

LOS ALIMENTOS RENDIDORES Y EL CUERPO DE LOS POBRES

Patricia Aguirre•

Resumen

En Argentina la crisis ha partido en “comida de ricos y comida de pobres” el patrón alimentario unificado que existía hace 30 años. En este artículo se analizan las variables macroeconómicas que incidieron en las estrategias de consumo de los más pobres, las representaciones culturales sobre el cuerpo (“fuerte”) y los alimentos (“rendidores”) que dan sentido al consumo de ciertos productos y comidas, y las consecuencias que tienen éstas elecciones respecto de la salud y la discriminación.

Alimentación, consumo, pobreza, representaciones, cuerpo.

Overview

Yielding Food and the Body of the Poor.

Cultural Representations that Condition Food Intake In the Metropolitan Area of Buenos Aires, Argentina

In Argentina, the crisis has divided the unified food pattern existing 30 years ago, in “the food of the rich and the food of the poor”. This article analyses the macro-economic variables affecting the consumption strategies of the poor and the cultural representations of “strong” body and “yielding” food that explain the consumption of certain products and meals together with the consequences that such choices have in relation to health and social exclusion.

Food, consumption, poverty, representations, body.

Introducción

El siguiente trabajo se realizó en el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) que agrupa el 35% de la población Argentina, para el período 1965-2000 y consta de dos partes, en la primera revisaremos los elementos macro que inciden en la crisis alimentaria del área y en la segunda analizaremos las estrategias que desarrollan los hogares pobres para enfrentarla. Estas Estrategias Domésticas de Consumo se traducen en prácticas que mejoran el acceso a los alimentos y representaciones que dan sentido a lo que cada género, edad y sector de ingresos, puede y debe comer. **La metodología de esta investigación** se basó en la triangulación de datos cuali-cuantitativos provenientes de fuentes secundarias como el INDEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) y relevamientos propios que consistieron en encuestas sobre la estructura del ingreso y el gasto en alimentos y estudios de casos realizados durante los años 1988, 1991, 1995 y 1999 en hogares bajo la línea de pobreza. Las técnicas de recolección de datos incluyeron entrevistas abiertas, juegos clasificatorios, recordatorios de 24 horas y observación participante.

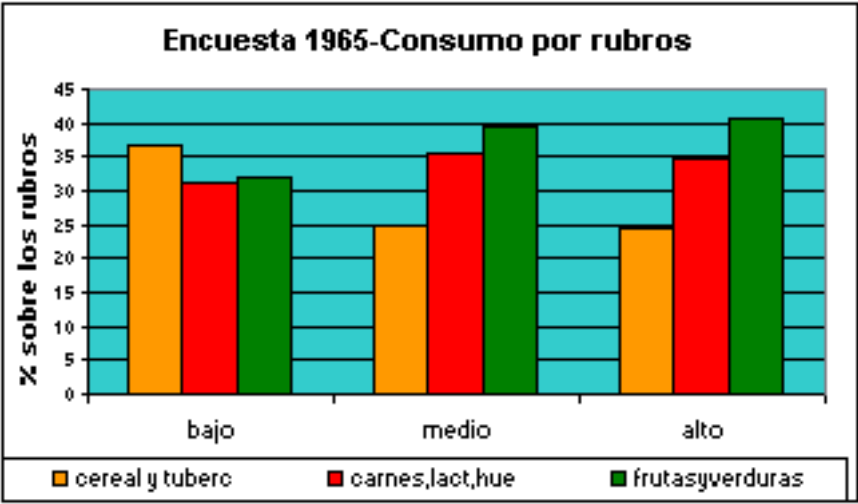
Situación alimentaria en el AMBA

Cuando observamos los cambios en las encuestas de consumo realizadas en el área, la primera del año 1965 y la última

en 1996 encontramos que ha habido un cambio cuantitativo (los mas pobres comen menos cantidad de menos productos) y también un cambio cualitativo (a medida descende el ingreso se consume más pan, fideos, papas descendiendo los consumos de carne, lácteos, frutas, verduras, vino, etc.). Si bien en 30 años todos los sectores de ingreso comen menos y comen distinto, los mas pobres variaron su consumo hacia canastas desbalanceadas, con más hidratos de carbono, más grasas, más azúcares y alimentos con menor densidad nutricional. Los sectores de ingreso medio y alto en cambio consumen más cantidad (medida en kg) y han aumentado el consumo de lácteos, carnes blancas en detrimento de las rojas, hortalizas y frutas entre la primera y la última encuesta. (Aguirre, P. 1997)

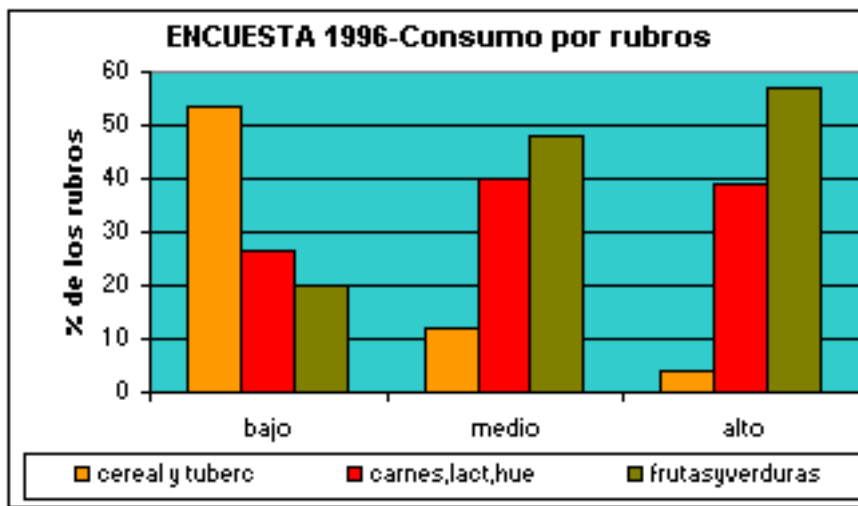
Graficando los principales rubros de consumo en ambas encuestas, observamos en 1965 el consumo presentaba un patrón unificado que cortaba transversalmente todos los sectores de ingresos, mientras que en 1996 los consumos de pobres y no-pobres se presentan en dos patrones con características diferentes: la comida de pobres y la comida de ricos.

Grafico N° 1



Elaboracion propia sobre CONADE 1965

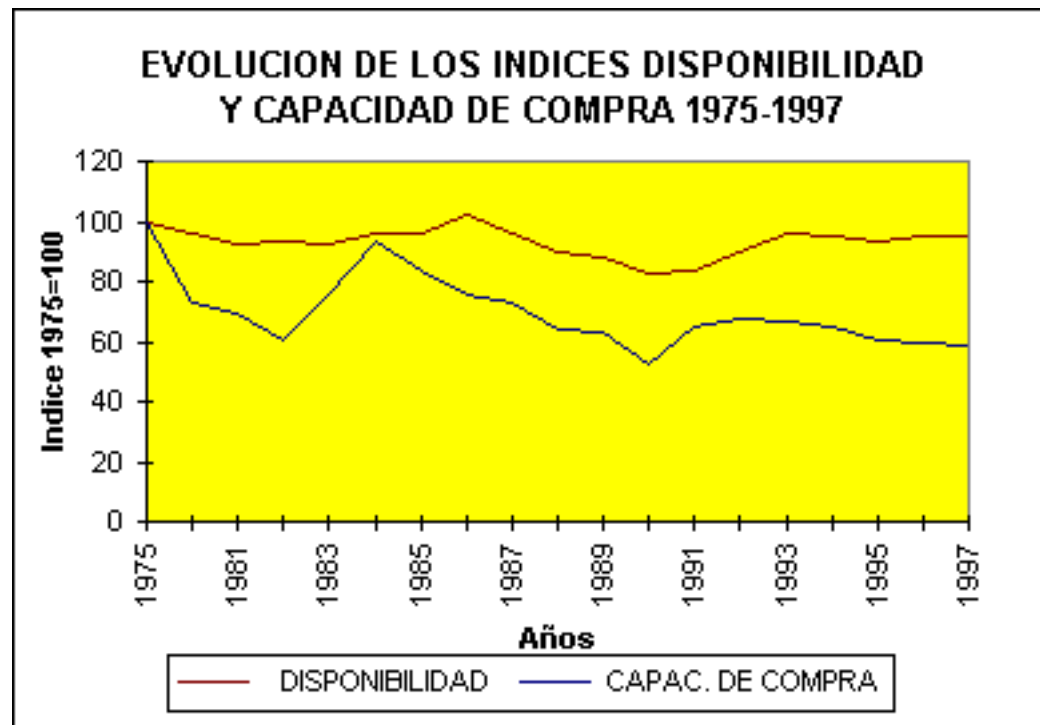
Grafico N° 2



Fuente: elaboración propia sobre INDEC EGHO 1996

¿Que pasó para que se dieran estos cambios en el consumo?. Los condicionantes macro del acceso dan una idea acerca de por qué los pobres no pudieron seguir consumiendo igual. Sin duda fue debido a restricciones en la capacidad de compra (que sufrió una caída del 45%) antes que por modificaciones en la disponibilidad (que varió un 15%) como se muestra en el grafico siguiente.

Grafico N°3

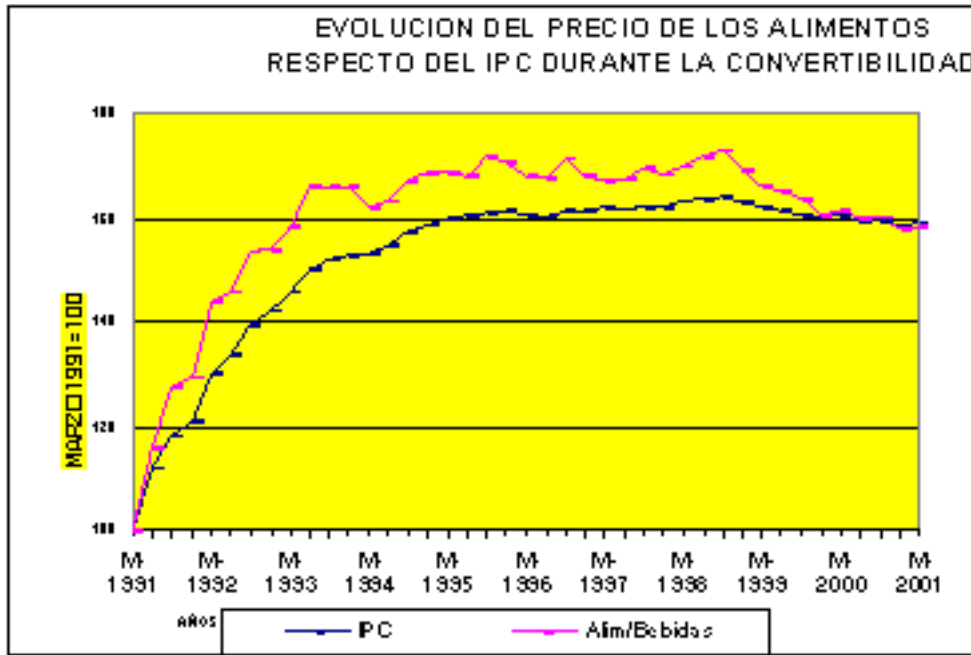


Fuente: Aguirre P. 2000

Al analizar la capacidad de compra vemos un doble movimiento que justifica su caída: los precios suben y simultáneamente los ingresos de los compradores descienden.

Precios

Grafico N° 4



Fuente: elaboración propia en base a IPC de INDEC

Aún en la década 1991-2001, de inflación mínima, frente a las variaciones hiperinflacionarias de décadas anteriores, los precios de los alimentos aumentaron más que el promedio inflacionario, hasta que en 1998 comienzan una lenta deflación aunque sin llegar alcanzar el punto de partida.

Ingresos

Simultáneamente los ingresos promedio de la población descendieron, sobre todo los ingresos de los mas pobres. Observando la distribución del ingreso vemos que su regresividad concentró los beneficios del crecimiento de los años 1991 a 1998 en los que ya eran los mas favorecidos hasta el punto que hoy los mas pobres se apropian de una porción menor de los ingresos que en 1989, año de la hiperinflación.

Cuadro N°1

Evolución de la Distribución del Ingreso Familiar per/cápita en el AMBA 1980-2000 en porcentajes

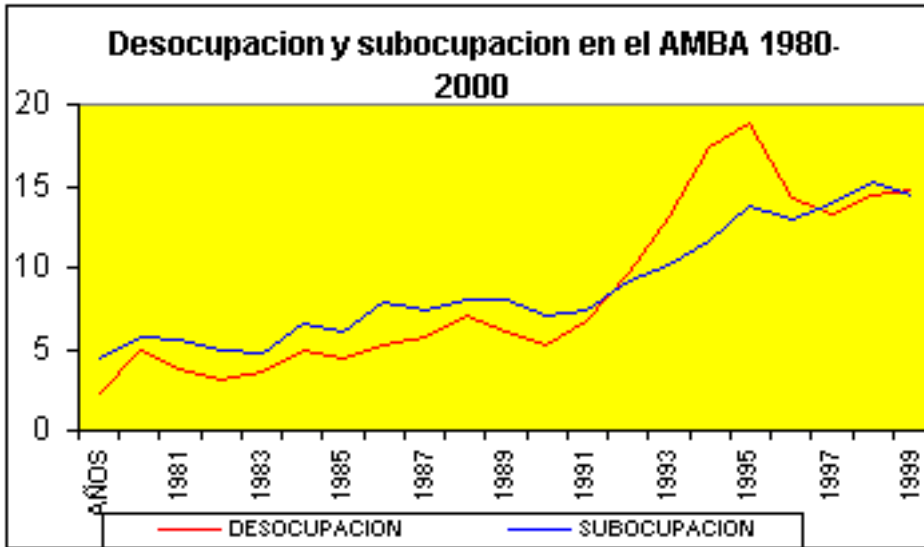
Deciles	1980	1985	1989	1990	1991	1995	2000
1	3.6	3.3	2.6	3.4	3.2	2.7	2,5
2	4.5	4.7	3.4	4.1	4.4	4.3	4,0
3	5.4	6.1	4.8	6.0	6.0	4.5	4,6
4	6.2	5.3	5.1	6.1	5.3	5.9	5,8
5	7.2	6.9	4.7	5.8	6.0	7.2	6,4
6	8.7	9.1	7.7	8.6	9.5	7.8	8,1
7	10.5	10.9	9.0	9.3	9.9	9.6	9,9
8	12.5	12.2	11.6	11.9	11.8	11.7	12,4
9	15.4	16.6	17.0	15.6	14.1	16.0	16,7
10	25.9	25.0	34.2	29.0	29.9	30.3	29,7

Fuente: Elaboración Propia en base a EPH . INDEC 1980-2000

A esto se suma que los perceptores de ingresos son cada vez menos por el aumento exponencial de la desocupación que

ha pasado del 2,3% en 1980 al 14,7% de la Población Económicamente Activa en octubre de 2000

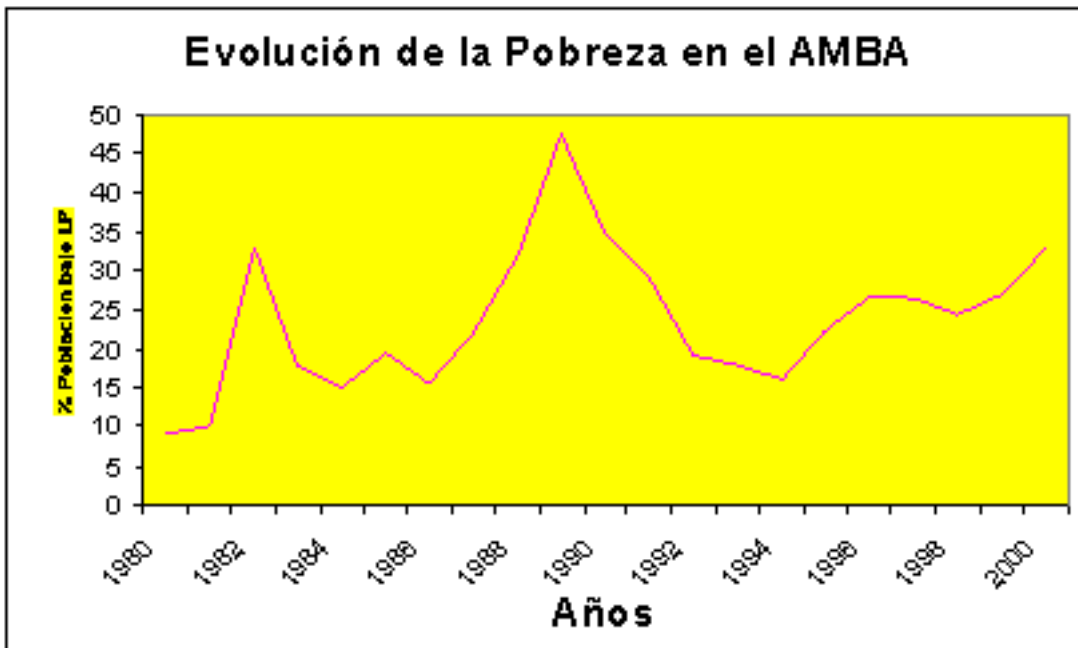
Grafico N° 5



Fuente: elaboracion propia en base a EPH de INDEC 1980-2000

Por eso no debe extrañarnos que la pobreza haya crecido del 5% al 35% entre 1980 y 2000. Además de crecer en número creció en profundidad. El deterioro de los servicios del estado hace que accedan a menos horas de educación, peores servicios de salud, menor asistencia alimentaria, peores condiciones habitacionales, menor seguridad y empleos precarios con pésimas condiciones de trabajo.

Grafico N° 6



Fuente: Aguirre P. 2000 en base a INDEC 1980-2000

Políticas públicas

A pesar que Argentina invierte el 15% del Producto Bruto en Gasto Público Social esta inversión ha sido procíclica. Cuando hay más reparto mas y cuando hay menor bienestar general reparte menos aunque la necesidad sea mayor. Si calculamos el subsidio neto que reciben los pobres comparando las transferencias por asistencia alimentaria con los impuestos incluidos en el precio de los alimentos, encontramos que es negativo: resultando que el estado les cobra , a los pobres, en impuestos mas de lo que les brinda como asistencia (Aguirre P. 2000)

Cuadro N° 2

Subsidio Neto en Alimentación según quintiles de ingreso. Año 1995

Quintiles de Ingreso	1 quintil	2 quintil	3 quintil	4 quintil	5 quintil
GPS en Alimentación	10,7	3,4	1,9	1,07	0,1
Presión Impositiva	28,9	25	22,8	22,8	22,9
Subsidio neto	-18,2	-21,6	-20,9	-21,73	-22,8

Nota: GPS y Presión impositiva están expresadas como porcentaje del ingreso promedio del hogar.

Fuente: elaboración propia en base a Bocco (1996) .

Fue esta situación económica la responsable de las transformaciones en el consumo.? **Sin duda tuvieron una importancia gigantesca pero junto a ellas nos proponemos analizar los aspectos culturales de las estrategias de consumo que acompañaron los cambios económicos encauzando las respuestas posibles de ser pensadas y condicionando las elecciones del consumo alimentario.**

A estas respuestas posibles y probadas de las familias, desarrolladas en el ciclo de vida las llamamos estrategias de consumo y comprenden prácticas y representaciones. Las practicas las mencionaremos esquemáticamente porque no serán objeto de esta ponencia :

- Prácticas

Hemos aislado cuatro **prácticas** que en los hogares pobres permiten mejorar el acceso a los alimentos. Estas son :

1.- Diversificación de las fuentes de ingresos: que incluye

- La utilización simultánea de distintos **mercados de trabajo** urbanos (formal e informal).
- El desarrollo de **redes** personales y familiares de amistad, vecindad y/o parentesco a través de las cuales fluyen mensajes, bienes y servicios de manera de constituir sistemas de ayuda mutua.
- La complementación de los ingresos con la **asistencia social alimentaria del estado** y organizaciones no gubernamentales o confesionales y
- La **auto-producción** alimentaria en huertas y granjas familiares, limitada al mínimo en un espacio urbano.

2.- Diversificación de las fuentes de abastecimiento.

En el AMBA existen dos cadenas de abastecimiento alimentario, el circuito formal de ferias, almacenes, supermercados, etc. y el circuito informal de locales multifunción, vendedores ambulantes y quintas donde se cambia bajo precio por productos de dudosa salubridad. Las prácticas estratégicas de los hogares se orientan a utilizar simultáneamente ambos circuitos aprovechando las ofertas de ambos abaratando así su canasta de consumo. Después de 1993 aparece el “mercado de los pobres” de la mano del desarrollo de la “gran distribución supermercadista” que está liderando la reconversión del mercadeo de alimentos en las zonas pobres, abaratando la oferta con productos de calidad, en envases pequeños, sin marca ni publicidad. Su avance ha hecho retroceder el mercado informal.

3.- Manejo de la composición familiar. El tamaño de las familias ha dependido del sentido del flujo de los ingresos. Hasta hace 10 años, las familias pobres eran numerosas y tendían a captar miembros (por migración o parentesco ampliado) ya que los niños eran generadores tempranos de ingresos que fluían hacia sus padres. Al revés, en las familias mas acomodadas eran los padres quienes transferían ingresos hacia los niños. Sin embargo el crecimiento de los servicios y la desaparición de puestos de trabajo restó importancia al trabajo infantil, de manera que las familias grandes ya no son funcionales en la pobreza. El problema de esta reducción se verá recién en unas décadas ya que el sistema de pensiones en Argentina es tan malo que actualmente se necesitan 4 hijos derivando recursos de un hogar para mantener 1 anciano en la pobreza. Si se reduce la cantidad de hijos y al mismo tiempo ,como hemos visto se

reducen significativamente los ingresos, difícilmente la próxima generación pueda sostener un anciano .

4.-Autoexplotación . Lo que en la pobreza significa a) trabajar mas (aumentando las horas por trabajador ocupado o la cantidad de trabajadores por hogar) y/o b) comer menos o distinto, lo que significa reducir la ingesta, distribuir en forma diferente o bajar la calidad del régimen hogareño.

Todas estas practicas amplían el acceso ya que son formas de obtener ingresos directa o indirectamente, lo que no carece de importancia en un área urbana donde los alimentos se compran .

Representaciones

Ahora debemos ir mas lejos e identificar las representaciones en que se apoyan las elecciones estratégicas de los pobres respecto de la alimentación. Porque los cambios en el consumo no se hicieron de cualquier forma sino de acuerdo pautas culturales pre-existentes. Estas permitieron al mismo tiempo mantener el volumen de consumo con sus ingresos menguantes, satisfacer pautas de comensalidad y cumplir con visiones de lo que el cuerpo deber ser para estar sano y cumplir con ideales de belleza .

El hecho simple de observar que a medida que aumentan los ingresos los alimentos ocupan menor lugar en la estructura de gastos, que dentro de las canastas disminuyen los hidratos de carbono y los azúcares, que aumentan las verduras y las frutas o cambian las infusiones (yerba por café) no debe hacernos olvidar que si bien los ingresos condicionan fuertemente lo que se puede comer, no son los únicos que imponen posibilidades y restricciones a la comida. Para dar cuenta de las variaciones de las canastas que la Ley de Engel no hace sino registrar consideraremos el conjunto de las características culturales que se encuentran asociadas a la elección de alimentos y son lo suficientemente fuertes para modelarla.

Trataremos de explicar por qué la gente come lo que come recurriendo a su propia comprensión de la situación y contrastándola con las características de su vida cotidiana, para reconstruir las representaciones que guían sus elecciones alimentarias.

Así como no comemos calorías sino comida, tampoco comemos productos –como los registrados en las encuestas de consumo- sino platos. Es en la transformación doméstica de los productos de la canasta en platos de comida donde se juega la estrategia de consumo. Ya que es el lugar donde lo comestible se transforma en comida porque implica prácticas concretas, uso de tecnologías específicas y representaciones acerca de la vida, la comida y cuerpo que indican donde, cómo y quién debe comer qué marcando diferencias sociales, sexuales y etarias .

Los pobres afirman que forman su canasta de consumo con productos **rendidores**, los sectores de ingresos medios la explican porque son **ricos** y los sectores de ingresos altos manifiestan que buscan alimentos **sanos**. Explicitando en su discurso las diferencias de ingresos que marcan el acceso.

La comensalidad de los pobres

Cuanto más pobre el hogar más predominan los platos colectivos, las sopas y los guisos, estos platos son funcionales a la comensalidad, al tiempo de la cocinera, a la tecnología de cocción, y a la percepción que los más pobres se hacen de su cuerpo y su lugar en el mundo.

En los hogares **indigentes** las limitaciones de vajilla y tecnología de cocción (apenas una hornalla), hace que la comida deba prepararse teniendo en cuenta un sólo fuego y un sólo recipiente, esto limita las preparaciones posibles a sopa, guiso o fritura. El horno es desusado entre los indigentes donde las inundaciones –por el asentamiento precario bajo la cota de inundación- hace imposible mantenerlo. Las mismas comidas predominan en los **hogares pobres**, aunque haya mas vajilla y cocina con horno (el que se usa excepcionalmente por el gran costo del gas).

Pobres e indigentes dedican mayor tiempo a la comida porque conseguirla, cocinarla o disponer de sobras, al tener poca tecnología se realizan a costa del tiempo y la energía de las mujeres. Por eso lo que decide el tipo de preparación es el tiempo y las tareas de la mujer-madre-cocinera. Cuando necesita cocinar rápido preparará frituras (croquetas, milanesas, escalopes). Comidas que requieren poca preparación, aprovechan sobras y tienen cocción rápida. Con la ventaja que la ligadura de huevo y harina, junto a la absorción de aceite o grasa durante la cocción y la hidrogenación del aceite por el calor, transforman la verdura mas liviana en una preparación capaz de saciar con poca ingesta. Si la cocinera necesita tiempo para dedicarse a otras tareas preparará una sopa que permite poner los ingredientes simultáneamente, cortados según su tiempo de cocción. En cambio si puede ir suspendiendo las tareas a medida progresa la cocción, preparará un guiso el cual requerirá mucha atención al principio más luego sólo deberá atender la olla para agregar nuevos productos, sazonar y revolver.

En la habitación única, apenas dividida por cortinas, donde se desarrolla la vida, la cocina ocupa un lugar central, y en ella los fritos, guisos y sopas son las comidas mas frecuentes porque son funcionales a la atención tareas hogareñas e hijos. La marcada la división sexual del trabajo intradoméstico hace que la cocina pertenezca a la mujer, cuando los hombres cocinan lo hacen afuera, en la parrilla, en ocasiones festivas marcadas por el asado.

Guisos y sopas tienen otra ventaja: se acompañan, se moja el jugo y se termina la comida limpiando el plato con pan (producto cuyo consumo crece a medida que caen los ingresos). Este acompañamiento es fundamental para dar volumen a la ingesta y para quedar saciados. Cuanto más pobre el hogar menor cantidad y variedad de productos en el guiso y mayor la cantidad de pan empleado en comerlo.

Además, estas comidas se pueden “estirar” si caen invitados y como la red de relaciones es una parte importante de las estrategias de vida y la amistad se transforma en familiaridad compartiendo la comida cotidiana (porque el dador muestra que comparte todo lo que tiene y el receptor que confía en que no será rechazado si cae sin avisar) estas comidas que se estiran con el agregado de agua y pan son funcionales a los lazos de red.

Pero además de precio, tecnología de cocción y tiempo, los alimentos se eligen también porque responden al ideal que cada sector se hace de su cuerpo, de los efectos de la alimentación sobre él y de las categorías que se emplean para evaluar sus efectos. Registramos estas asociaciones con juegos clasificatorios donde pedíamos que los informantes relacionaran tipos de alimentos a formas corporales.

Los sectores pobres resumen su ideal corporal en la noción de “fuerte” que para ellos sintetiza además salud y belleza .Se puede interpretar que ideal del cuerpo “fuerte” no es más que una relectura de su propia imagen caracterizada por el sobrepeso o que tiene que ver con los trabajos mano de obra intensiva que realizan o que es una búsqueda ideal de aquello que les falta, porque según las estadísticas de salud disponibles, los pobres se enferman mas, se atienden menos y se mueren antes que los otros sectores.

Sea cual sea su génesis, **el ideal corporal, guía el principio de incorporación de los alimentos** y a la vez se construye con los efectos de esa incorporación. Si el ideal está en la fuerza, los alimentos seleccionados para nutrir el cuerpo fuerte deberán cumplir esa condición. Son designados como alimentos “fuertes”(que se designan con el concepto “rendidores”): las carnes rojas, las papas, los panificados, los vinos y los picantes. También las comidas y forma de manejarlas, de servir las y tragarlas debe ser “fuerte”. Guisos y sopas tienen la característica que pueden comerse demostrando esa fortaleza: se sirven en plato hondo, se toman de a tragos, las carnes se comen a mordiscones (diferentes del pescado o el pollo que exigen cuidado). Este “atacar” la comida no es una falta de etiqueta, al contrario, son los modales adecuados para la comida fuerte, tomada por una persona fuerte, que demuestra su interés por la comida y su agradecimiento a la cocinera mostrando su voracidad. Porque la comida, en las representaciones es femenina, es madre y mujer, y las maneras de incorporarla corresponden a la construcción social de la masculinidad, esta agresión-voracidad, marca el acercamiento “socialmente correcto”.

Volviendo a la idea que el concepto de “cuerpo fuerte” encubre la debilidad de los comensales , parece paradójico que

las comidas “fuertes” se presenten troceadas, tal vez haya que buscar la explicación en las características odontológicas de los pobres que a los 30 años han perdido un promedio de seis piezas siendo verdaderos lisiados dentales.

Registramos además otra característica que llamaríamos “lo inmutable de los productos”, una papa siempre será una comida “de diario”, no puede ni debe disfrazarse de otra cosa. En cambio, en sectores no-pobres, lo que manda es la externalidad, y una papa tomada por un gran cheff puede ser una comida “festiva” (papas a la crema).

Cada plato, cada producto, debe participar en la construcción de la imagen de fortaleza que justifica su elección, aunque esta elección no sea más que una justificación de lo que de todas maneras era lo único disponible. El juego de representaciones sirve doblemente: justifica y se apoya en lo que de todas maneras estarían condenados a comprar por sus menguantes ingresos.

El cuerpo es a la vez principio de incorporación y resultado expuesto de las elecciones estratégicas en materia de alimentación, resultado que se manifiesta en las dimensiones (peso, estatura), en las formas (redondas, finas), en las maneras (resueltas, espontáneas), en la apropiación del espacio, en la posición (altiva, sumisa) y expresa la manera de nutrirlo, cuidarlo, mantenerlo mostrando lo aprendido en el hogar y su entorno.

Los alimentos rendidores de los pobres.

En el discurso de las madres al cuerpo “fuerte” se lo alimenta con alimentos “rendidores”. Para que un alimento “rinda” tiene que tener tres características debe ser barato, debe llenar y debe gustar.

a) Baratos

Probamos que los alimentos consumidos por los pobres son efectivamente los más baratos si comparamos sus precios con los precios de los alimentos principales de otros sectores de ingreso. Observando su evolución en un período de quince años podemos superar las variaciones coyunturales. En los cuadros siguientes encontramos que con el precio de un kilo de manzanas (o lechuga) históricamente se han podido comprar entre medio y un kilo de carne bovina (falda). En la pobreza, donde cada centavo cuenta, elegir una fruta que tiene categoría de “postre” frente a una carne roja que tiene categoría de “comida” por su valor nutritivo, simbólico y social, equivale a una locura.

Cuadro N° 3

Kg de carne bovina (falda y picada), fideos secos y pan equivalentes al precio de 1 kg de lechuga entre 1980 y 1997 en el AMBA

PRODUCTOS	1980	1985	1990	1995	1997
FALDA	0,953	0,645	0,633	0,723	0,904
PICADA	0,687	0,465	0,457	0,729	0,651
FIDEOS	0,766	0,519	0,476	0,809	0,696
PAN	1,821	1,037	0,952	1,096	0,904

Fuente: Elaboración propia en base al Índice de Precios al Consumidor de .INDEC 1980-1997.

Cuadro N° 4

Kg de carne bovina (falda y picada), fideos secos y pan equivalentes al precio de 1 kg de manzanas en 1980-97 en el AMBA

PRODUCTOS	1980	1985	1990	1995	1997
FALDA	0,537	0,691	0,757	0,701	0,917
PICADA	0,387	0,498	0,546	0,706	0,660
FIDEOS	0,432	0,556	0,569	0,784	0,706
PAN	1,026	1,111	1,139	1,062	0,917

Fuente: Elaboración propia en base a IPC.INDEC 1980-1997.

Resulta asombroso que en un país de clima templado, los productos frutihortícolas tengan precios comparables a la carne bovina que necesita un proceso industrial más caro y complejo, sin embargo, ésta es una relación histórica dependiente de las características de la comercialización frutihortícola, en mercados concentradores con altos precios de intermediación, lo que hace que finalmente estos productos lleguen al consumidor a un precio similar a la carne, lo que condiciona que los pobres no los prefieran. (Aguirre, P.2000)

Las frutas son alimentos caros, de prestigio, se comen ocasionalmente (dependiendo de las ofertas) ya que las madres conocen su valor nutricional pero por su precio las reservan para los niños. Es que no se come lo que se quiere, ni lo que se sabe, se come lo que se puede (y ese poder se construye entre la capacidad de compra y el sentido).

Cuadro No 5

Costo de las canastas nutricionalmente adecuadas y efectivamente consumidas en \$

Costo mensual de una canasta familiar nutricionalmente adecuada	346,74
Ingresos necesarios para cubrir otras necesidades básicas además de la canasta adecuada	717,75
Costo (promedio) de la canasta familiar efectivamente consumida	236,56
Ingresos (promedio) de las familias pobres	473,12

Fuente. Elaboración propia en base a precios e ingresos de acuerdo a EPH de INDEC 1994

El desbalance a favor de los hidratos y grasas (como pan, fideos y papas) abarata la canasta un 31,78%. Como un ejercicio matemático (proyectando el costo de las canastas por el coeficiente de Engel) vemos que una familia pobre que armara su canasta de consumo con un criterio de adecuación nutricional podría comer 20,7 días mientras que comiendo como lo hacen, con abundancia de cereales carnes grasas, aceites y azúcares, conseguirá comer el mes entero (30,2 días).

b) Llenan

La segunda característica de los alimentos rendidores es que “llena”. Si un alimento es barato pero no brinda sensación de saciedad, ésta debe ser alcanzada a través del volumen, nivelando el efecto precio. Cuando hay **bajos ingresos los alimentos deben saciar y lo hacen por su contenido graso.** .

Hasta los panificados se prefieren con grasa (panes, roscas, facturas y bizcochos con grasa). La carne bovina tampoco escapa a esta regla. Mientras los más acomodados buscan las carnes magras, que corresponden al cuarto trasero del animal, los pobres prefieren cortes baratos y grasos aunque mas duros (falda, azotillo, carnasa) correspondientes al cuarto delantero. Hay además tres cortes (picada, nalga, bola de lomo)“multifunción” cuyo consumo es común a todos

los sectores sociales. Como los pobres consumen los cortes mas baratos, logran proteínas a menor precio, pero el tenor graso también es importante (como vemos en el cuadro N° 8) .

Cuadro N° 8

Precio y composición por 100 gr. de diferentes cortes de carne bovina

	PRECIO	KCALx100g	H.DE CARB.	PROTEINAS	GRASAS
FALDA	1,74	331	0	15,9	29,7
BIFES	4,25	248	0	17,8	19,7

Fuentes : Tabla de Composición Química de los Alimentos CESNI 1993 e IPC INDEC 1997

No solo el tenor graso de los alimentos sino la grasa como producto es importante al punto que **se puede considerar alimento trazador de los consumos de los pobres ya que es prácticamente inexistente entre los otros sectores.** Este uso de grasa tiene otros efectos además de “llenar”: complementa dietas insuficientes –sobre todo en los niños- con un aporte de energía que les permite dedicar las proteínas consumidas a la construcción de tejidos. Por eso en los programas asistenciales se recomienda incluir aceite (grasas vegetales) en los biberones para el tratamiento ambulatorio de los bebés desnutridos.

Los pobres han hecho una transacción ponderando más la satisfacción presente que los hipotéticos riesgos futuros de un consumo excesivo de grasas animales. Esta transacción no está exenta de riesgos. Aunque no demuestren la preocupación por el colesterol que se observa en otros sectores, eso no los libera de sufrir sus consecuencias. El azúcar también es un alimento que llena, registramos un alto consumo de azúcar debido al mate dulce que acompaña, sobre todo a las mujeres, toda la jornada. El mate dulce les da esa sensación de saciedad que les permite después excluirse de la comida familiar reforzando el papel de sacrificio marcado para la mujer-madre pobre. Pero después de los 25 años los cuerpos acusan recibo de esta dieta rica en hidratos y grasas mostrando abdómenes prominentes y caderas generosas. El problema no es que sean anchos, sino que son bajos y es en esta falta de talla donde se ve que su dieta -si bien los ha llenado- no ha logrado alimentarlos adecuadamente (Aguirre, P. 1998).

c) Gustan

De nada vale que un alimento sea barato y que llene si no gusta y queda en el plato. Los alimentos rendidores deben ser accesibles deben llenar y deben gustar. Solo la aceptación que produce el gusto puede hacer que se coma día por medio guiso de fideos. Así como hemos hecho con las categorías anteriores debemos ahora contrastar con las condiciones de su vida, la construcción de este gusto por lo único que se puede comer.

Es sabido que el gusto es un hecho social, sin negar las características subjetivas, se aprende a gustar lo que se puede comer, construyéndose un gusto adecuado al acceso, por eso el dicho popular afirma “comemos lo que queremos porque queremos lo que comemos”.El gusto, que hace que se acepte como comida cotidiana lo que de todas maneras estarían obligados a comer porque es lo que se puede, tiene en nuestro análisis diferentes dimensiones.

Una podría llamarse “protectiva”: se aprende a gustar lo que permite la supervivencia. Los padres transmiten a sus hijos - por acción y omisión - un mapa de las posibilidades gustativas como las opciones posibles a partir de las cuales los niños se moverán -con variaciones individuales y sociales- incorporando y variando productos en respuesta a los cambios del acceso. Las familias ejercen esta presión a través de un sistema de reglas y representaciones que no sólo tienden a restringir el abanico de los alimentos que pueden probar y gustar sino a exponer los fundamentos que hacen de esta comida parte de la identidad, la construcción del nosotros donde esas reglas y representaciones tienen valor. Compartir estas representaciones integra y protege al individuo que aprende a gustar lo que sus padres, sus amigos y su entorno encuentran tanto aceptable como posible, excluyendo como un sueño imposible, por lo tanto rechazado, lo que

de todas maneras difícilmente estuviera a su alcance. A partir de allí construyen su identidad alimentaria, como parte de su identidad.

Un informante que consigue trabajo en una fábrica de sandwiches, comenta que por primera vez ha probado palmitos. “Tanto lío por los palmitos/.../ prefiero la carne”-dice. Esa misma identificación positiva con lo posible (que hace que le guste la carne y no los palmitos), leída desde otros sectores sirve para estigmatizarlos: “no saben comer, no aprecian los sabores delicados (de los palmitos) no tienen paladar”.

La concepción del cuerpo “fuerte” fundamentará la incorporación de aquellos productos considerados “rendidores” baratos y que llenan (como la carne bovina, las papas, los fideos) que se recubren de una dimensión hedónica y gustan. Es este gusto lo que permite la interiorización de la información cultural sancionando la conformidad con las reglas culinarias del grupo.

Bajo las reglas culinarias que transforman el producto en plato de comida, se introducen todas las referencias culturales de sentidos, posiciones, capacidades y derechos entre los sexos, las edades y los sectores. Por ejemplo los purés y las sopas son sanos por lo tanto lo mejor para los niños los viejos y los enfermos. Las carnes rojas son fuertes por lo tanto la comida preferencial de los hombres que deben cumplir con el ideal de fortaleza (como un “toro”), mientras que a las mujeres corresponde la carne blanca del pollo (reforzado por las maneras “delicadas” “débiles” del ideal de mujer que se consideran las adecuadas para separar la carne aviar de los huesos). En el lenguaje popular las mujeres son “pollitas”, “pichonas”, o por su busto “pechugonas”, no comen sino “picotean”. En cambio a un hombre tímido se lo llamará “pollo mojado” y a un cobarde “gallina”.

Estas representaciones hacen que la comida coincida con las propiedades que cada sector adscribe al cuerpo. Y el **cuerpo coincidirá a su vez con las propiedades asociadas a la comida**. Comidas fuertes para cuerpos fuertes entre los pobres y comidas sanas para cuerpos sanos entre los más acomodados. También -como hemos señalado- servirá, para marcar diferencias de género : comidas fuertes y voluminosas para los varones y comidas livianas y menor cantidad para las mujeres, los niños y los viejos.

Sin embargo el gusto que protege lo posible de la frustración de desear lo imposible cristaliza en un tipo de dieta monótona y refractaria a las alternativas. Aunque es cierto que cuanto menos recursos, cuanto más comprometida está la supervivencia, menor será la tendencia a la experimentación porque los fracasos comprometen la vida misma.

Para explotar el nicho de mercado que ofrece la pobreza, la industria alimentaria, alertada de esta resistencia al cambio por los estudios de marketing, reforzó los sabores existentes agregando grasa y sal en vez de arriesgar alternativas. Tampoco se desarrollan alternativas desde las políticas asistenciales, las cuales –por el precio y el rechazo que trae implementar nuevos productos y comidas – repiten la comida “rendidora”. Pero no innovar también tiene un costo para estos sectores y es el empobrecimiento paulatino del patrimonio gastronómico-gustativo de los pobres.

Otra dimensión es que el gusto encubre como individual un hecho social, que solo aparece cuando el análisis desenmascara la forma en que el acceso condiciona las representaciones que terminan concibiendo un abanico limitado de comestibles finalmente sancionados por el gusto.

Las restricciones alimentarias que encubren los alimentos “rendidores” forman dietas monótonas, restringidas a 22 productos, donde predominan los alimentos ricos en energía pero pobres en densidad de nutrientes

Las consecuencias se advierten en los cuerpos, más gordos (por el exceso de energía), y más bajos, (“acortados” ya que las carencias de nutrientes básicos no les permiten desarrollar su potencial de altura) que el resto de la población.

Estudios de antropometría (Calvo, E. 1996) dan cuenta de una diferencia de 7 cm en la talla promedio de la población pobre.

No es, entonces, una gordura de la opulencia, sino una gordura de la escasez. Al comer alimentos “rendidores”, hay exceso de energía y falta de minerales y vitaminas, contenidos justamente en los productos más caros del mercado. 9 de cada 10 niños no llegan a cubrir la cuota de 15-10 miligramos de hierro recomendada generando altos porcentajes de

anemia ferropénica (Calvo.2001). Esta malnutrición no se nota a simple vista forma parte de la desnutrición oculta pero desgasta al organismo impidiéndole desarrollarse e influyendo en la inteligencia y en la altura.

Las secuelas son casi automáticas: debilidad, disminución de la capacidad muscular (por eso se los llama “gordos panza de agua”), mayor vulnerabilidad a las enfermedades. Las mujeres gestantes al llegar al embarazo sin reservas de hierro tienen más posibilidad de tener bebés de bajo peso, con los riesgos que esto implica. Las carencias de vitaminas menos evidentes pero están y deben estar porque los alimentos que las contienen son los menos rendidores de la canasta: frutas y verduras. Las carencias de calcio en cambio se tornan visibles en la salud bucal, la falta de piezas dentales denuncia rápidamente la pobreza.

Volvemos al punto central de este trabajo: las representaciones acerca de la comida permiten sobrevivir, permiten una identidad positiva, pueden atenuar la crisis de acceso pero de ninguna manera logran superarla. Encubren la baja calidad de vida que se manifiesta como desnutrición oculta, como un hambre silencioso que sus cuerpos gordos tornan desapercibido. Lo mismo que los protege los condena. Las estrategias que les permiten una alimentación constante - pero desbalanceada- los condenan al sobrepeso con malnutrición. Pero esta estética obligada de la escasez es desvalorizada por los otros sectores y fundamenta la diferenciación –por la negativa- de la empresa de construcción de identidades dentro de los distintos sectores de la sociedad. Porque los sectores de ingresos medios y altos, que comprenden el valor de mercado de la belleza y cuyo modelo pasa ahora por la delgadez, identificada con la salud en el paradigma dominante, los cuerpos “fuertes” de los pobres son vistos como gordos, por sus formas y “dejados” (en el sentido que no les importa su aspecto, o autoindulgentes, por abandonarse a sus deseos de comer de más, de manera que la delgadez se transforma entonces en un valor moral enfrentado a la gordura (Aguirre, P.1998).

Porque en los sectores de ingresos medios y altos, el modelo de belleza dominante hoy pasa por la delgadez, identificada también con la salud. Para estos sectores que comprenden el valor de mercado de la belleza, los cuerpos “fuertes” de los pobres son vistos como “gordos”, por sus formas y “dejados” (en el sentido que no les importa su aspecto, o autoindulgentes, por abandonarse a sus deseos de comer de más), de manera que la delgadez del modelo de belleza de los sectores dominantes se transforma entonces en un valor moral enfrentado a la gordura-dejadéz de los pobres.

Pero siendo la gordura de los más pobres una consecuencia de las restricciones en el acceso (mediatizadas por las estrategias de consumo), podemos adelantar que el sobrepeso y a obesidad serán las formas que tomará el hambre en el siglo XXI.

Bibliografía.

-Aguirre, Patricia.2000 *Estrategias Domésticas de Consumo en el Área Metropolitana de Buenos Aires*. Tesis Doctoral . Buenos Aires (en prensa)

-1998-“Socio-Anthropological issues regarding obesity and poverty”. *Obesity and Poverty*. Manuel Peña, Wilma Freire, compiladores. OPS-OMS. Nutrición. PAHO/ . HPP/96.02. . Washington D.C.

-1997.”Patrón Alimentario, Estrategias Domésticas de Consumo e Identidad en Argentina”.*Procesos Socioculturales en Alimentación*. Marcelo Alvarez, compilador. Editorial Losada. Serie Antropológica. Buenos Aires

Bocco,A. Golombeck, C. Repetto, G. Rotjze, A. Scirica, C. 1997. *Regresividad Tributaria y Distribución del Ingreso*. UNICEF/Losada. Buenos Aires

Calvo, Elvira.1996. Estudios Antropométricos en la Población Infanto-Juvenil. República Argentina . 1993-1996.

Ministerio de Salud. Buenos Aires.

Calvo, E. Longo, E. Aguirre, P. y Britos, S. 2001. *Prevención de Anemia en Niños y Embarazadas* . en la *Argentina*. Ministerio de Salud. Buenos Aires .

CONADE 1967 Consejo Nacional de Desarrollo. Encuesta de Consumo de los Hogares Capital y . Gran Buenos Aires.

INDEC Instituto Nacional de Estadísticas y Censos .

1996.-EGIH-Encuesta de Gasto e Ingresos de los Hogares

1980-2000-EPH- Encuesta Permanente de los Hogares

1980-2000 –IPC-Indice de Precios al Consumidor

• Dra. en Antropología Universidad de Buenos Aires. Investigadora del IDAES (Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de General San Martín).