría, vinos blancos y tintos. También el mate dulce es parte de estos encuentros, si es invierno se hacen fritos (churros) y tortas fritas para acompañarlo.

A su vez, re-encontrarse con el placer cotidiano de comer consiste en escapar a los platos repetitivos propios de la *comida a secas*. Las familias a la hora de *hablar* y de *pensar* en comer dan lugar a lo "rico" como sinónimo de aquellas comidas que salen del canal uniforme de las preparaciones de olla y a causa de ello "no se producen sobras". Desde esta perspectiva, el "comprar comida hecha" es un descriptor de

bienestar familiar; hay una rotisería grande al lado de los puestos de verdura de la Ruta 20 y en la esquina de la manzana tres se venden empanadas. Siguiendo una similar tendencia, otros estudios (TOWNSEND et al., 2001) encontraron asociación entre inaccesibilidad alimentaria e ingesta de alimentos considerados apetitosos durante los pocos días que duró el presupuesto familiar. Este tipo de comportamiento fue denominado por Aguirre (2006) como la “dieta de atracón”.

Comidas inimaginables de existencia

Las torrijas de brócoli fueron conocidas en un Taller de Educación Alimentaria Nutricional realizado en VLT. En el caso de C,¹⁵ se enteró de la existencia de la salsa blanca y aprendió a hacerla leyendo un libro de Recetas del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. También resultó sorprendida acerca de que se pudieran hacer milanesas de berenjenas. Por otra parte, N2 comenta que estando en la casa de su patrona le llamó profundamente la atención que se elaborara un plato con arroz “sin salsa”.

Según Fischler (1995), la tensión entre neofobia (temor a lo desconocido, optar sólo por aquello que por ser familiar resulta seguro) y neofilia (deseos de exploración, necesidad de cambio y variedad, alternancia) es propia de la *paradoja del omnívoro*. Tal situación genera ansiedad y angustia al comensal, quien para resolverlas se apoya en su *cocina*. Es decir, en cada decisión de incorporación de alimentos no sólo se apuesta por la salud y la vida, sino también por el equilibrio simbólico, el placer, el disfrute y el gusto del grupo de pertenencia.

Comidas que generan curiosidad de ser probadas

Las comidas que se ven por televisión, vinculadas al mundo gourmet, son de gran atractivo y seducción a los fines de averiguar de qué se trata: “los mariscos”, “el sushi”, “el salmón”, “los camarones”. Particularmente, interesa conocer cómo se reaccionaría frente a lo vivencialmente desconocido, cómo se resolvería la *paradoja del omnívoro* (sensu FISCHLER, 1995).

S2:¹⁶ “me da impresión de solo verlos (mariscos) y a lo mejor los pruebo y me encanta, pero no sé si los llegaría a probar, ver todos los bichos ahí en el plato” (pone cara de impresionada).

Y, por otra parte, aparece la curiosidad que lleva consigo cualquier tipo de mercancía: “¿cuánto saldrá?: carísimos”. Más allá de que varias de las mujeres

miran Cocineros Argentinos (TV pública), sus *referentes culinarias* suelen ser miembros de la familia de sangre o política (hermanas, cuñadas, madres, suegras). Empero, señalan que prefieren ese programa porque brinda opciones de "reciclado de comida": "con el pedazo de pollo que te quedó de ayer, hoy te haces una tarta" (S2).

Cuando, en el segundo Encuentro, N habló de sus "comidas preferidas" hizo referencia a todas aquellas que son servidas en los eventos a cargo de la empresa de catering donde ella trabaja: "roulet de pollo con papas noisette y mix de verduras". Mientras ella hablaba, las otras participantes la escuchaban atentamente y en silencio. Aquí se quiebra el *lenguaje* compartido familiar. Tal situación da cuenta que, en el seno de esa familia, es la voz autorizada para hablar con la investigadora dado que ha saboreado eso desconocido que suena tan bello –casi poético– para el resto. En el relato de N, tal como sugestivamente plantea Fischler (2010) se observa cómo la cocina *gourmet* adquiere un nivel de "bellas artes" que distancia simbólicamente a los que *saben comer* (producto de experiencias de refinamiento de sus paladares, adquisición de vocabulario específico para referirse a las comidas, sumado a la posibilidad de consumo de tales menús) de los que no (producto de pertenecer a generaciones que están marcadas por experiencias de hambre colectiva *sensu* DE CASTRO, 1955).

Comidas consideradas no-comidas

Lo comestible no considerado comida muestra ambivalencias respecto a la "comida chatarra" con connotación "rica" pero "negativa" en cuanto a "hacer bien al organismo". En esa dirección, tanto F como R2¹⁷ mencionan aquellas que se pueden comer con la mano y cuya consistencia no obliga al requerimiento de utensilios ni de sillas/mesas (estar sentados): pizzas, empanadas, tartas, panchos, sándwiches. Por el contrario, existen acuerdos acerca que el momento diario de reunión familiar idealmente debería responder a "comidas elaboradas" como guisos, tallarines con salsa, puchero.

Desde otra perspectiva, algunas mujeres refieren que cuando "no tienen para hacer de comer", para que sus hijos no se vayan a dormir "sin nada en la panza", les dan una taza de leche con mate cocido y pan, tratando de "engañar el estómago". Si bien, esta práctica remplazaría a la cena no la consideran una comida, sólo un ajuste alimentario-nutricional estrictamente necesario. Herkovits (2008, p. 71)

denomina a las no-comidas como “preparaciones destinadas a saciar el apetito en condiciones de mínima disponibilidad alimentaria”. En ese conjunto, para el autor se encuentran: el “pan o las galletitas con mate cocido”, la “leche con pan y azúcar” y la “harina o la polenta con leche y azúcar”. Asimismo, en su investigación también se consideran “no comidas” el arroz o los fideos con sal y aceite. Si bien en VLT al mate cocido con leche y pan no se lo explicitó directamente como una no-comida, se lo comparó de manera negativa a la par de otras preparaciones habituales más nutritivas. No así en el caso del arroz o fideos con sal y aceite, ya que no hubo valoraciones ni comparaciones negativas al respecto.

Comidas que se extrañan

En la mayoría de los casos se hace referencia a comidas cuyos “autores” se han ido del plano terrenal, no está más la persona que dotaba a esos platos culinarios de sentido. R2 añora el “pan casero” y los “ñoquis con salsa”, particularmente los respectivos *flavours* que sólo su mamá podía lograr con la precisión que se merecen. Pero, menciona que su vinculación con tales comidas no era sólo degustativa sino el “dejarse mimar y cuidar” a través del afecto y amor contenidos en esa preparación culinaria. Por su parte, O¹⁸ rememora las reuniones de su familia política en las que la “carne a la bolsa”¹⁹ era el menú tradicional y su marido el convocante. Ahora, el hábito de ese encuentro de categoría ritual se ha perdido. Más allá de comer, se bailaba, tocaba la guitarra, jugaba a las bochas y a las cartas.

De modo que la comida tiene una virtud fundamentalmente “identificadora”. Una vez cocinado un plato ya tiene un sello distintivo dependiendo de su autor. Fischler recuperando los postulados de Levi Strauss menciona que: “todos los humanos hablan una lengua, pero existe un gran número de lenguas diferentes; todos los humanos comen una comida cocida, pero existe un gran número de cocinas diferentes” (1995, p. 34). A ello podríamos agregar de autores diferentes.

En lo inherente a la posibilidad material en términos económicos, “ahora no se puede mucho” tanto en cantidad de comida como en calidad de alimento a adquirir. Los alimentos de origen animal son “excepciones”. También se añora la posibilidad de hacer de manera frecuente bizcochuelos caseros para que los chicos “disfruten” al regresar de la escuela. Paradojalmente, antes se cocinaba pensando “en grande”, en una olla grande, ahora se hace pensando “en chico”, en la cantidad justa de platos a servir.

Modificaciones a nivel de las preparaciones culinarias

En dos de los Encuentros hubo por lo menos una persona operada de vesícula por cálculos biliares y una persona con diabetes tipo II, situación que la obligó a revisar qué estaba consumiendo y cómo. En ese sentido, ciertas comidas fueron auto-caracterizadas como "bomba" por la cantidad de grasa, condimentos y por ser la fritura el medio de cocción. A la par, mencionaron a modo de sorpresa que nunca hubieran asociado tales asuntos: "el tipo de comida y la formación de cálculos biliares", "el estar excedido de peso con la diabetes".

Por otro lado, se asocia el pasado con la comida elaborada en la olla, símbolo colectivo que requiere de un tiempo lento de cocción. Y, a la actualidad, con la comida en el plato, símbolo individual que tiene la peculiaridad de una producción veloz.

U: "... porque hay que darle su tiempo a todo. Antes la comida la cocinábamos y la cocinábamos. Ahora no, hacemos, chic, chic, chic, y ya está la comida".

Asimismo, también el ayer remite a comidas caseras sinónimo de "fritas", que en el hoy se ha modificado por prescripción médica, en especial de los pediatras para con los niños o, como ya se mencionó, en caso de alguna patología padecida por los adultos, sumado a las preocupaciones estéticas de las mujeres más jóvenes. En relación a esto último con desaprobación, N2 aclara que "lo metemos al horno, no frito como la abuela".

Otra costumbre culinaria olvidada es la sopa como primer plato. A²⁰ refiere que sólo la aceptaría si es una sopita crema "Knorr" (marca comercial). Tal como antes se menciona, aparece la figura de la rotisería, el "comprar hecho" como remplazo de lo "hecho en casa". Contrariamente, también los tiempos que corren permitieron la incorporación de las ensaladas que, por lo general, suelen llevar hortalizas de los tres grupos (A, B y C):²¹ la papa y el choclo cocidos, la zanahoria, tomate y lechuga crudos, más el acompañamiento del huevo duro. S2 menciona que ella "nunca antes había comido verduras crudas", su mamá/abuela siempre se las daban cocidas".

Las incorporaciones de nuevos alimentos/comidas han sucedido a partir de la alimentación moderna e industrial, esto se visualiza especialmente en la generación de los nietos que piden: tartas, empanadas, hamburguesas, salchichas, aderezos. D2 comenta: "mi hijo le hecha kechup, mayonesa, mostaza a todo".²² Por su parte, S2 empatiza señalando que en su casa "la milanesa va con mayonesa... si bien no

quiero erradicarla intento dosificarla”. Los niños se han afiliado a los aderezos como marcadores culinarios de su cotidianeidad alimentaria. De igual manera, el *arte de hacer* como cocineras en el afuera (plano laboral) hace que lo aprendido se vuelque en las cocinas familiares. Desde esta arista, LL en su labor como cocinera del comedor local aprendió que la zanahoria en la salsa logra “más consistencia”.

En las explicaciones de porqué todo cambió aparece fuertemente el mercado. Las comidas que éste ofrece no remiten a *gastronomías familiares* sino que sensibilizan la construcción de una cultura alimentaria de pares por sobre las primeras. En ese sentido, desde hace seis siglos el mercado mundial de la alimentación es el lugar cotidiano de todos y cada uno de nosotros en tanto comensales, circunstancia que ha conllevado a una “crisis de civilización” en términos de Fischler (1995). Esta crisis de carácter biocultural no es sólo de acceso a los alimentos tanto en cantidad como en calidad, sino también de (re) producción de sentidos y relaciones sociales a su alrededor. Particularmente, el autor interpela a los comensales a través del concepto de *gastro-anomia* para referir que los alimentos que ya no portan una historia familiar, sino que son reconocidos por su marca comercial o por un cuerpo de expertos que publicidad mediante científicamente nos convencen de sus bondades.

El cocinero

Las *artes de hacer* de esta persona, en este caso llevar adelante el proceso de producción culinaria, engloban movimientos del cuerpo tanto mentales, como manuales y anímicos (GIARD, 2010). Dependiendo de qué familiar realice esta tarea, la Carta de Menús toma un matiz diferencial dado que le imprime su *propio estilo*.

Transmisión de los haceres y saberes culinarios

En el caso de P2,²³ quien aprendió a cocinar a los 12 años y su primera comida elaborada fue un guiso, reconoce que la transmisión de la cocina es “como una cadena” y se refiere a su hija para ejemplificar tal situación:

P2: “...ella tiene que seguir la misma cadena que seguí yo con mi mamá y así... En el sentido, las mismas costumbres, no se tienen que perder las costumbres” [...].

La gran mayoría de las mujeres aprendieron a cocinar “viendo” a sus madres o abuelas, dependiendo de la edad en la que se autorizara el ingreso a la cocina

(por peligro de accidentes). En algunas de ellas se despertó una "pasión creadora" a través de este quehacer, mientras que otras tuvieron que aprender a cocinar "a la fuerza" dado que: comenzaba su vida en pareja, fuera de la casa paterna/materna, "había que cocinar, había que comer" (S2); o "porque yo vivía sola con mi hermana, y creo que aprendí a cocinar porque tenía hambre y no me quedaba otra, fui probando hasta que me salió. Me trataba de acordar cómo lo hacía mi tía quien prácticamente me crió" (Y2).²⁴

En varias oportunidades, la señalada pasión creadora fue asociada con fuertes deseos de ser chef profesional, buscando un reconocimiento que trascienda el adentro familiar. En relación a ello, varias de las cocineras manifestaron como pre-requisito para cocinar el tener a disposición todos los alimentos de la receta y el equipamiento necesario para su elaboración. En caso negativo, no realizan la tarea.

En esta cadena o *tela infinita* de transmisión inter-generacional mediante la observación y la oralidad, Giard (2010, p. 205) se pregunta:

¿Cómo encontrar las palabras justas, palabras simples, ordinarias y precisas, para narrar estas secuencias de acciones mil veces eslabonadas que tejen la tela infinita de las prácticas culinarias en la intimidad de las cocinas? ¿Cómo escoger palabras lo bastante verdaderas, naturales y vivas, para hacer sentir el peso del cuerpo, la alegría o la lasitud, la ternura o la irritación, que lo sobrecogen ante esta tarea siempre recomenzada...; aunque apenas se haya terminado la comida, ya hay que soñar con la siguiente.

Rol asumido

Al interior de la familia suele haber una división interna de tareas. Si uno cocina, el otro limpia. Las mujeres tienen regularmente sobre sus espaldas ambas responsabilidades, no obstante, los varones se hacen presentes especialmente los días festivos (a cargo del asado, del loco, del pollo al disco, de la humita) o determinado día de la semana previamente acordado. Los menús masculinos ordinarios radican en: "omelette o huevo revuelto con cebolla", "hamburguesas compradas con puré", "estofado" o "puchero". Si bien el resto de la familia refiere que cocinan "rico", califican esta tarea como "divertida" cuando se trata de ellos ya que es algo que hacen esporádicamente y no se hacen cargo ni de las compras ni de limpiar lo utilizado. Las mujeres, aunque les guste y disfruten de la tarea, señalan que al volverse una obligación cotidiana se sienten "agobiadas" y, por ende, cuando pueden tratan de descansar; sobre todo los fines de semana

negociando intra-familiarmente el cocinar solo a la noche: “Siento como que ya cumplí toda la semana...¡¡ya basta!!” (S2).

Aunque, también se menciona el caso de mujeres que se excusan para ser eximidas de esta labor, sobre todo si hay hijas que puedan secundarlas, ya sea por cocinar afuera (en un comedor o para una empresa de catering) o por considerar que no tienen un buen desempeño culinario, definiéndose una de ellas como una “Moni Argento”²⁵ en lo inherente a los quehaceres domésticos. En su investigación, Giard (2010, p. 206) encuentra similares situacionalidades:

Hoy, mañana y pasado, recomenzar el mismo eslabonamiento, desgranar la misma letanía de preguntas: ¿qué queda para esta noche?, ¿cuántos seremos a la mesa?, y mañana, ¿qué hacer de almorzar?... Hay que organizar, decidir, prever. Hay que memorizar, adaptar, modificar, inventar, combinar, tomar en cuenta los gustos de la tía Germaine y las aversiones del pequeño François, satisfacer las prescripciones de la dieta temporal de Catherine y variar los menús, so pena de que toda la familia se alebreste...

Estas premisas que de manera intermitente interpelan los movimientos mentales, anímicos y manuales de un cocinero están estrictamente vinculadas con lo que se desarrolla en párrafos siguientes.

Criterios para elegir el menú

Los móviles que definen el menú dependen del cocinero. Algunas de las mujeres refieren que cocinan lo que ellas tienen ganas de comer ese día, el criterio es “lo que me pida la panza”. Mientras otras abren las alacenas y las heladeras para “ver qué hay”. Por otra parte, el espacio físico disponible y las comodidades para cocinar (instalación de agua y gas, bacha, vajilla, equipamiento) también son decisores del qué se cocina en el tiempo ordinario. Una de las participantes del tercer Encuentro sostuvo que hay menús que requieren estar mucho tiempo paradas y eso —a la larga— “la cansa mucho”.

Si cocina A, no puede faltar la mayonesa. Si cocina P2 todo va a estar “muy condimentado y frito”. Si cocina O sus preparaciones “si o si van a llevar provenzal, pimienta y vinagre porque así lo hacía mi mamá” y, por motivos de salud, van a ser al horno o hervidas. Si cocina C va a optar por hacer algo que para ella sea “conocido”, es decir, “no sale” de su listado de comidas regulares (salvo la reciente incorporación de la salsa blanca).

En relación a la planificación de las comidas, a principio de mes cuando se va al súper se compra pensando en varios días. Pero, cuando ello se acaba se las

rebuscan con "lo que hay". La mayoría de las mujeres señalan que el cocinar se complica a la noche porque está la exigencia culinaria de los maridos que por cuestiones laborales no suelen estar durante el día y, sobre todo, "cuando hay" (compra en el supermercado de por medio) piden determinados menús a la Carta.

Una preocupación referida irónicamente por N2 es llevar consigo la "maldición del guiso" ya que sus ingredientes están colonizados por esta forma de preparación. En otras palabras, por más que pueda realizar otro tipo de plato, *naturalmente* conduce sus elaboraciones culinarias hacia esta modalidad:

N2: "Mirá, anoche hice riñoncitos con tomate y cebolla todo así como si fuera bife a la criolla pero con riñoncitos y aparte hice arroz hervido, en vez de poner el arroz aparte, lo junté todo, como si hubiese hecho un guiso".

Cocinar y sensibilidades asociadas

Se observan cuestiones diferenciales a tener en cuenta:

- la necesidad de ser creativo armando un plato de comida "con lo que hay": "...por lo menos para la comida, que no le falte, siempre consigo de hacerle algo, invento algo, para hacerle de comer" (O). Para referirse a tales acciones se utilizan los verbos: crear, improvisar, inventar que si bien no significan lo mismo, comparten la idea de hacer algo nuevo a partir de *lo posible*;
- la parálisis del cocinar cuando no están disponibles todos los ingredientes de la receta (esto curiosamente fue señalado por las mujeres que anhelan ser chef): "Porque, eso de que para hacerte algo, tengo que salir a buscar o a pedir, no!!" (P2);
- el cambio de humor que produce el cocinar, a S2 le "da vuelta la cara" positivamente;
- el secreto infalible de que "la comida sale rica, por más pobre que sea, por más pobre que sea la comida, que no tenga nada, pero si vos lo hacés con ganas (acentúa la voz en esa palabra), ¡va a salir de maravilla!" (F). Esto se complementa con el amor como ingrediente: "yo hago la comida con amor, si no lo hago con amor me sale feo" (N2).
- se reconoce que el plato servido refleja el "estado de ánimo" del cocinero: "...le largó la carne con la verdura, que se sancochó así nomás, que le mandó el fideo y que viene pum a la mesa, y me dije a mi misma: no está bien la P2" (F).

Normativa impartida

Dentro de las reglas que se inscriben en el cocinar/comer pautando su transcurrir cotidiano, se encuentran las siguientes:

- El ponerse a cocinar ocurre si más de una persona se va a sentar a la mesa.
- Se prioriza cocinar para el momento del día en el que están todos los miembros familiares presentes y si es posible que coman todos la misma comida. Comer solo es “triste”, “angustia”, es *im-pensable*.
- Los niños no deben andar por la cocina por peligro de accidentes. Para ellos se destinan las tareas tales como rallar el queso, empanar la carne, poner la mesa y levantarla.
- El invierno implica comidas más elaboradas, el verano ya no obliga a tanta dedicación.
- Los niños tienen que acostumbrarse a comer de todo, “nada de caprichitos”. Si tocan una galletita se la tienen que comer, no la pueden volver a dejar en el plato.
- Es fundamental que el cocinero reciba el elogio por parte de los comensales respecto al plato degustado.
- Una vez sentados alrededor de la mesa, se debe esperar a que todos estén servidos para comenzar a comer. Y, cuando todos hayan finalizado su comida, recién ahí, pueden proceder a levantarse de la mesa.
- Durante la comida los adultos deben crear un clima cálido y cordial sino los niños no comen.
- Los varones se deben sentar vestidos en la mesa (ya que en verano suelen andar “en cuero”).
- Las manos deben lavarse antes de sentarse a comer.

Cabe enfatizar que esta normativa se flexibiliza en la casa de los abuelos, allí la política se aboca al “basta que coman...”, el resto está todo permitido.

Los comensales

Toda Carta de Menús y su hacedor tienen destinatarios, quienes representan además de musos inspiradores a la figura del evaluador culinario. El alimento y la bebida servida dejan huellas en el comensal, tanto orgánicas (nutrición) como sensibles (placer y emociones) (GIARD, 2010). De esta forma, el alimento

construye al comensal desde lo biológico, simbólico y sensible. Por ende, es natural que éste busque construirse comiendo (FISCHLER, 1995).

Desenlace del hacer culinario si son niños

Los niños son priorizados a la hora de comer, ya sea para “hacer de comer” o para que en el momento del “reparto intrafamiliar” de alimentos sean los destinatarios principales. Si la abuela es quien cocina les prepara lo que les gusta “con tal de que coman”, “que no dejen de comer”. En ese sentido, por lo general disfrazan o directamente no utilizan las hortalizas verdes. Por el contrario, las mamás quieren que sus hijos “se acostumbren a comer de todo” (lo cual incluye lo de color verde). El desayuno trata de hacerse “por los chicos”: pedacito de pan con mermelada o dulce de batata, manteca. Se acompaña de mate cocido con leche o te solo. También puede ser yogur con cereales. En relación a las frituras como forma de cocción, hay posturas encontradas, O y F (abuelas) cocinan hervido o frito respectivamente; la primera no utiliza prácticamente el horno. Mientras que en la casa de S2 y de N2 (madres) se utiliza fundamentalmente este artefacto. Acorde a lo referido en las entrevistas, en las casas toda la familia completa come lo mismo en relación al tipo de comida habitual. Por consiguiente, no hay dietas especiales para ningún integrante aunque la necesite son económicamente imposibles estas excepciones. De esta manera, es irracional imaginarse con una dieta especial si en la casa no se puede cumplir. Ser celíaco y/o diabético es extremadamente caro para estas economías de subsistencia, debido a la distancia entre el de régimen alimentario que exigen tales patologías y la *comida a secas*.

Desenlace del hacer culinario si son adultos

En el caso de O, tal como antes se menciona, recién cuando le dio una “pataleta al hígado” comprendió que su alimentación podría ocasionarle problemas a toda la familia, no sólo a C quien desde niña tiene una patología de base (insuficiencia renal crónica) y siempre requirió una “dieta especial”. Si no hay presencia de niños en la casa (por asistir a la escuela/comedor en el caso de los padres o por no ser día de visita en el caso de los abuelos), los adultos no cocinan, suelen pasar las horas tomando mate y picando “algo” (pan, galletas con picadillo). Es de uso común la frase: “yo me conformo” para dar cuenta de esta práctica.

O: “*me conformo con lo que tengo*, poquito o mucho pero lo que tengo, eso, no tengo, siempre he sido así, ...mi marido por ahí se enojaba y me decía: “¿por qué no comés vos?”, “No, dejalos que coman ellos” le digo yo, siempre he sido así [...].

De modo coincidente con otras pesquisas (HINTZE, 1989; AGUIRRE, 2006; HERKOVITS, 2008) el mate de preferencia “lavado y dulce” acompaña de manera permanente las dinámicas cotidianas de los adultos, con o sin pan. Esta infusión tiene un gran poder de saciación. En referencia a las dietas especiales, O con su diabetes sostiene que no se puede acostumbrar a lo “light” tanto por su sabor como por su precio. Además, el comer un alimento diferente la pone en una situación “incómoda” para con quien la acompaña, porque este tipo de producto es para ella y solo para ella. Por su parte, C una vez que se fue de la casa materna nunca más realizó su régimen alimentario dada su patología renal, priorizó la enfermedad de su niño que aún no tiene diagnóstico certero pero se sospecha de enfermedad celíaca.

Situación de compartir el espacio-tiempo de comer

De acuerdo con Contreras (1992), hablar de alimentos/bebidas implica reconocer su doble cualidad: *sustancia y función o circunstancia*. Los humanos somos la única especie que comemos *nutrientes más sentidos* (FISCHLER, 1995) organizando las incorporaciones de alimentos mediante *comidas* o acontecimientos alimentarios más o menos socializados y estructurados (ya sea como comida principal o colaciones). En esa perspectiva, junto a Giard (2010) se sostiene que cada plato cuenta una historia o la evoca, su incorporación se vivencia en el cuerpo desde lo sensorial y lo emocional. Ello implica que la condición de *circunstancia* del alimento puede ampliar o reducir la paleta de significados que porta como *sustancia*.

Con un nos-Otros

En lo cotidiano, aparece la mesa familiar rodeada de todos sus miembros o de la mayoría de ellos. La soledad “no da ganas de cocinar”, “pone triste”, “angustia”. “No me sentaría sola en la mesa a comer, me angustia”, “prefiero tomar mate o tomar una taza de té con pan”. En esas mesas siempre hay lugar para un invitado *cercano*, en palabras de P2, “la olla de mamá no es mezquina”. Frente a lo cual, F agrega que en la medida de lo posible “nunca hacemos lo justo. Siempre queda”. En lo excepcional, aparece la mesa de la familia extendida junto a la imagen de

la olla comunitaria. Estas reuniones comienzan a media mañana y se extienden hasta las 22.30-23 hs. Dice O: "Cada uno tiene sus amistades, pero cuando se junta la familia, todo es familia", *todo es un mismo lenguaje culinario* al decir de Levi Strauss (1986).

Con un-Otro de clase

Que la patrona invite a sus empleadas a compartir el tiempo-espacio de su mesa implica según U: "que me traten como un ser humano igual que ella... hablábamos como si fuéramos iguales". Comer con la patrona genera una sensación de *aceptación* por parte de ésta. El compartir la mesa *igual*, aunque solo sea durante el tiempo que dure la práctica de comer. En relación a ello, se puede mencionar que un grito de masas, vinculado a la lucha por los derechos de la igualdad, se materializa en la toma de los restaurantes populares en el sur de los Estados Unidos por parte de americanos de etnia negra, tras el deseo de comer la misma comida que ciudadanos blancos, al mismo precio y sentarse en los mismos lugares. Según Mintz (1999), esto tuvo como elemento central el reconocimiento de que comer el-uno-con-el-otro comunica acerca de las relaciones entre la gente: aceptarse en ese tiempo y espacio.

Y, también, el comer con la patrona da ganas de probar esos nuevos platos que sobre esa mesa-otra se sirven: "es riquísimo el arroz sin salsa que ella prepara" (R2). Y, en consecuencia, fuertes deseos de "imitación" de tales preparaciones en sus propias casas: "come re sano, te hace cosas re ricas con verduras, por ejemplo, una tarta de acelga muy rica (Y2). Lo anterior expresa que las *cocinas familiares* no sólo se construyen sino que también se de-construyen en el tiempo. Mintz (1996) se plantea que para analizar la imitación se debe estudiar el contexto en que se da ese deseo, dado que son tan importantes las circunstancias en las cuáles se realiza un cambio o una incorporación de un hábito como así también la forma de comportamiento de quienes el hábito es aprendido o imitado. En este caso, la dieta saludable de la patrona frente a comidas "bomba" de la familia. Por otro lado, recuperando lo manifestado por Fischler, la emulación no siempre es unidireccional o constante.

En otras ocasiones, cuando se invita a ese Otro de clase a comer a sus propias casas, está la intencionalidad manifiesta de que "se llene", que "no se quede con sensación de hambre".

Significado del compartir la comida

El comer está asociado a la familia. Ese compartir “llena” los cuerpos de la unidad familiar, del nos-Otros, tanto a nivel material como sensible. Cuando se puede, es “darse el gustito”. El gustito de llenarse en esos dos sentidos:

- *material*: tanto en un plano de supervivencia, comer para “llevar todo adelante”, como en un plano de disfrute: “si hay, Coca”; “si hay, asado”; “si hay, se hace más de una comida por día”;
- *sensible*: “ver el crecimiento de los nietos”, “comunicarnos”, plasmar “los cuidados”, “el amor” y “las atenciones/servicios” para con los suyos. El compartir la comida en familia en un tiempo y espacio implica, condensa, un estar-juntos en el mundo.

A partir de estos descriptores inseparables (materiales y sensibles) se puede manifestar junto a Giard que el comer implica una relación de la persona con el mundo. Es una de las maneras de estar en el mundo.

Conclusiones

En la actualidad, las *cocinas* están atravesando una crisis de carácter biocultural que no es sólo de acceso a los alimentos tanto en cantidad como en calidad, sino también de (re)producción de sentidos, sentires y relaciones sociales a su alrededor (*gastro-anomía*) (FISCHLER, 1995). En este marco, la transmisión de patrones alimentarios tradicionales ya no responde a su característico acontecer histórico, es decir, a la oralidad fundamentalmente entre mujeres (de las abuelas a madres y a nietas) quienes colocaban primordial énfasis en consejos acerca de la vida en general y no de la cocina en particular. Por el contrario, a partir de la *fantasía* mercantil de acceso alimentario igualitario, se eligen los alimentos no por esos conocimientos culinarios heredados de generaciones anteriores sino por lo que nos comunica acerca de ellos la marca que portan junto al sistema de expertos que legitima su consumo (provenientes de la bromatología, la biotecnología y las ciencias de la salud). En relación a ello, Fischler (1995) habla de una *cacofonía dietética*, múltiples voces (acuerdos, contradicciones, charlatanismos, prescripciones, recomendaciones) con las que el comensal-consumidor negocia *desapercibidamente* a diario al (re)encontrarse frente a un alimento/comida. Complementariamente, en contextos como el de VLT una de las voces centrales

en la *organización diaria de la alimentación familiar* es la estatal. Si se considera a la comida como un objeto político bien identificado no se puede desconocer que estas familias gran parte del tiempo llevan adelante una *práctica de comer itinerante*, siguiendo los criterios de focalización estatales mediante su *construcción como beneficiarias*. Ello da cuenta que sus *mesas* se materializan simultánea y complementariamente en el *adentro* (casas particulares) y en el *afuera* (comedores comunitarios y escolares) por estricta necesidad material. Mesas que a su vez son tentadas por el discurso publicitario, que les ofrece llenar ciertas ausencias estructurales en materia alimentaria-nutricional mediante un solo producto que condensa las variables precio y salud (IBÁÑEZ; HUERGO, 2012).

Sin embargo, realizar un detenimiento analítico e interpretativo de las prácticas ordinarias de cocinar y comer en VLT permitió dar cuenta que la *gramática culinaria* que merece ser contada es aquella que acaricia la *mesa familiar*. Aquella que implica una manera de estar-juntos-en-el-mundo, dándole batalla al tiempo en contextos fuertemente mercantilizados y gastro-anómicos. Tal como lo plantean Contreras y Arnaiz (2005), las comidas/las bebidas *comunican* la historia de vida construida y compartida a su alrededor; *nutren* al cuerpo haciéndolo crecer, emocionarse y crear lazos de familia (aún sin serlo en términos consanguíneos); *significan* al llevar consigo las marcas que identifican a los sujetos como iguales (de clase, edad, género) en términos de aceptación y pertenencia. Así se han presentado a lo largo de este escrito las connotaciones de los alimentos/comidas en tanto *sustancia* pero fundamentalmente como *circunstancia*. Esto colabora con la comprensión de por qué hablar de comidas/bebidas familiares involucra inevitablemente a la emoción.

En términos analíticos, la *gramática culinaria* aquí construida constituye un sistema cuyas partes de manera relacional le van imprimiendo forma, función y significado. Sus dimensiones: la Carta de Menús, el Cocinero, el Comensal y la Situación de comer con Otros, no pueden ser abordadas de manera aislada, dependen unas de las otras. Pero, a su vez, están a merced del escenario disponible en la vivienda o del ingenio del cocinero para sortear ciertas ausencias de infraestructura doméstica estructural (no contar con bacha, con agua, con heladera, con espacio físico, con combustible, con horno o anafe, etc.). Desde esta perspectiva, en consonancia con Giard (2010) se sostiene que llevar adelante estas acciones reclama tanta inteligencia, imaginación y memoria como otras actividades consideradas superiores tales como la ciencia, la música, la literatura, el cine.

La *gramática culinaria* familiar en VLT se lleva como estandarte de lucha y protección de la historia alimentaria para ponerla en práctica ni bien la coyuntura lo permita, dado que responde al “darse un gustito”. En ese marco aparece el *cocinar* como vía de escape de lo real dando rienda suelta a la mixtura perfecta entre la creatividad y el afecto. La *Carta de menús* como el *cocinarla* son, al decir de de Certeau (1996), *tácticas* que irrumpen los condicionamientos de vivir en contextos de pobreza y heteronomía, abriendo la experiencia corporal al mundo. Esas prácticas de por sí fugaces, cotidianamente burlan por un instante la relación cuerpos-sensibilidades-dominación para llevarla a la máxima relacional: cuerpos-sensibilidades-destitución de la heteronomía, trayendo a escena al *cuerpo colectivo* a modo de ráfaga momentánea y oscilante. Tal es así, que “Cuando todo lo demás desaparece [o tiende a desaparecer], la cocina constituye la última huella de la fidelidad a las raíces” (LE BRETON, 2006, p. 247). El *estado originario* de la *cocina* es el cuerpo colectivo, es decir, aquel que habitamos en un constante nosotros. En esa dirección, este escrito intenta aportar ciertas premisas que posibiliten a las familias accionar como porta-voces legítimos de sus prácticas de cocinar/comer o de su manera particular de estar en el mundo. Estas son las voces ausentes en la *cacofonía dietética* mencionada por Fischler.

Referencias

- AGUIRRE, P. *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Miño Dávila-Ciepp, 2006.
- BOURDIEU, P. *La Distinción*. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988.
- CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista chilena de antropología*, n. 11, p. 95-111, 1992. Disponible en: <<http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>> Fecha de consulta: 31 oct. 2015.
- CONTRERAS, J.; ARNÁIZ, M.G. *Alimentación y Cultura*. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- COULON, C. La cocina como objeto político. In: LETAMENDÍA, F. y COULON, C. (coord.). *Cocinas del Mundo*. La política en la mesa. España: Fundamentos, 2000. p. 19-28.
- DE CERTEAU, M. *La invención de lo cotidiano 1*. El oficio de la historia. México: Universidad Iberoamericana, 1996.
- FISCHLER, C. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, v. 19, n. 6, p. 937-953, 1980.
- _____. *El (h)Omnívoro*. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, v. 26, n. 1, p. 1-19, 2010.

FLANDRIN, J. L. Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. In FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (eds). *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea, 2004, p. 7-30.

GIARD, L. "Hacer de comer". In: DE CERTEAU, M. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana, 2010. p. 151-255.

GLASER, B. G.; STRAUSS, A. *Discovery of Grounded Theory*. Strategies for Qualitative Research. Chicago: Sociology Press, 1967. 271 p.

GÓMEZ, J. M. ¿Cocinar hizo al hombre? *CuPAUAM: Cuadernos de Prehistoria y Arqueología*, v. 11/12, p. 69-85, 1984.

HERKOVITS, D. *La construcción de la malnutrición infantil: una etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de la Ciudad de Buenos Aires*. Argentina: CEDES, FLACSO, 2008.

HINTZE, S. *Estrategias alimentarias de sobrevivencia 1 y 2*. Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina, 1989.

HUERGO, J. Expresión de lo conflictual en materia alimentaria-nutricional: una posible lectura sobre los cuerpos de las familias que habitan en Villa La Tela, ciudad de Córdoba. In: BOITO, M. E. (comp.). *Lo popular en la experiencia contemporánea*. Emergencia, capturas y resistencias. Buenos Aires: El colectivo, 2015, p. 81-117.

HUERGO, J.; BUTINOF, M. La organización cotidiana del comer familiar en contextos de pobreza urbana en Córdoba, Argentina. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, v. 18, n. 4, p. 164-177, 2012.

HUERGO, J.; IBÁÑEZ, I. *Contribuciones para tramar una metodología expresivo-creativa*. Ejercicio de lectura de dibujos de mujeres de Villa La Tela, Córdoba. ReLMIS, n. 2, p. 66-82, 2012.

IBÁÑEZ, I.; HUERGO, J. Mercantilización, medicalización y mundialización de la alimentación infantil. Intersticios. *Revista Sociológica de pensamiento crítico*, v. 6, n. 2, p. 141-152, 2012.

LE BRETON, D. *El sabor del mundo*. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión, 2006.

LEVI-STRAUSS, C. *El totemismo en la actualidad*. México: Fondo Cultura, 1965.

_____. *Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo Cultura, 1986.

MINTZ, S. W. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México, DF: Siglo XXI, 1996.

MINTZ, S. W. *La comida como un campo de combate ideológico*. Conferencia de clausura del VIII de Antropología. Homenaje a la Xeración Nós. Santiago de Compostela, 1999.

MONTANARI, M. *La comida como cultura*. España: Ed. Trea. S.L., 2006.

TOWNSEND, M. S. et al. Food Insecurity is Positively Related to Overweight in Women. *J. Nutr*, n. 131, p. 1738-1745, 2001.

SCRIBANO, A.; HUERGO, J.; EYNARD, M. El hambre como problema colonial: Fantasmas, Fantasías sociales y Regulación de las Sensaciones en la Argentina después del 2001. In: SCRIBANO, A. Y BOITO, M. E. (comps). *El purgatorio que no fue: acciones profanas entre la esperanza y la soportabilidad*. Buenos Aires: CICCUS, 2010. p. 23-51.

Notas

¹ Ubicada en la zona oeste de la ciudad.

² Se desprende de la investigación doctoral: Huergo (2013). *Reproducción alimentaria-nutricional de las familias de Villa La Tela, Córdoba, 2013*. Córdoba: Centro de Estudios Avanzados, Universidad Nacional de Córdoba.

³ La corriente antropológica denominada *developmentalism* tiene como referentes a: J. Goody, S. Men- nell, S. Mintz, A. Murcott, A. van Otterloo, C. Fischler, D. Lupton, A. Beardsworth, T. Keil y J. P. Poulain. Fundamentalmente, plantea que para dar cuenta de las estructuras complejas que condicio- nan las relaciones sociales de poder en las transacciones alimentarias y los procesos de acumulación del capital que influyen en la metamorfosis del sistema alimentario es inevitable realizar su recons- trucción histórica y material (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005).

⁴ Los trabajos de A. Beardsworth y T. Keil, J.P. Courbeau, D. Lupton, J. Hepworth, J. Germov y L. Williams se inscriben en el debate *estructura-agency* (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005).

⁵ Por cuestiones de espacio, este análisis pormenorizado se puede encontrar en Huergo y Ibáñez (2012).

⁶ Gubernamental: Programa social municipal Vale Lo Nuestro; Programa Centro de Cuidado In- fantil y Promoción de la Familia, Programa Ayudando a Crecer y Programa de Asistencia Integral Córdoba del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba; y hasta el año 2012 el Proyecto Abordaje Comunitario del Ministerio de Desarrollo Social de Nación. No gubernamental: Cáritas Arquidiocesana de Córdoba, donaciones de empresas particulares, Surcos Argentina, iglesia evangelista y católica de la zona.

⁷ Este diagnóstico fue elaborado por la Red de Organizaciones de la Ruta 20 –actualmente disuelta por problemas internos. Esta Red comenzó a funcionar a raíz del festejo del día del niño, fecha en la que las organizaciones comunitarias de la Villa y aldeñas de Barrio San Roque trabajan de manera colectiva. En las reuniones organizativas de ese festejo se comenzaron a identificar problemáticas bar- riales comunes y la posibilidad de abordarlas de manera conjunta. De esta manera, se propuso trabajar la principal problemática detectada en común: el tiempo libre de los niños y jóvenes cuando no se encontraban en la escuela ya que a nivel local no se contaba con espacios que propusieran actividades de promoción social para ellos. A este grupo de trabajo comunitario también se sumaron docentes, directivas de escuelas primarias del lugar y técnicos municipales con inserción local.

⁸ B: 38 años, vive con seis de sus hijos, un hijo de su ex-pareja y su nieto de 1 año. N: 39 años, vive con sus tres hijos y nietos. Es cocinera en una empresa de catering. Participante del Segundo Encuentro Expresivo-Creativo. Y: 60 años, vive junto a marido. Fundadora de una organización comunitaria local.

⁹ U: 48 años, vive con su pareja y su hija. Encargada de Comedor barrial.

¹⁰ N2: 22 años, vive con su pareja e hija. Es empleada doméstica y la dueña de la casa donde se realizó el Primer Encuentro Expresivo-Creativo.

¹¹ LL: 40 años, vive con sus tres hijos. Es cocinera del centro de cuidado infantil local. Dueña de la casa donde se realizó el Segundo Encuentro Expresivo-Creativo.

¹² F: 63 años, casada y madre de seis hijos. Vive con su marido, una hija y dos nietos. Es ama de casa y la dueña de la casa donde se realizó el Tercer Encuentro Expresivo-Creativo.

¹³ El pan criollo tiene alto contenido de grasa a diferencia del pan francés.

¹⁴ Aquel que ha tenido varias cebadas sin recambio de la yerba-mate.

¹⁵ C: 24 años, embarazada de su tercer hijo, vive con su pareja. Participante del Segundo Encuentro Expresivo-Creativo.

¹⁶ S2: 38 años, 9 hijos, nietos, vive con su marido e hijos más pequeños. Es empleada doméstica. Participante del Primer Encuentro Expresivo-Creativo.

¹⁷ R2: 39 años, vive con su marido y dos de sus hijos. Es empleada doméstica, además es la mamá de N2 y cuñada de S2. Participante del Primer Encuentro Expresivo-Creativo.

¹⁸ O: 75 años, madre de 10 hijos y abuela de 28 nietos; bisnietos en camino. Es la madre de N, LL y C. Participante del Segundo Encuentro Expresivo-Creativo.

¹⁹ Se coloca la carne con verduras bien condimentada en una bolsa de pan, se forra con barro y cocina en un pozo o al horno.

²⁰ A: 32 años, vive con sus hijas. Es hija de F. Participante del Tercer Encuentro Expresivo-Creativo.

²¹ Clasificación en base a composición nutricional: A (24 Kcal. por 100 gr.), B (44 Kcal. por 100 gr.), C (88 Kcal. por 100 gr.).

²² D2: 34 años, es hija de F, vive con su pareja y 4 hijos. Es ama de casa. Participante del Tercer Encuentro-Expresivo-Creativo.

²³ P2: tiene 28 años, es hija de F, tiene dos hijos y vive en la casa de sus padres. Es empleada en empresa de limpieza. Participante del Tercer Encuentro Expresivo-Creativo.

²⁴ Y2: 22 años, vive con su pareja y dos hijas. Es prima de N2 y sobrina de R2. Participante del Primer Encuentro Expresivo-Creativo.

²⁵ Personaje televisivo de tira argentina: "Casados con hijos", es la representación del ama de casa incompetente.

Abstract

“Taking a little taste”, cooking and eating within the family: Villa La Tela, Cordoba, Argentina

This paper aimed to reconstruct the culinary grammar of the family's kitchens of Villa La Tela, Cordoba, Argentina. A qualitative study was conducted from a materilistic an interpretative key. The techniques used were: traveling recipe, expressive and creative meetings and semi-structured interviews. The analysis of the primary sources was performed using the grounded theory. The analytic construction of the family culinary grammar proposed here refers to four relational dimensions: Familiar menus card (Frequent Food/Beverage, Unimaginable meals, Food that generate curiosity to try it; Meals that area considered non-food, Missed meals and their changes); Cook (Transmission of doings and culinary knowledge, Cooking role assumed, Criteria for choosing the menu, Sensitivities associated with cooking, Given rules); Commensals (Children as receivers, Adults as receivers); The situation of sharing the eating's space-time (With us-Others, With-Other Classmates, The meanings of sharing food). Beyond inhabiting a stage of structural poverty, the culinary grammar is experienced by the families as a struggle banner for their food and nutrition history, and implementing means "taking a taste". In addition, cooking appears as an escape from the real world unleashing the perfect mix between creativity and affection.

► **Keywords:** culinary grammar; kitchens; families; poverty.

"Experimentar um pouco de sabor", cozinhar e comer em família: Villa La Tela, Córdoba, Argentina

O objetivo do artigo é reconstruir a gramática culinária das cozinhas familiares de Villa La Tela, em Córdoba, Argentina. Realizou-se investigação qualitativa a partir de uma matriz materialista e interpretativa. As técnicas utilizadas foram: receitas de viagem, encontros expressivo-criativos e entrevistas semiestruturadas. A análise das fontes primárias foi realizada utilizando a teoria fundamentada. A construção analítica da gramática culinária familiar aqui proposta tem quatro dimensões relacionais: Carta de menus familiares (Comidas/bebidas frequentes, Comidas de existência in-imaginável, Comidas que geram curiosidade de ser provadas, Comidas consideradas não comidas, Comidas de que se sente falta, Suas modificações); Cozinheiro (Transmissão dos fazres/saberes culinários, Papel assumido ao cozinhar, Critérios para escolher o menu, Sensibilidades associadas ao cozinhar, Regulamento dado); Comensais (Crianças como destinatários, Adultos como destinatários); A situação de compartilhar o espaço-tempo de comer (Com um nos-Outros, Com um-Outro da turma, Significados de compartilhar a comida). Apesar de viverem em um local com pobreza estrutural, as famílias vivenciam a gramática culinária como estandarte de luta da sua história alimentar-nutricional, e implementá-la é "experimentar um pouco de sabor". Ademais, cozinhar surge como via de escape do real, dando rédea livre à mistura perfeita entre a criatividade e o afeto.

► **Palavras-chave:** gramática culinária; cozinha; família; pobreza.