

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 33, Número 61. Enero – Junio 2023

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

Las cocinas comunitarias durante la pandemia:
diversidad y desigualdad en torno a la alimentación popular

Community kitchens during the pandemic:
Diversity and inequalities in popular food

DOI: <https://doi.org/es.v33i61.1292>
e231292

María Eugenia Rausky*
<https://orcid.org/0000-0002-3993-149X>

Pilar Pi Puig*
<https://orcid.org/0000-0002-0877-1438>

Nicolás Aliano**
<https://orcid.org/0000-0001-6856-8514>

Fecha de recepción: 12 de octubre de 2022.
Período de evaluación: 16 de enero – 23 de enero de 2023.
Fecha de aceptación: 23 de enero de 2023.

*Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales / Conicet. Argentina.

**Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil (CEREN) / Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

Autor para correspondencia: Nicolás Aliano.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación-Universidad Nacional de La Plata.

71 núm. 339, La Plata, Argentina. Código Postal: 1900.

Teléfono: +54 221 5468064

Dirección electrónica: nicolasaliano@hotmail.com

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: analizar las prácticas alimentarias desplegadas por los referentes de comedores y ollas populares de Argentina durante la pandemia por Covid-19. **Metodología:** el abordaje es cualitativo y la selección de los sujetos incorporados al estudio se basó en el muestreo intencional. 63 entrevistas en profundidad en ocho barrios populares del Gran La Plata (Buenos Aires). **Resultados:** se describe el entrelazamiento tanto de recursos económicos y organizativos, como de saberes locales y hábitos culinarios que se activaron ante la situación de emergencia alimentaria. Se muestra que el hecho de alimentar en contextos populares durante la pandemia ha sido una práctica colectiva compleja, diversa e inscripta territorialmente. **Limitaciones:** la emergencia sanitaria y las medidas de restricción a la circulación, limitaron la posibilidad de complementar el análisis de las prácticas alimentarias reconstruidas discursivamente con su observación directa en campo. **Conclusiones:** las prácticas desplegadas por los referentes de comedores y ollas populares no se limitaron a la mediación pasiva entre la asistencia alimentaria estatal/civil y los hogares, sino que se inscribieron en las formas de organización y liderazgo barriales, dialogaron con las culturas locales y supieron interpelar los “gustos” nativos. De allí que su desempeño fuera considerado eficaz, cubriendo una necesidad alimentaria, como así también ofreciendo de soporte social y emocional clave frente a un contexto de incertidumbre de los hogares.

Palabras clave: alimentación contemporánea, prácticas alimentarias, comedores y ollas populares, pobreza, pandemia por Covid-19.

Abstract

Objective: To analyse food practices deployed by popular leaders of community kitchens in Argentina during the Covid-19 pandemic. **Methodology:** The approach is qualitative, and the selection of the subjects incorporated into the study followed the criteria of purposive sampling. Sixty-three in-depth interviews in Gran La Plata (Buenos Aires). **Results:** In the results we can describe the entanglement of economic and organizational resources, local knowledge, cooking and feeding habits, etc., which were activated facing the food emergency. It shows that feeding in popular neighbourhoods during the pandemic has been a complex, diverse, collective practice, as the same time is also territorially inscribed, which keeps it from any homogenizing claim. **Limitations:** The health emergency and the measures that restricted the circulation of people, limited the possibility of complementing the analysis of discursively reconstructed food practices with direct observation in the field. **Conclusions:** The position of popular leaders in community kitchens was not only to intermediate between state/civil food assistance and household needs, but they were part of neighbourhood organisation and leadership, they dialogued with local cultures and were able to question native "tastes". For all this, their performance was considered effective, covering food needs as well as providing social and emotional support for households facing uncertainty.

Keywords: contemporary food, food practices, soup kitchens, poverty, Covid-19 pandemic.

Introducción

Existe un amplio consenso en considerar que la alimentación se ha constituido en un indicador altamente sensible de las condiciones de vida de la población. En el caso particular de Argentina, el acceso a los alimentos en las clases populares se ha visto sensiblemente afectado por la situación socioeconómica de los hogares, que en los últimos años presenta una marcada tendencia a la pobreza. Este factor ayuda a explicar la creciente y cada vez más grave inseguridad alimentaria en el país, que se vio agudizada por la pandemia del Covid-19 y el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio,¹ medida dispuesta para evitar su propagación.

Previo a la pandemia, las condiciones de vida de la población argentina mostraban un marcado deterioro, evidenciado por el aumento de la pobreza monetaria y la insuficiencia de ingresos declarada por los hogares. Con la pandemia y la situación sanitaria que se abrió, que derivó en estrictas medidas de aislamiento, se profundizó esta tendencia, alcanzándose el tercer año consecutivo de ascenso de la pobreza por ingresos, 33,6%, 39,8% y 44,7%, respectivamente. Tras el empeoramiento de las condiciones de vida durante la pandemia, el Estado se hizo presente a través de diferentes iniciativas de asistencia social. Por un lado, se reforzaron y extendieron programas de transferencia y ayuda alimentaria preexistentes como la Asignación Universal por Hijo (AUH), la Tarjeta Alimentar (TA) y la asistencia a comedores barriales.² Por otra parte, en paralelo, se dispusieron formas de transferencia de ingreso extraordinario, centradas en la implementación de

¹El Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio (ASPO) se estableció por decreto desde el 20/3/20 en todo el país y luego se fue extendiendo de manera diferencial en todo el territorio nacional (según la situación sanitaria de cada provincia y/o distrito). En el caso del distrito que aquí analizamos duró hasta el mes de octubre de 2020 y se reinstaló por un período más breve entre mayo y junio de 2021.

² La AUH es una asignación mensual por cada hijo menor de 18 años o hijo con discapacidad, sin límite de edad. La TA es una política de complemento integral alimentario. La asistencia directa a comedores populares se basó fundamentalmente en la entrega de alimentos.

distintas ondas de pago del Ingreso Familiar de Emergencia (IFE),³ para contener principalmente a aquellos sectores vinculados con la economía informal (Salvia, Bonfiglio y Robles, 2021).

En este contexto, el artículo propone explorar las prácticas alimentarias que desplegó un actor de relevancia en lo que a la asistencia alimentaria respecta: los referentes de comedores y ollas populares de barrios vulnerables. Ello se lleva a cabo utilizando datos de entrevistas en profundidad realizadas en el Gran La Plata (Buenos Aires, Argentina) durante el año 2021, en el marco del proyecto PISAC-Covid 19: efectos del aislamiento social preventivo en el ejercicio del derecho a la salud en las infancias argentinas.⁴

Como hemos señalado en un trabajo previo, durante la pandemia se observó un incremento marcado en el requerimiento de asistencia alimentaria en la región del Gran La Plata. Según datos de la Encuesta sobre Condiciones de vida y Cuidados a la Infancia durante el Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio por Covid-19 (ENCAI), antes del ASPO solo un 8,2% de los hogares recibía ayuda alimentaria por parte de comedores/organizaciones, mientras que durante el ASPO esta proporción se elevó al 34,9% (CEREN, 2020). Al mismo tiempo, estos espacios se convirtieron en el eje de una serie de prácticas de cuidado concebidas y proyectadas como comunitarias, en

³ El Ingreso Familiar de Emergencia (IFE) fue una medida excepcional implementada por el Gobierno Nacional, que protegió a las familias argentinas más necesitadas ante la pérdida o disminución de sus ingresos por la situación de emergencia sanitaria generada por el Covid-19. El IFE fue una prestación económica de varias etapas/cuotas que alcanzó en total a nueve millones de trabajadoras/es de la economía informal, algunas clases de monotributistas y a trabajadoras/es de casas particulares y desempleados.

⁴ El proyecto fue financiado por el FONCyT, Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación y estuvo integrado por equipos de investigación de nueve nodos del: (1) Departamento de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de la Matanza; (2) Observatorio de la Deuda Social Argentina (ODSA) de la Universidad Católica Argentina; (3) Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FaHCE) - Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS) Universidad Nacional de La Plata-Conicet; (4) Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Salud de la Universidad Nacional de Santiago del Estero; (5) Facultad de Ciencias de la Comunicación. Instituto de Estudios en Comunicación Expresión y Tecnología de la Universidad Nacional de Córdoba; (6) Escuela de Ciencias de la Salud -Sede Comahue de la Universidad de Flores; (7) Facultad de Ciencias de la Educación (FCEdu) de la Universidad Nacional de Entre Ríos; Centro de Investigaciones Sociales y Políticas (CISPO); (8) Facultad Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad Nacional de Cuyo y (9) la organización Solidagro Asociación Civil. La dirección estuvo a cargo de Ianina Tuñon, y de la coordinación del nodo Universidad Nacional de La Plata María Eugenia Rausky.

las cuales la dimensión alimentaria se imbricó, desde la preocupación por garantizar la calidad y variedad de las preparaciones culinarias, hasta el interés por abarcar aspectos emocionales de la situación de las familias, con una dimensión simbólica y moral (Aliano, Pi Puig y Rausky, 2022).

En este escenario entendemos que el análisis de la cuestión alimentaria constituye un aporte a la comprensión del entramado de desigualdades en que se inscriben las vidas de numerosas familias de la región, incluida la inseguridad alimentaria. Comprender los modos en los que se gestionó y resolvió el acceso a los alimentos en los barrios populares, implica atender a una serie de dimensiones –recursos económicos, organizativos, saberes locales, hábitos culinarios, etc.– que exceden la dimensión estrictamente nutricional y sobre los que aquí nos interrogamos ¿Qué recursos movilizaron los comedores y ollas populares a fin de garantizar la alimentación comunitaria en la pandemia? ¿Qué estrategias se dieron para organizar la preparación/provisión y distribución de alimentos? ¿Cómo se equilibraron los consejos expertos sobre la alimentación adecuada en un contexto de profundas restricciones materiales? ¿De qué manera las ayudas alimentarias externas configuraron las cocinas populares? ¿Qué elementos, materiales y culturales, incidieron al momento de decidir qué preparaciones ofrecer? ¿Cómo evalúan su desempeño los propios referentes como así también los hogares que han requerido de la asistencia de los comedores? Estos interrogantes abren una vía a la comprensión del modo en que un derecho elemental como el de la alimentación se procuró garantizar a nivel comunitario en condiciones sumamente complejas.

En lo que sigue planteamos como conjetura que los comedores y ollas barriales ocuparon un rol clave en la canalización de asistencia alimentaria, tanto estatal como, en menor medida, proveniente de diversas instancias de la sociedad civil, actuando como *mediadores activos* (Latour, 2008) a partir de movilizar una serie de recursos (espacios y materiales para cocinar, competencias organizacionales disponibles, saberes y hábitos culinarios, discursos normativos en torno a que es

“bueno” para comer, y un conocimiento práctico de las preferencias y gustos de los comensales), que hicieron posible la conversión de esa “mercadería” en alimentos. De allí que el modo en el que estos actores mediaron la asistencia alimentaria excedió, lo que no implica desestimar, la satisfacción de una necesidad nutricional. Junto con ella, se fue tejiendo y volviendo verosímil una idea más integral de cuidado y protección frente a la incertidumbre, económica, emocional, abierta por la pandemia.

Métodos y técnicas de la investigación

En función de los interrogantes planteados, el abordaje metodológico que se adoptó para la realización del trabajo empírico fue cualitativo (Verd y Lozares, 2016). Sus técnicas y procedimientos nos permitieron centrar la atención sobre actividades que se ejecutan en espacios sociales específicos, de nivel local, esto es, los comedores y ollas populares, lugares en que se tramita una parte de la gestión de los problemas alimentarios de los sectores en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, como también acceder al punto de vista de los grupos indagados.

Decisiones de selección

La decisión relativa a la selección de los contextos a estudiar siguió una premisa: el acercamiento a barrios en condiciones de pobreza y vulnerabilidad social en los que los miembros del equipo que se habían integrado al estudio llevaran adelante actividades de investigación y/o extensión universitaria.⁵ El equipo se conformó por sociólogos/as, comunicadores/as, profesores/as de educación física y licenciados/as en Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de La Plata, con un importante recorrido y experiencia de trabajo en dichos contextos.

⁵ En Argentina, la extensión universitaria es una de las tres funciones sustantivas de la Universidad, junto a la investigación y la docencia; su objetivo es el consolidar el vínculo entre la Universidad y la comunidad.

El conocimiento previo del territorio, de los referentes comunitarios de las distintas zonas y de varias de las familias con quienes construimos y sostenemos vínculos sólidos a lo largo de muchos años de trabajo, se constituyeron en factores que nos permitieron avanzar en el trabajo de campo con una importante fluidez. A su vez, esta presencia permitió tener una cobertura territorial amplia, garantizando presencia en tres distritos (La Plata, Berisso y Ensenada)⁶ y en distintos contextos barriales dentro de los mismos, a saber: Barrio 1 (La Plata-Sudeste); Barrio 2 (Berisso-Sudeste); Barrio 3 (La Plata-Sudeste); Barrio 4 (La Plata-Noroeste); Barrio 5, (La Plata-Sudoeste); Barrio 6 (La Plata-Sudoeste); Barrio 7 (Ensenada-Noreste); Barrio 8 (La Plata-Noroeste).⁷

Si bien estos territorios son homogéneos en cuanto a las características socioeconómicas de sus habitantes, en tanto se trata de sujetos que viven en condiciones de pobreza estructural, presentan ciertas heterogeneidades entre sí que a los fines de este estudio son de relevancia. En primer lugar, dos de ellos están mayoritariamente integrados por familias procedentes de Paraguay (Barrio 3) y Perú (Barrio 7), en donde los orígenes étnico-nacionales inciden en los patrones alimentarios: qué se consume, cómo se realizan las preparaciones, que valoraciones se producen sobre los alimentos, etc. En segundo lugar, estos barrios reúnen una diversidad de situaciones asociadas a la materialidad de los recursos, las escalas y los recorridos que tienen, relacionado ello, en parte, a que sus referentes se nuclean bajo el paraguas de distintas organizaciones, lo cual incide en la capacidad que tienen de gestionar la cuestión alimentaria en sus espacios.

Al inicio de la investigación contactamos telefónicamente a referentes de comedores y ollas barriales, a quienes como previamente planteamos, conocíamos por nuestro trabajo en los

⁶ Se trata de tres distritos de la Provincia de Buenos Aires, Argentina, que se encuentran ubicados de manera contigua conformando una mancha urbana conocida como Gran La Plata.

⁷ En todos los casos de territorios identificados por el Registro Nacional de Barrios Populares caracterizados por un acceso al suelo y la vivienda vía la ocupación de terrenos en condiciones de precariedad y un importante déficit en el acceso formal a los servicios básicos.

territorios y les comentamos acerca de los propósitos de la investigación y la relevancia de conocer su punto de vista. Esta selección estuvo orientada por un criterio intencional (Verd y Lozares, 2016) y fue meditada y deliberada: se trataba de personas con una significativa trayectoria en el trabajo comunitario y amplio conocimiento de las dinámicas cotidianas de sus territorios. En su mayoría eran mujeres (10 de las 12 personas entrevistadas) anticipando un rasgo característico del fenómeno estudiado: la significativa feminización del trabajo desarrollado en los espacios comunitarios ligados al cuidado.

En paralelo a la presentación de la investigación con referentes y el desarrollo de las entrevistas con ellos/as, iniciamos un rastreo de contactos telefónicos de los hogares. Si bien ya contábamos con un importante volumen de información por nuestro trabajo territorial, en algunos barrios recibimos el apoyo de referentes para actualizar y/o ampliar el listado. Las personas integradas a la muestra de hogares también fueron seleccionadas de manera intencional y su acceso se realizó a través de una estrategia de oportunidad combinada con el mecanismo por bola de nieve: alguno/as entrevistado/as proveían información sobre potenciales hogares a contactar que reunieran las características que el estudio requería: estar integrados por niño/as y adolescentes. En esta búsqueda se procuró contactar hogares cuyas conformaciones fueran heterogéneas: monoparentales, nucleares y extendidos. En total se llevaron adelante 51 entrevistas en su mayoría a mujeres-madres.

En síntesis, recuperamos experiencias en ocho barrios y realizamos un total de sesenta y tres entrevistas en profundidad. El tamaño final de la muestra, siguiendo a Becker (2012), terminó equilibrando decisiones analíticas, en tanto advertimos que las entrevistas reunidas recogían una variedad de testimonios capaces de reponer los objetivos de la investigación y pragmáticas, vinculadas con los recursos y el tiempo para llevar adelante el estudio.

Por último y siguiendo los lineamientos éticos consensuados en la investigación en ciencias sociales (Wiles, 2013) cabe aclarar que todas las personas que participaron del estudio fueron informadas acerca de las características y encuadre institucional de la investigación. Asimismo, su participación se realizó de manera voluntaria, y a fines de resguardar su identidad, tanto la denominación de los barrios en que viven como sus nombres fueron reemplazados por información ficticia. A cada barrio le fue asignado un número y a cada persona entrevistada un seudónimo.

Las técnicas

El trabajo de campo se realizó durante los meses de abril y mayo de 2021, coincidiendo con uno de los momentos de mayor virulencia de la pandemia en nuestra región, que por entonces se encontraba en “alerta epidemiológica y sanitaria”. En este contexto, el desarrollo de indagaciones empíricas *in situ* presentó ciertos desafíos y llevó a reencauzar nuestra aproximación al campo, considerando en nuestros repertorios formatos no presenciales. Por este motivo recurrimos, por un lado, a la realización de entrevistas por medio de video llamadas y llamadas telefónicas que fueron previamente coordinadas. Por otro y en menor medida, a la aproximación presencial a los territorios. La técnica principal fue la entrevista en profundidad basada en un guión.⁸

La incursión hacia técnicas de investigación mediadas digitalmente fue acompañada de un ejercicio de vigilancia metodológica que se materializó en dos instancias. Una actualización bibliográfica sobre lo que se conoce como *e-research*, práctica necesaria para orientarnos teórico-metodológicamente en nuestra labor, y una puesta en práctica de aproximaciones reflexivas a lo largo

⁸ La elaboración de los guiones de entrevista implementados en los territorios fue producto del trabajo colectivo y colaborativo de los nodos que integraron el proyecto. Se realizaron diferentes reuniones entre los coordinadores de los equipos en los que fuimos pautando los temas que las entrevistas debían abordar en función de los interrogantes formulados en el proyecto y del tipo de sujeto a las que orientaba la entrevista. Como toda entrevista en profundidad, el guion fue concebido como un orientador/disparador de los tópicos a abordar, siempre en diálogo con los emergentes del campo.

del trabajo de campo. Parte de este ejercicio se plasmó en las reuniones de equipo en donde se iban socializando las experiencias con las entrevistas.

Pese a las particularidades del contexto, en términos generales, la respuesta de las personas entrevistadas fue muy rica, permitió que el diálogo se desarrollara con fluidez. Incluso advertimos una necesidad generalizada de las personas de “hablar”, “contar lo que estaba pasando” y “ser escuchadas”. Una de las hipótesis que esbozamos en la caracterización de esta experiencia se asoció a la cercanía con la práctica cotidiana de “hablar por teléfono”, exacerbada durante la pandemia, y en que quizás la no presencialidad para el abordaje de determinados temas sensibles, a diferencia de los argumentos que sostienen que la entrevista presencial y el vínculo cara a cara tienden a favorecer la sensación de proximidad y generar *rapport*, pudo favorecer el dinamismo del proceso y sostener la empatía entrevistador-entrevistado.

En función de los ejes analíticos que en el artículo abordamos, nos concentramos principalmente en el corpus de entrevistas a referentes y recuperamos la mirada de los hogares exclusivamente en lo referido a su percepción sobre el papel de los comedores y ollas durante el ASPO, en todos los casos el trabajo analítico se orientó por una aproximación de tipo temática, asistida por el programa *Atlas.ti*. En lo que sigue presentamos el enfoque que orienta la investigación y, luego, analizamos las prácticas alimentarias que desde estos espacios comunitarios se desplegaron.

Los comedores populares en Argentina y la cuestión alimentaria en clave socio-antropológica

La trayectoria que han tenido las ollas y comedores populares en Argentina fue variable a lo largo del tiempo y su presencia ha proliferado o se ha retraído según diversas circunstancias. Generalmente su mayor o menor peso se asoció a las sucesivas crisis socioeconómicas transcurridas en el país, como así también a los cambios en la implementación de programas e intervenciones

alimentarias. Estos procesos han sido analizados desde las ciencias sociales ampliamente (Clemente, 2010; Colabella, 2012; Ierullo, 2013; Santarsiero, 2013, entre otros).

Con independencia de los distintos enfoques a partir de los cuales se ha abordado el fenómeno, estos espacios se han concebido como el *locus* emergente del cruce entre las políticas de asistencia alimentaria estatal y los diversos procesos de organización social a escala territorial. De allí que se les reconoce un rol central no solo para la articulación con la “cuestión alimentaria”, sino en tanto espacios de conformación de referentes locales y de tramitación de múltiples demandas y problemáticas barriales.

A su vez, el estudio socio-antropológico del fenómeno alimentario, que lleva cerca de sesenta años, se encargó de proveer marcos conceptuales y evidencia empírica que han dado un giro en el modo de pensar la relación con los alimentos y las prácticas relacionadas con ellos (Villagómez, 2019). Gracias a sus aportes se desarrolló una perspectiva que resituía los condicionamientos puramente económicos de las prácticas alimentarias, a la vez que propicia el conocimiento del comportamiento alimentario en términos de su carácter cultural (Oseguera Parra, 2001). De acuerdo con Fischler (1995) la alimentación es tanto una función biológica vital como una función social esencial. Es un fenómeno complejo al que puede accederse desde múltiples lugares. Sus facetas innumerables se ordenan al menos conforme dos dimensiones. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, esto es, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, o sea, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrechamente entrelazados en el acto alimenticio.

A partir de los señalamientos previos y del reconocimiento del carácter complejo y multidimensional del fenómeno alimentario, nuestra propuesta analítica se orienta por una perspectiva socio-antropológica de la alimentación (Aguirre, 2017) particularmente por aquella línea que

indaga sobre las carencias alimentarias (López-García, Juárez y Medina, 2016). Consideramos un abordaje que concibe a las prácticas alimentarias como una labor compleja de producción de sentido, a través de la articulación subjetiva de las múltiples lógicas que componen la experiencia de lo social. Entender a las prácticas alimentarias como acciones sociales realizadas desde diferentes racionalidades y posiciones con acceso diferenciado a recursos, ayuda a comprenderlas y no sólo evaluarlas desde parámetros normativos de eficiencia económica y nutricional. Por eso, la aproximación que adoptamos destaca no sólo sus expresiones materiales sino también sus dispositivos culturales (valores, representaciones, discursos, etc.). Ello permite acceder a la constitución de distintas formas de experimentar la alimentación desde una posición que, si bien se produce en el seno de restricciones, no está exenta de negociar su propio espacio en la vida social (Villagómez, 2019).

La captación de recursos: la tarea de garantizar la alimentación comunitaria

Los comedores y ollas populares que fueron parte del análisis reunían recursos de diferente escala, ligados en buena medida a la capacidad de sus gestores para trabajar en su captación. En la muestra participaron espacios referenciados con organizaciones políticas de distinta procedencia, lo cual, generalmente operaba como dinamizador en la obtención de los recursos necesarios, y espacios sin referencia a organización alguna. Algunos comedores recibían recursos públicos, de alguno o de los tres niveles de gobierno: nacional, provincial y municipal, mientras que otros subsistieron a base de las donaciones de particulares u organizaciones de la sociedad civil.

En ese espectro de recursos heterogéneos, estos espacios comunitarios hicieron frente a la creciente demanda de alimentos en sus territorios, porque si hay un dato que sobresalió es que durante los primeros meses de la pandemia se vio crecer exponencialmente el requerimiento de alimentos: “la gente está desesperada y pide ayuda en los comedores”, señalan E. y J (Barrio 6); “Con la pandemia se profundiza mucho más el problema alimenticio (...) los grandes sobreviven

con un mate cocido, un pan, pasan el día, van a... comen un cacho de pan, porque piensan más en sus hijos” (N, Barrio 2); “Se tuvieron que abrir dos comedores más en pandemia, porque con el mío no alcanzaba...” (S., Barrio 7).

En el caso de los comedores que aquí analizamos, debemos señalar que en su mayoría eran espacios que venían funcionando con anterioridad a la irrupción del Covid-19 pero con otras dinámicas: asistían a un número más limitado de comensales, con la pandemia se duplicaron y triplicaron las demandas; se orientaban a un público más específico como niño/as y adolescentes, y en algunos casos también se incluía a las madres, con la pandemia jóvenes y adultos varones se sumaron.

Las ollas, en cambio, proliferaron rápidamente como una respuesta más espontánea para hacer frente al problema alimentario que la crisis sanitaria potenció. Ese carácter ayuda a comprender la mayor precariedad con la que desde allí se hizo frente al requerimiento alimentario: preparaciones al aire libre, con una infraestructura material y de servicios más limitada, y con recursos mucho más acotados, entre otros rasgos. En este sentido, más allá de las diferencias entre unos y otros espacios comunitarios, lo que debe evitarse es la imagen de dispositivos organizacionales estables y establecidos. Todos funcionaron con recursos fluctuantes y con variados grados de inserción comunitaria. En gran parte de los casos son “proyectos” siempre en riesgo de disolución, acuciados por una lógica de funcionamiento atada a la incerteza de tener garantizados de manera sostenida los insumos necesarios.

El esfuerzo por reunir recursos no debe darse por sentado puesto que en esa captación se produjo un trabajo alimentario muy significativo por parte de quienes gestionan estos espacios. No se trató simplemente de recibir o buscar alimentos, sino que los referentes movilizaron su imaginación, experiencia previa y apelaron a sus redes de relaciones para poder organizar las comidas y

asistir a las familias que lo necesitaban y en la escala que se demandaba. Además de pensar en los platos a preparar, el trabajo puesto al servicio de alimentar a otros supuso que cotidianamente se evaluara cómo conseguir el transporte para traer los alimentos, de qué forma procurar el combustible necesario para cocinar, anticipar aspectos ligados al almacenamiento de los alimentos, entre otros.

Las redes que se activaron para la obtención de recursos han sido diversas e implicaron poner en juego los diferentes capitales políticos y sociales: familiares que trabajaran en algún comercio o dependencia estatal, conocidos que colectaran donaciones, viejas amistades/lazos políticos, organizaciones de la sociedad civil, comercios aledaños, todo este tejido de relaciones personales se activó y movilizó en pos de ampliar el rango de fuentes proveedoras de alimentos. El relato de M. (Barrio 5) brinda una imagen de lo señalado:

Vamos a la verdulería y le manguemos al verdulero, vamos al pollajero y le manguemos al pollajero. Tenemos frente a casa una panadería que abrieron unos chicos y nos donan facturas y nos tienen en cuenta. “Tomá, flaco, la harina, tomá dulce...” Y lo que no se vende, me llama, voy y lo freezo, y el miércoles o jueves a la noche lo desenchufo para comerlo ese día (M., referente Barrio 5).

En el caso de las ollas este esfuerzo por captar recursos fue aún más significativo. En esa búsqueda un señalamiento recurrente refirió al papel que tuvieron las redes sociales, y el hecho de saber utilizarlas, como herramienta facilitadora en la tarea, una impulsora de estos espacios se refiere al respecto:

Bueno nosotros somos cristianos, vamos a una Iglesia, y uno de mis hermanos que vive por acá cerca también, se le ocurrió hacer las ollas populares a raíz de esto, de que había

empezado la pandemia y que había mucha gente que realmente la estaba pasando mal. Y bueno, dijimos ¡vamos a hacer algo! y empezamos a reunir lo que teníamos, la mercadería que teníamos, fuimos consiguiendo ollas (...) Pedíamos donaciones por WhatsApp, por Facebook, si no comprábamos nosotros, poníamos lo que teníamos, y así de a poco bueno la gente fue donando (E., Barrio 5).

Las narrativas permiten advertir que incluso en aquellos casos en que las certezas vinculadas con la efectiva recepción de alimentos para cocinar eran mayores, la regularidad, volumen y tipo de alimentos que se recibían no solía ser un dato completamente definido, al tiempo que nunca era suficiente, razón por la cual la incesante búsqueda de recursos se constituía en una parte del trabajo alimentario cotidiano. En buena medida, todas estas prácticas se articularon producto de un saber-hacer que orientó las estrategias para proveerse de alimentos e insumos para su preparación, en definitiva para poder cocinar y dar de comer.

Adicionalmente, cabe destacar un último rasgo repetido en estas experiencias: el carácter marcadamente feminizado del trabajo en los comedores y ollas populares. La amplia mayoría de estos espacios es sostenido y gestionado por mujeres, que apuntalan y dinamizan su rol de referentes locales a partir de sus funciones asociadas a la asistencia alimentaria. En este sentido, es preciso subrayar, aunque no sea el eje de este trabajo, la profunda imbricación que se produce en estas experiencias entre la construcción de roles femeninos populares y la provisión de prácticas de cuidado comunitario. Se trata de un aspecto que hemos recuperado parcialmente en otro trabajo (Aliano, Rausky y Pi Puig, 2022), y que a la vez converge con lo observado en otras investigaciones (Sordini, 2023; Zibecchi, 2018). En suma, el caso específico del trabajo alimentario llevado a cabo en espacios comunitarios durante la pandemia profundiza el requerimiento de asociar el cuidado con la alimentación y vincularlos con la injusta organización social del primero (Pautassi, 2016).

Las cocinas en acción: preparaciones y preferencias

Cuando invocamos la noción de “cocina” debemos tener en cuenta que ello supone buscar, seleccionar, crear, combinar, lavar, picar, cortar, mezclar, cocer, servir, disponer de los restos, compartir y transmitir de acuerdo a un sistema de clasificación que impone normas acerca de lo que está bien o está mal. Ese compartir una cocina configura nuestra singularidad, porque vincula lo biológico, aquello que se metaboliza, y lo simbólico, lo que se define, se comparte y se transmite como comida (Aguirre, 2017).

Atendiendo a esa complejidad, en esta sección analizamos el tipo de preparaciones ofrecidas por los comedores y ollas, luego, exploramos los matices de las experiencias alimentarias en función de los rasgos étnico-nacionales de los comensales y por último indagamos en torno a las preferencias/gustos alimentarios de los usuarios de estas cocinas comunitarias.

Las preparaciones: saberes, recursos y estrategias de cocina

Los alimentos que estos espacios recibieron eran en su mayoría productos secos (lentejas, garbanzos, fideos, arroz, azúcar, polenta, harina, etc.), enlatados (arvejas, puré de tomate, picadillo, etc.) como así también aceites y mermeladas. En general, se reconocía que la “mercadería” era de buena calidad, aunque por su composición se trataba generalmente de alimentos ricos en carbohidratos y carentes de otros aportes. Las preparaciones generalmente tenían como base los fideos, la polenta y el arroz.

En este marco, la desigualdad en el acceso a los alimentos se vio reflejada en el repertorio de comidas que se podían preparar, las que intentaban ser variadas en su sabor, pero sobre la base de importantes limitantes en sus componentes. Se trató en general de preparaciones sobre la base de alimentos de bajo precio, que aportan altas cantidades de energía de rápida liberación, que en

ocasiones incluían proteína animal, pero con un alto contenido graso. No obstante ello, los referentes tendían a calificar como “buena” la calidad de las preparaciones, que solía fundamentarse como producto de la imaginación culinaria de quienes cocinaban, quienes combinaban creativamente grupos de alimentos (legumbres, cereales, pastas, algunas verduras, tubérculos y “algo” de carne). En el fondo, siempre se procuró tomar las mejores decisiones alimentarias pese a las limitaciones que enfrentaban: hacer durar y rendir las preparaciones eran parte de un razonamiento estratégico más o menos planificado y orientado hacia un fin, pero también integrado a un saber práctico más incorporado, menos razonado, que eran parte de esos "trucos del oficio". Como señala L.:

La calidad que están bajando ahora...bueno, les fideos son buenos, pero también depende cómo cocines vos, capaz que no tenes muchas cosas pero sabes cocinar rico (...) Entonces nosotros un día hacíamos fideos al pesto con huevo duro para ahorrar la carne un día. Al otro día hacíamos lentejas con papas y bueno le poníamos carne picada y si había verdura lo entreverábamos todo. Íbamos intercalando para que no coman siempre el mismo menú (L., referente Barrio 8).

Lo que se cocinó, además de estar sujeto a los alimentos recibidos o conseguidos, se encontró también condicionado por el equipamiento disponible. El combustible, los utensilios, el espacio para almacenar, así como las posibilidades de conservación y refrigeración, fueron elementos que definieron, entre otros aspectos, el modo de organizar el acto alimentario. Las estrategias para cocinar con los pocos recursos disponibles llevaron a desplegar cálculos y trucos para poder alimentar de un modo biológica, social y culturalmente aceptable pero que fuese también económicamente viable. Así, en línea con lo señalado por Villagómez (2019), la falta de recursos no fue solo un hecho asentado sino también una idea, un cálculo permanente, una voz en el fondo de la conciencia

práctica que orientaba las decisiones más rutinarias y tenía efectos sobre la manera en la que se cocinaba y se experimentaba la comida diaria, expresando un sentido estratégico en aquello que se iba a preparar: tenía que ser “nutritivo”, “sabroso”, poder “llenar” y “rendir”. En ese marco, la preparación más habitual era el guiso, especialmente valorado en tanto alimento que aporta “cosas nutritivas, que a la gente le llena” (J., referente Barrio 8). Se trata de una preparación cuyos orígenes se remontan a la cocina criolla y que engloba una amplia gama de combinaciones: con lentejas, garbanzos, arroz, fideos, con verduras y/o –cuando se disponía- carnes de pollo, vaca o cerdo.

Un rasgo novedoso en los rituales de las cocinas comunitarias, cómo se cocinaba y cómo se organizaban para hacerlo, fue su capacidad para mostrar una interesante adaptación al contexto sanitario de la pandemia. Si bien existió cierta protocolización que la cocina comunitaria exigía por su escala, preparación de una gran cantidad de comida para abastecer a una gran cantidad de personas, pudieron acoplarse rápidamente y extremar esa organización secuenciada y con división de tareas, a lo que le sumaron las medidas de cuidado e higiene determinadas por el Estado Nacional.

En un marco de cuidados sanitarios para preparar, pero también para retirar las preparaciones, ya que por la pandemia la comida debía consumirse en el hogar, planteando otro tipo de comensalidad, la recepción de los platos tenía por un lado, una amplia aceptación del menú y, por otro, una valoración del trabajo puesto en su elaboración:

También por eso creo que tiene buena fama nuestro comedor acá en el barrio, porque la verdad que todos los vecinos, las vecinas y toda la gente que sabe que nosotras hacemos la comida siempre dicen que la comida que preparamos es riquísima y muy buena (E., referente Barrio 3).

Las expresiones por parte de los comensales se erigieron en la misma dirección. Por ejemplo S., comentó “A mis hijos les encanta, ellos esperan el comedor (...) Es que cuando lo hacen con amor sabiendo que hay personas que realmente lo necesitan, el gusto es perfecto para ellos”. (S., usuaria del comedor, Barrio 5). Prácticamente todas las personas entrevistadas que retiraban con regularidad la comida de estos espacios no solo lo valoraban por su sabor sino además y fundamentalmente porque se constituyeron en una fuente sustancial de obtención regular de alimentos para el grupo familiar. Durante el período más álgido de la pandemia, la posibilidad de retirar comida del comedor/olla se convirtió, junto con otras estrategias, en una pieza sustantiva para la sobrevivencia cotidiana de los hogares vulnerables.

En base a lo que planteamos no resulta extraño que varios referentes hayan señalado que lo/as vecino/as reconocían el esfuerzo y la dedicación puesta para el funcionamiento de sus espacios. Al tiempo que en las narrativas de los referentes entrevistados se deja ver el componente emocional propio de la interacción social alrededor del cocinar y dar de comer a otros. En este sentido, concluía una referente, “cuando hablo con los vecinos siempre resalto el amor y el respeto que uno debe que tener por un plato de comida; porque es llevarla a la mesa, es una emoción muy grande poder cocinar para toda esa gente” (N., Barrio 2).

Adicionalmente el trabajo comunitario desplegado alrededor de la cocina no se circunscribió a la tarea estrictamente alimentaria sino que junto con ella, los referentes se mostraron atentos y activos frente a las diferentes problemáticas que las familias transitaron durante el aislamiento. Como bien sintetiza una entrevistada:

Tratábamos de integrar esta cuestión de los alimentos con el acercamiento a las familias, No es que entregamos comida y ya. A veces tratábamos de meterle algunas cartitas, algo para sentirnos cerca. Buscábamos estrategias para sentirnos cerca también conociendo esta

situación de que les niños estaban medio preocupados o tristes, intentábamos siempre en esas entregas intercambiar algo, como por ejemplo unos sobres viajeros o algunos cuentitos, plantitas o cosas así que nos hagan sentir cerca y que... No sé, buscando estrategias para seguir conectados (A., referente, Barrio 6).

Diferencias socioculturales: la marca étnico-nacional en las preparaciones culinarias

En el contexto de los interrogantes que formulamos, un aspecto saliente de esta investigación resulta de la comprensión de cómo aun en circunstancias socioeconómicas semejantes, las experiencias alimentarias adquirieron diferentes matices conforme las marcas étnico-nacionales. Si bien entendemos que identificar una “cocina” como distintiva de todo un país no es algo del todo correcto, ya que dentro de un mismo territorio suele existir una amplia variabilidad alimentaria que da lugar a gastronomías regionales, algunos entrevistados hicieron alusión a las prácticas culinarias de sus países de origen -tanto en referencia a la preparación de platos típicos, como al uso de ciertos ingredientes o productos característicos- y las posibilidades de ofrecerlas en las comidas comunitarias preparadas en los barrios:

Mira, como vos sabes este barrio es peruano, la mayoría son peruanos, entonces nosotros hacemos comida más peruana, sopa de pollo, o sopa de carne, compramos espinazo con mucha, mucha verdura, hacemos guiso de fideos con tuco, podemos hacer un arroz con pollo cuando se pueda con su crema de huancaína tipo peruano. A veces, otro día hacemos arroz chaufa que también es tipo peruano (...) Mucho también hacemos esta sopa verde, “aguadito” que le decimos nosotros, que es a base de espinaca y cilantro, y es con arroz, no es con fideos (...) Lo que nos venga, lo que nos llegue lo usamos, pero siempre, hacemos

comida. Y los sábados la leche, arroz con leche, mazamorra de polenta y vamos variando también. (S. Barrio 7).

El relato anterior nos introduce en una clave de lectura insoslayable: que el fenómeno alimentario debe considerarse conforme el contexto sociocultural en el que las personas comen. Así, la alimentación no solo opera como marcador social en términos de pertenencia/diferenciación de clase, sino que también nos lleva a analizar otro mecanismo de diferenciación en torno a la comida, el étnico.

Ortale y Santos (2021) indagaron acerca de las prácticas alimentarias de este mismo barrio peruano en el que S., estaba a cargo de un comedor y las compararon con datos de otro relevamiento sobre prácticas alimentarias en la provincia de Buenos Aires. Como parte del análisis, el estudio destacó que la composición de la comida consumida en dicho barrio era más variada, adecuada y distribuida en diferentes componentes (verduras cocidas, arroz y carne de pollo) que aquella consumida en la provincia, cuya composición se mostró más monótona, inadecuada y con menos componentes. En este diferencial los autores reconocen como argumento clave la existencia de un factor étnico que promueve una mayor adecuación normativa relativa. En efecto, y a pesar de tratarse de un contexto poblacional con recursos muy escasos, este caso de estudio muestra el papel que juega este factor en una mejor composición de las comidas, relativizando los argumentos reduccionistas acerca de que el problema de la composición alimentaria es solamente un problema de índole socioeconómica.

Pese a todos los condicionamientos que la pandemia impuso, los típicos platos que suelen consumir los inmigrantes peruanos pudieron seguir ofreciéndose. Parte de la posibilidad de ofrecer estas preparaciones devino adicionalmente de activar circuitos comerciales con los que se abastecían de ciertos ingredientes específicos de la cocina andina.

Como oportunamente señalaron Cardón y García-Garza (2012) para comprender la alimentación en contextos de migración debemos considerar las condiciones sociales en que los inmigrantes pueden, o no, mantener los hábitos alimentarios de sus países de origen y el lugar de la alimentación en dinámicas identitarias. La experiencia del comedor de S. permite advertir acerca de 1) el fuerte apego que los inmigrantes mantienen con sus hábitos alimentarios, pese a las profundas restricciones materiales, 2) el valor emotivo que se asigna a esos alimentos que permiten mantener un vínculo con su país de origen y 3) el peso de estos hábitos en lo que a la dinámica identitaria respecta (es un barrio peruano, en el que se come comida peruana). Otro fenómeno ligado a la alimentación en contextos de migración es la hibridación de prácticas alimentarias, algo que advertimos a raíz de las narrativas de referentes comunitarios de un barrio con presencia de población oriunda de Paraguay:

Nosotros acá tenemos a las compañeras que en su mayoría son de Paraguay, entonces muchas veces ellas cocinan comidas típicas de allá, como el Borí Borí (sopa con bolitas de maíz y queso) y la albóndiga, como se prepara allá en Paraguay, que es con harina de maíz y no con pan rallado como se prepara acá. Esas son las comidas, y aparte que son muy nutritivas, es mucho alimento eso, entonces no solamente a los vecinos ni a los compañeros ni compatriotas es nada más que les gustan esas comidas, sino también a los argentinos que aprendieron a comer esas comidas y les gusta (E., Barrio 3).

Este relato permite identificar un fenómeno interesante: cómo los inmigrantes se constituyeron en los vectores de nuevos hábitos alimentarios que complementan los ya existentes. Costumbres alimentarias de aquí y de allí se difundieron dando lugar al acceso a platos que permitieron establecer repertorios algo más variados.

Para concluir esta sección, retomamos los señalamientos de Solans y Piaggio (2018), quienes señalan que el estudio del fenómeno alimentario requiere de una mirada que recupere la interculturalidad, en tanto permite complejizar su abordaje. Las prácticas y saberes que se ponen en juego a la hora de pensar los alimentos, obtenerlos, cocinar y comer, no se producen en un vacío histórico ni político, ni son llevadas a cabo por un grupo aislado y homogéneo. Si se reconoce el carácter dinámico y conflictivo de la vida social en las sociedades contemporáneas, no se puede dejar de reconocer que la diversidad cultural, vinculada en parte con pertenencias étnicas, tiene existencia en una profunda desigualdad social. De allí que, si se pretende que el abordaje intercultural de la alimentación vaya más allá de un relativismo cultural ingenuo, es necesario explicar la diversidad de modalidades de alimentación en particular no solo a partir de pautas consideradas tradicionales, sino también a partir de los condicionamientos derivados de la posición de los grupos humanos en la estructura social, puesto que no todas las prácticas son resultado de “elecciones” culturales. Por eso es que el análisis de la alimentación requiere -como sostienen las autoras- la necesaria articulación del abordaje de la diversidad de modalidades alimentarias -pensada en términos de diferencias culturales- con la dimensión de la desigualdad social. Es la articulación de estas dos dimensiones -diversidad y desigualdad- la que hace posible analizar las problemáticas alimentarias en toda su complejidad, especialmente en familias de sectores populares, dando cuenta de sus condiciones materiales de existencia, pero también evitando el determinismo económico como única explicación de sus saberes y prácticas.

Las preferencias y los gustos

En relación con los gustos y preferencias en torno a las comidas se podrían identificar dos tipos de ajustes que operaron entre los encargados de preparar las comidas y las familias que las recibían. Por un lado, una intención de que las preparaciones que se realizaban en los comedores y ollas

fueran “sabrosas” y “nutritivas”. Pese a la escasez de recursos, como ya señalamos, sobrevolaba una preocupación por parte de quienes cocinaban por brindar platos “ricos” y de “calidad”, algo que se lograba incorporando ciertos alimentos:

Me acuerdo de pensar que las cosas que compramos como que tengan alguna cuestión de proteínas, o sea, garbanzos, lentejas, y nos parecía importante la verdura, que estaba muy cara, bueno, intentábamos poner... Como el consumo de carne es muy difícil, por lo que sale, intentábamos poner cosas de hojas verdes, pensar en algo más, en una diversidad de alimentos y no llenar de galletitas dulces o alfajores y esas cosas. (A., referente Barrio 6).

Lo mencionado por la entrevistada nos lleva a una cuestión sensible: la construcción de narrativas en torno al consumo de carne vacuna. Al describir las preparaciones que se llevaban a cabo, se manifestaba con recurrencia que su consumo forma parte de una dieta ideal, completa, rica en proteínas y con características nutricionales de excelencia, al tiempo que se trataba de un alimento deseado. Concebida de este modo, con un fuerte reconocimiento simbólico en el imaginario de los entrevistados -tanto de quienes preparaban las comidas comunitarias como también de los hogares que las recibían- se comprende el esfuerzo que quienes gestionaban estos espacios realizaron para poder hacerse de este producto y utilizarlo, muy fraccionadamente, en al menos algunas de sus preparaciones.

Generalmente las carnes, de pollo, porcina y bovina, no formaban parte del repertorio de alimentos que desde los diferentes niveles de gobierno se ofrecían como parte de la asistencia alimentaria, por ello es que se movilizaron esfuerzos adicionales para poder conseguir este preciado producto. A través de donaciones de particulares, de comercios y en algunos casos incluso con el

aporte de fondos de quienes estaban involucrados en las cocinas comunitarias, se volvía posible su acceso.

Los cortes más utilizados eran la carne molida y las alitas de pollo, carnes con un elevado porcentaje de materia grasa, generalmente incorporadas a los tradicionales guisos. Con mucha menor frecuencia se pudo disponer de la suficiente carne para hacer preparaciones como milanesas o hamburguesas, consideradas estas últimas opciones como comidas de lujo, deseadas, esperadas e incluso festejadas por los comensales cuando se ofrecían. Si hay un alimento que por su importancia en el imaginario popular fue deseado y apenas consumido, fue la carne vacuna. Así, y pese a que el gobierno nacional buscó generar acuerdos de precios y un mayor control sobre su exportación, lo cual tiene cierta reminiscencia con la ideología del primer gobierno peronista que buscó de diversas maneras apoyar el derecho de los sectores populares a reclamar la autogratificación y, más ampliamente, la mejora de su nivel de vida vía el acceso a este consumo (Milanesio, 2012), la demanda de carne y todo lo que su consumo simboliza apenas fue satisfecha en tiempos de pandemia.

Ciertamente los referentes conocían dentro del conjunto de comidas, algunas que eran las “favoritas”, en las que las preparaciones con carne vacuna no fallaban. En este marco, se hicieron esfuerzos para poder incorporarla, aunque no siempre era posible. Se reconocía la existencia de limitaciones que, por ejemplo, obligaron a suspender la comida “especial” que se brindaba pre-pandemia. Por eso, de alguna manera esto fue moldeando el gusto en el marco de restricciones y algunas comidas pasaron a ser preferidas a otras. Así, en el propio desarrollo de su actividad, los referentes fueron construyendo un vínculo con los destinatarios de las comidas que les permitió, por ejemplo, reconocer los gustos y tener el “pulso” para diseñar la preparación del menú semanal.

Una estrategia utilizada fue por ejemplo detectar los platos preferidos según la demanda y las “sobras” del día.

Pasando de la dimensión de la calidad a la de la cantidad de comida preparada se narraron situaciones de sobrantes como de faltantes. En torno a los sobrantes, aunque no era lo habitual, se desplegaron una serie de estrategias para distribuirlos y que llegaran por ejemplo a los hogares que, por distintos motivos, no habían podido retirar la vianda. Asimismo, vinculado a las preparaciones y las sobras, podría pensarse que los comedores se constituyeron en una fuente segura y regular de alimentación incluso para las familias de quienes trabajaban en ellos. En parte, algunos relatos dejan en claro que más allá del componente solidario y altruista que todo trabajo comunitario envuelve, desde una mirada estratégica, la gestión de estos espacios garantizaba también el plato de comida para sus propias familias.

La paradoja del discurso nutricionista

Como se ha podido ver hasta ahora, de manera más o menos directa se recogen en los relatos de los referentes elementos propios del discurso nutricionista. Alineados con este, la importancia de la nutrición se constituyó en una preocupación clara para quienes cocinaban. El nutricionismo ha devenido en el paradigma dominante en el campo de la alimentación, caracterizado por una atención orientada a la composición nutricional de los alimentos y a sus funciones. En este marco, estructura y modela la nutrición, influye en las recomendaciones nutricionales pero también en la comprensión de la alimentación por parte de la población (Demonte, 2021). En consecuencia, la construcción de la alimentación saludable se convirtió en un valor estructurante, estableciéndose como un mandato social y moral que debía cumplirse.

Desde este reconocimiento se comprende que en las narrativas de los entrevistados no se trate solo de comer sino de ofrecer nutrientes, y en ello se presentan como sujetos competentes.

Sin embargo, como observa Demonte (2021), la interpretación reduccionista de los nutrientes y de sus funciones que opera en este paradigma, suele estar marcada por una descontextualización respecto a las prácticas concretas en las cuales este discurso se inscribe. En nuestro caso, los entrevistados mostraron la presencia de una conciencia y un esfuerzo para que las comidas sigan algunos de los criterios considerados saludables, sin embargo, tal como venimos analizando, esa búsqueda por cumplir con los estándares de lo nutricionalmente adecuado chocó con las restricciones materiales propias del contexto de los comedores y ollas populares.

Lo expresado por los referentes comunitarios ejemplifica la paradoja apuntada por Demonte (2021): el discurso acerca de la “alimentación sana” ha penetrado en el entramado social y se encuentra en todos los sectores de ingresos; sin embargo, no ha logrado modificar las prácticas alimentarias. Esto significa que las causas de la “mala alimentación” no derivan directamente de la falta de conocimientos acerca de lo que es comer “bien” sino que evidentemente existen otros motivos. El precio de los alimentos, sobre todo los considerados saludables, es un condicionante estructural de las posibilidades de compra en nuestro país, al cual, en el caso de los comedores, se agrega el hecho de que eran los referentes quienes debían procurar la mayor parte de estos alimentos, por ejemplo, las carnes y verduras, por fuera de la “mercadería” a la que acceden a través de la asistencia alimentaria estatal. Así lo describe una entrevistada: “ahora con lo que producimos en la huerta tenemos que comprar menos verdura, sino se nos haría imposible seguir sosteniendo el comedor si tuviésemos que comprar verdura y carne”. Los precios, reflexiona, “se fueron por el aire y no hay fondos que alcancen” (E., Barrio 3).

Por otra parte, existen otros elementos que en los comedores populares se presentan como factores que intervienen en las decisiones cotidianas de cocina, y tensionan/dialogan con los supuestos del discurso nutricionista. Entre ellos, destacamos la presencia de hábitos culinarios

arraigados, ligados, por ejemplo a la diversidad etnico-nacional, así como la consideración de las preferencias y gustos de los comensales, dimensión que suele soslayarse al analizarse la cocina popular, bajo el supuesto de que sería una comida de necesidad. Estos espacios hicieron un esfuerzo por cocinar aquello que “gusta”, “nutre” y “llena”, e incluso ofrecieron platos con ciertos alimentos que muchas de las familias entrevistadas no pudieron preparar en sus propios hogares durante la pandemia por la imposibilidad material de comprar ciertos alimentos que previo a la pandemia sí consumían. En definitiva, la gente come como puede, y ese poder comer tiene que ver con un entramado de prácticas cotidianas que son legitimadas como posibles, probadas y aceptables por el sector social y económico al que pertenecen. Lo interesante es que los condicionantes se funden con las identidades sociales, etarias y genéricas, configurando una estrategia que se implementa en cada comida (Demonte, 2021) y, en ese devenir, puede observarse cómo las prácticas, y comida, legítimas van mutando.

A modo de cierre, cabe subrayar la especificidad de las formas de comensalidad popular descritas a lo largo de este recorrido. En este sentido, Grignon (2012) destaca la variación cultural observable en torno a las comensalidades, asociada a la gran diversidad de grupos sociales. Es sugestivo, sin embargo, que desarrolle una tipología de comensalidades para los países “clasificados como ‘occidentales’ y ‘modernos’” (2012, p.1), en la cual se oponen la “comensalidad doméstica” (asociada a la vida familiar y privada) y la “comensalidad institucional” (ligada a la disciplina colectiva, propia de espacios como los hospitales, los cuarteles militares, los asilos, las cárceles y los conventos). Bajo esta tipología, el fenómeno abordado en estas páginas se vuelve, en buena medida, impensable. Esto da cuenta de la singularidad de las formas de comensalidad analizadas, que trascienden los marcos de una oposición rígida entre público/privado, o vida familiar /institucional. Asimismo, constituye un indicador de la importancia de su abordaje, en tanto diversidad de

situaciones –propiaamente “modernas”, por cierto- que es preciso captar por fuera de marcos socio-centrados.

Conclusiones

Tal como advertimos en el transcurso del trabajo –y se ha encargado de subrayar la literatura socio antropológica sobre el tema–, la alimentación como actividad no se agota en la función biológica de incorporar nutrientes: junto con ella, se constituye en un hecho social y cultural complejo. Durante la pandemia, en especial en aquellos meses de confinamiento estricto, el requerimiento de alimentos en barrios populares aumentó considerablemente. Sobre este trasfondo, nuestra investigación propuso reconocer los modos en que se gestionó y resolvió una parte de la cuestión alimentaria en los barrios populares, atendiendo a la mirada de los encargados de gestionar dichos espacios comunitarios como así también de quienes asistían a ellos. Así, entre la mercadería que “bajaron” desde el Estado o desde diversas organizaciones civiles, y la comida que “llegó” finalmente a las familias, mediaron una serie heterogénea de elementos, movilizada por los comedores y ollas populares durante la pandemia.

Identificamos y tematizamos algunos de estos elementos que, en los relatos, emergieron como los más gravitantes en tanto factores que modelaron las prácticas alimentarias. Por un lado, (1) la existencia y activación de recursos y competencias organizativas previas de estos espacios; asimismo (2), la presencia de saberes y hábitos en torno a las preparaciones: cómo cocinar y qué ingredientes combinar, cómo calcular las cantidades, qué hacer con lo que sobra, cómo variar los menús, como “estirar” la mercadería sin perder calidad. En tercer lugar, (3) la captación de los gustos y preferencias de los comensales como parte del horizonte de expectativas a intentar satisfacer. Por último, (4) la presencia generalizada de un discurso normativo –el discurso nutricionista– en torno a la comida considerada “saludable” –que si bien en muchas ocasiones no incidió

efectivamente en las preparaciones, aparece como legítimo para definir aquello que aspiracionalmente hay que cocinar y comer.

Estas mediaciones hicieron que el hecho de dar de comer durante la pandemia haya sido una práctica colectiva compleja, diversa, e inscripta territorialmente, trascendiendo cualquier pretensión homogeneizante de los dispositivos de asistencia estatal. Por ello, porque necesariamente estuvo mediada por la economía, las formas de liderazgo y la cultura locales, los efectos de esa asistencia también fueron plurales. Sin embargo, como tendencia general se advierte que, precisamente por estar anclados y en diálogo con la trama social y cultural de los barrios, estos espacios no solo cubrieron una necesidad alimentaria sino, junto a ella, actuaron como soporte social y emocional clave frente a la incertidumbre de las familias.

Referencias

- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires, Argentina: Lugar Editorial
- Aliano, N., Pi Puig, A. P. y Rausky, M. E. (2022). Lo sedimentado que se activa. Los comedores populares en la trama sociocultural de los barrios populares durante la pandemia. *Cuestiones de Sociología*, 26, e131.
- Becker, H. (2012). How many qualitative interviews is enough? En S. Baker y R. Edwards (eds.), *How many qualitative interviews is enough? Expert voices and earlier career reflections on sampling and cases on qualitative research*. Southampton, Reino Unido: National Centre for Research Methods Review Papers.
- Centro de Estudios en Nutrición y Desarrollo Infantil (CEREN, 2021). *Informe de la encuesta sobre condiciones de vida y cuidados a la infancia durante el aislamiento social preventivo y obligatorio (ASPO) por Covid-19*. CEREN/CIC, La Plata. Recuperado de <https://ceren.cic.gba.gob.ar/?p=1309>
- Clemente, A. (2010), *Necesidades sociales y programas alimentarios. Las redes de la pobreza*. Buenos Aires, Argentina: Espacio Editorial.
- Colabella, L. (2012). La casa, el comedor y la copa de leche. Los espacios de la comensalía en los sectores populares. *Apuntes de Investigación del Cecyp*, 22, 58-78.
- Demonte, F. (2021). La cuestión alimentaria y sus consecuencias sanitarias: perspectivas de diferentes actores sociales en Argentina (2001-2018). En S. Pohl-Valero y J. Vargas-Domínguez (eds.), *El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos xx y xxi*. Bogota, Colombia: Editorial Universidad del Rosario.
- Fischler, C. (1995). *El (H)Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.
- Grignon, C. (2012). Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. *Apuntes de Investigación del Cecyp*, 22, 10-18.
- Ierullo, M. (2013). Prácticas de cuidado infantil en organizaciones comunitarias. Los comedores comunitarios en el Área Metropolitana de Buenos Aires, Argentina. *Portularia: Revista de Trabajo Social*, 13(1),59-65.
- Latour, B. (2008). *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red*. Buenos Aires, Argentina: Manantial.
- López-García, J., Juárez, L. y Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370.

- Milanesio, N. (2012). La politique alimentaire et la consommation dans l'Argentine péroniste. *IdeAs. Idées d'Amériques*. Francia: Institut des Amériques. Recuperado de <http://journals.openedition.org/ideas/425>
- Ortale, S. y Santos, J. (2021). Etnicidad y comida... más allá de la alimentación familiar. Estudio en una comunidad peruana de Ensenada (Pcia. de Buenos Aires, Argentina). En I. Álvarez, C. Gonzales y H. Cornejo (eds.), *Dossier Alimentación y cocinas en las Américas. Grupo de trabajo 22*, Perú: ALAS. Recuperado de <https://sociologia-alas.org/dossier/>
- Oseguera-Parra, D. (2001). La comida: ¿Lugar de encuentro entre disciplinas científicas? *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, 7(13), 141-151.
- Pautassi, L. (2016). La complejidad de articular derechos: alimentación y cuidado. *Salud Colectiva*, 12(4), 621-634.
- Salvia, A. Bonfiglio, J., Robles, R. y Vera, J. (2021). Efectos de la pandemia Covid-19 sobre la dinámica del bienestar en la Argentina urbana. Una mirada multidimensional acerca del impacto heterogéneo de la crisis tras una década de estancamiento económico (2010-2020). *Documento Estadístico-Barómetro de la Deuda Social Argentina*, 1, Argentina: Educa.
- Santarsiero, L. (2013). Comedores comunitarios en la ciudad de La Plata: organización social e intervención alimentaria estatal en espacio barrial. *Revista Pilquen*, 16, 1-13.
- Solans, A. y Piaggio, L. (2018). Cocina y comensalidad entre mujeres migrantes en Buenos Aires. Condiciones de vida y salud. *ConCienciaSocial. Revista digital de Trabajo Social*, 2(3), 74-90.
- Sordini, M. V. (2023). Prácticas de reciprocidad en comedores comunitarios: entre el amor, la confianza y la esperanza. *Trabajo Social* 25(1), 111-142.
- Verd, J. y Lozares, C. (2016). *Introducción a la investigación cualitativa. Fases, métodos y técnicas*. Madrid, España: Síntesis.
- Villagómez, P. (2019). *La constitución social de experiencias alimentarias en la pobreza. Un estudio cualitativo con familias de estratos populares en Iztapalapa, Ciudad de México*. (Tesis de doctorado en ciencia social). México: Centro de Estudios Sociológicos. Recuperado de <https://repositorio.colmex.mx/concern/theses/br86b401b?locale=es>
- Wiles, R. (2013). *What Are Qualitative Research Ethics*. Londres, Reino Unido: Bloomsbury Academic.
- Zibecchi, C. (2018). Cuidados comunitarios: mujeres que trabajan en los márgenes. *Revista de Políticas Sociales*, 5(6), 39-48.