

# LA OLLA, LA FUENTE Y EL PLATO. DISTINTAS MANERAS DE COMPARTIR EN ARGENTINA

*The Pot, the Dish, and the Plate:  
Various Ways of Sharing in Argentina*

Patricia AGUIRRE<sup>1</sup>  
Universidad Nacional de Lanús, Argentina

## **Resumen**

El siguiente artículo ejemplifica con tres elementos del servicio de mesa (la olla, la fuente y el plato) las formas características en que se despliega la comensalidad en diferentes sectores de ingresos, sexos y edades, en Argentina. Diferencia las prácticas, los actores y los sentidos ligados al repartir y al compartir, en cada sector, señalando que el reparto es una obligación ligada a las jerarquías mientras que compartir es una elección libre y afectuosa basada en la amistad y la confianza de la cual se espera reciprocidad. Se señala que tal como muestran el asado y el mate en el pasado, se puede compartir tanto con el alimento más prestigioso (la carne asada) como sin comida: en la ronda del mate.

*Palabras clave:* Comensalidad, ingresos, compartir, repartir, representaciones

## **Abstract**

Through the pot, the platter and the dish —three objects used at meal times— this article exemplifies typical ways of commensality in Argentina, among groups whose income, sex, and age differ. The article points to the differences between practices, actors, and senses involved in distributing and sharing in each sector. It shows that distribution is an obligation related to hierarchy, whereas sharing is a free, loving decision based on trust and friendship and that reciprocity is expected. As shown by *asado* and *mate* in the past, it is possible to share regardless of what

---

1 Docente e investigadora del *Instituto de Salud Colectiva*, de la Universidad Nacional de Lanús, Buenos Aires (Argentina). Correo electrónico: patriciaguirre2@gmail.com. Fecha de recepción del artículo: 20 de enero de 2016. Fecha de aceptación: 26 de febrero de 2016. Versión final: 22 de diciembre de 2016.

is being shared. In the example, *asado* stands for prestigious meat done on a charcoal grill, whereas the mate circle is not about food.

*Key words:* commensality, income, share, distribute, representations

## 1. PRESENTACIÓN

El siguiente artículo se realiza sobre datos que fueron producidos durante el desarrollo del proyecto de investigación *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*, dirigido por la autora y financiado por la *Fundación Essen Para una Alimentación Infantil Saludable*. Los objetivos de aquella investigación permitieron conocer los cambios en el consumo de alimentos dentro de los hogares en diferentes regiones del país, desde la perspectiva de las mujeres (y algunos varones) que cocinan y comen en los hogares. Para este trabajo hemos procesado los datos referentes a las formas que adopta la comensalidad dentro de unidades domésticas de distintos sectores de ingresos de manera de sostener esta reflexión sobre lo que significa repartir y compartir la comida. Observamos que, en Argentina, sólo se comparte entre iguales; por eso, establecemos una diferencia entre comer con otros y compartir la comida. La lactancia materna, que usualmente se considera el primer paso hacia el compartir, aquí es vista como un evento de gran asimetría, por lo que la madre no comparte su leche sino que «da» el pecho. También «dan» de comer los varones y mujeres en el hogar, ya sea como proveedores o cocineras, los maestros y asistentes sociales, los jefes y cocineros, es decir todas las posiciones sociales que configuren situaciones asimétricas «dan, reparten, distribuyen o dividen». La posibilidad de compartir la comida alude a una relación horizontal por lo que queda reservada a los parientes, amigos y amantes, e involucra una elección entre iguales, reflexiva y afectuosa.

Nuestras entrevistas revelan que la comensalidad (llamaremos así al comer con otros) puede darse intencional o involuntariamente (en un comedor comunitario por ejemplo) y puede extenderse a una amplia red de relaciones (tanto parientes, vecinos, amigos como desconocidos, mientras impere la confianza). Compartir los alimentos es un grado mayor que la comensalidad, es voluntaria, no necesita solo confianza sino también afecto y se realiza siempre entre pares.

La asimetría entre comensales invalida el compartir, e instala el dar y recibir. Por eso no se comparten alimentos entre personas de diferentes edades (padres e hijos), ni entre los diferentes géneros, donde el compartir queda reservado a la amistad o el amor. En diferentes sectores de ingresos

puede ser analizado a través de la vajilla que da título a este artículo: en los más pobres la comida de olla extiende la comensalidad de la familia al compañerismo. En los sectores de ingresos medios la fuente explicita el compartir en familia o con un grupo de amigos-invitados, mostrando que se puede cocinar colectivamente pero se respeta la subjetividad de cada quien. Los sectores de ingresos altos crearon un nuevo verbo en el idioma español: *emplatar* (disponer comida dentro de un plato para un comensal) mostrando el máximo nivel de individualismo que impera en este sector, lo que requirió que se redefiniere el significado de la palabra compartir.

La situación Argentina sigue tendencias ya estudiadas en otras sociedades urbanas (Gracia Arnaiz, 1997) tales como el cambio de consumos inducidos por la industria, el supermercadismo, o el desprestigio de las actividades de reproducción y cuidado tradicionalmente asumidas por las mujeres, con el retroceso de la comida y la mesa hogareña. Se diferencia en que recoge representaciones propias de la historia local, donde el asado y el mate impusieron, en primer lugar, compartir el alimento preferencial (la carne) con los amigos y en segundo lugar, compartir con los amigos sin alimentos (el mate).

En cuanto a los aspectos metodológicos seguidos, hay que señalar que a investigación sobre la forma actual de cocinar y comer se realizó en seis regiones eco-culturales de Argentina, dentro de cada una se seleccionaron unidades domésticas (no entrevistamos ni individuos ni instituciones) en diferentes sectores de ingresos (altos, medios, bajos) y diferentes etapas del ciclo de vida (arranque, expansión y fisión).

Definida la selección (90 casos), entrevistamos a los responsables de la comida en el hogar, para conocer desde el punto de vista de los actores, las razones y sentidos por los cuales seleccionan sus alimentos, realizan sus preparaciones y comparten sus platos. Posteriormente contrastamos su discurso con sus prácticas (a través de la observación) y complementamos el estudio con datos provenientes de fuentes secundarias para conocer la situación contextual.

## **2. TRANSFORMACIONES EN EL CONTEXTO URBANO**

La población argentina es urbana (89,4%), por lo tanto accede a los alimentos a través de mecanismos de mercado. Hasta los grupos rurales más aislados y los pueblos originarios dependen de la agroindustria. Harinas, panificados, fideos, aceite, azúcar, caldos deshidratados, vino, gaseosas, lácteos

y vegetales enlatados forman el núcleo del consumo promedio, donde los alimentos frescos y regionales son sustituidos por industrializados.

También retrocede la figura del «ama de casa», de la «comida casera» y «la mesa», que se consideraban fundamentales en la alimentación familiar. El cambio en las relaciones sociales que provocó el modelo de acumulación económica basado en el ajuste, entre 1976 y 2001, promovió una fuerte caída en la capacidad de compra, por el aumento del precio de los alimentos y la caída de los ingresos. Esto hizo imposible mantener un hogar con solo un empleo o jornal y empujó al 65% de las mujeres adultas al trabajo asalariado.

En tanto la comida es producto y produce relaciones sociales, estas características contextuales condicionaron modificaciones en la forma de adquirir, preparar y compartir la comida dentro del hogar (De Garine, 1995).

Las transformaciones en los alimentos responden a la rapidez y practicidad que se suponen características de la comida urbana. La rapidez es una demanda relacionada con los usos ideales del tiempo de la mujer asalariada. Como la flexibilización laboral extendió a 10 o 12 horas la jornada, el tiempo de transporte es azaroso y «otras» demandas como recreación, salud o belleza se realizan en simultáneo o a expensas de las asignaciones legítimas (se mira TV mientras se cocina, se hace gimnasio mientras los hijos están estudiando), las mujeres relatan que «carecen de tiempo» sea cual fuere su situación ocupacional (quienes permanecen en el hogar y que se supondría liberadas de la doble carga del trabajo asalariado superpuesto al trabajo reproductivo tampoco «tienen tiempo y viven apuradas» (INDEC, 2013). Para lograrlo reducen las actividades de limpieza y cocina con la asistencia de electrodomésticos y comida preparada. La búsqueda declarada es ampliar el tiempo dedicado a jugar con los hijos (diferente de educar o cuidar): ya que los niños son institucionalizados desde los 45 días para que las madres trabajen, se pretende que el tiempo compartido con ellos tenga el placer y la creatividad del juego (aunque los niños no ven a sus padres como compañeros de juego sino como padres).

La inversión de 2 horas de tiempo en la comida también forma parte de una ilusión. Comprar, preparar y comer implican un tiempo elástico y variable: hay quienes comen todo el día sin preparar jamás y quienes preparan mucho para devorar en segundos. Entrevistas y observación muestran que el tiempo de preparación y consumo se reduce cada vez más: dos horas suena excesivo a las madres jóvenes que quieren dedicarse a otras activida-

des y les parece insignificante a las abuelas para quienes que la salud, la economía y la identidad se construyen desde la olla. Por eso las primeras recurren a productos industrializados precocinados para calentar, eliminando el tiempo de preparación, mientras las segundas parten de alimentos frescos que deben procesar.

La industria alimentaria, aunque dice responder a estas necesidades de la época, en realidad crea una demanda a la medida de su oferta. Propone alimentos y preparaciones «rápidos y prácticos» conservados, mecánicamente producidos, transportables, inocuos, con publicidad y claims pretenciosas, si no imposibles (Goody, 1995). Las combinaciones de especias —que caracterizaban regiones y diferenciaban el sabor de cada casa— son sustituidas por saborizantes en forma de cubos deshidratados, o pre-mezclas. Sólo las mayores de 40 años usan especias puras combinadas a voluntad.

Una de las consecuencias de este avance de la industria en la cocina ha sido la desaparición de los alimentos y las comidas regionales que no entren en el formato «rápido y práctico». Si industrias de distinta envergadura no hubieran envasado con algún grado de procesamiento, como pelado y lavado (quinoa y kiwicha), molido (mandioca) o preparado (dulce de rosa mosqueta o alfajores de algarroba), esos alimentos que sostuvieron los pueblos originarios durante milenios se hubieran perdido, como ocurrió con tantos otros. Para que perduren los alimentos regionales deben tener algún grado de procesamiento ya que las relaciones sociales que permitían a la mujer largas horas de búsqueda, molienda, preparación y cocción ya no existen.

No solamente se sustituyen alimentos regionales y frescos por procesados. Hoy las modificaciones industriales afectan su estructura misma: transgénicos, probióticos, fortificados..., advierten que se pasó a otro nivel de intervención donde el consumidor está obligado a seguir un curso de bioquímica, a confiar que funcionen los controles de los sistemas expertos o a que los rótulos y etiquetas de los productos digan la verdad. Porque en Argentina las transgresiones de la industria alimentaria son escasamente controladas y menos castigadas (una sal fortificada —por ejemplo— promocionada como un ama en la lucha contra la anemia, utilizaba pirofosfato férrico, una forma de hierro no asimilable por el organismo humano). Comer se ha transformado en una negociación permanente desde el tener que creer (cuando no hay opciones) a un equilibrio entre el saber, el sabor y la confianza.

Los cambios en la economía también afectaron el abastecimiento: hoy el 76% del aprovisionamiento se realiza en supermercados, desde pequeños autoservicios a grandes cadenas internacionales, a la par que siguen retrocediendo las compras en negocios minoristas como panaderías, verdulerías y carnicerías (Aguirre, 2010).

Estos cambios también afectan el espacio de las cocinas. Un análisis de los permisos de construcción ha posibilitado observar la tendencia de unir cocina y comedor. Se amplió el lugar para guardar (más armarios, heladeras, freezer) y se redujeron las mesadas o encimeras, que se usan menos para preparar comida y más para apoyar electrodomésticos, de los cuales los hogares, aún los más pobres (que los compran usados) están sobredotados.

Las mismas presiones sociales, económicas y demográficas que sacan a las mujeres del hogar promueven una sustitución parcial de su lugar de cocineras, no por los varones (aunque los menores de 30 comienzan a cocinar tanto por placer como por necesidad), sino por una combinación de industria y electrodomésticos.

Antes se llamaba «comida casera» a la elaborada en el hogar, partiendo de productos frescos y controlada por mujeres-cocineras. Hoy tal denominación designa el «armado de productos industriales dentro de la casa». Aunque en el discurso se valoriza aquella «comida casera» (elaborada, caliente, sólida y controlada por la madre, tomada diariamente en la mesa familiar), los datos de las *Encuestas de Gasto de los Hogares* (INDEC 1975-2012) demuestran que no sólo la preparación de la comida en la casa está menguando a favor de la comida pre-preparada (industrial, conservada, congelada y lista para usar) o comprada hecha (delivery) sino que también retrocede la mesa familiar, quedando usualmente la mesa de la cena con una duración de 45 minutos de promedio.

Hoy se desayuna mate, té o café con leche a medida que cada uno de levanta. Se almuerza «liviano» (se picotea un bocadillo) en la escuela o el trabajo. Se merienda una infusión picoteando galletitas frente al kiosco o la heladera, a medida que se regresa al hogar. Y sólo se reúne la familia para cenar, cuando se reúne, pues el sacrosanto horario de cenar cuando cada miembro de la familia debía suspender toda actividad individual para concurrir a la mesa y no se comenzaba sin que todos llegaran. es una norma perimida, anticuada, que cae frente al reconocimiento del gusto/placer/actividad de los sujetos cuyos intereses particulares pesan más que la comensalidad familiar, y cada hijo puede comer en su cuarto mientras el pa-

dre cena viendo TV y la madre picotea algo de lo que ha preparado o pedido sin constituir un plato de comida.

El picoteo, que es el evento más frecuente, es lo contrario de la comensalidad, ya que es individualista, desestructurado y solitario. Sustituye a comidas como el almuerzo y la merienda y se continúa picoteando hasta llegar a la cena. Picotean las mujeres que cuidan su silueta, los niños en los recreos del colegio, los empleados mientras trabajan. Cada cual de acuerdo a sus género e ingresos. Las mujeres yogur o cereales, los varones panificados y fiambres. Los pobres toman panes, galletitas, gaseosas, choripanes, empanadas, comida chatarra... y los de mayor poder adquisitivo, dulces, gaseosas, sándwiches, empanadas, pastelería, frutas, lácteos, pero todos picotean.

Cuando se reduce el tiempo legítimo para comer, cuando el sistema de salud pide moderación por la creciente obesidad, cuando se valoriza la elección individual, entonces picotear resulta aceptable. La vida urbana moderna parece empujar hacia el picoteo con su característica de evento alimentario sin horario (cuando se tiene apetito) corto (sin mesa, de pie o frente a la pantalla de la computadora) y desestructurado (sin seguir las normas de combinatoria entre alimentos, sabores, texturas y temperaturas de la cocina aprendida, conocida.)

Pero se reduce el tiempo dedicado a la mesa, no el tiempo dedicado a comer porque se come a lo largo de todo el día. No se come menos, sino más. Y aunque se piense que se elije, esta elección ha sido modelada por la publicidad de productos industriales en los que se apoyan estas ingestas. La economía informal (vendedores ambulantes, kioscos) o la industria con sus macro-snaks ponen al alcance de la boca y del bolsillo diferentes tipos de bocadillos, desde los saludables a los «chatarra», dependiendo del precio su densidad nutricional y su seguridad biológica.

Parece contradictorio que el discurso de los actores no registre como comida este picoteo constante, aunque el volumen ingerido lo desmienta. Esto se debe a que el tamaño del bocado no se asocia al plato de comida tanto como a su solipsismo. «Comer solo no es comer» —explican nuestros entrevistados—, siempre implica otro y no sólo el otro simbólico de las categorías culturales sino el otro físico de la comensalidad.

Haciendo honor a la etimología de la palabra *comer* que deriva del latín *comere* compuesto por la raíz *edere* (ingerir) y el prefijo *com* (con otros). *Comere* fue ingerir con otros y el *comer* del idioma español —que los argentinos heredamos— los incluye en la definición misma. El picoteo al

borrar al otro no se registra como comida. Para nuestros entrevistados la comida ideal debe unir lo material del alimento con lo social de la comensalidad. El picoteo es no-comida, porque no cumple ninguna de las dos condiciones: como sustancia se considera escasa y al otro lo excluye tanto físicamente porque se picotea en soledad, como simbólicamente porque al no seguir más norma que la del individuo se excluye el otro cultural de los valores compartidos (Fischler, 2013).

Todavía persiste la creencia de que el comer legítimo es en la mesa. Aunque los datos muestren que lo más frecuente es el picoteo solitario diurno y la cena hogareña frente al televisor. Las características de estas cenas como comida —según la definición anterior de los actores— también podrían ponerse en duda ya que en ellas la comida puede no compartirse como producto y/o como sociabilidad, sustituyendo comensalidad por ‘comensalismo’ (comer en el mismo sitio).

La mutación de la cena familiar puede constar de varias comidas individuales ya que —para quienes pueden pagarlos— existen envases pequeños listos para calentar con preparaciones que imitan las recetas de las abuelas y tornan posible que en una mesa haya comidas diferentes para cada comensal. Antes esta posibilidad solo se admitía ante problemas de salud pero hoy los entrevistados señalaban esta realidad positivamente, como «libertad de elección».

Mientras hace 30 años no se comenzaba a cenar si faltaba algún integrante de la familia, hoy se inicia la ingesta con quienes están presentes a una hora razonable. Los ausentes picotearán lo que quede o se prepararán algo. Los adolescentes denuncian la mesa como anticuada y levantan como un derecho el no cenar en familia. En la erosión de las normas de distribución (entre géneros y edades) y ceremonial (que hasta limitaba los temas para hablar y determinaba quiénes podían opinar) en la mesa, el «otro» cultural pierde fuerza así como hemos señalado que desaparece en el picoteo solitario.

Ante la omnipresente TV, diferentes arreglos familiares reaccionan en función de su historia. Mientras algunas familias lucen hipnotizadas frente a la pantalla con intercambios verbales cortos y superficiales, para otras la TV funciona como un disparador del diálogo y el intercambio se presentaba reflexivo y profundo abordando temas (como clonación o ética) propuestos por los programas. Los niños opinaban como los adultos, lo que no les estaría permitido ante situaciones reales.

Al preguntarnos cómo afectaron el compartir estos cambios en la manera de vivir, aparecen las diferencias. Al realizar el procesamiento de



nuestras entrevistas haciendo análisis del discurso por semiótica de enunciados, comprobamos que no se come ni se comparte igual en las distintas edades ni entre distintos géneros, ni entre hogares pertenecientes a diferentes niveles de ingresos.

### 3. COMPARTIR LA COMIDA SEGÚN EDADES

Todos sabemos que las clases de edad no son biológicas sino que sus límites se definen socialmente y la comida forma parte de esta definición (se designa *bebe* al que succiona leche ya sea del pecho o del biberón, pasará a ser *niño* cuando puede tomarla de la taza o de la cuchara y cuando los jóvenes quieren declarar que ya han crecido y son *adolescentes* deben rechazar la leche (cuya ingesta es propia de niños) bebiendo infusiones puras (el café negro, el té solo, el mate amargo) para avisar al mundo su nueva condición.

En el discurso de los entrevistados, los bebés y sus madres no comparan: ellas dan su leche. Dan el pecho, ellos la reciben: son amamantados. La relación madre-hijo se percibe asimétrica y la lactancia: natural y obligatoria, fuertemente influida por el discurso médico que la califica de natural, segura, disponible y gratuita. Las características de biológica, asimétrica y obligatoria son lo contrario de lo que califica el compartir, que se piensa como una actividad social, entre iguales, libre y electiva. Ni madres ni bebés tienen opción: ella da, él recibe.

Por las mismas razones —natural, asimétrica e impuesta—, la comida familiar tampoco se considera compartida: está «naturalizado» que los padres den y enseñan mientras los niños «naturalmente» reciben y aprenden. Comenzar a comer es un proceso tenso y contradictorio con objetivos diferentes para cada actor, mientras los niños investigan y juegan, las madres pretenden nutrir y enseñar. Es en esta dinámica donde se oscurecen las relaciones sociales entre los padres, sus hijos y la cultura que brinda el marco de representaciones compartidas de lo que es esperable para cada quién, «naturalizándolas» como si se tratara de energía o metabolismo. (Aguirre, 2004)

La misma relación asimétrica se da en la comida escolar. Aunque se supone que la escuela enseña a comer y compartir (hay textos escolares y normas curriculares dedicados a ello), en la práctica la escuela inhibe este comportamiento: separa a quienes llevan comida casera al comedor, prohíbe dar y recibir alimentos entre los niños por temor a las alergias, incluso separa a los amigos para favorecer el orden y el silencio durante el almuer-

zo. Esta diferencia entre dicho y hecho también se manifiesta en la actividad física: mientras dicen estimularla, en la cotidianeidad la obstruyen prohibiendo correr y jugar en los patios por temor a accidentes y juicios.

Un niño se declara adolescente negándose a tomar leche, considerado un alimento infantil y familiar y comenzando a tomar mate y alcohol entre pares. El primero tiene carácter de integración social ya que la rueda del mate connota pertenencia. El alcohol en cambio se comparte como transgresión, para desafiar y al mismo tiempo integrarse al mundo adulto. Cuando dicen que ambas bebidas se comparten están señalando su carecer social (aunque se puede tomar mate y emborracharse a solas, no es lo frecuente ni lo deseable, el ritual del cebado del mate y el brindis hablan del carácter social de ambas bebidas), la paridad de los actores y la voluntad de pertenecer a los que «pasan» el mate o sirven la copa o dan la botella.

Mientras más comparten con sus pares menos lo hacen con su familia. Se considera legítimo que un adolescente coma fuera de la mesa familiar (frente a la computadora o en su cuarto) un día a la semana. Esto avisa a los demás su creciente autonomía, la que marca, además, sustituyendo la comida casera (con todas las características anotadas) por productos industriales. Hay un nicho de mercado llamado *tweens* (término formado por los vocablos *teen* y *between*) que provee macrosnaks —barras de cereal, chocolates, alfajores, pizzas, salchichas, bocados prefritos— para adolescentes y jóvenes. Aún con estos productos pequeños en envases individuales y, precisamente por la transgresión que significa cortar a mordiscones lo que fue diseñado para uno, es que dicen que comparten. Lo hacen fuera de la mesa, compartiendo lo insólito: el picoteo. Paridad, transgresión, elección, son las claves para esta forma no formalizada de compartir la comida que tienen los adolescentes de nuestro estudio.

El segmento de adultos será analizado según género más adelante. En los ancianos la comensalidad se considera síntoma de salud. Sobrevivientes de un mundo organizado en familias, a quien come solo se le supone abandonado. Por eso los clubes, centros recreativos y de salud para mayores, favorecen los encuentros sociales del almuerzo y la cena. Por la economía de escala (en un país donde el haber de los jubilados está por debajo de la línea de pobreza), por la planificación colectiva de dietas adaptadas a la edad y por el efecto psicológico del acompañamiento.

Al cambiar las condiciones de vida, trabajo, producción de alimentos, tecnología etc., las abuelas, que han cocinado en otras condiciones, hoy no encuentran a quién transmitir, no pueden compartir su saber que, di-

cen, morirá con ellas. Sienten que se ha cortado la transmisión (no la enseñanza) intergeneracional. Sus recetas, no son apreciadas: las nuevas generaciones las consideran: grasosas, trabajosas y caras. Sus secretos (fruto de la experiencia culinaria) no sirven ante el avance de la tecnología y menos ante la comida pre-preparada de la industria. Las características de la transmisión para compartir el saber de los sabores, es la valoración y la elección. «Internet mató a las abuelas» dice una nieta de 19 años refiriéndose a que prefiere buscar recetas en la web que preguntarle a sus mayores.

#### **4. ¿COMO SE CONSTRUYE EL COMPARTIR ENTRE MUJERES Y VARONES ADULTOS?**

Para las mujeres, cocinar y comer son deberes. Según nuestra investigación, estas actividades no están ligadas al placer sino en escasas ocasiones, generalmente festivas, donde la comida y la cocinera se lucen. La comida cotidiana es calificada como un mandato, como una obligación rutinaria y conflictiva que termina siendo una negociación permanente entre el deseo y la posibilidad. Cocinar se vive como un problema que enfrentan dos veces al día y deben hacerlo bien, rico, saludable, variado y barato.

La relación asimétrica que se da entre varones y mujeres dentro del hogar hace que digan que no comparten la comida. Ellos dan y ellas reciben si hay disparidad de ingresos, ellas dan cuando cocinan y distribuyen mientras varones y niños reciben. Pero además, por belleza o salud (asociadas por la publicidad repetitiva de las industrias farmacéuticas y cosméticas a la delgadez), la mayoría de las mujeres de todos los sectores sociales son dietantes perpetuas, aunque no formales: «se cuidan» elaborando una lista dicotómica de los alimentos que «engordan» y «no engordan», y que funciona como principio de inclusión de un régimen que se mantiene de por vida, pero que, además, las excluye de los intercambios. Hay alimentos —frutas, verduras, yogur, quesos untables, carnes y vinos blancos— y preparaciones femeninas —ensaladas y postres— que sólo pueden ser compartidos entre mujeres. Aquello que los hace elegibles para la mujer (no engordar), los inhibe de presentarlos a la familia (no alimenta, no llena), para quienes buscan salud o sabor. La experiencia femenina relacionada con la comida es negativa: se cocina por mandato, se come por salud y belleza, por lo que el hecho mismo de la ingesta —aún con todos los cuidados— provoca sobrepeso y fealdad. Para nuestras entrevistadas la comida tiene categoría de «problema».

Los varones adultos por el contrario tienen una relación positiva con la comida- dicen que comen mucho y reconocen que cocinan poco. Numerosos autores (Silveira, 2005; Tobin, 2002) señalan la existencia de cocinas de género en Argentina, donde la mujer cocina dentro de la casa todos los días todos los platos de la gastronomía criolla, mientras el varón —manejando la carne, el cuchillo y el fuego—, cocina en situaciones especiales, fuera de la casa (en la parrilla), un único plato, pero el de mayor prestigio, y que es el plato marcador de la cocina Argentina: el asado. Aunque hoy la participación masculina en las actividades domésticas crece, el varón cocinero cotidiano es excepcional y cuando asume esta actividad suele ser por placer y voluntariamente, no por mandato como registran ellas. Incluso los viudos y divorciados que se podría suponer que deberían cocinarse por necesidad, dadas las múltiples alternativas existentes, no lo hacen si no lo desean.

Partiendo de esta distinta posición frente a la comida según género, el compartir también asume características distintivas. En los varones, menos presionados por la salud o la belleza, priman los usos sociales de la comida, se desarrolla una política del convite que les permite manejar las relaciones sociales para posicionarse entre los pares y, cuando hay asimetría, usan la comida para crear relaciones clientelares. Diferencian entre comer juntos (en el trabajo o la familia) y compartir la comida (la imagen masculina asociada eran los niños que parten el alfajor en la escuela). Y esa imagen se repite en el asado, compartir remite a la ceremonia de la carne ofrecida comensal por comensal en la seguridad de que habrá reciprocidad diferida y no exenta de competencia: el mejor asador, la mejor carne... Se parte la carne por placer y en libertad, se ofrece la carne para compartir con los amigos, con los pares y también con la familia. Ninguna mujer mencionó esta imagen infantil, tal vez su preocupación por la delgadez las inhibe de evocar imágenes de alfajores (dulce de leche) o de carnes rojas (grasosas). Tampoco mencionan en su discurso una política de convite.

## **5. ¿CÓMO INFLUYE EL NIVEL DE INGRESOS EN LA MANERA DE COMPARTIR LA COMIDA?**

### **5.1. En la pobreza**

El carácter urbano de la población argentina convierte el ingreso en una variable fundamental a la hora de definir qué se come y cómo se comparte. Fue repetidamente constatado que a menores ingresos, mayor cantidad de comidas colectivas (Bourdieu, 1985). Colectivas porque se toman en co-

medores: escolares para los niños, laborales para los empleados, asistenciales para los desocupados o comunitarios para los excluidos (Ortale, 2002).

La preparación también puede denominarse colectiva: la comida de olla tiene dos recetas fundamentales —guisos y sopas—, definidas por la nebulosa línea de la cantidad de líquido. En Argentina, el tiempo que se sostiene vertical una cuchara en el plato separa ambas preparaciones: si se queda parada entre los ingredientes, es guiso; si el líquido es abundante y por lo tanto los ingredientes no sostienen la cuchara, es sopa. La comida de olla conviene por la economía de escala: supone comodidad cuando hay poco espacio para cocinar (sin mesa o sin mesada); implica ahorro en equipamiento (un solo recipiente y una sola fuente de combustible); supone la disponibilidad de una cocinera que puede realizar simultáneamente otras tareas; conlleva la capacidad de reciclar los restos de modo que los mismos ingredientes saborizados con otras especias, forman otro plato; y especialmente supone un ahorro en ingredientes, porque el volumen está sostenido por pan, papas, fideos y otros hidratos de carbono que son baratos, con capacidad de saciar y resultan trazadores de los consumos en la pobreza, con una elasticidad-ingreso 1 a 30. (Aguirre, 2006)

Pareciera que, sobre la complejidad del evento alimentario, en la pobreza dominase el control del riesgo. Nuestros entrevistados dicen que la comida de olla se comparte fácil. Desde el punto de vista material por la posibilidad de darle volumen con agua y pan estirándola para que rinda más porciones; y desde el punto de vista social porque extender la red de relaciones sentando más amigos a la mesa familiar es una conducta conocida para bajar el riesgo de sobrevivir en la pobreza: nuestro refrán dice «hoy por ti, mañana por mí» haciendo referencia a la reciprocidad que impera entre quienes comparten la comida.

Aparece en el discurso de los más pobres que el hecho de comer juntos, como en los comedores, no necesariamente es compartir. Sólo se comparte con quien se espera reciprocidad. En este discurso sobre el compartir hay menor demanda de paridad, no porque los pobres sean todos iguales sino porque las ventajas de la heterogeneidad y la densidad en una red de relaciones son más valoradas que la homogeneidad que podrían establecerse dentro de las distinciones que el grupo marca entre sus miembros (por grados de pobreza o por calidades de sujetos entre otros).

Bajo la línea de pobreza hay alimentos que deben ser compartidos, como las verduras de la propia huerta. La explicación es que «al provenir de la tierra, son para todos». El trabajo que cuesta cultivarlas y la presión social

para que se repartan entre los que necesitan, es un dato más para explicar por qué hay tan pocas huertas en la pobreza. Este mandato es propio de este sector, inexistente en los sectores de mayores ingresos, donde las verduras autoproducidas pueden tanto consumirse como compartirse y cuando se hace esto último «valen más» porque suponen un regalo amoroso: no son «sólo» productos de huerta mal que bien cultivados, sino que además suman el esfuerzo (innecesario porque podrían ser adquiridas) del productor y su elección afectiva entre todos los posible receptores. (Aguirre, 2011)

## **5.2. Compartir en los sectores de ingresos medios**

En este sector la imagen de la comida está relacionada con el placer. Aunque para los otros la consideran «necesidad», para evaluar su propia conducta este sector la define hedónicamente, lo que incluye también el volumen: comer es comer rico y mucho. Lo rico consiste en carne roja (este sector consumía en el momento de realizar el estudio 102 kg/persona/año frente a 25 kg/persona/año del sector de ingresos bajos), pastas (sobre todo rellenas) y dulces.

Es el sector que soporta mayores tensiones a la hora de comer porque sus conductas son contrarias a lo socialmente aceptado como correcto o saludable. Los alimentos trazadores de sus consumos están desaconsejados por el sistema médico: las carnes rojas por el colesterol, las pastas rellenas por el sobrepeso y los dulces por la diabetes. Si este sector quisiera adaptarse a los estándares medios de consumo debería abjurar de todo lo que considera rico. La solución encontrada es alternar el atracón con la dieta restrictiva.

En este sector, las mujeres que trabajan y cocinan son, por su capacidad de compra, el blanco de la industria alimentaria y de electrodomésticos, gracias a lo cual el tiempo que dedican a la cocina no pasa de 45 minutos. También aparecen los hombres cocinando por placer en la cocina festiva y, en ínfima medida, en la cotidianeidad.

Las principales preparaciones de este sector son los platos horneados (carnes, tartas, pasteles) por comodidad y salud, sin preocuparse por el costo de las piezas de carne enteras ni por el costo del gas (el horneado es un lujo en los sectores de menores ingresos por el costo del gas envasado). En el sector de ingresos medios la comida no es únicamente para comer, la preocupación sanitaria y estética domina frente a la necesidad, la comida «dice algo» de quien la ofrece, por eso los caracterizan las fuentes (para cocinar y llevar a la mesa). En la fuente la comida se expone, se muestra

—arreglada y decorada para dar una impresión estética— ya sean las piezas enteras de carne sin cortar (las normas de etiqueta sugieren que se corten a la vista), las tartas humeantes o las preparaciones haciendo gala de colores (separando la guarnición de la pieza principal y los colores dentro de las guarniciones) y formatos (en torre, en nido, etc.) Preparan para el conjunto y sirven en la mesa como enseñó la mítica cocinera Doña Petrona C. de Gandulfo (2010), separando la cocina (las ollas, el menaje) de la mesa (vajilla, cristalería). La fuente permite ese intermedio donde desaparece el proceso de la preparación y se muestra sólo el resultado del modo en que la madre-cocinera quiere mostrarlo.

La fuente en la mesa, como la forma de compartir dentro del sector de ingresos medios, pone a la mujer en el lugar central. No sólo prepara la comida (son muy pocos los hogares que contratan quién cocine, cuando hay servicio doméstico suele ser para la limpieza) sino que la mayoría de las veces también es la encargada de distribuirla ya que el auto-servicio no está estimulado. Esto se explica por dos razones: la madre «distribuye» conservando un lugar de decisión sobre la comida, es la dueña de la fuente, sale del lugar de servicio donde la pondría el «ofrecer» como lo hacen los camareros y —nuevamente desde el discurso de las madres— el auto-servicio «no permite controlar lo que comen los más chicos». Repartir y compartir están diferenciados. Los padres reparten, distribuyen, dan de comer; y los amigos, comparten. Aunque la comida de fuente está hecha para ser distribuida, lo que marca el acto de compartir es la libertad: la familia da de comer, los amigos eligen compartir. Los padres no pueden dejar de dar y los hijos no deben dejar de recibir (y no deben dejar comida en el plato para mostrar su agradecimiento). Los amigos, en cambio, pueden compartir, aunque también signifique repartir de la fuente; la diferencia es que ellos han elegido comer juntos y tal confianza se manifiesta en que pueden modificar lo que la cocinera les sirve sin ofenderla. Si un hijo separa un alimento de su porción será reprendido, mientras que si un amigo hace lo mismo será disculpado y, es más la cocinera quizá se sienta culpable por no conocer sus gustos y haberle servido algo inconveniente.

### 5.3. La comida «emplatada» del sector de ingresos altos

Como en otros países, a mayores ingresos, mayor individualidad: un comensal, una preparación. Este sector ha creado el verbo *emplatar* para indicar esta reducción al plato individual. Como en la comida de autor, pero en la mesa cotidiana, emplatado supone mayor dedicación a cada comensal. Hay mayor desperdicio (lo que muestra poca preocupación por el costo),

se magnifica la búsqueda estética (que hoy pasa por construir torres de alimentos o usar ingredientes de distintos colores) y se incluyen sabores exóticos en salsas o ingredientes.

¿Como puede compartirse una comida si por definición los platos son para una sola persona? La solución que encontró este sector fue considerar la comida como ocasión y no como producto. Para compartir basta «la voluntad de estar ahí», no es necesario comer lo mismo. Es el compartir sublimado. Se come como si se repartiera, porque en las representaciones de este sector la comida no es importante, es un bien de uso y, como producto, es secundario a las funciones que esperan que cumpla: mantenerse sanos, prevenir enfermedades, estar saciados, mostrarse, marcar su posición social, diferenciarse, premiarse (por el sabor) o castigarse (por la frugalidad), etc.

Una mesa familiar puede estar formada por platos diferentes: la hija comerá un plato vegetariano, el hijo deportista uno fortificado, el padre otro bajo en colesterol y la madre uno bajo en calorías. En ninguno faltarán las verduras, los alimentos más caros de la estructura de precios en Argentina y que resultan trazadores de este sector de ingresos por su costo y por su densidad nutricional. Se comparte la mesa como ocasión, no la comida como producto.

La preocupación por la salud y la belleza —que es notable en este sector—, se reduce a estar flacos. Lograr esa delgadez es una responsabilidad individual que pasa por controlar la comida y hacer gimnasia.<sup>2</sup> El emplatado permite ese control individual de la ingesta dándole a cada cual según su gusto o necesidad. Hay una característica del emplatado que lo diferencia de los demás sectores y es que mientras la comida de olla se come hasta el final y quien domina la fuente procura que las porciones sean justas, aquí las porciones son grandes y es de rigor dejar algo. Marca la generosidad del dador (dar de más) y a la vez la libertad del comensal (tomar únicamente lo que quiere o necesita). También marca su diferencia respecto a todos los demás sectores, por los altos costos, en dinero y en tiempo, que implica esta costumbre.

Finalmente, hay otra característica asociada al emplatado y es que el comensal no debe quedar saciado. Mientras en el sector de ingresos bajos la

---

2 Para el año del relevamiento habían bajado las cirugías estéticas, tan comunes en la década del 90, a pesar de que los planes de salud privados seguían ofreciendo a sus asociados una cirugía estética o modeladora gratuita por grupo familiar y año.



comida de ola supone saciedad, y se busca y se completa con pan, ensopando los jugos para tomar la mayor cantidad de todo que sea posible, aquí la saciedad es pecado. Si el comensal se siente lleno, estará «pesado», habrá cometido un exceso y deberá cuidarse y estar alerta en las próximas comidas.

## **6. PALABRAS FINALES**

En esta investigación, realizada por dentro de la comensalidad y por encima de las diferencias de géneros, edades e ingresos, surge la idea de la diferencia entre repartir y compartir. Compartir la comida es un evento voluntario, libre, electivo y entre iguales, es parte del placer de comer. En cambio, en el repartir se marca la asimetría de los vínculos, unos dan y otros reciben y eso es lo que caracteriza la mesa familiar, o la asistencia social.

A pesar de la crianza y, por lo tanto, de la transmisión de los valores que dan sentido a la comensalidad. A pesar de la permanente publicidad que insta desde la niñez a no compartir los alimentos —«ser egoísta está bien» reza un aviso publicitario de dulces repetido hasta el cansancio. A pesar de que la industria ofrece las estrellas de la comercialización actual, los ultraprocesados, accesibles por sus bajos precios, omnipresentes en todos los kioskos (en Buenos Aires la densidad de kioskos de comida es promedio 1 cada 2 cuadras), convenientes por su duración y porque están listos para consumir, atractivos desde el punto de vista sensorial y extremadamente rentables para la industria (por eso se publicitan hasta la saturación con un mercadeo agresivo), sin sopesar que, desde el punto de vista nutricional tengan alto contenido energético por volumen, alto contenido de grasas no saludables, alto contenido de sal y azúcar, bajo contenido de nutrientes o que su hiperpalatabilidad produzca habituación y promueva el comer sin atención (mientras se camina o se trabaja) o que favorezcan hasta tal punto el abandono de la comensalidad que las Guías Alimentarias Brasileñas (no así las argentinas) señalan, como primera sugerencia, un «Evítelos» (Monteiro et al. 2015). A pesar de que el mundo del trabajo, la dimensión de las ciudades, la reducción del espacio de cocinar (y vivir) en las viviendas, los usos del tiempo y la modernidad alimentaria impulsada por la industria, entre otros eventos, conspiran contra la comensalidad. A pesar de todo ello, compartir la comida en Argentina sigue siendo un valor, tiene sentido y lloran su pérdida no sólo las nutricionistas que levantan la mesa y la comida casera como la manera saludable de consumir, sino las generaciones que se formaron en la mesa y las nuevas generaciones que deben inventar formas de compartir en un contexto que favorece el solipsismo alimentario (por ejemplo, con los ya citados ultraprocesados del picoteo).

Compartir y repartir como representaciones son construcciones históricas y están lejanamente emparentadas con la manera de compartir el asado y el mate, dos alimentos típicos, masculinos y pampeanos, que se han extendido a todo el país. En el asado se comparte la mejor comida con los amigos. En el mate se comparte con los amigos sin comida.

Después de 400 años, todavía hoy el asado es la comida por excelencia en suelo pampeano. Es la comida de los días festivos, colectiva, masculina, prestigiosa. Al asado convocan los varones. Respecto de los concurrentes puede ser un asado de amigos o familiar, pero no hay asados femeninos porque la carne engorda y la parrilla no es cocina y pocas mujeres saben asar a la brasa. Se puede argumentar que el asado sólo puede ser compartido porque necesita largo tiempo de preparación y por el alto costo de las piezas enteras que se ponen al asador. Simboliza los «buenos tiempos» con carne en todas las comidas.

El mate, en cambio, no es comida, aunque la sustituya cuando no abunda. Es una infusión que no aporta nutrientes, según los nutricionistas, pero aporta el placer de tomarlo según los materos; lo importante es la rueda donde el mate pasa de mano en mano mientras se charla. El mate es compartir sin comida. Su abuso señala los malos tiempos, pues saca el hambre, sustituyendo un almuerzo o una cena. La yerba mate es un alimento trazador de la pobreza: a menores ingresos, mayor consumo de yerba. La pobreza extrema la marca el texto del tango, cuando ya no queda en la casa «ni yerba de ayer secándose al sol» para ser reutilizada.

En ambos eventos, ya sea con (asado) o sin comida (mate), compartir es elegir con quien estar (entre amigos, entre pares). Estas dos representaciones siguen operando en las representaciones actuales separando compartir de repartir, cualquiera que sea el género, la edad o el nivel de ingresos. Es la asimetría la que marca el abandono de la rueda del mate o del asado que siempre se forman entre iguales, e inicia el deber o el poder de «dar de comer» frente al deseo igualitario de la comensalidad compartida.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUIRRE, Patricia, 2011, «¿Por qué producir? Las huertas y su consumo vistos por quienes cultivan». En Sara Granados-Ortiz, comp., *De la huerta a la mesa. Promoción del consumo de frutas y vegetales a partir de huertas familiares*. Santiago de Chile, FAO. Oficina Regional para América Latina y el Caribe, 21-29.

- AGUIRRE, Patricia, 2010, «La comida en los tiempos del ajuste». En Susana Torrado (comp.), *El costo social del ajuste. (Argentina 1976-2002)*. Buenos Aires, Edhasa, 52-102.
- AGUIRRE, Patricia, 2006, *Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires, CIEPP-Miño y Dávila.
- AGUIRRE, Patricia, 2004, «Estudio cualitativo». En Elvira Calvo (dir.), *Estudios sobre nutrición en menores de 3 años (alimentación y riesgo de desnutrición infantil). Estudio Colaborativo Multicéntrico año 2003*. Buenos Aires, CONAPRIS/Ministerio de Salud, 71-73.
- BOURDIEU, Pierre, 1985, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid, Taurus.
- DE GANDULFO, Petrona C., 2010, *El Gran Libro de Doña Petrona. Edición 101*. Buenos Aires, Distal. [1946]
- DE GARINE, Igor, 1995, «Los aspectos socioculturales de la nutrición». En Jesús Contreras (coord.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Universitat de Barcelona, 129-170.
- FISCHLER, Claude, 2013, «Introduction: Is Sharing meals a thing of the past?» En Claude Fischler ed., *Selective Eating. The Rise, Meaning and Sense of Personal Dietary Requirements*. Paris-London, Odile Jacob, 15-35.
- GOODY, Jack, 1995, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
- GRACIA ARNÁIZ, Mabel, 1997, *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona 1960-1990)*. Barcelona, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- INDEC. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. *Encuesta de Gasto de los Hogares. Resultados Preliminares. 1975-1985-1996-2006-2012*. Buenos Aires, Ministerio de Economía.
- INDEC. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Informes Técnicos: *Encuesta sobre Trabajo No remunerado y usos del tiempo*. Tercer trimestre 2013. Módulo de la Encuesta Anual de Hogares Urbanos. Disponible en: [http://www.indec.gov.ar/nivel4default.asp?id\\_tema\\_1=48&id\\_tema\\_2=31&id\\_tema\\_3=117](http://www.indec.gov.ar/nivel4default.asp?id_tema_1=48&id_tema_2=31&id_tema_3=117)
- MINISTERIO DE SALUD DE BRASIL. Secretaria de Atención de la Salud. Departamento de Atención Primaria. *Guías Alimentarias para la Población Brasileña*. Brasilia. Disponible en: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentaria\\_poblacion\\_brasilena.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentaria_poblacion_brasilena.pdf)
- MONTEIRO, Carlos A., Renata BERTAZZI LEVY, Rafael MOREIRA CLARO, Inés R. RIBEIRO DE CASTRO y Geoffrey CANNON, 2011, «Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil». *Public Health Nutrition*, 14 (1), 5-13.
- ORTALE, Susana, 2002, «La comida en los hogares. Estrategias e inseguridad alimentaria». En Amalia Eguía y Susana Ortale, comps. *Los significados de vivir en la pobreza*. Buenos Aires. Biblos 169-204.

- SILVEIRA, Mario J., 2005, *Cocina y comidas en el Río de la Plata*. Neuquén, Universidad Nacional del Comahue.
- TOBIN, Jeff, 2002, «Patrimonializaciones gastronómicas: la construcción culinaria de la nacionalidad». En Víctor Mariani, ed., *La Cocina como Patrimonio (in) tangible*. Buenos Aires, Comisión de Patrimonio Cultural/Secretaría de Cultura, 27-46. Colección *Temas de Patrimonio*, 6.