

HÁBITOS ALIMENTARIOS Y CONSTRUCCIONES DISCURSIVAS

OSCAR TRAVERSA

I. ACERCA DE LO QUE SE DISCUTIRÁ

1.1 *Un dominio problemático de la identidad*

En las páginas que siguen se presenta un conjunto de reflexiones acerca de las costumbres alimentarias en la región más poblada de la Argentina, Buenos Aires y sus alrededores, junto a una serie de comentarios en torno a cómo se establecieron. No se tratará de ir al encuentro de una *identidad* que desborde ese perímetro, atendiendo en parte a un señalamiento –sin duda atrevido– formulado hace unos meses por Umberto Eco. En un encuentro en la ciudad de Bologna formulaba una conjetura: la de que los vínculos comunicacionales contemporáneos podían hacer evidentes más afinidades entre esa ciudad y Kuala Lumpur que con el resto de Italia. Nada podemos decir del paralelismo propuesto, pero sí que es posible que constituya un acierto la pretensión de separar el inestable concepto de identidad del de nación más aun en Latinoamérica, donde las naciones surgen de un proyecto exógeno. La “profecía” de Eco remite, además a otro aspecto de la cuestión, el de los pasos lógicos que comporta cualquier proceso identitario: reconocer un conjunto de atributos como propio de una entidad y reencontrarlo en otra. La cuestión reside, por supuesto, en la circunscripción de esos atributos.

1.2 *Costumbres o componentes*

El término *costumbres*, de aludirse a la alimentación, solicita la interrogación acerca del lugar de esas prácticas. Barthes, en 1962, ensayaba una ubicación, señalaba que en los modos de alimentarse se alojan claves para advertir distancias configurativas en la imaginación colectiva, límites, incluso, de un cierto “cuadro mental”. Un dato, la acusada distancia entre franceses y americanos del norte en el consumo de azúcar, era revelador de diferencias pero solamente en cuanto a cantidad; nada decía acerca de por qué ocurría de ese modo y no de otro. La explicación requería, en primer lugar, responder a la pregunta: ¿qué es un alimento?

La respuesta que proponía comporta un verdadero sistema de comunicación que incluye: imágenes, protocolos de uso, complejo de situaciones y de conductas, que operan como signos que *le dicen algo a muchos*. Hasta aquí, Barthes particularizaba lo que había sido señalado como operatoria general del intercambio en toda sociedad, su intervención en tres diferentes niveles: el de mujeres, el de bienes y servicios y el de mensajes. El de alimentos podía incorporarse al segundo tipo, del que Lévi-Strauss había advertido ya que ocupaba una posición intermedia entre las otras dos formas: “los bienes y servicios no son personas (como las mujeres) pero, a diferencia de los fonemas, son todavía valores. Y, sin embargo, aunque no son íntegramente ni símbolos ni signos, necesitamos símbolos y signos para intercambiarlos, cuando el sistema económico alcanza cierto grado de complejidad”.

Las observaciones de Barthes gozan aún de frescura. En primer lugar, la de que la diversidad de espacios de manifestación de lo alimentario, la publicidad entre ellos es fuente de plurales *maneras ideológicas* de relacionarse con la comida, entre cuyos componentes deberíamos incluir hoy el de la “teatralización” de esta práctica, en los grandes espacios públicos de oferta —los maxi mercados, la exhibición de productos listos para el consumo, los “patios” de comida. En segundo lugar, vale lo que Barthes señalar acerca de la asociación entre comer y situación: los negocios, el deporte, el ocio, las fiestas se asocian con un acto alimentario. La alimentación es más que una suma de productos y procedimientos, más también que la indicación de una contingencia social por el momento y modo de practicarla, es “el mundo” que se inscribe en la alimentación, podría decirse siguiendo a Barthes. La aparentemente menuda diferencia —unos comen más azúcar, otros menos—, un rasgo de *identidad cultural*, entrecruza series que van del paladar a la pantalla de TV, pautando *escenas* de presunta trascendencia social —el desayuno de trabajo, la comida de los deportistas, la ascesis del almuerzo de un magnate.

1.3 *La alimentación: un capítulo de la semiosis social*

Hoy, pasados casi cuarenta años de la publicación del trabajo de Barthes, podría señalarse que los avances específicos en la dirección que él indicaba han sido modestos, pero no lo han sido en el terreno genérico. Estamos en condiciones de suponer

de manera sistemática —como proyecto, al menos—, mediante la *teoría de los discursos sociales*, la restricción a los modos y cualidades de la ingesta al abordar el fenómeno: podemos extenderlo a lo que *se dice* y a *cómo se dice* acerca de él. En otros términos: considerar lo *alimentario* como formando parte de la *semiosis social*, cuyos procesos de producción de sentido involucran *cualidades, hechos y reglas* en diferentes niveles de organización asociados entre sí.

En esta dirección, las reflexiones que presentamos no podrán no ser parciales; forman parte de un programa de trabajo de cuyas dificultades somos plenamente conscientes. Hace ya mucho tiempo, Mary Douglas advirtió estos dos aspectos, las dificultades conciernen tanto a la complejidad del fenómeno como a la siempre cuestionable posición del observador para describirlos. El interés que, al menos con candidez imaginaria compartimos con Mary Douglas, se refiere a su posible aplicación en el terreno de regulación de las relaciones entre producción y consumo, junto a otros de importancia equivalente, los que apuntan a los cambios que se experimentan en las relaciones sociales a partir de las modificaciones en las prácticas alimentarias.

Nos encontramos en el caso de la alimentación frente a un funcionamiento de las reglas semejante a las matrimoniales: sus restricciones son de carácter *mecánico*, su efectividad, en cambio, es *estadística* —evocamos a Levi-Strauss—, se trata de un fenómeno observable con dos grosores de lente, dado que se desenvuelve en dos escalas distintas: una corresponde a un número limitado de combinatorias —de productos y procedimientos—, otra al modo diferencial de distribución espacio-temporal de esas combinatorias. Es precisamente en este entrecruce donde se centrarán nuestras reflexiones: ¿es posible caracterizar a una sociedad por lo que come? ¿Es pensable una identidad alimentaria más o menos estable? ¿Es acaso posible explicar un *estado alimentario* (sincrónico), sin apelar a una reconstrucción genética? Es posible que estas preguntas y sus consiguientes aperturas en otras, más restringidas, nos ayuden a pensar algunos de los problemas mayores que evocamos. Que nos ayuden, también, a entender la oscilación entre los polos del *idion* y el *koinon* —evocados por Benoist—, “... como primera determinación de la problemática de la identidad su oscilación entre dos polos de una identidad propia de cada cultura o de cada sujeto, y el horizonte de una reinstalación de la naturaleza humana bajo la forma de una identidad universal del hombre consigo mismo”.

Puede resonar como pretensioso el recorte de un objeto en el campo de despliegue de la semiosis social cuando, finalmente, los hechos que podrían soportar la empresa se encuentran aún mal perfilados, lo que no puede menos que teñir a estas páginas con un matiz de *introducción*; sin embargo, al menos puede señalarse en ese defecto una virtud: la de indicar caminos no sustituibles por las cotidianas fatigas empíricas —la *cantidad* que suele acudir en nuestro trabajo es la sombra de un cuerpo que no se define, en sus formas, por ella.

2.1 *Los modos de aproximación*

De una lengua nada puede decirse si no se conoce alguno de sus estados de uso; con la alimentación y sus procesamientos, ocurre lo mismo. El carácter heterogéneo del fenómeno y sus múltiples consecuencias ha hecho que existan diversos puntos de vista, guiados por estrategias asimismo diversas. La preocupación principal hasta hace pocos años, por ejemplo, se había concentrado en aspectos nutricionales. Otro punto de vista, ampliamente desarrollado, pero de escasa presencia pública, está constituido por las investigaciones de carácter comercial, destinadas a conocer las adhesiones y rechazos de ciertos tipos de productos.

La primera orientación presta particular atención a la composición, los balances y cantidades presentes en la ingesta con el propósito de evaluar sus consecuencias en la salud; la segunda, en cambio, presta atención a preferencias puntuales. Mientras que la primera propende a construir una suerte de *sujeto biológico* de los actos alimentarios, la segunda construye un *sujeto parcial de la necesidad*. En forma paralela se desarrollaron otras vías de análisis, que de distinta manera procuraban eludir estas parcialidades buscando integrar diferentes dimensiones de las conductas alimentarias conectándolas con otras, abarcadoras del funcionamiento social –ingreso o localización, por ejemplo. Pero fue necesario agregar, a los efectos comparativos, ciertos *acortamientos de la distancia*, entre las conductas efectivas y la cualidad de lo observado, acercarse al *acto de comer* en sus condiciones mismas de realización: una suma de *preferencias, procedimientos* –modos de provisión y operatoria culinaria– *resultados* –platos presentes en la mesa– y *palabras* –lo que se dice por parte de los actores y los medios acerca de su cumplimiento. A estas aproximaciones haremos enseguida referencia.

2.2. *Los momentos y el grupo familiar: las negociaciones emergentes*

Tres *espacios* de lo alimentario son circunscritos en su práctica: el de la comida en la casa durante la semana, el de los días festivos y el de la comida fuera del hogar, en situaciones de trabajo. Que no tienen en Buenos Aires adjudicaciones similares, ni las mismas reglas de organización, tanto en las selecciones como en la socialidad que las define. En el extremo de máxima cohesión social se sitúa, como era de esperar, lo festivo; en el otro extremo, la comida de trabajo, que comporta la socialidad externa al hogar o la soledad. En cuanto al cumplimiento diario, es la cena, la convocante del grupo familiar, a la que se le adjudica una complejidad mayor que la del mediodía, posición parcialmente inversa a la del pasado. Entre nosotros, el desayuno es devaluado –no es asociado con un acto nutricional importante–, tanto porque no convoca al conjunto de los miembros de la familia, como también por el escaso repertorio de componentes que lo integra. Esta jerarquización de los momentos es común a los diferentes segmentos sociales y homogéneos para los componentes de la familia; incluso los más jóvenes la consideran conveniente, adjudicándole a la cena gran importancia como aglutinante del grupo familiar.

Este escenario de acuerdo general muestra un cambio en las posiciones de negociación de las selecciones alimentarias en el grupo familiar, las que se solucionan de manera diferente en cada segmento social. De manera notoria, pero no exclusiva, el ama de casa se ha tornado en la reguladora del exceso, en oposición a otros momentos, en que le correspondía administrar las carencias o la insuficiencia –en algún momento, en Buenos Aires, ser también promotora del exceso. Papel manifiesto a través de los discursos registrados, que se muestran en relaciones opuestas: por una parte, amas de casa e hijas adolescentes, proclives a las limitaciones, versus el marido e hijos mayores que solicitan lo contrario, o manifiestan preferencias dispares. Si *ellas* se inclinan hacia los vegetales, “*ellos* piden carne”.

Las limitaciones al exceso, en el discurso femenino, se refieren al control del peso y a la prevención de enfermedades, con especial atención al *colesterol* en los niveles socioeconómicos más altos. Estos argumentos surgen por remisión a autoridades externas mediáticas. Sin embargo, la oposición *femenino/masculino* no tiene una manifestación permanente en el grupo familiar, sino que está animada por diferentes posicionamientos según se trate del momento evolutivo de la familia: pareja sin hijos, con hijos pequeños, con hijos adolescentes, pareja mayor. En cada uno de esos momentos varían las posiciones y las alianzas, al punto de adjudicarse diferentes papeles a la comida, lo que recae en valoraciones no similares de posibles selecciones, en relación con el par carne-vegetales, por ejemplo, o incluso en los modos de procesamiento –oposición frito-crudo.

Los juegos de contraste aludidos no se vinculan de manera prevalente con el nivel socioeconómico, pero sí con la edad y con la estructura familiar. Las transacciones no se resuelven a partir de la existencia de reglas *fuertes* –encarnadas en la figura del padre o, por procuración, de la madre, fundadas en tradiciones sociales o religiosas–, sino en la aceptación del proceso de *individuación*, desde edades tempranas: los niños reclaman y logran ser aceptados por la singularidad de sus gustos alimentarios.

La diferenciación es enfrentada con dos modos de solución: el *plustrabajo* –la preparación de distintos platos para complacer a cada uno– o el recurso a la provisión externa –el llamado *delivery*, de utilización creciente. Los informantes lo señalan, mostrando diferentes grados de aceptación: “Es necesario que mi marido le prepare al más pequeño...” o frente al conflicto: “Pedimos lo que quieren por teléfono, y todo se arregla...”. La apelación a la provisión externa varía según la posición económica y la localización.

Hay un creciente abandono de la operatoria doméstica en la preparación; si bien en el límite se sitúa el *delivery*, se presenta un extenso campo de sustitución por productos semielaborados y procesados. Las comparaciones entre tiempos empleados hace sesenta años, por ejemplo, arrojan variaciones enormes (tres horas promedio versus veinte minutos o cero, para el mismo plato), de lo que resulta un interesante indicador de la distribución, por sexos, del trabajo en la casa: pueden consignarse en

las ancianas afirmaciones del tipo: “Toda la mañana para hacer un *puchero*...”. Por supuesto, lo que puede recogerse de las informantes marcha en sentido inverso de la diversidad observada en el presente. Proclama en su lengua materna una informante: “*Chi c’a mangia nen la mènstra a sauta pèr la fènestra*”, el dicho piamontés se puede traducir como: “Quien no come la sopa salta por la ventana” o, de otra manera: quien no se adhería a la comida colectiva era excluido del grupo.

2.3. *La distribución cuantitativa y los repertorios de comidas efectivamente realizadas*

Se suele mencionar una diversidad amplia de platos y modos preparativos, con jerarquizaciones en cuanto a sus propiedades benéficas. Del pescado, por ejemplo, se suele señalar su importancia en la dieta, asociado a los vegetales de hoja, asumiéndose la palabra pública que lo proclama. La prescripción, de origen médico-sanitario, suele marcarse para uno sólo de los *espacios de las prácticas*, el que corresponde a la comida semanal hogareña; la festiva y la de fuera del hogar poseen otros grados de libertad; la externa, por compulsión de las circunstancias. Si una se asocia al goce colectivo, la otra se conjuga con el displacer del trabajo, la comida “chatarra” que, sin embargo, goza de prestigio entre los adolescentes. La práctica de la comida externa alcanza una magnitud considerable: en el 95% de los hogares al menos un integrante almuerza fuera, y sobre el conjunto lo hace más del 14% del total.

En cuanto al repertorio para almuerzo y cena en la semana se limita a una decena de platos en el almuerzo y 16 en la cena, variedades que absorben el 80% de las comidas producidas. El repertorio es común para los diferentes niveles socioeconómicos con casi la misma posición en la escala de preferencias: en rotundos primeros puestos se sitúan las milanesas y los bifés. Las diferencias entre niveles se producen: sea por los acompañantes del componente principal del plato, sea por el procedimiento —la ya aludida externalización de la preparación.

En cuanto a diferencias en la selección, una relevante se observa entre los extremos de la escala: en el subgrupo de menores ingresos, con cuatro hijos o más y amas de casa menores de 34 años, los platos más consumidos son los guisados —en muchos casos, sin incorporación de carne. Y se registra un verdadero gradiente en empleo de diversidad de componentes; los niveles altos manifiestan mayor diversidad —se abre el repertorio de las carnes, se incluye al pescado. También se diversifican las pastas y las verduras, hasta incluir en el extremo preparaciones complejas.

Las atribuciones conferidas a la cena se acentúan en los niveles más altos, donde se diversifica el repertorio, excluyendo los “platos rápidos”, a la inversa del otro polo, donde se repite el menú, se recalienta lo producido al mediodía.

En las preferencias en almuerzo y cena —10 y 16 platos respectivamente—, la dominancia de las carnes (vacuna y aviar), seguidas por las pastas, por sus formas preparativas remiten a una cercanía con la cocina italiana, si al conjunto se suma la pizza. Los

cocidos y las empanadas, en cambio, pueden aproximarse a una tradición hispánica; otros componentes frecuentados (hamburguesas, salchichas), a una universalidad actual de la cocina industrial anglosajona.

Los vegetales nunca se presentan como componente principal de un plato, salvo en un caso extremo: los guisos sin carne, propios de un sector de los hogares con menores recursos. La papa, como acompañante, lleva la delantera, le siguen la lechuga y el tomate, crudos ambos; la papa es el vegetal que se fríe casi con exclusividad; si esa operación se realiza con otros se lo hace como paso intermedio, para la preparación de una salsa. Los vegetales, entonces, tienen un rol subordinado, incluso en términos de variedad de procedimientos.

La comida semanal constituye así un *mixto* de selecciones pero, sin presión de limitantes *fuertes*, religiosos u originados en restricciones de grupos, grandes barreras de precios o ausencia o dificultades de acceso. Una larga lista de elementos probatorios podría establecerse a este respecto, la que incluiría desde ciertos tipos de carne, hasta legumbres o vegetales frescos ofrecidos pero poco consumidos, lo que indica la mencionada necesidad de un *salto de nivel* para comprender la organización de la dieta.

Un *estado alimentario* no se explica apelando a hipótesis que ligen una selección –de componentes o procedimientos– a una determinación circunscrita e inmediata –una función. La regulación de las conductas colectivas y las atribuciones que ella comporta modelan las relaciones sociales: incluyen, excluyen o estimulan actividades o áreas productivas por medio de asignaciones –tal cual las consignadas: de salud, de moda... El lugar de articulación que hace posible esas permanencias y alcances de una práctica colectiva –esas “inconsistencias” también–, es un lugar de palabra, que hace de las cosas entidades susceptibles de circulación, forjadas en el tiempo.

3. EL TIEMPO Y ALGUNAS SINGULARIDADES DE LA BUENOS AIRES ALIMENTARIA

Argentina, semejante en esto a los vecinos Uruguay, sur de Brasil y Chile, no cuenta con un pasado prehispánico de la magnitud del de México o Perú, por ejemplo; lo que ha hecho de la Argentina, por sus multitudinarias corrientes migratorias, un país importador de costumbres alimentarias. No existe una palabra mítica que refiera a un origen que ligue al mundo natural con alguna práctica de transformación o de organización social. La naturaleza entre nosotros fue, al modo moderno, un objeto a conquistar –y modelar– según el beneficio efectivo e inmediato y la obtención del poder.

En el sector del país objeto de estas reflexiones, Buenos Aires y sus alrededores, por un largo periodo se realizó una apropiación del mundo natural que remite a momentos lejanos en la historia. La caza –es difícil calificarla de otro modo– de ganado para el aprovechamiento del cuero, era casi la única actividad productiva, asociada a las prácticas del contrabando con destino al comercio mediterráneo –ejercicio mer-

cantil bien distante del otro—, llevada a cabo por los habitantes de la minúscula urbe que era Buenos Aires entre los siglos XVI al XVIII.

Tal era la indigencia productiva, no económica, que se importaba a este mar de vacas silvestres la manteca de Irlanda; la escasa destreza local fue salvada por una colonia de escoceses e irlandeses, establecida en el año 1825 —en el lugar donde ahora escribo estas páginas, residencia del Ceagro, a 30 kms. de Buenos Aires. Vivíamos, en aquel momento, una transnacionalización *avant la lettre*, pues las vestimentas tradicionales, estas sí con aire lejanamente prehispánico, se importaban, en este caso de Manchester, donde se tejían según el diseño *gaucho*.

En la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del XX, se reconfigura este universo pastoril por la explotación sistemática del agro, acompañada de una modernización creciente de los servicios. Ambos procesos requerían mano de obra, algunas veces calificada. La demanda fue satisfecha por una gran corriente migratoria, procedente sobre todo de Europa. En Buenos Aires, en 1895, de los 663.854 habitantes, algo más de la mitad eran extranjeros (52%); entre ellos el 53% eran italianos, el 24% españoles, el 10% franceses, el resto rusos, junto a provenientes de diversas áreas del imperio Otomano o del vecino Uruguay.

Esa diversidad de orígenes se asentaba en un medio muy limitado, tanto en variedad de alimentos como en palabras, acerca del comer. Las crónicas nos hablan de un menú homogéneo, más allá de lo suntuoso de los arreglos de mesa: el *puchero*, modesto en componentes —en nuestros días, un plato excepcional— acompañado de sopa o alguna carne asada, seguido de frutas frescas, agua para beber y poco vino, o nada en las mesas modestas.

Las condiciones laborales de los extranjeros, al menos en su primera instalación, no eran propicias para una expansión fluida de sus costumbres culinarias. Si bien el trabajo era abundante, el salario y las condiciones de alojamiento sólo permitían una adaptación dificultosa.

Las penurias se eludían en las fiestas: en un banquete en 1895, a beneficio del Hospital Italiano, se sirvió el siguiente menú: Antipasto surtido a la italiana, ravioles rellenos a la 20 de setiembre, caldo, pescado con salsa a la romana, timbal Porta Pía, solomillo con arvejas al Campidoglio, *punch* a la Florentina, churrasco con ensalada a la ítalo-argentina, espárragos a la Monte Rotondo, crema a la Margherita, fruta surtida de estación, queso italiano, café, cognac, licores italianos, cigarros italianos, vinos: Polcevera, Incantata, Chianti, Marsala, Spumante italiano. Hoy no nos sorprende la profusión; sí, la inclusión del “churrasco con ensalada a la ítalo-argentina”, que más de cien años después encontramos en los primeros puestos del repertorio de la comida local. En la selección culinaria sobrevivió el híbrido mejor adaptado, junto a una población relictiva, los ravioles.

Diversos autores señalan que la generalización de una comida de Buenos Aires, fruto de la fusión de distintas corrientes, aunque básicamente de inspiración italiana,

nace con el siglo. Por entonces se produce un cierto crecimiento económico de los sectores populares, puesto de manifiesto por una importante expansión habitacional que posibilitó prácticas culinarias despegadas de la mera supervivencia.

El curso autónomo de una cocina de Buenos Aires con respecto al resto del país venía de sus albores: la ciudad contrabandista gozaba de un abastecimiento diferente del de las provincias mediterráneas o del norte, que generaron soluciones culinarias diferentes, ligadas a lo hispánico y con rasgos del momento anterior —en el empleo de ciertos cereales, sobre todo. Buenos Aires fue indiferente, durante el siglo XIX avanzado, a esas influencias, y lo siguió siendo en el “despegue” culinario del siglo XX. Por otra parte, aunque es ajeno a lo que aquí nos preocupa, desde el siglo XVIII incluso existieron *espacios de diferenciación*, ligados a los restaurantes y la hotelería, donde se practicó siempre una cocina distinta.

Ha sido mencionada la pizza como caso típico de la *colonización* culinaria de Buenos Aires, que ocupa el tercer puesto en el *ranking* mundial de consumo, después de Italia globalmente y de la ciudad de New York. Implantada en la última década del XIX por inmigrantes italianos, experimentó una serie de transformaciones en cuanto a componentes y facturas, amparadas en falsas denominaciones de origen. Se instala, al correr del siglo, como el principal *fast food* de la ciudad, primero como comida externa y luego como plato regular. Ocupa el primer lugar en el creciente *delivery*.

4. EL FIN DEL REINADO DE LA ORALIDAD: LA NUEVA ESCENA MEDIÁTICA

4.1. *Un primer paso: la publicidad*

Es la primera mitad del siglo XX la que consolida el proceso de constitución de la singularidad alimentaria de la región. Una novedad, que cobra impulso en ese momento, es la expansión de los alimentos con marca, a través de la publicidad. Este hecho, indicador de un estado maduro del capitalismo, es de carácter crucial pues introduce en las prácticas alimentarias lo escrito, en dos registros diferentes: el de la transmisión de los procedimientos y el referente a la adjudicación de confiabilidad y diferenciación de los productos.

Este último aspecto se liga con la oferta de industrializados, en un primer momento bebidas y aceites, luego extendida por la importación primero, luego por el desarrollo industrial. La inclusión de este discurso fractura entonces la exclusiva relación cara a cara con el proveedor del mercado del barrio y traslada su autoridad hacia otros lejanos pero socialmente compartidos, a través de una señal específica: la marca comercial.

La alimentación abandona así un campo de relaciones, y se da comienzo al proceso de externalización de las prácticas culinarias.

La transmisión escrita de procedimientos se expandirá más adelante. Puede suponerse una ruptura con la tradición familiar —la cocina de mamá o del grupo de ori-

gen—, a la que sustituye la del libro, el *magazine* o el diario. Irrumpe otra trama discursiva: no habrá *autor* próximo que dicte una regla estructurante, ni *situación* de empleo exigida por un grupo de pertenencia. Un aviso puede incluir una receta, divertir o complacer algún gusto estético; un libro de cocina puede engrosar una biblioteca o ser parte de un “juego” en el terreno de alguna imaginaria referencia: jugar a ser inglés, si bebo tal té, o a ser moderna si preparo mi sopa de tal modo. Lo alimentario se integra así a la indeterminada circulación de los signos de una *semiosis* que se recorta con nuevos límites de la discursividad social.

Goody es quien más ha insistido sobre el papel de lo escrito, en cuanto a la existencia de clivajes en las prácticas alimentarias. Advierte acerca del carácter conservador de la escritura en tanto fija un estado, al que sólo acceden quienes poseen esa técnica. Su afirmación: “... las diferencias entre las culturas culinarias están relacionadas con los modos de comunicación por una parte y los modos de producción por la otra”, constituye, más que una certeza, una invitación a desentrañar los modos particulares en que se cumple esa relación.

En esos comienzos del siglo XX en Buenos Aires, cuando estalla la publicidad acompañando una creciente presencia de la prensa escrita, avanza en un terreno en plena transformación, el de la escolarización obligatoria, impuesta treinta años antes, matriz de una homogeneidad, lingüística recortada sobre una multiplicidad de idiomas extendida más allá de la mera suma de procedencias. Los “italianos”, la población extranjera más numerosa, se expresaban en lenguas vernáculos y no en la lengua nacional, mal impuesta en su tierra, en el momento de su llegada a Buenos Aires. A ellos se sumaban otros grupos menos numerosos, pero igualmente heterogéneos.

4.2 . *La palabra perdida y recuperada*

Existía hasta entonces, acerca de lo alimentario, poco más que la voz del marchante de feria y la palabra casera. La cocina con un lugar en la escritura había quedado limitada al círculo aristocrático y no tenía ya lugar en la ciudad cosmopolita.

¿Por qué evocar aquí, cuando vamos al encuentro de lo más pedestre, las costumbres de millones que, con sus actos más comunes, más cercanos a la supervivencia, señalan su condición de ser de alguna parte, precisamente de esa que cumple, con cierta asiduidad estadísticamente computable, comer milanesas, bifés o pastas? Dos razones lo justifican: la primera, porque, como sólo un gesto literario podría hacerlo, la alteridad radical —lo inalcanzable de la palabra—, entre la cocina escrita y la efectiva, la que culmina en la boca del comensal —Peirce y Levi-Strauss no eran ajenos a este problema: cómo “hace sentido” esa relación donde parece caducar todo discurso—; la segunda es histórica: constituye un testimonio de lo que no estaba, se había perdido o nunca recogido, por la Buenos Aires cosmopolita, entusiasmada —avisos mediante—, por el té “Lipton”, o el aceite “Boccanera”. Polo silencioso de la palabra culinaria, sin efectos inmediatos, sólo legible a la distancia como punto de referencia, como punto

de in-diferencia, de un colectivo que se constituía al crepitar babélico de las ollas y la lectura de los avisos.

4.3. *Doña Petrona: la palabra mediática*

Un libro de mujer, el de Petrona de Gandulfo, gozó y goza de un éxito resonante. Doña Petrona viene de su provincia norteña a Buenos Aires y se incorpora al mundo culinario por las vías de la modernización técnica, como instructora para el uso de cocinas eléctricas, una novedad al principio de los '30. Esa actividad la conduce, en 1932, a aventurarse a la escritura: su libro lleva al presente ochenta y dos ediciones. Se suman al “clásico” otros: uno sobre recetas económicas, otro acerca del empleo del horno microondas. También, un libro escrito junto a un médico dietista: “Coma bien y adelgace”. La exitosa vida de sus libros fue acompañada de una larga actividad, primero en radio –precursora de la difusión de recetas por ese medio–, luego en la televisión.

Se puede hipotetizar acerca del *hueco* discursivo que debió llenar Doña Petrona. Era un momento de atenuación migratoria, de rupturas o erosión de las tradiciones de los países de origen, a los que se suman cambios en los hábitos familiares, por abandono del hogar de manera temprana por el trabajo; no menos, por la necesidad de “otra cosa”, que no fuera la repetición –efectiva o imaginaria– de menús remanidos. Al fin, el tránsito hacia una sociedad plenamente urbanizada, donde el proceso de individuación se liga al cambio y la novedad. Abrir el libro de Doña Petrona, seguir sus emisiones radiales o televisivas, acercaba la posibilidad de romper con la repetición pero asociándose a un hecho colectivo.

4.4 *La cocina mediática: la expansión del gusto visual*

De compararse las crónicas históricas o el recetario de Doña Petrona –o de tantas otras–, con la práctica efectiva de la cocina, se podría decir, como un entrevistado: “nadie come como en los libros, nadie come como se aconseja en TV”. Esto es sólo parcialmente cierto: si los grandes números indican que es así, también lo es que pequeñas variaciones han incidido sobre modificaciones puntuales y seguramente lentas en el consumo del conjunto. Nadie habla como los poetas, es cierto, pero constituyen un régimen de variabilidad de la lengua que indica, de manera permanente, la potencialidad de la apelación a esos recursos.

Al conservatismo de la receta del libro se agrega otro componente discursivo de una dinámica diferente, la receta periodística, coincidente, en nuestro medio, con la aparición del libro de Doña Petrona –los años 30– a lo que se han sumado diversísimas ediciones de fascículos coleccionables, que se renuevan, siguiendo una tendencia extendida mundialmente.

De examinarse una de estas series de aparición reciente, “Panes y galletas”, se advertirá que se muestran cinco maneras distintas de hacer pan. Los datos de los estu-

dios de preparaciones domésticas nos indican que se trata de una práctica residual, al límite casi de lo inexistente. Pero están allí y son consumidos, de un modo diferente que las hogazas que se compran en los comercios.

La profusión en TV no es menor: un estudio reciente consignaba, para 1998, veintidós emisiones televisivas, sólo tres de ellas de producción internacional. Ese estudio revela la presencia de una diversidad estilística en sus construcciones. Es de suponer que esas configuraciones estilísticas suscitan posiciones frente a una desplazada *excitación del apetito*, que define un colectivo social particular.

En la misma dirección de búsqueda de diferentes posicionamientos en relación con los discursos mediáticos, otro estudio contrapone una serie dedicada a la “cocina sana”, a otra dedicada a un libre empleo de la cocina, mostrando cómo esa diferencia se manifiesta en cursos de escritura que posicionan en forma “distante” o “cercana” al lector de la experiencia gustativa. Lo que definiría también, de acuerdo a rasgos de estilo, relaciones heterogéneas con el imaginario del comer: la medicalización alimentaria, por un lado, el disfrute del cuerpo, por otro.

A través de un siglo, entonces, se pasa de una exigua palabra pública acerca del comer a una gigantesca hipertrofia y de un defecto de palabra pública, con exceso de práctica doméstica, a la situación inversa. No exenta de paradojas, pues si, por un lado, se pretende liberar a las mujeres del yugo de las tareas domésticas, por otro, se proclama la necesidad de regresar a prácticas tradicionales, asociadas al consiguiente empleo de esfuerzo. Mary Douglas, tiempo atrás, lo había observado en sociedades de otro grado de desarrollo.

5. LO QUE QUEDA COMO DIFERENCIA IDENTITARIA

Vista su historia culinaria en sobrevuelo rápido, Buenos Aires no surgiría, finalmente, con algún rasgo que la identificara frente al resto de otras ciudades de dimensiones más o menos similares: externalización de la actividad culinaria, manifestación de la individuación a través de la diversificación de los consumos familiares, por atenuación –o desaparición–, de la rigidez del orden paterno, multiplicación de la oferta efectiva y signica –con tensiones y paradojas cercanas a las de tantos lugares–, traslado de la práctica culinaria a un ejercicio lúdico, o culposo, por el abandono de roles antes consagrados como específicos de la mujer, en contraste con la monotonía cotidiana. En suma, si tuviéramos en cuenta esos aspectos, la ciudad y su área de influencia constituirían otra prueba de la erosión identitaria en el momento actual del capitalismo.

Pero algo se puede agregar en una dirección diferente, a condición de pensar que si existe algo que se acerque a una identidad es de carácter *procesual*, no reductible a una lista de “contenidos”; la forma, en cambio, de establecer ese repertorio es única. La alimentación, en el curso del siglo, constituye, junto a la lengua, un lugar de convergencia, de elaboración de un colectivo. Si la lengua, en la región, es incluyente en

un espacio de larga duración histórica, la alimentación se hace cargo, junto a otros segmentos de la cultura pero de manera privilegiada, de la contingencia. Por la *vía rápida* de las necesidades irrenunciables del cuerpo, debe encontrar soluciones a la suma *producción-comunicación*, que exige el *estado de sociedad*.

A la inversa de lo que puede haber ocurrido en otros sitios, la publicidad, los emblemáticos consejos incumplidos de Doña Petrona, no operan sobre un terreno constituido al que arrebatan un lugar, sino sobre un terreno en constitución, al punto que el plato social por excelencia de nuestros días, el asado a la parrilla, remedo de una supuesta práctica rural o *gaucha*, se establece de manera generalizada en la ciudad de los años 50. Procedimiento *señal*, no por sus componentes –las carnes que se emplean son variadas–, sino en tanto procedimiento de inclusión que se incorpora como tal en el momento de máxima atenuación de las corrientes migratorias. Procedimiento fuertemente ritualizado, fuera hasta hace poco tiempo del discurso preceptivo –del libro o del recetario–, se ha tornado en uno de los mojones de la frontera identitaria. Costumbre, ésta, no carente de un aceptado sesgo ridículo: en el pequeño balcón, en el estrecho jardín o en la terraza urbana se cumple, siempre ejercitado por hombres, más bien circunspectos, el tránsito agreste y primordial de la naturaleza a la cultura. Lejos de la inmensidad del desierto o la soledad de las pampas, esa *fabricación* contemporánea genera, ante la falta, un necesario *punto imaginario de convergencia*.

Al considerar las cuestiones referidas a la circunscripción de un campo identitario, de una distinción incluyente, similar a nuestro asado, nos sonroja algo de sesgo parecido, si nos medimos con la magnitud de la tarea. Esta sensación se atenuaría, tal vez, si agregáramos, siguiendo a esta “introducción”, a los interrogantes acerca de cómo somos, otros, más modestos, referidos a qué podemos hacer con lo que han hecho de nosotros.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUIRRE, P. (1997) “Patron alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina”. En: ALVAREZ, M. Y PINOTTI, L. (comps.) (1997): *Procesos socioculturales y alimentación*. Buenos Aires: Editorial del Sol.
- AULICINO, J.M. y YASKY, M. (1999) “La provisión de comidas de elaboración externa en los habitantes de Buenos Aires y sus alrededores. El nuevo consumidor ante el *delivery* y el restaurante”, en *Cuadernos del Ceagro* N° 1, Facultad de Ciencias Agrarias. UNLZ
- AULICINO, J.M. y TRAVERSA, O. (2001) “Hábitos alimentarios en el pasado: las costumbres domésticas de las amas de casa activas entre 1935 y 1960 en Buenos Aires y sus alrededores” ponencia presentada en las “Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: La Cocina como Patrimonio (in) tangible”.
- BARTHES R. (1961) “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”. En *Annales*. París.

- BENOIST, J.M. (1981) "Conclusiones", *La identidad*, Seminario interdisciplinario dirigido por Claude Lévi-Strauss, Barcelona:Petrel.
- DE LAZZARI, G. (1998) "La construcción audiovisual de *lo apetitoso* en programas culinarios televisivos: un análisis semiológico". Tesina de grado. Buenos Aires: FCC (UBA).
- DOUGLAS, M. (1979) "Les structures du culinaire", en *Communications* 31, Paris: Seuil.
- DUCROT, V. E. (1988) *Los sabores de la patria*. Buenos Aires: Editorial Norma.
- FISCHLER C. (1995) *El (h)omnívoro*. Barcelona:Anagrama.
- GOODY J. (1995) *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona:Gedisa.
- KORN, F. (1981) *Buenos Aires 1895 una ciudad moderna*. Buenos Aires: Editorial del Instituto.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1968) "La noción de estructura en etnología", en *Antropología estructural*. Buenos Aires: EUDEBA.
- MC CORMICK, M. *et al.* (1999) "Características de los hogares y hábitos alimentarios en Buenos Aires y sus alrededores". Cuadernos del Ceagro N°1, Facultad de Ciencias Agrarias. UNLZ.
- _____ (1999) "Selecciones alimentarias en hogares de Buenos Aires y sus alrededores", en *Cuadernos del Ceagro* N° 1, Facultad de Ciencias Agrarias. UNLZ.
- MORÉ, M.R. *et al.* (1999) "Estudio exploratorio de los hábitos alimentarios de hogares de la ciudad de Buenos Aires y sus alrededores", Cuadernos del Ceagro N° 1, Facultad de Ciencias Agrarias. UNLZ.
- ROCCHI, F. (1999) "Inventando la soberanía del consumidor: publicidad, privacidad y revolución del mercado en la argentina 1860-1940", en *Historia de la vida privada en la Argentina*, tomo II, Taurus Buenos Aires: Santillana.
- SCOBIE, J.R. (1977) *Buenos Aires del centro a los barrios, 1870-1910*. Buenos Aires: Solar/Hachette.
- TRAVERSA, O. y YASKY, M. (1998) "Familia y jóvenes su rol en el consumo de alimentos: acerca de la necesidad de cambios en las características de la demanda", en *Revista de la Asociación de Economía Agraria*, Buenos Aires.
- TRAVERSA, O. (1998) "El asado escrito: lo dicho y el decir en torno de una práctica culinaria", VI Congreso Internacional de la Asociación para los Estudios Semióticos, México.