

LA COMIDA EN CONTEXTOS DE POBREZA URBANA: NUTRIENTES Y SENTIDOS EN JUEGO EN VILLA LA TELA, CIUDAD DE CÓRDOBA, ARGENTINA

Food in contexts of urban poverty: nutrients and senses at stake in Villa La Tela, Cordoba, Argentina

A refeição em contextos de pobreza urbana: os nutrientes e os sentidos em jogo em Villa La Tela, Cidade de Cordoba, Argentina

Musali RS¹; Huergo J²; Gariboglio MC³; Butinof M⁴

1 Lic. en Nutrición. Profesional Adscripta, Cátedra de Epidemiología General y Nutricional de la Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. E-mail: romimusali@outlook.com Teléfono: 0351-152625842. Dirección: Avellaneda 1661. Torre I – 3er piso- Depto "B".

2 Dra. en Estudios Sociales de América Latina. Mención Sociología. Centro de Estudios Avanzados, UNC. Prof. Asistente, Cátedra de Salud Pública de la Escuela de Nutrición, FCM, UNC.

3 Lic. en Nutrición. 4 Dra. en Medicina. Prof. Adjunta, Cátedra de Epidemiología General y Nutricional de la Escuela de Nutrición, FCM, UNC.

Resumen

Es en la urdimbre entre la materialidad de la comida (calidad/cantidad) y el cuerpo del comensal (sentidos corporales) que se entretajan las sensibilidades a partir de las cuáles se significa el mundo. El presente artículo propone conocer las *cocinas* familiares en contextos de pobreza urbana a partir de los sentidos (corporal/social) que las significan. Se trabajó con metodología cualitativa a partir de la interpretación y análisis de observaciones participantes, encuentros domiciliarios y entrevistas semiestructuradas. Como resultados de la investigación las *cocinas* se definieron a partir de las siguientes categorías analíticas: descriptores (sensoriales y sociales) de la comida y del cocinar; auto-definición de su propia alimentación, creencias alimentarias asociadas y perspectivas de su alimentación futura. Este estudio sienta bases para continuar abordando la multiplicidad de formas del “comer”, y sus “por qué” (contexto social, cultural, político, económico, familiar), así como su impacto en la salud.

Palabras clave: investigación cualitativa, sentidos, pobreza, cocina, familia.

Abstract

It is in the warp and woof between the corporeity of the food (quality/quantity) and the body of the diner (body senses) where the sensitivities in which the world finds

Trabajo recibido: 21 de dic. 2013. Aceptado: 13 de febrero 2014

meaning are interwoven. The aim of this article is to get acquainted, from the senses (body/social), with family kitchens in contexts of urban poverty. We used qualitative methodology based on interpretation and analysis of participant observations, meetings in houses, and semi-structured interviews. As results of this research, kitchens were defined using the following analytical categories: descriptors (sensory and social) of the food and of the cooking process, self- definition of personal nourishment, food related beliefs and perspectives of future nutrition. This study sets the basis to keep dealing with the subject of multiplicity concerning different ways of “eating” and its “reasons” (social, cultural, political, economic and family contexts), as well as its impact on health.

Key words: qualitative investigation, senses, poverty, kitchen, family.

Resumo

É na urdidura entre a materialidade do alimento (qualidade / quantidade) e o corpo do comensal (sentidos corporais) que são entrelaçadas as sensibilidades a partir das quais o mundo é significado. Este artigo propõe conhecer *cozinhas* familiares em contextos de pobreza urbana a partir dos sentidos (corporal / social) que as significam. Trabalhou-se com metodologia qualitativa a partir da interpretação e análise de observações participantes, encontros domiciliares e entrevistas semi-estruturadas. Como resultados da pesquisa as *cozinhas* foram definidas partindo das seguintes categorias analíticas: descritores (sensoriais e sociais) de alimentos e culinária, a auto- definição de seus próprios alimentos, crenças alimentares associadas e perspectivas da sua alimentação no futuro. Este estudo estabelece bases para continuar a abordagem da multiplicidade de formas de “comer”, e seus “porquês” (contexto social, cultural, político, econômico, familiar), bem como seu impacto na saúde. Palavras-chave: pesquisa qualitativa, sentidos, pobreza, cozinha, família.

Introducción

“La comida y el comer configuran mundos simbólicos, es decir que adquieren formas y significados, desde la gente y para la gente: un plato de comida esta hecho por alguien y para alguien, con manos y afectos impregnados de tradición y creación” Hernández, M.

Las cocinas, en tanto espacio-tiempo simbólico de los procesos de producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos, permiten aproximarse a la comida¹ desde una dimensión socio-cultural. (1) A lo largo de la historia, éstas se han ido tramando alrededor de las interacciones entre: cierto tipo de alimentos, determinadas especias y condimentos distintivos, diversas prácticas culturales para su transformación en platos de comida y la normativa alimentaria heredada y aprendida respecto al número de comidas diarias a realizar, su degustación, el acto de compartir la mesa así como también acerca de sus connotaciones festivas e improntas de carácter prohibitivo. (2) El punto cero de la construcción social de las cocinas queda planteado en la premisa esbozada por Claude Fischler acerca de que en el acto de comer se incorporan tanto nutrientes como sentidos. (3) Es en la urdimbre entre la materialidad de la comida (calidad/cantidad) y el cuerpo del comensal (sentidos corporales) que se entretejen las sensibilidades a partir de las cuáles se significa el mundo. En otras palabras, la materialidad de la comida, su energía y nutrientes configuran sentidos y sensibilidades que presentan al cuerpo como mediación.

¹ Aquí, se considera como sinónimos a los siguientes pares conceptuales: alimento y comida, alimentación y comer, a sabiendas de que no lo son y que tal desarrollo excede los límites y propósitos de este escrito.

El cuerpo y sus sentidos son las mediaciones a través de las cuáles se conoce el mundo que hace a la vida de todos los días. Es a través del cuerpo que vivenciamos la práctica del comer: "...El alimento construye al comiente: es natural, pues, que el comiente busque construirse comiendo". (3)

Las sensibilidades, siguiendo a Karl Marx, implican la organización de la información que se obtiene a través de los sentidos "(...) Es una forma de conocimiento que se obtiene a través del gusto, el tacto, el oído, la vista, el olfato: todo el sensorium corporal (...) Este aparato físico-cognitivo, con sus sensores cualitativamente autónomos y no intercambiables... constituye el 'frente externo' de la mente, que se topa con el mundo prelingüísticamente..." (4) Asimismo, suele parecer que tal organización es única e irrepetible según cada sujeto en particular, sin embargo, responde a la incorporación subjetiva de las estructuras objetivas de vida de una sociedad determinada según posición y trayectoria de clase.

Así, entendiendo a las cocinas como un *campo* simbólico, los sentidos corporales (orgánicos), postulados como una construcción social a partir de *lo social hecho cuerpo* (*sensu* Bourdieu), presentan un doble juego. Por un lado, construyen el marco normativo de las diferentes cocinas, y por el otro, son configurados socio-culturalmente por éste. (5)

De allí se desprende que el hecho social de comer es producido y produce fuertes relaciones sociales y simbólicas. (2, 1) Los modos y las formas de compartir la mesa familiar sumado a *lo que hay* dentro de la olla, construyen la identidad alimentaria del comensal. Lo que *no pasa* en la mesa, habla de las ausencias y de las condiciones materiales de existencia de esa familia en un tiempo y espacio determinado. (6) Y, asimismo, en términos sensibles, cuál es el trecho a sortear en materia de horizonte de deseo en cada acto de incorporación para que la falta no quede anclada en un constante y naturalizado horizonte de necesidad.

De acuerdo al marco descrito, el objetivo de este trabajo² se direccionó a reconstruir las *cocinas* familiares en contextos de pobreza urbana a partir de los sentidos (corporal/social) que las significan. Particularmente, lo que sucede en Villa La Tela, ciudad de Córdoba.

Metodología

Se realizó un estudio de tipo cualitativo. La utilización de esta metodología resultó pertinente para conocer en profundidad la configuración cotidiana -y devenir en el tiempo- del acto de comer familiar a partir del análisis de sus cocinas en tanto marcos interpretativos del primero. (7) Se diseñó una muestra intencional a través de la técnica "Bola de Nieve" o "Redes de Contacto", la cual permitió contactar a integrantes de familias vinculadas al Centro Comunitario "Rincón de Luz"³ de Villa La Tela, y a partir de ellas identificar a otros pobladores hasta que los datos obtenidos saturaron teóricamente a las categorías de análisis de esta pesquisa (8): sentidos atribuidos a la alimentación familiar pasada, presente y futura, con particular énfasis en: a) sentidos corporales (orgánicos): recepción y reconocimiento de sensaciones y estímulos a través de la vista, el oído, el olfato, el gusto y el tacto; b) sentidos sociales (significaciones) y c) relaciones entre ambos (a y b).

La muestra quedó conformada por 13 familias, constituyendo un total de 18 personas participantes (17 mujeres y 1 varón) cuyas edades oscilaron entre 18 y 68 años. Se persiguió que la misma fuera lo suficientemente grande para reflejar las variaciones poblacionales, y lo suficientemente pequeña para permitir métodos de estudios intensos. (8)

En lo que respecta a las técnicas de recolección de datos se utilizaron:

2 Esta comunicación refleja parte de los resultados alcanzados en el marco del Trabajo de Investigación para obtener el título de Licenciado en Nutrición: "Historia de las cocinas de las familias de Villa La Tela, sus sentidos corporales y significaciones asociadas". Cruz C, Gariboglio MC; Musali R. Córdoba, 2012.

3 Esta organización se domicilia en la manzana 3 de la Villa. Al momento de realizar esta investigación, entre sus actividades, prestaba servicios alimentarios y de cuidado infantil (Jardín de 0 a 4 años), entre otras.

- **Observación Participante:** a través de la cual se tuvo una interacción permanente y directa del investigador con los escenarios cotidianos familiares. Se realizó un registro minucioso de lo acontecido en cada visita al lugar en notas de campo que luego se sometieron al proceso de interpretación.

- **Encuentros domiciliarios:** tuvieron la finalidad de generar instancias informales de “encuentro” y de cierta intimidad con algunas familias del lugar (y con quienes ellas invitaran a participar de dicha ocasión). Los mismos respondieron a: “juntarnos a charlar, dibujar, comer y matear sobre las comidas/bebidas y las recetas más significativas a lo largo de la historia familiar”. Cabe señalar que entre el investigador y las “dueñas” de casa existía un vínculo previo de confianza producto de varios meses de realización de observaciones participantes. Se realizaron un total de tres encuentros que fueron grabados con el consentimiento de los participantes.

- **Entrevistas semi-estructuradas:** posibilitaron la generación de una instancia de mayor intimidad con una de las participantes de cada encuentro para dialogar acerca de una serie de inquietudes que emergieron durante los mismos, y dado su carácter masivo quedaron sin ser abordadas. Para la selección de estas mujeres se tuvieron en cuenta los siguientes criterios: pertenencia a diferentes grupos generacionales y que, a su vez, mostraran predisposición e interés de ser interrogadas.

El procesamiento de los datos se realizó de forma paralela a la recolección de los mismos. Ello implicó leer y releer cada grupo de notas o transcripciones en la medida en que se iban registrando hasta estar íntimamente inmerso en el contenido. Ello implicó la desgrabación y lectura del material obtenido, la asignación de códigos a las secciones de texto entendidos como más relevantes, los cuales conformaron las categorías de análisis que fueron organizadas en diagramas de síntesis, de modo de ordenar la información e interpretarla para dar respuesta a las preguntas del estudio. (9)

Se obtuvo el consentimiento informado de cada participante, a quienes se le explicitaron los procedimientos a seguir, los logros que se esperan del estudio y la garantía de confidencialidad de su identidad (en virtud de lo cual se exponen nombres de fantasía en el texto). Se tomaron los resguardos éticos pertinentes, basados en las declaraciones de Nürenberg, Helsinki y Tokio. (10)

Desarrollo

Villa La Tela se conforma aproximadamente a partir del año 1970, siendo actualmente un asentamiento urbano marginal en el que habitan alrededor de 600 familias, las cuáles presentan Necesidades Básicas Insatisfechas en sus hogares. (11) Con respecto a los servicios de saneamiento básico presentes, desde el año 2009, se dispone de una red de agua potable que se extiende únicamente por las calles principales con un servicio deficiente. Las conexiones eléctricas se encuentran regularizadas a través del pago de una tarifa social a la empresa local de provisión de energía. El tendido de la red de gas natural sólo llega hasta el barrio vecino. El principal combustible, tanto para calefaccionar el hogar como para cocinar, es la electricidad. Aunque, asimismo, dependiendo de las (im)posibilidades económicas –en uno u otro sentido- también se recurre al gas envasado y a la leña.

Los discursos alimentarios de las familias que allí residen, históricamente construidos vinculándose a personas, tiempos-lugares y múltiples circunstancias, se enmarcaron en las experiencias personales/familiares a partir de cuyo análisis se llega a comprender la relación entre las cocinas (mundo simbólico), la comida (base material de lo simbólico y lo sensible) y los cuerpos (complejo entramado biológico, sensible y locus de la acción social). Deborah Lupton considera que los sentidos orgánicos constituyen la entrada a la cultura y a los sujetos, a través de ellos, interactúan con los alimentos; no se necesita ni del lenguaje ni del discurso para experimentar la comida, empero ambos (lenguaje y cultura) están integrados a los significados que se construyen a su alrededor: el cómo interpretamos

y comunicamos nuestras experiencias sensitivas en relación a la alimentación configuran nuestras prácticas, emergiendo reflexivamente allí la sensibilidad. (12)

En la presente investigación las *cocinas* se definieron a partir de las siguientes categorías analíticas: descriptores (sensoriales y sociales) de la comida y del cocinar; auto-definición de su propia alimentación, creencias alimentarias asociadas y perspectivas de su alimentación futura.

Descriptores de la comida y del cocinar

Las familias describen la comida y el acto de cocinar a partir de aspectos inscriptos tanto a nivel sensorial como a nivel social, nutriéndolos de significados.

• Sentidos a nivel corporal

Si bien los sentidos corporales responden a una *constelación sensorial* (*sensu* Le Bretón), según refirieron las entrevistadas y participantes de los Encuentros, a la hora de recordar qué interpelación sensorial produce la comida existen diferentes niveles de consciencia acerca de ello, dependiendo si se trata de la *práctica de cocinar* o de la *práctica de comer*. Respecto a la primera, prevalecen el gusto, el olfato, el tacto y la vista, más que el oído; estas mujeres reconocen los distintos colores que adoptan los alimentos al cocinarse, las texturas que se modifican con la cocción, los aromas que se desprenden de la olla y los sabores que indican que: “*ya está lista la comida*”. Empero, en relación a la segunda práctica, son el gusto (“*está rica*”) y el olfato (“*tiene rico olor*”) los sentidos hegemónicos que condensan la postal más nítida de la comida consumida: “*Yo me acuerdo así como vos decís, así visual, porque en olores no hay como el pan casero que hacía mi viejo, y esos ñoquis de mi vieja y ¡¡ese olor!!*” (Rosa, 39 años, 1º Encuentro). Las palabras de Rosa permitieron viajar sensorialmente al pasado para traerlo al presente; se recuerda a esa particular comida, no como un plato “en sí mismo”, sino como un momento que se gestó en compañía de otros, los cuales forman parte de la construcción de su historia de vida. Los sentidos corporales guardan la información que entrelaza el plato de comida con aquellos momentos y personas que lo compartieron/comparten: “*...tallarines como los que hacía mi abuela nunca más volví a comer...pero si yo siento [el aroma de] una salsa de pollo, sí, me hace acordar [a ella]*” (Sonia, 30 años, 1º Encuentro).

Marisela Hernández, en consonancia con lo señalado, señala que durante la preparación de la comida los sentidos corporales se mantienen despiertos ya que los alimentos se tocan mientras se escogen y cortan, se huelen para probar su frescura; y una vez transformados en comida, la vista dice que “está doradito”, el oído reporta que “cruje”, el olor advierte que “casi se pasó de tiempo” y el tacto “afirma que esta durito”. (13) Por su parte, en el momento de la degustación, la autora explica que del gustar no es sólo responsable el paladar sino todos los sentidos corporales, pues también hay gustos visuales, auditivos, olfativos y táctiles. (14)

Asimismo, existen otros elementos o marcadores culinarios identificables (*sensu* Rozin) que llevan a potenciar la interpelación de los sentidos durante la degustación de una comida, estos son (3): a) la condimentación: dotando a las comidas de *flavor*, haciéndolas más “*fuertes*” siguiendo términos de adjetivaciones locales; y b) las formas de prepararlas: donde la cocción a la leña o a la parrilla dan un sabor diferente que “*gusta más*” porque en algunos casos responde a tradiciones culinarias familiares como es el caso de la primera (leña).

• Sentidos a nivel social

A nivel familiar no existe vía de escape para la tarea reproductiva de *hacer de comer* -o gestionar la comida en caso de no poder realizarlo autónomamente- dado que se encuentra teñida por los colores de la supervivencia en pos de la preservación de la especie: “*... [es] saber que al mediodía tenés que comer, a la noche también. Si no lo haces por vos, que no querés [o ¿podés?] comer, lo tenés que hacer por los chicos*” (Nina, 39 años, 2º Encuentro). Asimismo, en un más allá de la supervivencia, cuando se vive en condiciones de privación

material, las familias expresaron que en la *práctica de cocinar* se conjugan el “amor” como condimento infalible y la “creatividad” como técnica culinaria, como dos elementos transformadores de “lo que hay” en un plato de comida alrededor del cual se montará el escenario de la *práctica de comer*.

Preparar la comida del día a día responde principalmente al cuidado de los niños, siendo las mujeres-madres quienes asumen este rol de protección, poniendo en práctica sus conocimientos y creencias alimentarias para entregar a sus hijos la mejor opción de alimentación considerada “saludable” para el crecimiento y desarrollo infantil. Esto se visualiza en las recetas e ingredientes que se eligen para preparar las comidas, en esa dirección, hay ciertos alimentos “buenos” y que “les hacen bien” tales como el hígado, la zanahoria y la carne⁴. Los niños “necesitan consistencia” a la hora de ofrecerles opciones para comer. Paralelamente, manifestaron que buscan formas de preparación más “sanas”, evitando las frituras que son remplazadas por el horneado⁵ ya que las primeras “les pueden caer pesadas”: “...siempre consumimos la empanada frita en la grasa, yo por los chicos la meto al horno, por una cuestión de que me da miedo de que les caiga pesado” (Sonia, 38 años, 1° Encuentro). Sonia, por su parte, agrega que prepara a sus hijos una receta (hígado con puré y huevo) que su padre le ofrecía a ella y a sus hermanos durante la infancia dado que aprendió que: “era lo mejor que podíamos comer de chicos”.

Por otro lado, la expresión de sensibilidades a través de las comidas, se vinculó tanto al recuerdo del pasado en familia como así también al presente en lo respecta a la *práctica de cocinar y comer* dado que ambas acciones llevan impresas las huellas del cocinar/comer colectivo como operador significante de las mismas. El recuerdo de tiempos pretéritos a partir de un plato de comida conlleva, en algunas ocasiones, para estas mujeres sentimientos de añoranza, tristeza y nostalgia: “¿Qué dibujé chicas?, una estancia, la cocina, las ollas... mi papá y mi mamá cocinando, poniendo el pan en el horno... eso me acuerdo de él... y es triste... pasa que no los tengo a ninguno de los dos” (Rosa, 39 años, 1° Encuentro). En el hecho de alimentarse, siguiendo a David Le Bretón, hay siempre una raíz que nos hace encontrar en la cocina algo más que lo nutritivo: “un saldo de memoria que se re-activa cada vez que comemos”. (15)

El acto de preparar la comida, en reiteradas oportunidades fue expresado como una vía de transformación positiva del humor de la cocinera: “Yo soy de enojarme muy fácil... entonces yo me enojo y los chicos quedan así [paralizados], entonces yo me pongo a cocinarles y ahí me cambia el humor” (Sonia, 38 años, 1° Encuentro). La mayoría de las mujeres participantes sienten placer al cocinar dado que según ellas está impregnado de afectos y sensaciones que trascienden la simple tarea de selección, procesamiento, elaboración y servido de la comida. De esta manera, sostienen que *por más pobre que sea* hay que cocinar con amor y con ganas para que las comidas salgan ricas: “...y también te voy a decir una cosa, que la comida, la comida sale rica, por más pobre que sea, por más pobre que sea la comida, que no tenga nada, pero si vos lo haces con ganas, ¡va a salir de maravilla!” (Felisa, 63 años, 3° Encuentro). A su vez, como contracara del agrado por cocinar, aparece también el sentirse obligada a hacerlo. Una responsabilidad atada a un mandato social femenino que se materializa en un tener que aprender en el marco del deber social: “tuve que aprender, cuando me junté” (Carla, 24 años, 2° Encuentro), “no me gusta cocinar, pero cocino... ¡obligada!” (Nora, 21 años, 2° Encuentro).

Cocinar y compartir la comida son formas de agasajar a los suyos y, a su vez, sentirse complacida por como mujer-madre por las repercusiones del plato, esto es: a) cuando la comida gusta a los comensales, el plato queda vacío y la mujer es reconocida por su desempeño en la cocina: “A mí me gusta que me digan que está rico” (Natalia, 22 años,

4 Entendiéndose ésta como carne vacuna, distinguiéndose de “la carne de pollo” o “de pescado”, y de otras vísceras.

5 Disponer de horno para la preparación de las comidas en el hogar no es característico de todas las familias de la Villa.

1° Encuentro); y b) cuando la alimentación es utilizada como medio para agasajar al otro, preparándole especialmente las cosas que le gustan: “...*lo único que yo hago son las albondiguitas con salsa con puré porque a mi hijo le gusta*” (Sara, 41 años, 2° Encuentro).

Además, la comida y el cocinar resultan medios de reivindicación, es decir, vías de realización de compensaciones al interior familiar ante la imposibilidad de dar plenamente cuenta de ciertas obligaciones atribuidas y socialmente aceptadas en el marco del *deber ser* materno. Surge como ejemplo de ello el estar varias horas afuera de la casa por razones laborales. Tales circunstancias estimulan a las mujeres a preparar comidas que les gusten a todos sus miembros -particularmente a los niños- *cuando materialmente se puede*. Para ello, preferentemente, eligen elaborar postres como: arroz con leche, flan, tortas.

En líneas generales, a partir de lo expuesto hasta aquí, los sentidos corporales u orgánicos, se activan al abordar sensorialmente un plato de comida. Le Bretón sostiene: “la percepción del alimento es una conjunción sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, su temperatura, su consistencia, su apariencia, su olor, etc.”. (15) Esta recepción y reconocimiento de sensaciones y estímulos a través de la vista, el oído, el olfato, el gusto y el tacto son socialmente aprendidos. Jesús Contreras agrega que no siempre se hace uso de ellos con la misma intensidad en el mismo momento. (2) Y, por otra parte, los sentidos sociales, trascienden ese plano, representando “lo significativo que se le atribuye a las comidas y al cocinar: “... Consumimos no tanto una comida, sino los valores que le están asociados...”. (15:277). Empero, ambos sentidos funcionan significando en un doble juego.

Autodefinition de su propia alimentación

El significado de “comer” se define por las mujeres de Villa La Tela en los siguientes términos: “*es comer bien*” vinculado con la alimentación sana; “*es para sobrevivir*” asociado a una mirada de la alimentación indispensable para llevar adelante todas las actividades del día en contextos de restricción material cotidiana; “*es comunicación*” ya que “*en la mesa se comparte todo*”.

No obstante, a la par de estas interpretaciones, las familias valorizan su propia alimentación, frente a ese Otro-investigador que además de pertenecer a otra clase social porta sobre sí una investidura que lo postula como “experto en alimentos” (Lic. en Nutrición), como: “*mala*” porque comen “*comida chatarra*” y no comen verduras, “*no salimos del guiso ni del fideo*”, “*no entendemos de comer*”. Referirse a *no entender de comer*, implica el desconocimiento del primer aprendizaje de los seres humanos frente a esas “formas correctas de comer” que nos prescribe en simultáneo -y muchas veces en complicidad- el sistema de salud, la industria alimentaria y la publicidad. La comida gourmet y la comida saludable emergen como el nodo cognitivo-emocional a partir del cual se traman los horizontes del “buen comer” por ende los autorizados para ser comunicados. O bien, los diseños comestibles “todo en uno” que responden como un perfecto elixir energético y reparador para (re)producir cuerpos sanos y activos.

La falta estructural en materia alimentaria obliga a la creatividad para “*hacer algo con lo que hay*”, dando cuenta de la pérdida de poder familiar a la hora de decidir acerca de su proceso alimentario-nutrición (selección-preparación-reparto-consumo). El proceso alimentario familiar (obtención, selección, preparación, consumo de los alimentos) forzosamente en Villa La Tela tuvo que quedar en manos del Estado (comedores comunitarios y escolares). Sin lugar a dudas, todo ello refuerza en estas familias la idea de: *no entendemos de comer*.

A pesar de ello, hablar su propia alimentación se tiñe de múltiples colores cuando se hace referencia a la fiesta, al momento del mes en que se reúne la familia extendida a comer. En esa instancia no se escatiman gastos porque dicha reunión constituye una inversión tanto en placeres comestibles (sentidos corporales mediante) como en sensibilidades sociales (que significan lo que allí se comparte/consume).

La reunión familiar alrededor de la comida de todos los días se trata de sostener

siempre que sea materialmente viable, ello implica para las mujeres proteger la unidad familiar alrededor de la “buena comida”. En otras palabras, aquella de elaboración casera que pregona sabores, olores, texturas, apariencia y sonidos aprendidos y transmitidos generacionalmente. Hablar de las comidas lleva a distinguir los alimentos/condimentos/bebidas que la componen y que le imprimen cierto valor social en tanto marcadores de *buena comida*, otorgándole al comer la dicha de salir de la monotonía alimentaria al involucrar el *darse un gusto*: “...pero yo cuando tengo me doy el gusto, y le doy el gusto a ellos [hijos] (...) Cuando hay plata se compra una Coca, una Pritty. Eso sí, pero no es siempre, sino jugo [preparación artificial de bajo costo]” (Ángela, 32 años, 3° Encuentro). En el caso de las bebidas es evidente la diferenciación clasista que portan, el café y las variedades de té constituyen *delicatessen* a diferencia del mate que es una bebida de índole cotidiana. Al igual que las gaseosas de primeras marcas, el jugo y por último el consumo de agua (que si es fría mejor). En este sentido, a merced de las necesidades que crea el sistema económico capitalista, las familias de La Tela reconocen y valorizan alimentos de marcas comerciales en boga, producto de lo cual su adquisición se vive como un símbolo de estatus social al que se accede ocasionalmente: “sólo cuando cobramos”.

-Creencias de la alimentación

Las familias de Villa La Tela, a partir de su historia alimentaria tramada con los hilos de la experiencia del vivir familiar, han ido construyendo un cuerpo de creencias vinculadas a la comida y al comer que se condensan bajo la forma de *costumbre* y, por ende, solidifican principios normativos que no se cuestionan a la hora de tomar decisiones en la materia. En esta comunidad, las principales creencias alimentarias se vincularon a:

1. *la relación alimentación-salud según etapas del ciclo vital*: en el caso de las personas mayores emergen prescripciones sobre ciertos consumos alimentarios vinculados a la dieta-terapia inherente a enfermedades tales como: cálculos biliares, artritis reumatoidea, diabetes, hipertensión, insuficiencia renal. Cabe destacar que por más que estas prescripciones alimentarias estén vigentes no siempre se las puede llevar adelante. Ser portador de una “dieta especial” suele ser objetivamente imposible de realizarse en economías de subsistencia, o bien se debe elegir al interior de la familia quién es el merecedor de realizarla; siendo los niños por lo general los elegidos. En relación a estos últimos, en caso de ser viable, se opta por preparaciones culinarias al horno “*porque es más light para los chicos*”, el evitar frituras porque “*a los chicos les puede caer pesada*” y, además, se reconoce al hígado como alimento “*bueno*” en su alimentación dada su protección frente a la anemia que por ello imprime fortaleza al proceso de crecimiento y desarrollo infantil.
2. *los mensajes publicitarios*: la veracidad acerca de los productos comerciales despierta polémicas por parte de las mujeres participantes de los Encuentros. Las opiniones se dividen entre: las mujeres jóvenes que conociendo el imperativo de venta que tiene toda publicidad igualmente adhieren a ese producto por el escenario de *fantasía social* que propone para su comensal, particularmente cuando éstos son niños a modo de sortear por un instante fugaz la heteronomía alimentaria familiar; las mujeres de mayor edad producto de capacitaciones sobre educación alimentaria nutricional también conocen el imperativo de venta implícito en los mensajes publicitarios y los rechazan por tales motivo: “*son todas mentiras*”
3. *el concepto de “una comida” (“una comida sin carne no es comida”)*, las verduras son alimentos “*de dieta*”, las comidas como pizza y tartas no son comidas “*fuertes*” que sacien o llenen, como lo es un guiso o polenta con salsa y carne; razones por las cuáles no se eligen para consumir en el momento del almuerzo, comida que en el caso de los escolares las mujeres sostienen que predispone a la atención y el rendimiento escolar.
4. *la relación entre alimentación-religión*: se expresó a través de recetas vinculadas a la religión católica: “*empanaditas de vigilia*”, “*té de ruda los 1° de Agosto, para purificar la sangre*”.

Alimentación futura

Las proyecciones acerca de la alimentación familiar condensan deseos y necesidades tanto en materia de comidas, alimentos y bebidas como también de actores / comensales (familia nuclear; familia extendida; comer con otros vecinos en comedores comunitarios) y escenarios (privados-casa, públicos-comedores). La crisis actual que atraviesa la alimentación no se vincula solamente a una deficiencia en cantidad/calidad nutricional sino particularmente a la comestibilidad cultural que se busca satisfacer comiendo (los sentidos sociales inscriptos en la *práctica de cocinar y comer*). (2)

Si de deseos se trata, ellos se direccionan hacia la curiosidad de “probar” aquellas comidas exóticas para su cotidianeidad alimentaria que se logran conocer a través de la televisión u otros medios masivos de comunicación: “camarones”, “sushi”, “salsa blanca”. Al igual que el rubro de los lácteos, representado por los “postrecitos” [marcas comerciales de alto costo], toma la delantera tratándose de los pequeños de la casa.

Las necesidades alimentarias materialmente no cubiertas en el marco de una vida supeditada a la esfera de *lo posible*, no *de lo elegible*, fueron mencionadas tangencialmente por las familias del lugar dada la tristeza y la culpa que genera el hablar de dichas ausencias con ese Otro cultural representado por el investigador. El cómo nos ven y el cómo nos vemos, determinan lo que podemos ver/sentir en un tiempo y espacio determinado. En palabras de Adrián Scribano, la imagen que brinda ‘el afuera’ (el investigador, la sociedad, el Estado) –a partir de lo que cada sujeto muestra- alerta sobre el lugar en que ese cuerpo se inscribe en el campo social y cuál es la geometría que lo acerca o aleja de los otros cuerpos (tanto de aquellos que padecen hambre como de aquellos que no). (16) En ese marco, en Villa La Tela, en lugar de hablar de hambre, se habló de la creatividad en tanto acción obligada para paliar la escasez alimentaria o del sacrificio de los adultos como práctica solidaria intrafamiliar: “...con lo que tengo puedo, yo no estoy, ¿vivo?, como esos que por ahí dicen ‘huy quiero hacer esto, y no puedo’, no, yo no, me conformo con lo que tengo, poquito o mucho pero lo que tengo, basta con que coman todos, con un pedacito para comer, o yo no como directamente, siempre he sido así” (Carmen, 68 años, Entrevista). Cabe señalar que esta práctica que aquí se ejemplifica se vivencia miméticamente también entre miembros de familias amigas y vecinas.

Conclusiones

Las cocinas son el marco ideológico a partir de las cuáles las *prácticas de cocinar y comer familiar* nutren, significan y comunican. En relación al nutrir, esta investigación manifiesta una combinación de situaciones: de hambre (falta estructural de alimentos), de monotonía alimentaria que se busca paliar a través de la creatividad (misma comida en todos los escenarios del comer familiar, bajo costo y alta saciedad) y de fiesta, haciendo referencia a la comida que nutre en un doble sentido al cuerpo: en lo biológico desde el placer de “comer rico” y en las sensibilidades desde la dicha de pensarse en una unidad afectiva familiar. En lo que respecta al significar, la descripción del comer y las comidas familiares encuentran a los sentidos corporales como la puerta de entrada -socialmente construida- a partir de los cuáles se conoce y significan dichas prácticas (sentidos sociales que se le imprimen): *comer es en familia, cocinar es con amor*. Y, producto de ello, comunica en diferentes perspectivas: hablar de crear para no hablar de ausencias estructurales en materia alimentaria, el recurrir a la mención de ciertos productos altamente publicitados para “cubrirlas” pero no de manera ingenua, hablar de un comer familiar que tiene como protagonista al Estado en la esfera de lo *posible* pero a la familia y los afectos en la esfera de lo *elegible*. De lo anterior se desprende la importancia de recuperar la identidad alimentaria de las familias que viven en contextos de pobreza (contextos de restricciones), quienes a menudo no se consideran portavoces legítimos de una práctica tan cotidiana como el comer. Esta recuperación conforma un paso ineludible tanto en las investigaciones del campo de

la salud comunitaria como en intervenciones de programas y proyectos vinculados a la temática para la restitución de sus derechos negados por la pobreza –y, por ende, por la riqueza- así como para el fortalecimiento de su identidad cultural e histórica.

Bibliografía

1. Delgado S R. Comida y cultura. Identidad y significado en el mundo contemporáneo. Estudios de Asia y África. [en línea] 2001 enero-abril [consulta: 14 de febrero de 2012]; 36 (1): 83; 108. México. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=58636104>
2. Contreras J., Gracia Arnáiz M. Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas. Barcelona: Ed. Ariel; 2005.
3. Fischler C. El (h)omnívoro. Barcelona: Ed. Anagrama; 1995. p. 69.
4. Espoz Dalmasso MB. Subjetividades y corporalidades en las vivencias producidas en contextos de socio-segregación urbana: Ser joven en 'Ciudad de mis Sueños'. Tesis Doctorado en Semiótica Centro de Estudios Avanzados (CEA), Facultad de Filosofía y Humanidades (FFyH). Universidad Nacional de Córdoba. Argentina. 2011. p. 106.
5. Bourdieu P. La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Ed. Taurus; 1999.
6. Gregorio L., Tabora A., Villareal M., Gianna S., Torcigliani I., Huergo J., Butinof M. La Investigación Acción Participativa. Una mirada de las prácticas alimentarias, las organizaciones y las políticas sociales. Córdoba, Argentina: Ed. Espartaco; 2008.
7. Merlino A. Investigación cualitativa en ciencias sociales. Buenos Aires Argentina: Ed. Americalee; 2009.
8. Pineda E., Luz de Alvarado E. Metodología de la Investigación. 3era Edición. Organización Panamericana de la Salud. Washington, D.C.: Ed. Paltex; 2008.
9. Ulin P., Robinson E., Tolley E. Investigación aplicada en Salud Pública. Métodos Cualitativos. Washington D.C.: OPS; 2006.
10. Tormo Díaz MJ., Dal-Ré R., Pérez Albarracín G. Ética e investigación epidemiológica: principios, aplicaciones y casos prácticos. Murcia: Sociedad Española de Epidemiología; 1998. Disponible en: <http://seepidemiologia.es/documents/EIE.pdf>
11. INDEC. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Encuesta Permanente de Hogares. 2003. Disponible en: <http://www.indec.gov.ar/>
12. Lupton D. Food, the body and the self. Londres: SAGE Publications; 1996.
13. Hernández M. A la altura de los cotidianos: algunos sentidos del cocinar y comer en casa. Fundamentos en humanidades [en línea] 2008 [consulta: 20 de enero de 2012]; 18(2): 82; 63. San Luis, Argentina. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3744466>
14. Hernández M. Deleites y sinsabores de la comida y el comer: situando el tema. Atenea [en línea]. 2007. N° 496. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-04622007000200003&script=sci_arttext
15. Le Breton D. El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Ed. Nueva Visión; 2009. p. 263: 277.
16. Scribano A. Salud, dinero y amor...! Narraciones de estudiantes universitarios sobre el cuerpo y la salud, en: Scribano A. (Comp.). *Policromía* corporal. Cuerpos, grafías y sociedad. Universidad Nacional de Córdoba- Centro de Estudios Avanzados/CONICET y Universidad de Guadalajara. Córdoba: Jorge Sarmiento Editor, Colección Acción Social, 2007.