

*Publicado en: "Población y Bienestar. Una Historia Social del Siglo XX". Compiladora: Susana Torrado. Editorial EDHASA. Tomo 2. pp 468-503.*

*Libro declarado "de interés nacional" por el H. Congreso de la Nación 2010*

## **Comida, cocina y consecuencias: la alimentación en Buenos Aires**

**Patricia Aguirre**

Para desplegar la dinámica de la alimentación entre el Primero y el Segundo Centenario, la abordaremos desde la postura conceptual de la seguridad alimentaria (entendida como el derecho de todas las personas a una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada), porque este concepto nos permite analizar tanto el nivel macro -ligándolo a los regímenes de acumulación económicos- como analizar el nivel microsocioal de la cocina familiar –ya que este nivel es importante porque es en los hogares donde se producen la mayor cantidad de relaciones y también las más significativas respecto de la alimentación. Pero si bien hablaremos de seguridad (e inseguridad) alimentaria desplegaremos ese derecho en el ámbito de la cocina porque es en ella -como institución- donde las relaciones sociales se instalan en la comida a través de los **valores** que le dan sentido a la elección de los **productos** y su **combinatoria**, tanto como a través de la producción y distribución de los alimentos que se utilizan y la **tecnología** aplicada en producirlos prepararlos, distribuirlos y disponer sus restos. Estas operaciones prácticas y simbólicas dan como resultado los platos característicos con la legitimación de su consumo por determinados sectores sociales, géneros y/o edades junto a los efectos esperados y constatados en el cuerpo de los comensales. La alimentación es producto y produce relaciones sociales y son estas relaciones las que dan forma a la cocina que compartimos, y a través de la cual nos identificamos y nos ligamos a nuestro pasado construyendo un patrimonio y una epidemiología (por los resultados marcados en los cuerpos).

Para contextualizar el análisis de los cambios en la alimentación del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) y proveer las claves interpretativas de la cocina de cada momento histórico -observando en esta práctica quienes estaban legítimamente habilitados a comer- asociamos cocinas y patrones alimentarios al régimen de acumulación económica, privilegiándolos como condicionantes de las relaciones sociales, entendiendo que a cada uno le han correspondido diferentes tipos de producción, uso de tecnología, valores que legitiman la distribución y el consumo de alimentos. Estos fueron organizados desde el punto de vista de la frecuencia en "patrones alimentarios" y desde las preparaciones en "cocinas", ellos marcarán los cuerpos (teniendo consecuencias sociales, sanitarias, estéticas etc.). En nuestro desarrollo observaremos cómo en lo que va del Primero al Segundo Centenario los cambios en la alimentación darán vuelta los cuerpos de clase: ricos gordos-pobres flacos, cuyas bases materiales y simbólicas compartíamos con el resto del mundo, y cambiará el sentido del hambre hasta encontrarnos

con pobres gordos y ricos flacos (compartiendo también con el resto del mundo la condena de los pobres a la obesidad de la escasez).

En la historia de la alimentación del Área Metropolitana Bonaerense, que es el espacio en que situamos nuestro análisis, señalamos tres grandes rupturas: la emancipación, la crisis del '30 y la apertura posterior al '76, que dividen etapas cualitativamente diferentes. La primera caracterizada por la prolongada vigencia de una estrategia de desarrollo basada en el sector agroexportador, la segunda apoyada en la industrialización y el crecimiento del mercado interno y la última caracterizada por la apertura a la economía internacional (Torrado, 2003: 47)

**Cuadro 1**  
**Régimen de Acumulación, Patrón Alimentario y Cocinas**

Período	Régimen de Acumulación	Patrón Alimentario	Cocina
1536-1816	Colonial	Segmentado	Alta y baja cocina
1816-1929	Modelo Agroexportador	Diferenciado	Exococina (Francesa) Endococina (Fusión) y Cocina "de olla"
1930-1975	Modelo Industrialista –	Unificado	Cocina de fusión
	1930-1955 Peronista		
	1956-1976 Desarrollista		
1976-actual	Modelo Aperturista	Diferenciado	Exococina, Endococina y cocina "de olla"
	1976-1983 Militar		
	1984-actual Democrático		

### Los primeros tiempos

De la época colonial, en el amplio período que va de la conquista a la emancipación, hay que señalar la constitución del patrón cárnico de la comida del Río de la Plata, coherente con bajas densidades de población y la reproducción de rebaños exóticos- sin enemigos naturales- criados con poca tecnología en una extensa estepa herbácea. La segmentación de los patrones acorde a una sociedad segmentada donde los esclavos no comían (ni vivían) como los señores. La pobreza de la zona que -cuando había- sustituía diversidad por cantidad y la constitución de una cocina criolla que **deseaba**, una cocina que hoy llamaríamos Mediterránea (basada en pan blanco, aceite de oliva, vino y verduras) y **tenía** una cocina que unía recetas españolas a productos americanos (carne y maíz) donde el pan era artículo de lujo, y los pescados y la carne (aun la carne de caza) eran más frecuentes que las frutas y verduras. La problemática alimentaria pasaba por el abasto y a lograrlo se dirigen los esfuerzos de los cabildos.

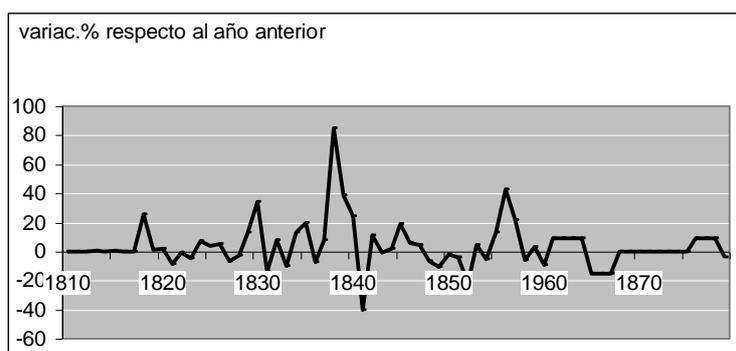
### Modelo Agro-exportador desde la emancipación hasta 1930

Mientras que la unidad colonial estaba diseñada para mantener el control financiado con la plata del Potosí, la emancipación con los gastos de la guerra y el desguzamiento del territorio va a estar

crónicamente afectada de falta de recursos, lo cimienta una economía ganadera, con patrones alimentarios localizados, ya que el transporte de alimentos y mercaderías se hacía difícil por los conflictos armados y las aduanas interiores que las provincias se resistían a perder.

Ferreres (2005:76) ha construido una canasta con los productos del momento que permite observar la evolución de los precios de los alimentos .

**Gráfico 1**  
**Índice de Precios al Consumidor. Buenos Aires, 1810-1879**



**Fuente:** elaboración propia en base a Ferreres,2005

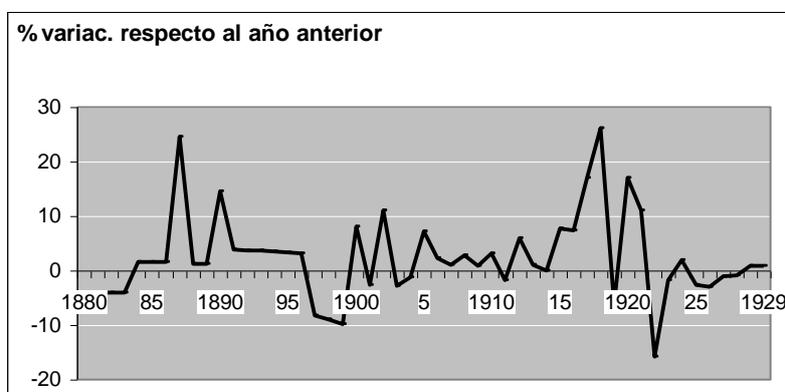
En 1833, la Gaceta Mercantil reimprimió un recetario de origen Español destinado a la “criada económica y a las madres de familia que deseen enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa” (Arcondo,2002:135) lo que indica que la emancipación no pasó por la cocina. En la alimentación de la región, en la misma época que Brillant Savarin reflexionaba en Francia sobre el arte de comer y beber, Buenos Aires mantenía una cocina que proporcionaba cantidad antes que refinamiento. Mariquita Sanchez de Thompson y José Antonio Wilde dan cuenta de las costumbres de “la clase rica y de media fortuna comían comida española y francesa que cocinaban esclavos entrenados”, en un ambiente en que escaseaban los muebles y los objetos de servicio (Arcondo,2002:133). El gran cambio para la alimentación llegará a partir de 1890, de la mano de grandes transformaciones económicas directamente relacionadas al incremento de la demanda de materias primas de los países europeos. Estos, al consolidarse como centros industriales inducen una división internacional del trabajo donde las pampas quedan como productoras primarias y receptoras de inversiones de capital y población.

Los sectores hegemónicos, ligados a los grandes productores agropecuarios de la pampa húmeda, favorecen la organización institucional indispensable para recibir las inversiones extranjeras que debían permitir la modernización productiva, entre las que se inscribe la red centralizada de ferrocarriles y la construcción del Puerto Madero en Buenos Aires (que permitirán el flujo de productos hacia el exterior y de inmigrantes hacia el interior). Aunque la inmigración europea tenía por objetivo “poblar el desierto” y modificar la composición de la población criolla tradicional, fueron las ciudades y entre ellas Buenos Aires las que absorbieron la mayor parte de los inmigrantes. En una generación, debido a la importante

movilidad ascendente de los recién llegados, surgió en Buenos Aires un estrato de ingresos medios que llegó a ser el 41% de la población, señalaremos algunos de sus aportes a la alimentación del área.

Este es el período en que Argentina se define como Granero del Mundo. Luego del genocidio indígena de 1880, se agregaron a la explotación agropecuaria 30 millones de hectáreas. La pampa se agriculturiza, por lo tanto el trigo –antes importado- baja de precio y anarquistas mediterráneos emprenden la panificación a gran escala (por eso nuestras facturas tienen nombres irreverentes: vigilante, bolas de fraile, suspiro de monja, cañoncito), la que sustituye paulatinamente “el pan de mujer” (Coluccio,1950:292). Agricultores italianos fomentan el mercado minorista de frutas, verduras y legumbres, mientras los vascos se concentraron en producción láctea. Aunque para 1895 los establecimientos agropecuarios se habían multiplicado, sus dimensiones se habían reducido porque la explotación era familiar y más intensiva en uso del trabajo (Cortés Conde,2005:28 ). El ganado se mejora con la introducción de razas cárnicas mientras industriales ingleses contribuyen a instalar la industria frigorífica en los alrededores de Buenos Aires. También aumenta la importación de alimentos desde los países de origen hacia las comunidades que, organizadas en mutuales, clubes y centros mantendrán la gastronomía como último lazo con el lugar de procedencia y sorprenderán a los porteños con sabores exóticos que hoy llamaríamos “cocina étnica”. Todas estas influencias desde la producción o el comercio llevan a que la alimentación promedio se diversifique aunque la dieta sigue localizada, al revés de Europa cuyas dietas se deslocalizan haciendo del mundo colonial (y comercial) su proveedor de alimentos para mantener la paz social en los concentrados cordones industriales de las metrópolis. El comercio de cereales y carnes desde las pampas cumplirá este fin. Para 1891, aunque la devaluación disminuyó los salarios en oro, esto no se reflejó en la caída del poder adquisitivo ya que el precio de los alimentos también bajó afectando en menor medida el salario real (Cortés Conde,2005:26)

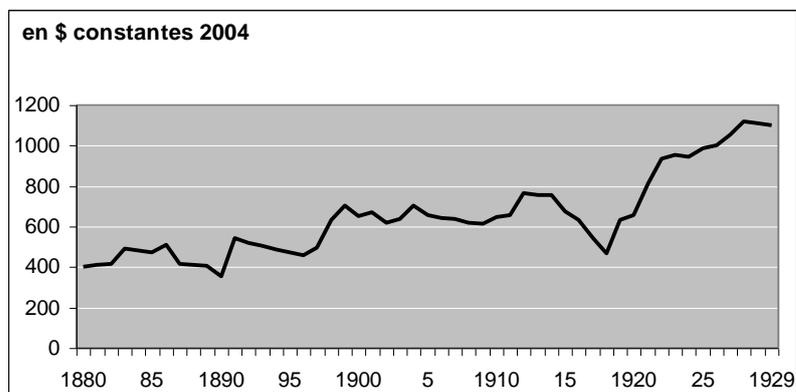
**Grafico 2**  
**Índice de precios al Consumidor. Buenos Aires, 1880-1929**



**Fuente:** Elaboración propia en base a Ferreres, 2005

Tres fueron los factores de atracción para la migración mediterránea: el acceso a derechos civiles y educación junto a la gran diferencia de salarios que existía entre sus países y Argentina, lo que les permitió niveles de vida antes desconocidos, a pesar que entre 1900 y 1930 el gasto en alimentos de las familias populares se incrementa llegando a ser entre 50% y 70 % -según los años- de sus ingresos.

**Grafico 3**  
**Salario Real del Obrero Industrial-Buenos Aires- 1880-1929**



**Fuente:** elaboración propia en base a Ferreres, 2005

En este período surge una clase alta opulenta que copia la cocina y los estilos de vida franceses en la vida pública (exo-cocina) y mantiene como endo-cocina (familiar) la que crea, fusionando tradiciones, la creciente clase media. Esta última es una mezcla de platos italianos, españoles y antiguas recetas criollas. La aparición de esta cocina de fusión da la pauta de la rápida integración de los migrantes ya que en una generación sus comidas pasan a pertenecer a la sociedad receptora.

Con la **inmigración y la diversificación** de productos, los impactos en la cocina se multiplican, aunque algunos autores piensan que no hay en la gastronomía criolla ningún plato propio excepto el “revuelto Gramajo” y el “flan de dulce de leche” (Tobin,2001:27), lo que es propio es la síntesis. De manera que el cocido español, con maíz se transforma en puchero porteño, y el asado (una de las comidas mas viejas de la humanidad) deja de ser universal para transformarse en rasgo característico, no por la carne, no por la parrilla, ni el fuego sino por la apropiación simbólica que hace un grupo para definir una identidad común a través de un plato que marcará la cocina durante un siglo.

La cocina porteña tal como hoy la conocemos se construye como respuesta a la inmigración. Las afrancesadas clases dominantes porteñas, necesitadas de marcar su diferencia afirmando su argentinidad, levantarán las figuras del gaucho y del asado frente a la pasta y la verdura. Los inmigrantes crearán en el modelo de país y de comida que les proponen y, al tratar de adaptarse, lo irán construyendo. Porque los gauchos han sido perseguidos hasta desaparecer, precisamente porque ya no están, se los levanta como representantes de la libertad y de la argentinidad (cuando antes se los tildó de vagos y mal entretenidos) y su comida de campaña, el asado, será reivindicada por las clases hegemónicas como paradigma de la

alimentación criolla, símbolo del país soñado de pampas inmensas y carne abundante, manejado por hombres fuertes que manejan el cuchillo y el fuego.

La cantidad de carne en los platos asombraba a los europeos, se registra un consumo aparente promedio de 113 kg. por persona por año (Silveira,2002:24), su precio era bajo respecto de sus países de origen donde poblaciones numerosas y circunscriptas los obligaban a la opción cerealística como base de la alimentación. En un contexto de precios bajos y expansión del salario, ese acceso fundamenta su consumo y la construcción de representaciones culturales del que se convierte en el plato marcador de la cocina porteña: el asado. Este plato entraña tantas desventajas para realizarlo en la ciudad que muestra el deseo de los porteños por apropiárselo. Porque el asado es una comida rural transplantada a la ciudad, cuyo aprecio aumenta a medida que los inmigrantes bajan de los barcos. Para 1888, el puchero (una mezcla “abundante y burguesa” de carne, legumbres y verdura) era el plato cotidiano debido a su costo. Pero el preferido en la escala de valoración era el asado, de carne vacuna y cuarto trasero (Daireaux,1888: II, 75). Más atrás le siguen las empanadas y la carbonada (todos platos a base de carne, porque su precio conspiraba contra la adopción de otros patrones alimentarios). Los inmigrantes, acostumbrados a lo que hoy llamaríamos “dieta mediterránea” (que ellos consideraban dieta de la escasez) rápidamente la abandonaron a favor del régimen carnívoro de los porteños. Es más, fueron los inmigrantes los que “inventan” el asado horizontal (grillado) como se estila hoy día, a diferencia del asado gaucho, que era vertical “a la cruz”.

Como plato, el asado dramatiza la división sexual del trabajo culinario. En tanto la cocina es un ámbito exclusivamente femenino, cuando el hombre cocina asado lo hace fuera de ella: en la parrilla, altar masculino por excelencia donde la mujer no cuadra. Era predecible que una sociedad con fuerte herencia patriarcal no dejaría el plato marcador, que maneja la carne, el cuchillo y el fuego en el ámbito femenino (Aguirre,1997:92).

Hacia el Primer Centenario, al mismo tiempo que se consolidaba una clase social que se enriquecía al ritmo de la expansión económica y cuya afrancesada cocina pública se mostraba en los banquetes (y cualquier excusa era buena para realizar uno), se formaba una clase baja que no participaba de la fiesta, cuya “comida de olla” se cocinaba en la puerta de la pieza del conventillo donde las familias se hacinaban. Los higienistas han dejado constancia de la precariedad de las condiciones de su vida donde la enfermedad, los accidentes laborales y la discapacidad contrastaban con los que habían llegado: una creciente clase media producto de la movilidad social ascendente con una cocina familiar de fusión que produce “el menú porteño”. Éste no es otra cosa que los platos mas emblemáticos de la gastronomía italiana junto con la carne criolla y algunos manjares españoles y franceses, (Alvarez y Pinotti,2000:77). Que “da nombres raros a platos conocidos” (Clemenceau,1986:104). Esta fusión puede hacerse porque el precio de los alimentos, si bien fluctuante (como también lo fueron los salarios), hacía accesible la alimentación para la mayoría. En esta etapa comienza el oscurecimiento de la relación entre

disponibilidad y acceso, que durará un siglo. Mientras el país se afianza como agroexportador, la gran producción de alimentos oscurece la inequidad social de su distribución, la problemática alimentaria se localiza en el ámbito privado: “habiendo alimentos -se piensa- no puede existir hambre, si la hay es por un problema familiar”. Se supone que al producirse suficientes alimentos todos pueden comer.

Si los libros de cocina contribuyen a la identidad nacional creando la imagen que comensales de diferentes regiones forman parte de una misma comunidad al incluir recetas de lugares muy diferentes, los tres libros emblemáticos de esta época contribuyen poco a tal imaginario. En el de Figueredo (1906), cocinero de familias acomodadas, predominan las recetas Francesas y en menor medida Argentinas, Brasileñas, Italianas y Españolas, con unas pocas Polacas y Turcas, fruto de su interés por atender a un público cosmopolita. El de Benavente (1895) también es un libro cosmopolita, con recetas propias, criollas tradicionales y extranjeras, que la autora compila y adapta para la clase alta (ella misma era la esposa de un prominente médico y escribe con un seudónimo popular). El último es el de Juana Manuela Gorriti (2002), destinado a “sujetar al hombre por la boca”(tarea que ella había descuidado por su labor literaria). Es una recopilación de recetas cotidianas de Argentina, Perú y Bolivia, pero de una época pasada, ajena al afrancesamiento que se estaba viviendo en el ámbito urbano de clase alta. En cambio, revistas como *El Hogar*, hacia 1915, publican una sección que se denomina *Cocina Práctica*, destinada a confeccionar un “recetario de los platos de la cocina universal adaptada a la cocina del país” indudablemente dirigido al sector de ingresos medios. En la misma época se afianza la enseñanza femenina, “para formar mano de obra competente en los trabajos domésticos” afirmando el papel reproductor asignado a la mujer frente a su masiva inclusión en el trabajo asalariado. Se dicta “cocina” desde el cuarto grado porque “obrero mal alimentado gasta su capital y no gana”. Con metáforas biológicas se enseña que “la cocina es el estómago cuyo íntimo trajín mantiene la vida del hogar. Cuando la cocina trabaja activamente lo que allí se guisa es limpio, delicado y copioso, una saludable corriente de optimismo y vigor redobla las energías de la familia: la risa cunde, los niños levantan la voz, la madre canta, todo es orden, limpieza y brillo”. No se privan de la crítica social: “las cocinitas son los juguetes predilectos de las niñas pobres, pero las niñas aristocráticas desprecian las cocinitas imitando a sus madres que rara vez se acercan al fogón” (Zamalois,1906:37). Las anarquistas y socialistas ya habían objetado desde su periódico “*La Voz de la Mujer*”, aparecido en 1896, esta condena a la olla.

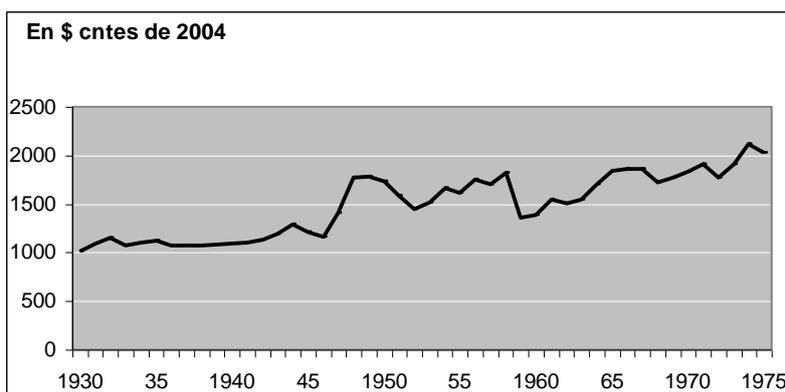
En el imaginario de la primera mitad del siglo XX, atravesado por el protagonismo de la inmigración reciente, la preocupación es que no falte comida, que sea variada y que sea mucha, la frugalidad nunca fue la norma, “comer” es “comer mucho”. La gordura será un síntoma de buena salud física y económica. El *popolo grosso* y el *popolo minuto* designaban la aristocracia y las clases populares, en la hambreada Europa del XIX, la preocupación por los alimentos se manifiesta en todas las clases, en unos como obtención, en otros como diferenciación, pero todos corren detrás de la comida. Por eso los cuerpos delgados se convierten en la imagen de la escasez y por lo tanto del hambre, de la pobreza, de la

enfermedad y la muerte, elevándose su opuesto, el sobrepeso, en símbolo de bienestar, salud y belleza. La crisis de 1930 pone fin a este período cuyas tres cocinas no volverán a repetirse hasta el nuevo milenio.

### La industria como eje del desarrollo.

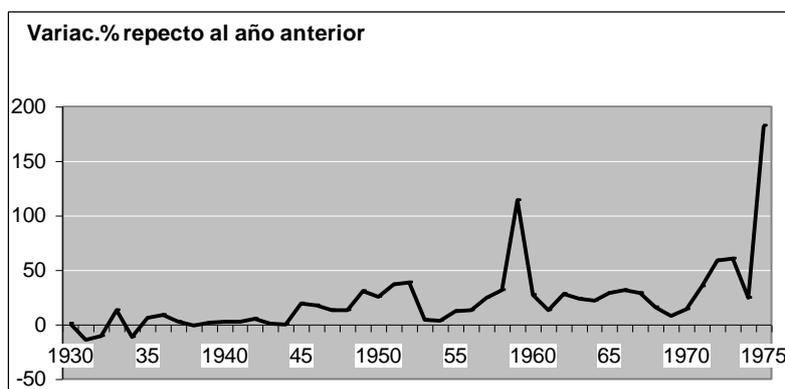
Una de las principales consecuencias de la crisis capitalista mundial de 1930 fue la modificación del comercio internacional, que en Argentina se tradujo en un cambio en la orientación del sistema ya que se abandona el modelo agroexportador y comienza un proceso de desarrollo basado en la industrialización sustitutiva de importaciones que habría de perdurar casi 45 años. Dividido en dos etapas de un mismo modelo (Peronista 1945-1955 y Desarrollista 1956-1976), en ambas crecen las actividades secundarias, la migración es ahora interna (rural-urbana) y de países limítrofes. Crece el empleo formal, estable y asalariado. Desde el punto de vista de la capacidad de compra, aunque la preocupación constante es la inflación, en términos de salario real se logran los montos mayores y más perdurables del siglo. Al mismo tiempo se expande un modelo de Estado de bienestar con fuerte impacto en la reproducción de los sectores populares que contribuye a la continuidad de la movilidad ascendente del período anterior (Torrado,2003:52).

**Gráfico 4**  
**Salario Real del Obrero Industrial. Buenos Aires, 1930-1975**



**Fuente:** elaboración propia en base a Ferreres, 2005

**Gráfico 5**  
**Índice de Precios al Consumidor. Buenos Aires, 1930-1975**



**Fuente:** elaboración propia en base a Ferreres, 2005

### **Etapa peronista**

En esta estrategia de corte distribucionista, se impulsa una industrialización sustitutiva basada en el incremento de la demanda de bienes de consumo masivo en el mercado interno. El modelo requiere medidas redistributivas del ingreso, a través del aumento del salario real en un contexto de pleno empleo, que impulsan la demanda interna y la ocupación industrial.

El modelo justicialista favoreció la expansión cuantitativa de la clase obrera junto a los pequeños y medianos empresarios que le sirvieron de apoyo político, al tiempo que fortaleció el aumento cuantitativo de las capas medias asalariadas. Todo ello configuró una movilidad social ascendente, fue una estrategia “modernizadora e incluyente” porque fue capaz de incorporar al bienestar a importantes contingentes de la fuerza de trabajo total (Torrado,2003:76). La migración desde el campo (donde se observaban los mayores índices de pobreza) hacia la ciudad termina con un rápido proceso de disciplinamiento social a través de la integración al empleo urbano formal. El bienestar se traduce en la cocina como aumento de la tecnología hogareña (refrigeradores, cocinas de gas, etc.) y en el patrón alimentario como acceso de todos los sectores a una alimentación suficiente y variada, aunque ante los altibajos de la capacidad de compra se difundan recetarios a base de papa (en 1951), se impulse la huerta familiar, la veda de carne (1952), el control del agio etc.

Al mismo tiempo se desarrolla una industria alimentaria nacional que toma las transformaciones que 50 años antes habían conmovido la cocina en Estados Unidos y Europa (Goody,1995:72) desplazando algunos procesos (limpieza, pelado, cortado, conservación), legitimando la existencia de un tipo de productos biológicamente seguros y pre-procesados para ahorrar tiempo a la mujer trabajadora. La fábrica penetra en la cocina con enlatados, leche en polvo (que ya existía desde fines del siglo XIX), picadillos, caldos deshidratados, cereales arrollados, gaseosas, etc. (Alvarez y Pinotti, 2000: 197).

Los alimentos “industriales nuevos o modernos” requieren cierta educación del consumidor y para ello, primero la radio, luego la TV, brindan una nueva plataforma. Aunque ya existía publicidad gráfica de alimentos (Bagley había provocado el primer gran impacto en 1864 con Hesperidina), es a partir de esta etapa cuando las empresas buscan fidelizar a sus compradores estableciendo lazos con la marca que resistan aun las crisis de ingresos. Centran su objetivo en la mujer-madre-ama de casa, trabajadora o no, primero informando – cosa imprescindible en alimentos sin historia-, pero finalmente despegando los “conceptos” con los que crean la “imagen” de la marca, de las explicaciones funcionales sobre el contenido (Devoto y Madero,1999:135), proceso que aún hoy perdura.

### **Etapa desarrollista**

Proscrito el Peronismo de la vida política, accede al poder una alianza de la burguesía industrial nacional y el capital extranjero (corporizado por las transnacionales estadounidenses que llegan en masa al país).

En esta nueva etapa, cambia el flujo de ingresos pasando de redistributivo a concentrador y se impulsa una industrialización sustitutiva de bienes intermedios y de consumo durable, en la que el incremento de la demanda está asegurado por la inversión, el gasto público y el consumo suntuario del reducido estrato social urbano de ingresos altos. Aunque este modelo implica un proceso regresivo de concentración de la renta, los efectos en la estructura social serán una notoria modernización y complejización en todos los sectores productivos, cuya manifestación más evidente es la rápida expansión de la clase media (en posiciones asalariadas). Pero en cambio, la clase obrera se desalariza creciendo sólo las posiciones autónomas y el empleo precario. Si bien el desarrollismo indujo un elevado crecimiento económico global y modernización de la estructura social, ambos elementos se lograron al precio de marginar a una parte considerable de la población de los logros del desarrollo, por eso este modelo además de concentrador, impulsa cierto grado de exclusión. Las crisis en la balanza de pagos y la creciente conflictividad social pusieron fin a este modelo en 1976 (Torrado, 2003:77).

Por primera vez captamos los efectos de un modelo de acumulación en el patrón alimentario a través de una Encuesta de Gasto de los Hogares. En ella es muy clara la asociación entre alimentos con bajo valor agregado e ingresos, cuanto más pobres los hogares mayor cantidad de alimentos frescos. Son las mujeres quienes sustituyen con su trabajo productos que en hogares más acomodados se compran. Sin embargo cuando les falta tiempo o tienen dinero compran masas hechas, salchichas, mayonesa, etc. no sólo porque esos alimentos-servicio les ahorran trabajo sino porque están rodeados de “modernidad”.

Un dato importante de esta encuesta es que no presenta consumos exclusivos. Los mismos productos se encuentran representados en todos los sectores, en cantidades diferentes (los ricos comen más que los pobres) y en calidades diferentes (en carne vacuna, los más pobres consumen los cortes delanteros mientras los más acomodados cortes del cuarto trasero). Esto es sumamente importante, para 1965 (no sabemos si era reciente o de décadas anteriores) podemos constatar la existencia de **un patrón único que cortaba transversalmente la estructura de ingresos**. Esto no habla sólo de la comida (su cantidad, diversidad o adecuación), habla de la sociedad de los comensales (Aguirre,2005:68). Cómo en la comida se manifiestan relaciones sociales, la existencia de un patrón de consumo unificado muestra las características de la sociedad que lo posee. En los hechos, sea porque los alimentos eran baratos o porque los ingresos eran suficientes, todos los habitantes del Área Metropolitana accedían a una canasta de consumo similar, sin grandes diferencias en el acceso a los alimentos, a las tecnologías de procesamiento o al saber. Con niveles de pobreza cercanos al 5% en la población, con una diferencia de ingresos de 7 veces entre puntas y desocupación menor al 5%, se sostiene la hipótesis que un patrón unificado señala la existencia de una sociedad más igualitaria que la actual, donde todos los hogares podían comer parecido.

En la sociedad salarial de 1960, el trabajo era fundante de las relaciones entre las personas y constitutivo de la identidad. Existía un Estado “benefactor” donde el gasto público social tenía una fuerte presencia en la organización de la vida cotidiana y era un hecho la posibilidad concreta de progreso

material que por los datos de la encuesta se realizaba a partir de un piso donde la escasez alimentaria no era el problema.

**Cuadro 2**  
**Cantidades Promedio Consumidas Según Estratos de Ingreso.**  
**En Kg/Per Cap/Mes. AMBA, 1965**

	<b>Estrato 1</b>	<b>Estrato 2</b>	<b>Estrato 3</b>	<b>Promedio</b>
Cereales	9,51	9,54	9,79	9,62
Carnes Rojas	7,34	9,54	10,27	9,05
Aceites vegetales	1,06	1,33	1,51	1,30
Leche fluida	6,96	8,80	9,85	8,54
Otros Lácteos	0,86	1,28	1,65	1,26
Huevos	0,66	1,20	1,14	1,00
Frutas.Verd.Legumbr.	8,38	12,55	14,68	11,87
Papas	5,03	5,93	6,68	5,88
Conservas vegetales	0,27	0,61	0,81	0,56
Azúcar y dulces	2,30	2,53	2,77	2,53
Infusiones	1,02	1,05	1,00	1,02
B.sin alcohol	12,97	10,82	7,96	10,58
B.Alcohólicas	5,49	5,63	5,08	5,40
Comidas Preparadas	0,04	0,06	0,17	0,09
Kg total	61,89	70,89	73,36	68,71

**Fuente:** elaboración propia en base a CONADE 1965

Como vemos, todos los consumos son similares y suben al aumentar los ingresos excepto en bebidas sin alcohol donde el primer estrato consume 2 litros más. Considerando la precariedad de sus viviendas y la escasez de redes de infraestructura, tal vez estén reemplazando el agua de la que carecen. Aunque hay diferencia entre los consumos de frutas, verduras y lácteos, el rubro que para los actores cristalizaba el conflicto y era lugar de la percepción subjetiva de su pobreza es la carne bovina que mantiene una diferencia (que hoy nos parece insignificante) de 2 kg. entre puntas. En 1960, los obreros de Buenos Aires destinaban un 15% de sus gastos a la compra de carne vacuna representando, dentro de los gastos en alimentación, el 25,3% del total. El consumo *per cápita* anual era de 79 kg. (Aguirre,2002:92).

### **Composición Química**

Respecto a los aportes de energía y nutrientes de las canastas de los diferentes estratos de ingresos, en ningún estrato había déficit de energía (disponibilidad calórica media de 3.404 kcal. diarias por persona) ni proteínas. Los únicos nutrientes que presentan carencias es el hierro (adecuación inestable en el 1er.

estrato) y calcio (deficitario en 1° y 2° estratos). En resumen, la malnutrición no se presenta como un tópico relevante para la Salud Pública en estos años.

Visto desde otro ángulo, la existencia de cierta uniformidad en los productos que se eligen para organizar la comida puede verse como una homogeneización muy potente sobre la diversidad de cocinas, entre los hogares de migrantes internos de diversas regiones, los migrantes externos de la posguerra mundial y los porteños tradicionales, sean obreros, burgueses, nuevos o viejos ricos. Probablemente la unificación alimentaria era una consecuencia del acceso no problemático tanto como de la compleja red de representaciones de un país que se pensaba a sí mismo como progresista e incluyente. La diferenciación entre estratos no pasaba por la alimentación sino por otros consumos (vivienda, indumentaria, educación, etc.). La biblia de la cocina porteña de la época: el Libro de Doña Petrona C. de Gandulfo, ayuda a imaginar una Argentina única a partir de compilar recetas de todo el país y de adaptar recetas europeas y latinoamericanas.

En la década del '60, comienza a tomar forma la preocupación por la comida “sana”. La creciente medicalización de la vida, donde saberes-expertos desplazan el saber-experiencial sobre la reproducción física y social, llega a la cocina. Se inicia así una sinergia (que ya estaba plenamente instalada desde el vegetarianismo higienista de principios de siglo) entre la imagen de los alimentos y la imagen del cuerpo. Los principios hipocráticos y el saber popular cristalizarán en percepciones como “la comida te cambia por dentro”. El Instituto Argentino de Nutrición, la Carrera de Nutricionistas Dietistas exponen el desplazamiento de la preocupación por la comida (del modelo anterior) a la preocupación por los **efectos** de la comida en los cuerpos y su normativa experta. La dieta promedio se medicaliza, pasa de una condición negativa asociada a la enfermedad a una tendencia que cristalizará en décadas posteriores: se convierte en régimen, permanente y positivo para lograr y/o mantener la salud.

El cuerpo ideal no es gordo sino curvilíneo (en forma de guitarra), en la mujer, busto y cadera generosos junto a una cintura pequeña. En los hombres, abdomen chato y hombros musculosos. Las Miss Argentina miden 1,65 pesan 56 kg. y ostentan medidas “90-60-90” cm.

Si en la ciudad la pobreza está en retroceso vía empleo y asistencia alimentaria del Estado (Programa Materno Infantil, Comedores Escolares), en el área rural la encuesta de Salud Pública de 1966 registra 691.000 niños con deficiencias alimentarias (Alvarez y Pinotti,2000:196) . En 1968, el INTA señala que 1 de cada 10 asalariados rurales pasa “hambre” asociada a “no tener qué comer”, lo que se manifiesta como desnutrición aguda, niños con peso insuficiente. A este tipo de problemática tienden los programas de asistencia, entregando alimentos ricos en energía (cereales) y proteínas (leche). En esta década, la problemática de la alimentación sigue pasando –como desde el siglo anterior, por la desnutrición de los pobres y la obesidad de los ricos- visualizada en cuerpos gordos de abundancia y pobres flacos de escasez.

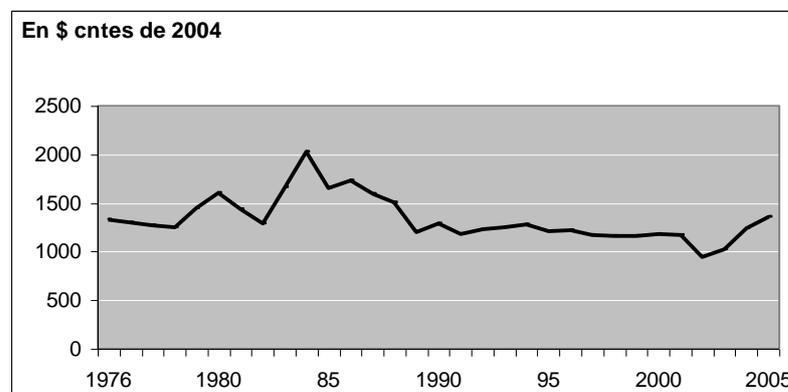
### **El modelo aperturista: 1976 hasta la actualidad.**

Aunque en el lapso que va de 1976 hasta el día de hoy se sucedieron gobiernos militares, radicales y peronistas y aunque todos reivindican sensibles diferencias políticas, el modelo económico aplicado puede ser considerado común y su característica más saliente es la apertura de la economía.

**El gobierno militar** del '76 al '83, en alianza con el segmento mas concentrado de la burguesía y de las empresas transnacionales, da por terminada la industrialización como objetivo central del desarrollo y abre la economía al mundo y en particular a la especulación del capital financiero internacional. En consonancia con ello, la estructura social urbana experimenta cambios inéditos (por su magnitud y su violencia): comienza la desalarización e informalización del empleo de la clase media, decrece la clase obrera, nutriendo el crecimiento del estrato marginal. El resultado global es una marcada movilidad descendente con retroceso del nivel de vida de amplios sectores y crecimiento de la indigencia. Además de aperturista es también una estrategia excluyente, sin modernización ni crecimiento económico global y violenta tanto en su aplicación por un gobierno militar como en sus resultados (Torrado,2003: 63).

Aunque entre **1983 y 1989 el gobierno democráticamente elegido** intenta una estrategia de desarrollo propia no llega a concretarla, pero suaviza los efectos sociales de la situación anterior en lo que concierne al salario real, elevando por un breve período la capacidad de compra del salario medio.

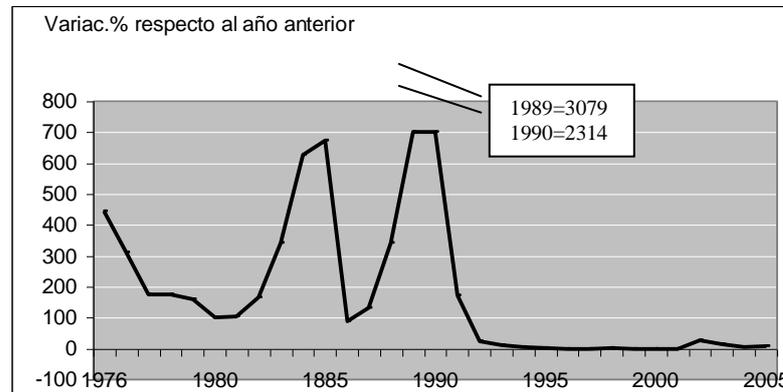
**Grafico 6**  
**Salario Real del Obrero Industrial . AMBA, 1976-2005**



**Fuente:** elaboración propia en base INDEC, 2005

Esta etapa termina en un brote hiperinflacionario que deteriora aún más la calidad de vida de los sectores de menores ingresos y disciplina la sociedad de manera que aceptará la instalación de la versión más acentuada del ajuste a partir de **1991 con el Plan de Convertibilidad.**

**Grafico 7**  
**Índice de Precios al Consumidor. AMBA, 1976-2005**



**Fuente:** INDEC, 2005

Este plan expone claramente las características de este régimen de acumulación: apertura de la economía a la competencia exterior, desregulación, privatizaciones, control y enjuague del déficit fiscal con deuda externa. Tendrá éxito en el control de la inflación (47% en 10 años cuando la experiencia de décadas anteriores consignaba un promedio del 20% mensual), pero conducirá a un aumento exponencial de la pobreza, destrucción de empleos y a una fragmentación de la estructura productiva sin parangón en la historia argentina contemporánea.

En lo que respecta a la alimentación, esta última etapa nos retrotrae a regímenes anteriores ya que, al amparo de la polarización social, se reinstalan patrones alimentarios diferenciados. Vuelven a aparecer las “comidas de pobres y comidas de ricos” ahora con una característica inédita: se da vuelta el sentido del hambre. No estará asociado a “no comer” sino a “comer mucho” pero de ciertos alimentos poco densos, nutricionalmente hablando. La década de la convertibilidad, por la profundidad y duración del ajuste dará oportunidad para que se produzcan cambios adaptativos, tanto físicos como simbólicos, en las cocinas de los diferentes sectores, cristalizando representaciones del cuerpo, de los alimentos y de la comensalidad que cambian el sentido del hambre y –en consonancia con el resto del mundo ya que el fenómeno no es privativo de Argentina- los cuerpos de los pobres acusarán la existencia de una cocina de la escasez mostrando su malnutrición desplegada simultáneamente como déficit (de micronutrientes) y sobrepeso. En tanto los más afortunados, con su cocina de la abundancia, alta cocina o comida de ricos, tendrán más probabilidad de ser delgados y eutróficos. Exactamente lo contrario de las tendencias que prevalecieron en la alimentación humana durante milenios.

Los últimos 30 años fueron fundamentales en la cristalización de estas tendencias. En este período la alimentación, que había permanecido en la esfera privada durante 100 años, se vuelve pública y se instala en la agenda política, cuando el crecimiento simultáneo de pobreza y disponibilidad ponga en evidencia el reducido acceso a los alimentos que tiene un número cada vez mayor de personas.

En Argentina (como en el mundo) la alimentación está en crisis no porque existan problemas en la producción, o en la distribución o en el consumo sino porque se presentan simultáneamente en todas estas áreas. Respecto de la producción agroalimentaria se vislumbra una crisis de sustentabilidad, respecto de la distribución enfrentamos una crisis de equidad, y desde el punto de vista del consumo sufrimos una crisis de comensalidad. Y problemas complejos no se puede esperar que tengan soluciones simples y mucho menos únicas, sino que para abordarlos se deberá tener en cuenta su complejidad y desplegarse a lo largo de toda la cadena.

## **Producción**

Hasta hace muy poco Argentina no presentaba problemas en la disponibilidad alimentaria (los alimentos producidos a los que se suma el stock del año anterior y las importaciones, pero a los que deben restarse las exportaciones y las pérdidas por siembra, transporte, procesamiento industrial y distribución). Las Hojas de Balance (FAO, 2006) registran una disponibilidad de 3.100 kcal/persona/día como la media que estadísticamente le correspondería a cada argentino, más que los 2.700 kcal/p/día recomendados para una persona con gasto moderado. Pero para garantizar la seguridad alimentaria no sólo se requiere que los alimentos sean suficientes, también se requiere que su producción sea estable, (cosa que se cumple), que sea autónoma y sustentable y son justamente estas características las que se ven cuestionadas. Porque en el modelo de agricultura extensiva, dependiente del petróleo (por las largas cadenas de hidrocarburos que forman los agroquímicos más que por el gasoil que mueve los tractores) y concentrador (donde desaparecen los medianos y pequeños productores con el consiguiente despoblamiento y migración rural-urbana), los altos costos que demanda el paquete tecnológico asociado al que se ha transformado en el principal cultivo de exportación -la soja-, han estimulado un tipo de agricultura por contrato. En este tipo de explotación entran capitales financieros donde la inversión agrícola no se diferencia de cualquier otra inversión y la sustentabilidad no es una preocupación prioritaria ya que predomina un pensamiento de toma de ganancia en el corto plazo.

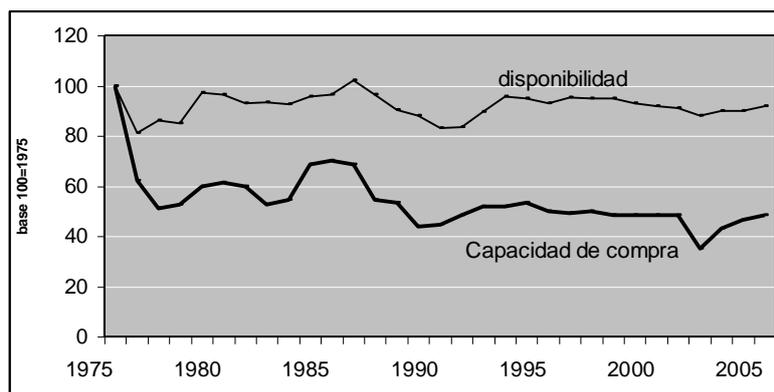
El campo argentino nunca ha sido el polo tradicional que las representaciones culturales le asignan, al contrario, ha demostrado una dinámica y modernización extraordinarias con desarrollos originales (como la siembra directa) en pos de aumentar la productividad, pero donde las variables ambientales estaban secundarizadas, ya que representaciones de la naturaleza como pródiga e infinita, justificaban cualquier tipo de explotación confiando en las capacidades auto-depuradoras del ecosistema.

Otro problema asociado a la sustentabilidad tiene que ver con la autonomía. Durante el último siglo, el país producía casi todos los alimentos que consumía (excepto productos suntuarios como café y frutas tropicales). Pero la última transición dietaria mundial hizo que, a medida que aumentan los ingresos medios en un país, la población tienda a consumir más productos animales (proteínas), relegando los cereales (hidratos de carbono). Para responder a estas nuevas pautas de consumo los países modifican su

estructura productiva entrando en la revolución forrajera ya que para criar ganado necesitan inmovilizarlo en establos y alimentarlo en forma controlada, lo que implica dedicar tierras a producir forraje... o importarlo. Mientras en el pasado Argentina era un exportador de carnes, criadas a pasto y agua, en la última década se ha vuelto la tercera exportadora mundial de forrajes (soja). El complejo forrajero introdujo cambios en la estructura productiva que deben ser evaluados en términos sociales, económicos, ecológicos y nutricionales. El impacto del complejo sojero en cultivos alimentarios que desaparecen suplantados por la rentable soja (por lo tanto en la autonomía) tal vez no se advierta todavía, por la caída del consumo global que muestran las encuestas de gastos.

La crisis de sustentabilidad también se verifica en la contaminación de los acuíferos y, en el mar, en el colapso de caladeros que parecían infinitos (merluza, hubsi, calamar, etc.). Sin embargo, esta crisis de sustentabilidad no impacta todavía en la disponibilidad global que presenta oscilaciones no mayores al 15% en este período.

**Gráfico 8**  
**Disponibilidad y Capacidad de Compra, 1975-2005**

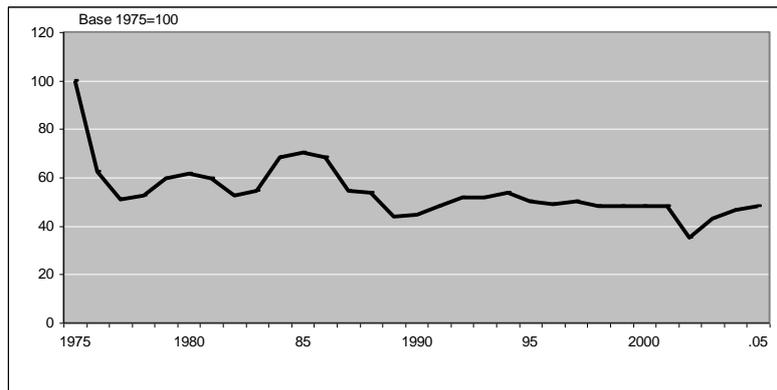


**Fuente:** Elaboración propia en base a INDEC y SAGPyA

### Distribución

En cambio, la capacidad de compra (la relación entre los precios de los alimentos y el ingreso), componente fundamental del acceso en un país con un 90% de población urbana, sufre enormes oscilaciones con caídas que llegan al 55%. Tales caídas -muy marcadas aunque de corto plazo- se dan en 1981, 1989 y 2002. Hay que señalar que luego de cada crisis, si bien hay una recuperación, nunca se vuelve al estado inicial, de manera que en los 30 años que consideramos la pérdida ronda el 50%.

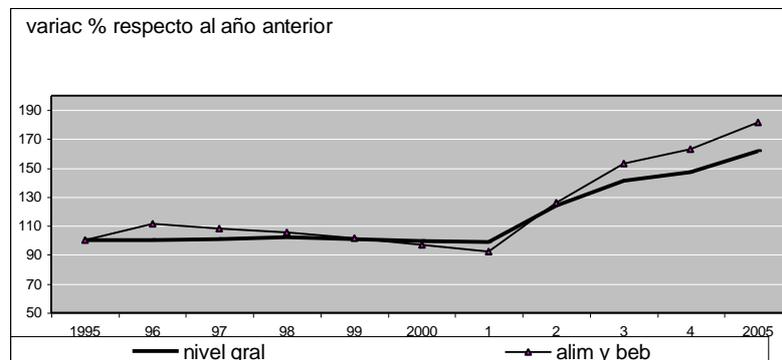
**Gráfico 9**  
**Poder de Compra del Salario Medio. AMBA. 1975-2005**



**Fuente:** elaboración propia en base a INDEC, 2005

Si observamos los precios de los alimentos, excepto breves períodos, han aumentado más que el promedio inflacionario, por lo que Argentina ha pasado de ser un país de alimentos baratos a ser un país de alimentos caros.

**Gráfico 10**  
**Comparación entre el Índice de Precios al Consumidor Nivel General y el incremento de Alimentos y Bebidas. AMBA, 1996-2005**



**Fuente:** INDEC, 2006-

Respecto de la distribución del ingreso observamos una sensible concentración en los deciles más ricos y la pérdida que ha sufrido el 80% de los perceptores, dando como resultado una sociedad que se polariza en pocos ricos, muy ricos y muchos pobres, muy pobres. Cuando esto ocurre, no es esperable que ambos grupos coman (ni vivan) de la misma manera.

**Cuadro 3**  
**Distribución Del Ingreso Familiar Per Cáp. .AMBA, 1980-2004 (Años Seleccionados)**

	1980	1985	1989	1991	1993	1995	1997	1999	2001	2003	2004
1	3.6	3.3	2.6	3.2	2.6	2.7	2,5	2,3	2,1	2,1	2.3
2	4.5	4.7	3.4	4.4	4.2	4.3	4,2	3,9	3,7	4,1	4.1
3	5.4	6.1	4.8	6	5	4.5	4,7	4,8	4,9	5,3	5.4
4	6.2	5.3	5.1	5.3	6.1	5.9	6,0	5,1	5,4	5,9	6.1
5	7.2	6.9	4.7	6	7.6	7.2	7,3	6,2	6,3	6,2	6.6
6	8.7	9.1	7.7	9.5	8.5	7.8	8,6	7,7	7,9	8,3	8.4
7	10.5	10.9	9	9.9	10.2	9.6	9,6	9,6	10,1	9,3	9.6
8	12.5	12.2	11.6	11.8	12.4	11.7	12,7	11,4	11,6	11,6	11.1
9	15.4	16.6	17	14.1	16.8	16	16,1	16,2	16,3	15,6	15.9
10	25.9	25	34.2	29.9	26.5	30.3	28,1	32,7	31,8	31,6	30.6

**Fuente:** INDEC –EPH, 1980-2004

Por eso no debe extrañarnos que la última Encuesta de Gastos de los Hogares de INDEC, en 1996, ya no muestre un patrón unificado, sino dos patrones que se oponen especularmente: aparece la “comida de pobres y la comida de ricos” que había desaparecido en el régimen de acumulación anterior. Nuevamente la comida explicita las relaciones sociales de los comensales. Pobres muy pobres y ricos muy ricos era esperable que no comieran igual. Sin embargo, la similitud entre las canastas de los sectores no-pobres nos da la pauta que la brecha tiene su origen en las restricciones de acceso más que en un cambio hábitos.

Comparando las encuestas de 1965 y 1996, observamos un descenso del 33% en el consumo global de alimentos, el que se realiza a expensas de los consumos del quintil más pobre. Esto puede explicarse en primer lugar por la reducción de la capacidad de compra que ya señalamos, luego por cambios en la comensalidad (como el aumento de las comidas tomadas fuera del hogar), finalmente en las representaciones culturales que funcionan como principios de inclusión de los alimentos (ideales de cuerpos esbeltos y magros que bajan el Índice de masa Corporal de las actrices y modelos de 23 a 17).

Respecto de los productos, vemos que en todos los sectores aumentan aquellos donde la actividad industrial es más fuerte. Esto nos lleva a sospechar que fueron las modificaciones en la oferta las que condicionaron la demanda. Los productos industrializados, envasados, pre-preparados dejan de verse como recurso excepcional para pasar a ser la norma, en parte debido al aumento de la participación femenina en la fuerza de trabajo (por lo tanto se reduce el tiempo dedicado a cocinar). También cambió el perfil epidemiológico (las principales causas de muertes se desplazan de las enfermedades infecto-contagiosas a las crónicas no transmisibles, dependientes del estilo de vida), autorizando una mayor

medicalización de la cocina. La prevención de sobrepeso, obesidad, diabetes, síndrome metabólico, colesterol, etc. impulsan el reemplazo de carnes rojas por blancas, fritos por asados, graso por magro. Todos estos factores inciden selectiva y globalmente en la reducción del consumo, actuando sobre la base de un acceso restringido que condujo a que gran parte de la población haya sustituido primero y luego suspendido alimentos.

**Cuadro 4**  
**Cantidades Consumidas Según Quintiles de Ingreso**  
**En Kg/Per Per, AMBA. INDEC 1996**

	1 QUINTIL	2 QUINTIL	3 QUINTIL	4 QUINTIL	5 QUINTIL	PROMEDIO MENSUAL
Cereales	6.3	6.5	6.6	6.6	6.2	6.4
Carnes Rojas	3.1	4.0	4.2	4.4	4.2	4.0
Carnes Blancas	1.0	1.8	2.5	2.7	2.7	2.1
Fiamb.y Embut	0.2	0.3	0.4	0.5	0.5	0.4
Aceites veg	0.7	0.9	0.9	1.0	1.0	0.9
Leche Fluída	3.8	4.8	4.9	4.9	4.6	4.6
Lacteos ind.	0.5	1.0	1.4	1.9	2.4	1.4
Huevos	0.5	0.7	0.7	0.8	0.8	0.7
Frutas frescas	2.0	3.6	3.5	5.4	4.0	3.7
Veget.leg.frescos	2.3	3.7	4.5	5.0	5.3	4.1
Papas/bat	3.1	3.5	3.5	3.0	2.6	3.2
Conservas	0.3	0.5	0.6	0.8	1.2	0.7
Azucar y dulces	0.9	1.2	1.3	1.4	1.5	1.3
Infusiones	0.4	0.5	0.6	0.7	0.8	0.6
B.sin alcohol	3.0	5.8	7.8	11.5	15.1	8.6
B.Alcohólicas	0.9	1.6	1.9	2.4	3.2	2.0
Salsas y condim	0.2	0.3	0.3	0.4	0.5	0.3
Comidas Prep.	0.1	0.3	0.6	1.2	2.3	0.9
Total	29.3	41.0	46.3	54.7	58.9	46.0

**Fuente:** Elaboración propia a partir de INDEC, 2000.

La composición química por sectores muestra aporte calórico crítico en el 1er quintil; las grasas totales superan al 30% del valor calórico total recomendado a partir del 2º quintil; colesterol inferior a los 300 mg. solo se cumple en los quintiles 1º y 2º. Aunque sólo 10% de grasa totales deben cubrirse con ácidos grasos saturados, este porcentaje es superado en todos los quintiles. El calcio es un nutriente crítico en todos los quintiles. El consumo de vitamina C según esta encuesta es inestable en el 1º quintil. Vitamina B1 y niacina presentan carencias en los primeros 2 quintiles de ingresos. Es decir, no solo se ha

partido el patrón alimentario sino que la comida de pobres resulta deficiente en nutrientes básicos y excesiva en grasas.

Analizando la elasticidad-ingreso, esta encuesta muestra la existencia de alimentos trazadores por sector. Pan, fideos guiseros, carnasa, hueso con carne, harina de trigo, margarina y papas, 7 alimentos, concentran el 31% del consumo total de los más pobres, mientras que ese porcentaje se logra con 20 y 33 alimentos en los quintiles centrales y superiores. Por más creatividad que ponga la cocinera, la cocina de la pobreza condena a los comensales a una monotonía y repetición evidentes. Este no es un problema de saber, las madres que contestaron la primer encuesta en 1965, accedían a los 74 alimentos del patrón unificado y sabían cocinarlos. En 1996, siendo abuelas, sólo cocinaban con 7, no porque hayan perdido el saber ni por ansias de cambio, sino porque no podían consumir otra cosa debido a sus magros ingresos y a los altos precios de los alimentos. Las familias no comen como quieren ni como saben, comen como pueden y en un área urbana ese poder comer está –fundamentalmente- condicionado por la capacidad de compra.

### **El hambre en el nuevo milenio**

Sin embargo, en dos encuestas antropométricas realizadas en 1996 y 2002 (Calvo y Aguirre.2005:103) en la población más vulnerable (los niños menores de 6 años que concurren a los hospitales públicos), los resultados señalan baja prevalencia de desnutridos agudos (2,5% y 2,1%), e indican que el principal problema de la salud pública es la desnutrición crónica, 10% y 11% de niños que no desarrollan su potencial genético de altura quedando “acortados” lo que denuncia la falta de calidad de su dieta. Y señalan como segundo problema de salud pública por su magnitud (8%) el sobrepeso. Estas encuestas miden prevalencia de desnutrición (déficit de reservas y componentes estructurales del cuerpo debido al aporte insuficiente de nutrientes) y no hambre (sensación displacentera de falta de alimentos) que habrá que registrar con otras herramientas, sin embargo resultan paradójales ya que no reflejan el deterioro que las variables contextuales hacían esperable.

**Cuadro 5**  
**Prevalencia de bajo peso/edad, baja talla/edad y bajo y alto peso/talla**  
**(± 2 desvíos estándar, referencia tablas NCHS, 0/6 años)**

<b>Indicador</b>	<b>2002</b>	<b>1995</b>
Peso/edad < -2 d.e.	4.70 %	4.82 %
Talla/edad < -2 d.e.	10.86 %	11.46 %
Peso/talla < -2 d.e.	2.19 %	2.59 %
Peso/talla > +2 d.e.	8.21 %	8.43 %

**Fuente:** Calvo y Aguirre, 2005

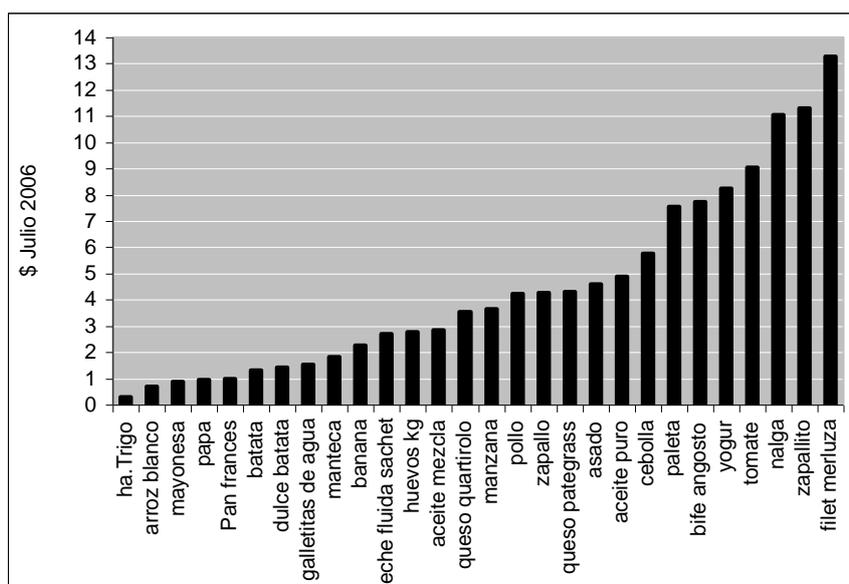
Para explicar esta aparente paradoja, hay que señalar que tanto el Estado, como el mercado, como los hogares (a través de sus estrategias de consumo) confluyen en una única respuesta: entregar energía barata sustituyendo con cantidad la densidad nutricional. Y son justamente estas acciones que se desplegaron para paliar la crisis de empobrecimiento las que han dado vuelta el sentido de la abundancia y la carencia de antaño, inaugurando una nueva forma del hambre: la obesidad de la escasez. De manera que hoy hay dos obesidades: la antigua obesidad de la abundancia y junto a ella la creciente obesidad de la escasez: la de los pobres. Ellos suman a todas las problemáticas de la falta de nutrientes esenciales todas las problemáticas del sobrepeso, encubriendo sus carencias bajo el tamaño de su cintura. Pero además, sus carencias no son consideradas tales, enmascaradas también en el plano simbólico por representaciones de otras épocas que asociaban sobrepeso a abundancia. El sistema médico da soluciones individuales a esta obesidad social ya que medica, normatiza, controla, cargando el sujeto con la responsabilidad de su dolencia. Señalamos tres actores en la sobredeterminación de la obesidad de la escasez: el mercado, el Estado y los hogares

### **El Mercado**

Como ya hemos señalado la industria agroalimentaria avanza sobre los alimentos frescos (que por un perverso sistema de comercialización llegan al consumidor a precios más altos que lo que el análisis de la cadena supone) en busca de nichos de mercado cada vez más recónditos. Genera una demanda construida a la medida de la oferta, a través de los medios masivos de comunicación que manipulan las representaciones acerca de la edad, las imágenes corporales, la comida y el sexo, creando “necesidades” a medida de los productos y manifestando escasa ética (como se puede observar en las propagandas de productos dirigidos a los niños, la mayoría de ellos llamados por las ciencias de la nutrición como “no-comida, o anti-nutrientes o comida-basura”). Estos *holdings* movidos únicamente por la “lógica de la ganancia” han logrado imponer una industria alimentaria integrada a nivel planetario que contribuye a la deslocalización y desestacionalización de las dietas (separando al comensal de los productos propios de su ambiente y homogeneizando los consumos en una cocina industrial global), donde sus productos no necesitan ser “buenos para comer”, basta que sean “buenos para vender”. Y para vender comestibles a una población en permanente proceso de empobrecimiento, existe desde hace una década “el mercado de los pobres”, basado en productos industrializados, de menor calidad, envasados en pequeñas cantidades y a precios reducidos, en una pléyade de “marcas del distribuidor” promovidas por la distribución concentrada y el supermercadismo junto a “segundas” (y aun terceras) marcas pertenecientes a empresas líderes, que de esta manera compiten consigo mismas llegando a poblaciones de ingresos bajos que no accederían a comprar sus “primeras” marcas. En esta oferta “para pobres” aumentan las grasas, azúcar y sal invisibles respecto a las marcas destinadas al público indiferenciado masivo.

Cuando analizamos el costo de las 1.000 kcal. vemos que los productos más baratos –aquellos que consumen los pobres- son ricos en hidratos de carbono o grasas, mientras que los productos más caros – consumidos por los sectores de mayores ingresos- son ricos en proteínas, vitaminas y minerales. Es decir, el mercado ofrece energía barata y micronutrientes caros.

**Gráfico 11**  
**Costo de las 1.000 Kcalorías . AMBA, 2006**

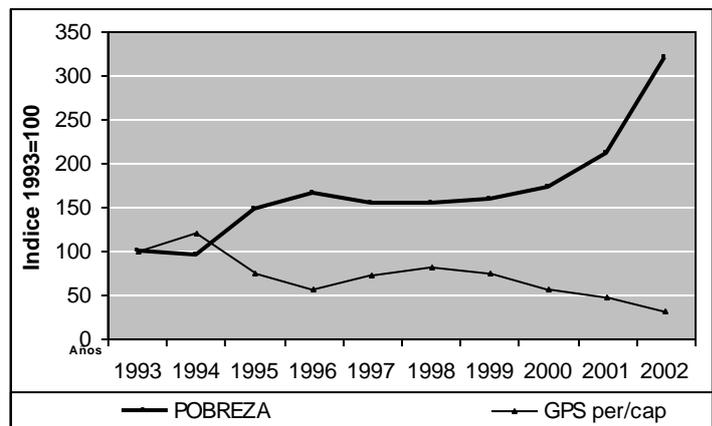


**Fuente:** Elaboración propia en base a Argenfood e IPC de INDEC

### El Estado

Aunque tardíamente, cuando la problemática se instala en la agenda política, se implementaron TODAS las acciones que figuran en el compendio de la Conferencia Internacional de Nutrición de Roma de FAO-OMS, hasta que la ley de Seguridad Alimentaria de 2002 hizo coherentes los programas. Aunque hubo subsidios al consumo de ciertos alimentos, subsidios indirectos a través del tipo de cambio, precios controlados, fluctuantes dentro de una banda, libres y desregulados. Intervención estatal en la cadena agroalimentaria (a través del precio sostén cuando existían las Juntas, subsidios directos e indirectos a la industria privada) y apoyo a la producción para el autoconsumo; lo más visible fue la asistencia en forma de subsidios (monetarios y cuasi-monetarios), comedores y entrega directa de alimentos.

**Gráfico 12**  
**Evolución de la Pobreza y del Gasto Público Social en Alimentación y Nutrición**



**Fuente:** Elaboración propia sobre datos de GPS Consolidado e INDEC

Comparando la evolución de la Línea de Pobreza con el Gasto Público en Alimentación y nutrición *per cápita* en forma de dos índices base 100=1993, observamos que sigue los avatares del ciclo económico: mientras la pobreza aumenta la inversión social disminuye por la doble presión de menores asignaciones y mayor demanda. Este comportamiento pro cíclico se comprende porque, durante la convertibilidad, el gasto público se utilizó como una variable clave de la política económica ya que se consideraba que su aumento sin una caída en el resto de los gastos, o sin un aumento en la presión tributaria, podía llevar a un déficit presupuestario que provocara inflación. Pero durante esa década el gasto público aumentó algunos años y el déficit también, sólo que no se enjugó con emisión monetaria sino con ingreso de capitales. El incremento de la inversión social se vio acotada a una reducción de los sectores no-sociales (administración pública y defensa), a la expansión de la frontera fiscal vía presión tributaria (aumentó el IVA de 13% a 21%), y al aumento de la productividad social (sin embargo, se ha calculado que mejorar la gestión supuso un ahorro de \$2.500 millones frente a una deuda en infraestructura social calculada en \$55.000 millones).

Bajos presupuestos y demandas crecientes en los programas de asistencia alimentaria, condicionaron (por precio, logística y aceptación) la entrega de los mismos productos (cereales, grasas y azúcar), que las familias pobres podían comprar. El empobrecimiento de las cocinas de la pobreza fue **reforzado** por la asistencia alimentaria del Estado y las ONG'S entregando los mismos alimentos y -en los comedores- las mismas preparaciones, que ya estaban sobrerrepresentados en la pobreza. Si los valores son capital cultural y los alimentos producto y productores de relaciones sociales, entonces esta asistencia centrada en alimentos "rendidores" contribuye a empobrecerlos culturalmente al no ofrecer alternativas. En este marco, las nuevas generaciones, que no han estado expuestos a la construcción social del gusto por la diversidad alimentaria y sobre todo por las frutas y verduras, las rechazan. Se empobrece así no

sólo la cocina, sino el mundo simbólico del sujeto. Pero además, los comedores asistenciales -si bien racionales en términos económicos (por la escala) y nutricionales (dirigen la prestación)- contribuyeron a la crisis de comensalidad ya que alejar a los niños de los sabores complejos de los platos, cortar la riqueza de los intercambios sociales y simbólicos que tienen las mesas familiares con la excusa de la asistencia, tiene consecuencias. No debería extrañarnos que hoy sean los sistemas expertos de la modernidad (y no las ciencias de la alimentación sino la industria y los medios masivos) quienes enseñen a comer, a cocinar y a gustar.

La asistencia alimentaria en este régimen tuvo cientos de críticas, pero por los resultados marcados en el cuerpo (Cuadro 5) debemos concluir que, con todas sus ventajas y desventajas, ha llegado a los más vulnerables.

### **Las estrategias de los hogares.**

Si el mercado y el Estado confluyen entregando energía barata y micronutrientes caros, los hogares que no son pasivos sino que se adaptan activamente y/o generan alternativas a los avatares de ambos, presentaron comportamientos estratégicos que, lejos de remontar, siguieron las mismas tendencias. En aras de mejorar su acceso, los hogares pobres diversificaron las fuentes de sus ingresos, diversificaron los circuitos de abastecimiento alimentario, manejaron la composición doméstica y se “autoexplotaron” (lo que significó trabajar más y/o comer menos: sustituyendo, reduciendo y finalmente suprimiendo alimentos). Las representaciones que dieron sentido a estas prácticas tienen que ver con percepciones del cuerpo y de los alimentos junto con transformaciones en la comensalidad. Probando la correspondencia entre los sistemas de clasificación sociales y mentales, los más pobres conservaron la valorización del cuerpo ideal de épocas anteriores (cuerpo fuerte) que justifica una ingesta de alimentos “rendidores” (panificados, fideos, carnes grasas, azúcares) adecuados a su acceso. Este ideal de cuerpo fuerte, se registra sólo bajo la línea de pobreza y justifica la calidad de su ingesta, tanto como la visión de salud y belleza asociada al sobrepeso. Mientras, en sectores de ingresos medios y altos, el ideal corporal pasa por la belleza y la salud que se identifican únicamente con estar delgados. Dos ideales (pobres gordos, ricos flacos) adecuados al acceso, con contenidos y actores opuestos, justifican el paso de los gordos de abundancia a los gordos de escasez.

De manera que podemos concluir que ha sido la crisis de acceso, o mejor dicho las prácticas del Estado, de las familias y del mercado para tratar de superarla, las que han cambiado las formas que asume el hambre. Sin embargo, para terminar de comprender este proceso deberemos abordar brevemente la última manifestación de la crisis de la alimentación: el consumo, donde la caída de la comensalidad, también contribuye a la obesidad de la escasez.

## Consumo y comensalidad

En los últimos treinta años -no sólo en Argentina sino en todo el mundo globalizado- se observan transformaciones gigantescas en la comensalidad: el evento alimentario deja de ser colectivo y se transforma en acto solitario. La mesa familiar, empieza a funcionar como un ideal antes que una realidad, un “deber ser”, una práctica querida pero perdida y avanza el “picoteo” una forma de alimentación vagabunda, donde el evento alimentario se desestructura y el “otro” cultural desaparece.

Inciden en esta transformación: modificaciones en el uso del tiempo (las imposiciones del trabajo dependientes de los tiempos del producto –incluso en educación- antes que de las necesidades biológicas humanas); modificaciones en los alimentos cada vez menos frescos y naturales; desvalorización de los roles reproductivos a favor de los productivos; captura de la alimentación por sistemas expertos; y creciente importancia de los medios masivos y publicidad sobre los saberes experienciales en la cocina, entre otros.

Por distintos motivos se almuerza fuera de la casa, los más pobres en el comedor asistencial, pero, quienes pueden decidir qué comer, no pueden superar las distancias urbanas o el horario corrido, o la doble escolaridad, de manera que sólo los pasivos y las amas de casa, comen en sus hogares (que es a la vez su lugar de trabajo), no institucionales pero sí solitarios. Cada vez mayor cantidad de gente come por lo menos una comida fuera del hogar y esto tiene consecuencias porque la mesa doméstica es un potente espacio de transmisión de sentidos. Cada vez más el comensal es un solitario ya sea porque come efectivamente solo o porque come en el anonimato de una institución frente a los usos personalistas de la comida doméstica. En la mesa, además de una comida estructurada según reglas culinarias, compartidas y transmitidas (que se naturalizan hasta desaparecer), no se comparten sólo los platos sino que el momento de la mesa es una situación de fuerte interacción familiar donde se transmiten las normas y valores de la sociedad, la historia familiar y personal, la posición ética y política frente a los eventos cotidianos, el comportamiento esperable de las edades y los géneros (no solo en la mesa sino en la vida). Esa comensalidad hogareña con todas sus desventajas, negociaciones, jerarquías y desgracias, es uno de los momentos más importantes en la socialización de los jóvenes y en la reflexión crítica de los adultos, hoy se está perdiendo al diluirse sus funciones en las instituciones o en el picoteo solitario. Pero aun la comida hogareña puede no ser un evento compartido, dependiendo en gran medida de la programación televisiva, con resultados diferentes ya que si bien en algunos casos sustituye el diálogo en otros es un disparador para el mismo.

Esta transformación de la comensalidad tiene que ver con la desestructuración del “lenguaje” de lo culinario, ese que existe en todo grupo humano y que marca cada familia, región y/o país contribuyendo a crear una identidad. Ese “lenguaje” pauta como –una sintaxis- cuántas comidas hay que tomar al día y las características de cada una, introduciendo un orden y una combinatoria

legitimada de sabores, texturas y temperaturas. A este saber acerca del buen comer se lo llama gastronomía. Este lenguaje que estructura la comida se pone en acto en la mesa y desaparece en el “picoteo”, el ejemplo más común de desestructuración culinaria. De pie y a cualquier hora, se pellizcan los restos de una comida anterior o pan o cualquier alimento, de acuerdo al acceso. Cerca del Bicentenario, la forma de comer está compuesta por actos alimentarios individuales, cortos, desordenados: el picoteo, el pellizco, el reino del bocadillo donde sólo vale el deseo individual. Desaparecen las normas y combinatorias del saber de los sabores creadas por cientos de mujeres de generaciones anteriores, desaparece el otro cultural y la comida deja de compartirse de manera material pero también simbólica. Se pasa de la gastronomía a la gastro-anomía (Fischler,1995:175) al consumo alimentario sin estructura, sin valores, librado al individuo.

Pero esta crisis de saberes en la alimentación moderna no se produce porque no haya valores sino -paradójicamente- porque hay demasiados. Mientras en el pasado había un solo relato legítimo acerca de como se debía comer, hoy conviven los grandes cocineros que enseñan a comer rico para disfrutar de la vida, al mismo tiempo que el sistema médico indica cómo comer sano para prevenir enfermedades, y las ecónomas que orientan para comer barato y llegar a fin de mes, junto a la industria que ofrece comer rápido, precocido, desgrasado y envasado, todos codo a codo con la cocina porteña que las abuelas transmitieron y que marca nuestro gusto y pertenencia. El comensal moderno se encuentra en el cruce de todas estas normas acerca del buen comer, todas valorizadas y muchas con lógicas excluyentes (lo rico no siempre es sano). La solución encontrada forma parte del problema y es pasar de una norma a otra. Un día se come rico, el segundo sano, el tercero rápido, en los feriados, tradicional y llegando a fin de mes, barato. Ninguna norma da razón del consumo, porque se pasa de una a otra, hasta no tener ninguna. Esta es la gastro-anomía del comensal moderno. La comida se evade del control social y se sitúa en la esfera del individuo configurando un placer solitario “de masas”. Porque previamente este comensal ha sido in-formado a través de medios masivos sobre lo que es una dieta sana, rica, barata, rápida o tradicional, por sistemas expertos impersonales. Esta soledad de masas se percibe como libertad individual y los medios como los creadores legítimos de las representaciones que funcionan como principios de inclusión de los alimentos, ya que es allí- en los medios- donde se difunden los cuerpos ideales, los alimentos en venta y la comensalidad legitimada.

### **Resumen final**

En lo que va del Primer al Segundo Centenario, la alimentación ha seguido los ciclos económicos, los patrones alimentarios y las cocinas fueron diversificados cuando los modelos de acumulación fueron aperturistas y unificados mientras la industria fue el eje del desarrollo. Sin embargo no se volvió al mismo tipo de diversificación excluyente del Centenario, fueron justamente las condiciones de la industrialización y el rol del Estado los que generaron las condiciones para que hubiera un cambio en

el sentido del hambre, y hoy es obesidad de la escasez la forma que adopta el hambre en los albores del siglo XXI.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, P. (2005) *Estrategias de Consumo. ¿Qué Comen los Argentinos que Comen*. Editorial CIEPP-Miño y Dávila. Buenos Aires
- (2002): “Los alimentos Rendidores y el Cuerpo de los Pobres”, en M. Alvarez (comp.): *La Cocina Como Patrimonio (in)Tangible*, Secretaría de Cultura de la Ciudad de Buenos Aires.
- (1997): “Patrón Alimentario, estrategias de consumo e identidad en Argentina”, *Boletín . Techint N° 290*, Techint, Buenos Aires.
- Alvarez, Marcelo y Pinotti, Luisa (2000): *A la Mesa. Ritos y Retos de la Alimentación Argentina*. Grijalbo, Buenos Aires.
- Arcondo, Aníbal (2002): *Historia de la Alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*, Ferreyra Editor, Córdoba
- Benavente, Teófila (1895) : *La perfecta Cocinera Criolla*, Peuser, Buenos Aires.
- Calvo, Elvira y Aguirre, Patricia (2005): “Seguridad Alimentaria y Estado Nutricional en una Población Vulnerable”, en *Archivos Argentinos de Pediatría, Vol 103, N° 1*, Sociedad Argentina de Pediatría, Buenos Aires.
- Clemenceau, Georges (1986): *Notas de Viaje por América del Sur*. Hyspamérica, 1era edic. 1911, Buenos Aires.
- Coluccio, Felix (1950) : *Diccionario Folclórico Argentino*, Editorial Plus Ultra, 2ª. Edición, Buenos Aires.
- Cortés Conde, Roberto (2005) : *La Economía Política de la Argentina en el Siglo XX*. Edhasa. Buenos Aires.
- Devoto, Fernando y Madero, Marta (1999): *Historia de la Vida Privada en Argentina*, Tomos 1, 2, 3 Taurus, Buenos Aires.
- Daireaux, Emilio (1888) : *Vida y Costumbres en el Plata*. Tomos 1 y 2, Felix Lajouane Editor, Buenos Aires.
- FAO (2006): [www.FAO.org/Argentina/HBA/2005](http://www.FAO.org/Argentina/HBA/2005)
- Ferreres, Orlando (2005): *Dos Siglos de Economía Argentina (1810-2004)*, Editorial El Ateneo-Fundación Norte y Sur, Buenos Aires.
- Figueredo, Francisco (1906): *La cocina de América*, Peuser, 1ª edición 1887. Buenos Aires.
- Fischler, Claude (1995) : *El (h)omnívoro. El gusto, La Cocina y el Cuerpo*, Anagrama, Barcelona.

Goody, Jack (1995): *Cocina Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*, Gedisa, Madrid.

Silveira, Mario (2002) “La Cadena Alimenticia del Vacuno: Época Colonial y Siglo XIX y su relación . con el Uso del Espacio en la Ciudad de Buenos Aires, en *Historia para Arqueólogos.S/D*

Gorriti, Juana Manuela (2002): *Libro de Cocina Ecléctica*, Paidós, 1ª edición 1890, Buenos Aires

Tobin, Jeff (2002) : “La Construcción Culinaria de la Nacionalidad”, en *La Cocina Como Patrimonio (in) tangible*, M.Alvarez (comp.), Secretaría de Cultura de la Ciudad de Buenos Aires.

Torrado, Susana (2003) : *Historia de la Familia en la Argentina Moderna (1870-2000)*, Ediciones de . la Flor. Buenos Aires.

Zamalois Eduardo (1907) “Páginas Infantiles y Cocinitas” en *PBT N° 128*, Buenos Aires .