

Universidad Nacional de Córdoba
Facultad de Filosofía y Humanidades
Maestría en Antropología

“Modos de hacer y vivir la comida”

Un análisis etnográfico sobre el mundo de las comidas de las familias de El Chingolo 3,
ciudad de Córdoba.



Autora: Érica María Martinich
Director: Dr. Francisco G. Pazzarelli
Co-directora: Dra. Ileana D. Ibáñez

Diciembre, 2022



A mi familia, toda

Voy a crear lo que viví

Clarice Lispector

*Es una gran suerte
no saber del todo
en qué mundo se vive.*

Wisława Szymborska (Fin y principio)

ÍNDICE

<u>Agradecimientos</u>	6
<u>Resumen</u>	8
Introducción	
<u>1.El comienzo: sobre los modos de abordar la comida</u>	10
<u>2. Del interés por la comida a la pregunta por la familia</u>	16
<u>3.Estructura de la tesis y aclaraciones metodológicas</u>	20
Capítulo 1: Familia todos los días	
<u>1.El Chingolo 3, las viviendas y las familias</u>	26
<u>1.1 La llegada al barrio</u>	26
<u>1.2 Tres familias</u>	30
<u>1.3 Entrada al campo. Compartir el mate es compartir sus vidas</u>	37
<u>1.4 Yo lo que quiero es progresar: la importancia de la casa para su familia</u>	42
<u>2. La familia Quiroga: Con los niños es así, siempre tenés que estar</u>	47
<u>3. Producir cuidados por medio de la comida</u>	50
<u>3.1. ¿Para esto me llamaste? Participación de los niños en la producción de las tareas culinarias</u>	57
<u>3.2 Vender comida</u>	60
<u>4. Son como nuestras hermanas: el cuidado y la crianza de gallinas</u>	68
<u>A modo de síntesis</u>	77
Capítulo 2: Una ayudita es una ayudita. El encuentro entre las mujeres y los programas asistenciales del Estado	
<u>1.Gestionar</u>	80
<u>1.1 Gestionar los planes sociales: malestares e inconvenientes cotidianos</u>	80
<u>1.2 Gestionar la caja de alimentos: aceptarlos, no elegirlo o intercambiarlos</u>	91
<u>2. Yo no le pido nada a nadie, pero cuando puedo ayudo</u>	109
<u>3. De esperar y salir para cobrar a hacer cosas por los niños</u>	112
<u>A modo de síntesis</u>	119
Capítulo 3: Hacer la comida entre todxs	
<u>1.Hacer la comida en familia</u>	123
<u>1.1 Concurrir</u>	123

<u>1.2 Cocinar</u>	127
<u>1.3 Comer</u>	133
<u>1.4 Reunirse</u>	137
<u>2.Hacer un cumpleaños</u>	140
<u>A modo de síntesis</u>	151
<u>Consideraciones finales</u>	
<u>1. Hacer familia(s)</u>	155
<u>2. Abrir paso a la ‘atención’</u>	161
<u>Bibliografía</u>	165
<u>Lista de siglas</u>	177
<u>Tabla de Ilustraciones</u>	178
<u>Anexo</u>	179

AGRADECIMIENTOS

Sabemos que la tarea de escribir una tesis, para nada es un trabajo individual; es la confluencia de un montón de personas, conversaciones, temas, situaciones vividas y preguntas siempre abiertas que lo hicieron posible. En primer lugar, quiero agradecer a las familias anfitrionas con las que trabajé y que fueron las protagonistas de esta etnografía, todo lo que aparece aquí es el cruce de nuestras vidas. Gracias por la amabilidad, la predisposición, su tiempo y el cariño con el que compartieron su cotidianeidad y me enseñaron. A Francisco Pazzarelli, que de manera profesional y sensible me acompañó sostenidamente en este proceso, por hacerme las preguntas justas, enseñarme a confiar en el campo y, sin duda, por alentarme a creer en que yo tenía *algo* para decir. A Ileana Ibáñez, por enseñarme a mirar a lxs niñxs de otra manera y por acompañarme en estos últimos años de camino recorrido.

A mis compañeras de cátedra: Lis, Mer, Mai y Meli por todos los años de charlas, encuentros, trabajos, reflexiones y preguntas, por sobre todo preguntas. Seguramente se verán reflejadas en partecitas de esta tesis.

También quiero agradecerles a mis compañeras del proyecto de investigación SeCyT “Habitar, comer y jugar: experiencias de género y clase en la ciudad de Córdoba”, por hacer de esos encuentros espacios para pensar, dudar, pero por sobre todo, para animarse a abordar. A mis compañerxs del proyecto “Modos de conocimiento, giro ontológico, cosmopolíticas: etnografías comparadas” que -por medio de los encuentros a los que tuve la posibilidad de asistir- compartí mis experiencias de campo con la de ellxs y viceversa, lo que permitió que este camino sea más liviano y esperanzador.

A todxs los que integran la Maestría en Antropología, gracias por haberme recibido y acompañado cuando no sabía muy bien dónde estaba parada.

A Alicia, por recordarme siempre que aquello que viví, era lo ‘verdaderamente importante’. Sin nuestras conversaciones, este trabajo no hubiera sido un proceso así de amigable.

A Flor Colombetti, por aceptar el desafío de revisar la redacción de este trabajo y por sus observaciones precisas. Y a Cande por ayudarme con los gráficos de parentesco.

A Lucre Romero por sus ilustraciones, supo captar aquel mundo vívido que le presenté.

Agradezco inmensamente a toda mi familia, especialmente a mi mamá Rina, mi papá Raúl y mis hermanas Yami y Cande, por preocuparse, ayudarme, alentarme y acompañarme en este recorrido académico y de vida. Por enseñarme otro modo de *ser* y *hacer* familia.

A todxs mis amigxs, especialmente a Ceci, Agus, Flor, Agustin, Clarita, Romi, Anto, Lucre porque estuvieron sosteniendo, alentando y “aguantando” todos los momentos de angustias, desasosiego, frustración, pero también de alegrías, deseos, motivaciones que surgieron a lo largo de estos últimos tres años. Como intenta mostrar esta tesis, ellxs también *hacen* familia.

A Igna, mi compañero de todos los días. Gracias por tu excesiva paciencia, por enseñarme y recordarme, cada día, con tu alegría, que hay otros hermosos modos de *vivir* y *sentir* la vida.

Por último, agradezco el desconcierto y la disconformidad que la disciplina de la nutrición me ha generado durante tanto tiempo, porque parece ser que es la forma que la vida tiene para impulsarme a pensar en qué mundo vivimos.

RESUMEN

El objetivo de esta tesis es el de reconstruir y analizar etnográficamente los procesos de “hacer comida” y “hacer familias” en el Barrio El Chingolo 3, un “barrio ciudad” de la periferia de la ciudad de Córdoba. Se consideran los vínculos e interdependencias de ambos procesos, desde el punto de vista de la vida cotidiana de tres familias. El abordaje etnográfico incluye diferentes tipos de situaciones y contextos, de carácter más o menos íntimo y colectivo, que permite dar cuenta de un conjunto amplio de relaciones y situaciones.

La investigación parte de cierta incomodidad con los supuestos generalmente manejados a la hora de analizar los mundos de las comidas familiares en los “barrios populares”, generalmente centrados en sus condiciones materiales de existencia. Nuestra primera exploración etnográfica nos convenció de que estos mundos no pueden ser saturados bajo nociones que coloquen a la “pobreza” como eje analítico, y que tampoco es posible asumir de antemano las relaciones entre alimentación y vínculos familiares. Como alternativa, propusimos un abordaje de campo amplio y sostenido que incluyera la atención a todas relaciones y fuerzas de la vida cotidiana que fueran de interés para los propios actores cuando estos pensaban o experimentaban la comida y la familia. En función de ello, las decisiones metodológicas estuvieron enfocadas en acompañar cotidianamente las actividades que las familias realizaban, atendiendo, principalmente, a las propias prácticas de cocina y alimentación. Además, nos propusimos el desafío de dialogar con bibliografía que generalmente no aparece como interlocutora en los análisis de estos contextos urbanos; así recuperamos algunos aportes de la antropología simétrica e indígena, como de los estudios de ciencia y técnica.

En su división por capítulos, este trabajo explora tres conjuntos de relaciones, mediante la descripción densa de escenas etnográficas. En primer lugar, se describe cómo en el hacer la vivienda y el trabajo doméstico, las personas participan en una red de interrelaciones para lograr el cuidado y mantenimiento de la familia. En este sentido, las actividades de cuidado y del hogar nos permiten ver que las negociaciones entre dinero, derechos, obligaciones y haceres son puestas en marcha para crear, definir o mantener vínculos con madres, padres, vecinxs, hermanxs, tíxs. Asimismo, en el proceso mismo de cocinar, las mujeres producen la comida, pero también se producen a sí mismas y a sus vínculos. En segundo lugar, se atiende a los programas estatales y a las cajas de alimentos,

como las “substancias” (*sensu* Carsten) o vectores utilizados para crear, forjar y sostener relaciones de intercambio, comercialización, solidaridad y ayuda. Estas relaciones ayudan a definir, pero también limitar, los vínculos e imágenes de lo familiar en diferentes contextos. Por último, se describen y analizan los contextos colectivos de cocina y comensalidad (juntadas a comer y cumpleaños) y se subrayan la importancia de la reunión para el sostenimiento de lazos. Es el momento también de mostrar cómo ni “la sangre” (relaciones de consanguinidad) ni las amistades o parentescos políticos (relaciones de afinidad), son necesariamente criterios de inclusión para considerar a alguien como de la familia.

De esta manera, seguir el cómo estas personas hacen la comida nos revela que la circulación y participación de las personas, pero también del alimento, las cosas, las fuerzas y relaciones que se hacen presentes en cada situación son condición indispensable de los diferentes modos de hacer familia(s). Lejos de proponer una nueva definición de “familia” o “comida”, este trabajo se interesa por la fluidez de estas categorías y subraya que un abordaje etnográfico es indispensable porque permite comprender su devenir. La tesis argumenta, finalmente, que las fuerzas o “haceres” culinarios-familiares, son, al mismo tiempo, técnicas culinarias, actos de cuidado, sabores, emociones, vínculos parentales y de amistad, que deben estar siempre en movimiento porque su propia circulación y devenir es la substancia de lo que las personas y sus relaciones están hechas.

INTRODUCCIÓN

1. El comienzo: sobre los modos de abordar la comida

Cuando comencé la Maestría en Antropología hacía ya bastante tiempo que me sentía interesada sobre los aspectos sociales y culturales de la alimentación entre los grupos de personas; de hecho, el trabajo final que realicé para mi disciplina de base —Licenciatura en Nutrición— abordaba cualitativamente los significados sobre la cocina entre mujeres cordobesas. Este interés fue tomando forma desde aquel momento en el que pase de ser una estudiante a una profesional recibida, sin embargo, el cursado de la carrera de grado ya me daba indicios de que prescribir cantidades y tipos de alimentos en función de las necesidades de una persona era un área a la que no me quería dedicar. De eso estaba segura, de lo que no estaba tan segura era de por qué no me entusiasmaba (e, incluso, no acordaba) poner en práctica aquellas habilidades que supe conseguir luego de cinco años de estudio y la obtención de un título universitario. Con el tiempo, pude rastrear que aquellos malestares en relación con lo que estaba aprendiendo se cristalizaron al chocar fuertemente con mis propias prácticas (e incomodidades) en tanto comensal. ¿En qué momento la comida y el comer pasaron a ser una actividad ‘pensada’ en vez de ‘sentida’¹? Mi paso por la asignatura que forma parte de la estructura curricular de segundo año de la carrera de Nutrición y en la que actualmente soy profesora asistente, junto con el trabajo comunitario y las actividades investigativas desarrolladas en el marco del equipo de investigación del cual hoy formo parte, me llevaron a desandar un camino que, justamente, me permitió encontrar algunas respuestas, pero por sobre todo me obligó a plantear interrogantes². Así pues, como mis decisiones investigativas me llevaron a realizar el trabajo de campo en el barrio El Chingolo 3 (un barrio ubicado en la zona noreste de la ciudad por fuera del anillo de circunvalación), fueron las

¹ En este trabajo, utilizaré las comillas simples (‘’) para relativizar expresiones de mi autoría, comillas dobles (“”) para hacer referencia a expresiones textuales de otros autores y las itálicas para referirme a expresiones significativas mencionadas por mis interlocutores durante el trabajo de campo y que, en el texto, aparecen utilizadas fuera de su contexto original de enunciación.

² Soy integrante del equipo docente de la asignatura Didáctica y metodología de la enseñanza aplicada a la Nutrición (Escuela de Nutrición, FCM, UNC) y del proyecto de investigación financiado por Secyt-UNC titulado: “Habitar, comer y jugar: experiencias de género y clase en la ciudad de Córdoba” (Consolidar II. Res. SECyT N° 266/18 y res. SECyT N° 411/18 referente al aval académico. Convocatoria 2018-2021. Directora: Dra. Juliana Huergo, Co-directora: Lic. Ileana Ibáñez). Además, he realizado trabajo comunitario como profesional de la salud en el mismo barrio en el que desarrollé esta etnografía.

mismas personas del barrio y lo que viví con ellas que me trajeron de vuelta al punto de partida: la relación entre las personas, la comida y la nutrición como disciplina.

Mis primeros acercamientos al campo no fueron difíciles porque venía trabajando como nutricionista en esa comunidad desde hacía un tiempo en el marco de la Asociación civil Casa Macuca³ ubicada en dicho barrio, es decir, era un terreno en el que conocía algunas familias, estaba empapada de sus prácticas alimentarias y trabajábamos en conjunto en la búsqueda de soluciones para las problemáticas alimentarias y de salud manifestadas por las mujeres y sus hijxs. Al respecto, normalmente esas soluciones en el ejercicio profesional como nutricionista suelen tomar forma mediante intervenciones que tienen como base las prescripciones alimentarias⁴. Es decir, en el marco de las funciones de asesoría y consultoría, lxs nutricionistas estamos habilitados por medio del Plan de estudios vigente (1986) (Res. HCSP 238/85) a diseñar y planificar la alimentación de individuos ‘sanos o enfermos’, entre otra gran cantidad de funciones. Sin embargo, antes de cualquier indicación, las primeras acciones comprenden el abordaje de la salud de las personas mediante la evaluación alimentaria y del estado nutricional de aquellxs a quienes asistimos. Para ello, la herramienta de la que nos valemos —en primera instancia— para aproximarnos al conocimiento de sus prácticas es la anamnesis alimentaria⁵; mientras que, para evaluar el estado nutricional, también es necesario realizar valoraciones antropométricas⁶. De esta manera, podemos comprender qué es lo que las personas hacen con la comida para poder tomar medidas que,

³ Casa Macuca es una asociación sin fines de lucro que se ocupa de trabajar con las madres y sus niñxs que se encuentran en vulnerabilidad nutricional y social. Para ello, desarrolla una serie de programas que tiene como fin el abordaje de diferentes problemáticas en relación con la salud, la educación y la situación familiar en contextos de pobreza estructural, a través de la capacitación y acompañamiento desde una perspectiva de derechos humanos.

⁴ Las prescripciones alimentarias hacen alusión a la especificación sobre qué se debe comer, cuánto y cómo que lxs nutricionistas delinean en el marco de estrategias de Educación Alimentaria-Nutricional (EAN). Cabe destacar que no es el único modo en que la EAN se entiende y practica hoy, pero sí es cierto que se trata de una de las maneras más comunes y extendidas que encontramos tanto en los programas y proyectos de Promoción de Salud, en la Atención Primaria de la Salud y en las prácticas particulares de lxs profesionales.

⁵ Los encuentros de consultoría se desarrollan por medio de la realización de una anamnesis alimentaria. Esta es una técnica que consiste en una entrevista que permite evaluar la ingesta dietética y, por lo general, se utilizan como instrumentos de recolección de datos el Recordatorio de 24 hs. o la Frecuencia alimentaria con el fin de obtener datos significativos sobre el consumo/ingesta de alimentos de un sujeto a lo largo del tiempo y así establecer su relación con el estado nutricional y evaluar si cumple con las condiciones que caracterizan al régimen normal (suficiente, adecuado, completo y armónico) (Girolami, 2003).

⁶ La valoración de la composición corporal de las personas en las diferentes edades de la vida se realiza a partir de indicadores antropométricos (Peso/talla, Talla/edad, Peso/edad, Índice de Masa Corporal (IMC), Circunferencia de cintura (CC), entre otros), y los datos recabados son comparados con las tablas de referencia internacional.

a la vez que sean acordes a sus prácticas, solucionen la problemática presentada. Volveré sobre esto más adelante.

A mediados del 2019, comencé a intensificar las visitas a las mujeres que luego pasarían a ser las protagonistas de esta etnografía. En un primer momento, acercarme a Susana⁷ fue la manera que encontré para empezar a circular por las viviendas del barrio. Con Susana trabajábamos juntas en Casa Macuca; ella era la encargada de la cocina de una de las dos casitas que tenían como sede esa institución. Desde el principio, establecimos una relación de cercanía por su carisma y predisposición para hablar de lo que a mí me interesaba conocer sobre el lugar donde vivía. Así, empecé a acompañarla en su recorrido hacia el colegio en el horario del mediodía. Como Susana trabajaba muchas horas fuera de casa, era difícil lograr una continuidad en el acompañamiento de sus haceres domésticos. Por eso, un día Susana me presentó a su hermana Rosa, de camino al colegio; ellas hacían juntas ese recorrido porque sus hijxs, iban a la primaria y al jardín como los hijos de Susana. De esta manera, empecé a entablar una relación con Rosa, quien me abrió las puertas de su casa para compartir el mate y largas charlas.

En aquellos encuentros con estas familias, yo establecía con claridad cuáles eran mis intenciones: conocer cómo era la comida en el barrio. En ningún momento, recibí alguna advertencia o condición para estar allí. Sin embargo, a pesar de que estaba convencida de que el tema de conversación no imponía restricciones o dificultades de algún tipo (es decir, es común que las personas hablemos de qué comemos, cómo preparamos una comida o qué vamos a hacer de comer para un evento de manera fluida y sin tabúes), lo cierto es que fui dándome cuenta de que no era un tema tan sencillo de abordar. Esto se debió, en parte, a que el modo en el que yo entendía cómo se practicaba la investigación estaba centrado en la idea de llevar de antemano alguna guía o soporte con los temas que quería indagar; es decir, aquello que Latour (2005) llama la necesidad de escoger un “marco” que nos guíe para encontrarle sentido a los datos, cuando deberíamos concentrarnos en los datos en sí. Así, en consonancia con aquellas preguntas que forman parte de una anamnesis alimentaria, en este caso, el guion temático que tenía presente se componía principalmente de preguntas referidas

⁷ Los nombres propios (de lugares y protagonistas) que utilizo a lo largo de este trabajo en la mayoría de los casos son reales debido a que mis interlocutores explicitaron su acuerdo. En el resto de los casos, como ser en relación con las organizaciones barriales, otros actores y vecinxs del barrio, acudo a seudónimos para preservar su privacidad, ya que no he consensuado con ellxs el uso real del nombre propio.

a los ingredientes y condimentos principales que utilizaba cada grupo familiar, la obtención y preparación de alimentos y comidas, y las maneras de servir, compartir y distribuir las comidas, como también los tiempos y modos de comensalidad en el entorno familiar. En otras palabras, lo que algunos autores denominan “gramática culinaria”⁸, la cual estructura la cocina o sistema culinario de un grupo (Fischler, 1995; Montanari, 2004). Pero, al mismo tiempo, cada vez que yo preguntaba sobre lo que hacían en torno a la comida, pocas veces obtenía respuestas detalladas sobre lo que consumían, cómo preparaban esas comidas, en qué momentos o situaciones se compartían y otra gran cantidad de datos que me había propuesto recopilar.

De manera contraria, durante las visitas o las actividades que realizamos junto con estas mujeres, otros eran los temas de conversación que surgían, interesaban y preocupaban. Podría decir que todos o casi todos los encuentros que tuve con Rosa, por ejemplo, se componían de una secuencia casi repetitiva. En mis visitas a su hogar, la mayor parte del tiempo me encontraba tomando mates, hablando de las notas que obtuvieron sus hijxs en el colegio, de las prendas y útiles que les había podido comprar, de situaciones no tan agradables que le habían pasado a su familia o de la preocupación por el estado de salud de su hija más pequeña. Mientras tanto, cada vez que yo estaba allí, las demandas, necesidades, peleas y juegos de sus hijxs se materializaban todo el tiempo. Mauri y Lisandro que querían saber dónde poner latas que habían recolectado para vender; Sarita que se enojaba si su mamá no la dejaba comer o si sus hermanos no le convidaban con golosinas; Ángeles que no quería que su mamá la peine porque le provocaba dolor; lxs niñxs manifestaban su enojo porque querían comprar alguna cosa que la mamá no les permitía, entre un largo etcétera de situaciones similares. Es decir, hablar con Rosa de alguna manera era también prestar atención a las demandas de lxs niñxs y responder a sus necesidades, o incluso involucrarse en conversaciones y actividades lúdicas con ellxs. Recuerdo cuando Susana y Rosa un día me dijeron —a raíz de que uno acusaba al otro de haberlo lastimado—: *es todo el día así, se pelean, nunca juegan y hacen la suya y así no podemos hablar tranquilas.*

⁸ La gramática culinaria es la noción que plantea Fischler (1995) —tomando la analogía que establece Lévi-Strauss entre la cocina y el lenguaje— para referirse al sistema culinario como ese marco normativo que le da sentido a nuestras prácticas. En este sentido, cada cocina tiene un conjunto de ingredientes y modos de preparación (técnicas culinarias y recetas), un orden en el que son consumidos y distribuidos, además de clasificaciones, reglas y taxonomías que abarcan desde la obtención hasta las maneras de consumo de los alimentos y los valores asociados a ellos.

En aquellos momentos, mis incomodidades por no poder ‘hacer el trabajo de campo’ en los términos que yo imaginaba eran atribuidas a mi condición de poca experticia como etnógrafa. ¿Estaré explicando bien mi tema de interés a las mujeres?, ¿habrán quedado claros mis intereses? Otra vez se me dificulta prestar atención a lo que Rosa me dice con tantxs niñxs alrededor gritando, hablando, demandando algo’, son algunas de las observaciones y preguntas de mis primeros registros de campo. En antropología, se suele decir que esas situaciones conflictivas o “las condiciones de acceso al universo social son parte de las características de ese universo y nos hablan de él” (Quirós, 2014, p. 54), por lo tanto, es necesario prestarles atención. Luego de algunas lecturas y diálogos con mi director de tesis fui comprendiendo que esa repetición, cadencia del tiempo y de las tareas acotadas al ámbito doméstico y familiar era en realidad una dimensión etnográfica de mi condición del ‘estar allí’. En otras palabras, el ‘estar con lxs niñxs’, vincularse con ellxs, responder a sus demandas era una condición que imponía el campo para estar con la familia y que implicaba involucrarme en ese proceso que estaba sucediendo, en el que lxs niñxs dejan de ser una simple presencia para pasar a ser ‘lo importante’.

En aquel momento, no fui consciente de mis decisiones metodológicas, pero hoy me doy cuenta de lo acertadas que fueron. El tiempo —y mi intuición y afecto— me fueron revelando que tenía que dejar de insistir en hacer preguntas en torno al comer y centrar la atención en establecer relaciones sociales con mis interlocutores, sabiendo que —al decir de Guber (2017)— no solo hay que “estar allí” (como una cuestión de espacio), sino que además hay que “estar” (también como una cuestión de tiempo cronológico y humano) para conocer a la gente. En consonancia es que decidí acompañar a estas familias en los haceres que la vida cotidiana misma les imponía. Aquellos haceres, como indiqué, consistieron en tomar mates, atender a lxs niñxs, realizar tareas relacionadas con ellxs (llevarlos al colegio, al hospital, jugar, hacerles de comer, etc), participar de festejos de cumpleaños, hacer algún trámite por el centro, entre otros, y es a partir de esas vivencias que los “imponderables de la vida social”⁹ (Malinowski, 1986) empezaron a materializarse ante mí.

En este sentido, todo indicaba que esa repetición en los registros sobre cómo se desarrollaron las visitas a la casa de Rosa, es decir, “lo que fue acción” al decir de Mariza

⁹ Con este término, Malinowski (1968) nos propone prestar atención a los hechos de la vida diaria de gran importancia, pero que no pueden ser recopilados ni por medio de interrogatorios o análisis de documentos, sino que deben ser observados en su realidad por un largo período de tiempo.

Peirano (2008, p. 9), se transformó en la puerta de entrada para empezar a ordenar mi material empírico. Cada vez que emprendía el viaje hacia el barrio, yo iba preocupada por abordar cómo se hacía (o no) la comida y en qué términos; sin embargo, fue por medio de la etnografía que hallé aquello que no buscaba (Quirós, 2014): ‘la familia’. He aquí, entonces, que es preciso especificar que la etnografía, en tanto modo de conocimiento, me ha permitido no solo formular preguntas y respuestas desde las perspectivas de mis interlocutores, sino que también sometió a reflexión mis propios hábitos epistemológicos y metodológicos (Quirós, 2011) a partir de los cuales la ciencia de la nutrición acostumbra a abordar la comida y el comer.

Por último, cabe explicitar que no hablo de la familia en tanto producto que existe *per se*, sino como aquello que se desenvuelve y se está produciendo mientras las personas hacen otras cosas (Fernández Álvarez, Gastañaga y Quirós, 2017), en este caso, mientras viven su cotidianeidad y hacen su comida. Aquí, me interesa aclarar que me encontré con la familia en dos sentidos, ambos etnográficamente situados.

El primero de ellos hace referencia a lo que a primera vista podría decirse un sentido ‘literal’: cada vez que me reunía con las mujeres-madres, la familia entera o la mayor parte de ella estaba ahí, a nuestro alrededor, todo el tiempo. Cuando me reunía con las hermanas Rosa y Susana Quiroga, o con Celeste, sus hijxs estaban presentes, a veces sus maridos iban y venían al trabajo o sus hijxs más grandes salían para alguna actividad diaria. Es decir, los sentidos sobre la ‘familia’ tal y como se la podría entender desde una perspectiva concentrada en lo ‘nuclear’ y ‘extendida’, tenían efectos visibles sobre las prácticas cotidianas. No obstante, esto no era suficiente para terminar de comprender lo que sucedía en el barrio. Así, el segundo de los sentidos tiene que ver con que cada vez que yo intentaba centrarme en la comida en tanto “objeto” de interés, en realidad, se desplegaban, a partir de allí, “líneas o sendas” enmarañadas, al decir de Ingold (2011), a lo largo de las cuales la familia se producía cotidianamente. Es decir, este segundo sentido de familia apunta a la serie de fuerzas y relaciones que sostienen los vínculos, pero que no son visibles de forma tan explícita, ni se fundan, necesariamente, sobre ideas de lo “nuclear” o “extendido” porque corresponden a vínculos en ocasiones temporales y situacionales (Shalins, 2011; Carsten 2007, 2014). Pero volvamos un poco más de nuevo a los inicios.

2. Del interés por la comida a la pregunta por la familia

Seguramente, quienes se dedican al estudio de la comida y de la práctica del comer en sociedades occidentales estarían de acuerdo conmigo en decir que la alimentación y la comida de los grupos con los que trabajamos son tan controversiales como desafiantes. Ahondando en su estudio, una puede descubrir un mundo repetitivo y dinámico a la vez, efímero pero perdurable en el tiempo, tan diverso y, simultáneamente, tan compartido, tan cotidiano y tan extraordinario.

Si, como dice Lévi-Strauss (1997 [1962]), la antropología se interesa por todo aquello que generalmente las sociedades no tienen interés en dejar registrado en una piedra o en un papel, mi ejercicio como nutricionista no estaba muy alejado de aquel espíritu que motiva el trabajo del etnógrafo. En este sentido, una práctica tan cotidiana y sin necesidad de quedar registrada como es la de resolver la comida del día era indagada e inventariada de manera recurrente en mi desempeño profesional. Tenía algunos puntos a favor. Motivada por bibliografía que aborda el tema de la comida y la alimentación desde la socio-antropología es que empecé a encontrar otros caminos que corrían el foco de atención de la alimentación en tanto práctica racional (cuantificada y normalizada) y proponían unas formas ‘otras’ de pensar ya no solo el acto alimentario, sino las experiencias de las personas en relación al comer.

Existe una vasta literatura en el marco de los estudios sociales sobre la comida y el comer que han revelado la importancia que estas prácticas tienen para los grupos humanos (Douglas, 2007[1966]; Lévi-Strauss, 1965; 2002[1968]); Mintz, 1996; Fischler, 1995; Contrera Hernández y Gracia Arnaiz, 2005; Montanari, 2004). La especial atención sobre las dimensiones socioculturales de las prácticas alimentarias permitió ser una vía de explicación para sortear el sesgo biologicista con el que ciencias como la medicina y la nutrición han impregnado al acto de comer. Los estudios mencionados abordan el comer en tanto acto situado en tiempo y espacio, permeado por un entramado de relaciones entre las dimensiones socioculturales, políticas, materiales, históricas y económicas; todo ello con el fin de contribuir a la comprensión del comer en el marco de los procesos de reproducción social y material de las personas. De modo que, podemos encontrar argumentos desde las más diversas perspectivas: en relación al mantenimiento biológico y su reproducción, como sistema de comunicación, como forma de expresión y producción de distinciones o jerarquías

sociales o en relación con los sistemas de producción, distribución y consumo en el marco del sistema económico político (Lévi-Strauss, 1965; Bourdieu, 2012; Goody, 1995; Fischler, 1995; Douglas, 1973; Mintz, 1996, 2001; Hintze, 1989, 1995, 2005). Estas perspectivas permiten abordar el comer en su multidimensionalidad y actuar en consecuencia.

Considerar los usos, significados y sentidos sobre el comer sin desatender el vínculo que existe entre los sistemas alimentarios y las condiciones históricas y materiales concretas en las que se produce (Goody, 1995; Mintz, 1996) es, sin duda, un avance que no se puede desconocer. Por lo general, los estudios que dominan la academia se interesan por abordar la alimentación como problemática interpretándola en el marco de significados, percepciones y sentidos sobre el comer, la comida o la alimentación. En concordancia, la antropóloga Julieta Quirós (2014) reflexiona cómo el trabajo de lxs antropólogxs (y cientistas sociales) en los últimos decenios consistió en dar cuenta de las diversas formas en que la gente “representa” o “da sentido” a ciertas experiencias o fenómenos sociales, centrando la atención en los “aspectos intelectuales” de la experiencia humana, cuando en realidad tenemos la oportunidad de acceder a los modos y las posibilidades en que lxs otrxs hacen, crean y producen sus mundos (p. 49). En este sentido, desplazar el foco de atención hacia el modo en que las familias de El Chingolo 3 hacen, viven y transforman la comida y el comer en la cotidianidad fue una propuesta un poco más tentadora para mí.

Así, por lo general, en los estudios sociales, cuando se abordan las prácticas alimentarias de un grupo, suelen analizarse en términos de aquello que los grupos familiares hacen y ello se pone en relación con el contexto social, económico, político y cultural del grupo en cuestión. Es decir, se parte de las concepciones de unidad familiar o unidad doméstica¹⁰ para explicar la participación que tienen las personas en el conjunto de actividades ligadas al mantenimiento del grupo, como ser la comida, la salud, la limpieza, el cuidado, entre otras, y el contexto en el que las desarrollan. De manera que, los integrantes de una familia se vinculan y organizan al interior y por fuera de ella con el propósito de

¹⁰ No es este el espacio para entrar en debate sobre las diferencias, pero, si bien las hay, podemos decir que en general los conceptos se usan casi indistintamente. Por ejemplo, Torrado (1998) explicita que la unidad doméstica o familiar es un “grupo de personas que interactúan de forma cotidiana, regular y permanente, a fin de asegurar mancomunadamente el logro de los siguientes objetivos: su reproducción biológica, la preservación de su vida; el cumplimiento de todas aquellas prácticas, económicas y no económicas, indispensables para la optimización de sus condiciones materiales y no materiales de existencia” (p. 20). Otrxs autores establecen la unidad familiar y la unidad de residencia como subunidades que engloba la unidad doméstica (Herkovits, 2008; Goody, 1972).

realizar actividades vinculadas con el mantenimiento cotidiano y la reproducción generacional de sus miembros (Jelin, 1984). Particularmente, en lo que concierne a los grupos pertenecientes a los sectores en situación de pobreza, las ciencias sociales, bajo esas conceptualizaciones, han realizado el análisis poniendo el foco en cómo las personas (y familias) logran reproducirse social y biológicamente ante un sistema capitalista que impone restricciones de todo tipo (Aguirre, 2006; Hintze, 1989, 1997; Garrote, 2003; Herkovits, 2008). Por tanto, centran la atención en el conjunto de acciones realizadas por parte de las familias para lograr la concreción o resolución del comer diario y comprender las prácticas y los significados de la comida en esos contextos.

El estudio de estos aspectos puede adoptar diferentes acepciones según el enfoque de cada uno de los autores. En este sentido, desde la socioantropología, las respuestas a aquel interrogante fueron enmarcadas bajo diferentes conceptualizaciones como ser: estrategias alimentarias de supervivencia¹¹ (Hintze, 1989) o estrategias domésticas de consumo¹² (Aguirre, 2006); o incluidas dentro de las estrategias familiares de vida¹³ (Torrado, 1982) o consideradas como parte de procesos alimentarios (Herkovits, 2008). De esta manera, se busca indagar las prácticas en relación a los marcos de producción, distribución y consumo de la población para explicar cómo, a partir de las condiciones materiales y estructurales de vida, ciertas prácticas inciden en el perfil alimentario y, por tanto, en la salud de la población. Así, se consideraron las posibilidades económicas, las condiciones de vida, las pautas culturales que rigen las elecciones, las representaciones de la comida y de la salud y las estrategias desplegadas para enfrentar las problemáticas alimentarias como algunas de las cuestiones implicadas en las dimensiones socioculturales del comer.

¹¹ Susana Hintze (1989) las define como el conjunto de actividades que los sectores populares realizan para satisfacer sus necesidades alimentarias, las que no pueden cubrir plenamente vía ingreso monetario.

¹² Las prácticas y representaciones acerca de la comida, realizadas por los agregados familiares, reiterados a lo largo de su ciclo de vida, tendientes a obtener en relación con la alimentación una gama de satisfactores para cumplir con sus fines productivos y reproductivos. Estas se manifiestan en elecciones que tendrán lugar dentro de un rango limitado de alternativas disponibles, fuertemente condicionadas por las restricciones paramétricas de los hogares, las que les son propias por su inserción social (Aguirre, 2006).

¹³ Aquellos comportamientos de los agentes sociales de una sociedad dada que —estando condicionados por su posición social (o sea, por su pertenencia a una determinada clase o estrato social)— se relacionan con la constitución y mantenimiento de unidades familiares en el seno de las cuales pueden asegurar su reproducción biológica, preservar la vida y desarrollar todas aquellas prácticas económicas y no económicas, indispensables para la optimización de las condiciones materiales y no materiales de existencia de la unidad y de cada uno de sus miembros (Torrado, 1998).

Podemos decir que las explicaciones que abundan sobre el por qué las personas ‘hacen lo que hacen’ (o comen como comen) basan el estudio de los fenómenos en cuestión, interesados en señalar en qué medida estos se ajustan a los conceptos teóricos prefijados por lxs investigadorxs. En estos casos, el nivel de ingreso de las unidades domésticas y su participación (o no) en el sector formal de la economía, su posición social o condición de clase o la condición de ‘necesidad’ con la que se suele caracterizar a sectores como el estudiado (Aguirre, 2004; Colabella, 2013). De alguna manera, lo que sucede en los estudios precedentes sobre el tema —que lo abordan generalmente desde perspectivas poco etnográficas— es que cuando se piensa y considera a la familia como un grupo de personas que se relacionan entre sí para llevar adelante la alimentación diaria, lo que subyace es una concepción de familia que lx investigadorx supone conocer, una concepción casi indiscutible que, además, lx mismx investigadorx supone que comparte con sus interlocutores. Este modo de proceder, por tanto, asume lo que es y no es una familia y que la familia es quien se ocupa del comer diario, por lo que se centran en rastrear cómo se resuelve y mediante qué, quiénes, dónde y cuándo.

En mi exploración etnográfica inicial, podía percibir relaciones entre aquello que en el barrio se referenciaba como ‘comida’ y como ‘familia’; entre ambas dimensiones existían vínculos, pero atenta a la necesidad de hacer más trabajo de campo, no asumí estas relaciones (obvias, tal vez para otras personas) de manera automática. Es decir, a diferencia de la bibliografía a la que estaba acostumbrada, decidí realizar un camino inverso: antes que abordar la alimentación de personas vinculadas por relaciones de consanguinidad o afinidad (que previamente identificaríamos como “alimentación familiar”), elegí desplazar la mirada a las propias prácticas de cocina y alimentación para desde allí rastrear las fuerzas y relaciones puestas en juego e intentar comprender cuáles de ellas fabricaban aquello que en el barrio llamaban ‘familia’. Puede parecer un desplazamiento menor, pero para esta investigación fue de suma importancia poder alterar el orden de los factores y así permitir que la vida de mis interlocutoras tomara mayor protagonismo que cualquiera de mis ideas previas (o cualquier supuesto bibliográfico).

El objetivo de esta tesis, entonces, es el de explorar y reconstruir etnográficamente el conjunto de fuerzas, ideas y relaciones que se hicieron presentes al momento de hacer la comida y hacer familia, así como sus vínculos e interdependencias, en el Barrio El Chingolo

3. Para ello, nos concentramos en la vida cotidiana de tres familias, incluyendo diferentes tipos de situaciones y contextos. Teniendo en cuenta la advertencia que la antropóloga Julieta Quirós hizo en uno de los encuentros que tuve la oportunidad de presenciar, sobre la posibilidad de dejar de pensar en “objetos de investigación” y pensar en “problemas de investigación”, es que las preguntas que guiaron esta investigación fueron: ¿Cómo las personas se vinculan y desvinculan por medio de la comida? ¿Qué fuerzas y relaciones habilita la comida y cómo ayuda a sostenerlas? Y, por último, ¿qué es y cómo se hace la familia en este barrio-ciudad? Así, mi objetivo fue explicitar las formas nativas de ser familia en El Chingolo 3, con qué criterios y en qué contexto y en relación a quién alguien es parte de la familia. En este sentido, poner el foco en aquello que las personas hacen mientras hacen la comida y cómo lo hacen me sirvió para explicar cómo se desarrollan relaciones entre ellas, ya sean de amistad, de solidaridad, comerciales, entre otras, y por tanto, cómo se hace familia entre los grupos con los que interactúe en El Chingolo 3.

3. Estructura de la tesis y aclaraciones metodológicas

Para responder a estas preguntas, esta tesis se organiza en tres capítulos que proponen adentrarnos en el modo en que se ‘hace familia’ en El Chingolo 3, a partir de los mundos cotidianos de los grupos con los que me interrelacioné y a quienes acompañé en diversas situaciones durante la instancia de trabajo de campo que realicé por un periodo de un año.

Si las relaciones de interconocimiento y confianza que establecemos con nuestros interlocutores son el medio a través de cual investigamos (Quirós, 2021), puedo decir que (compartir) la comida también fue el medio por el cual empecé a entablar este tipo de relación. Así, algunas de las mujeres cocineras expertas me hablaban de cómo hacían tal o cual preparación, me invitaban a comer y cocinar o, simplemente, compartimos horas tomando mates, lo que implicaba participar de la intimidad de estas personas por el hecho de estar allí.

Inicié mis visitas al campo en febrero de 2019 y culminaron en marzo de 2020 debido al Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio (ASPO) que se declaró por la situación de pandemia por COVID-19 conocida mundialmente. Durante ese tiempo, en algunas oportunidades, realicé los traslados hacia el barrio en auto —un recorrido que me tomaba 20 o 30 minutos de viaje—, y en otras ocasiones, en una línea de colectivo urbano que ingresaba

al barrio y me dejaba a una o dos cuadras de las viviendas de las familias —en ese caso, el viaje demoraba aproximadamente entre 45 minutos y una hora—. A su vez, las visitas se llevaron a cabo en horarios de la mañana, ya que ingresaba a trabajar a las 14 hs. en la organización antes mencionada, y a veces extendía mi jornada luego del horario de trabajo. En este sentido, mi trabajo de campo se centró principalmente en visitas a las viviendas de las familias de El Chingolo 3, con cuyas madres yo ya tenía una previa relación. Estas mujeres-madres anfitrionas me abrieron las puertas de su casa, me presentaron a su familia, me permitieron interactuar día a día con ellas, acompañarlas en actividades escolares, me invitaron a compartir la comida, ya sea por la tarde o en reuniones familiares durante los días de semana y también me invitaron a participar de festejos de cumpleaños, a ayudar en la organización de eventos, como el Día del niño, en los días del fin de semana. Durante el ASPO, me mantuve comunicada con las familias por vía telefónica o WhatsApp, y una vez que la situación se normalizó volví a concurrir al barrio y realizar algunas visitas específicas a las cuales estaba invitada, por ejemplo, eventos de cumpleaños y la colaboración en la copa de leche. Si bien el tema de la comida, como mencioné al principio, fue un tópico de difícil acceso, estuvo presente comúnmente entre las familias y muchas veces fue motivo de conversaciones o se abordó como un aspecto importante en la organización y preparación de un cumpleaños o una fiesta de Fin de Año.

El registro de campo que llevé a cabo se dio, principalmente, mediante la escritura de aquello vivenciado en las visitas una vez finalizada la jornada y ya de vuelta en mi casa. En pocas ocasiones, acudí al registro en mi cuaderno de campo durante las visitas a estas familias; solamente lo hice en algunos casos para anotar las recetas de las preparaciones con sus cantidades y algunos procedimientos. No utilicé en ningún momento grabadora de voz por algunas cuestiones fundamentales que intentaré explicitar. La primera es que, al estar interactuando constantemente con muchos miembros de la familia, mi lugar no era estático, a veces requería de moverme dentro del espacio de la vivienda o entre viviendas y, por lo tanto, llevar la grabadora o el celular en modo *play* para todos lados no era una opción. La segunda es que, a raíz de la cantidad de miembros presentes, en su mayoría niñxs, las voces y conversaciones se solapaban, por lo que creí que no iba a rescatar con claridad demasiada información al escucharlas luego. Y la tercera razón se inclina más precisamente hacia una decisión intuitiva, ya que estaba convencida de que no podría entablar el tipo de relación de

confianza que me proponía con una grabadora de por medio, tampoco estar atenta a aquella “atención flotante” como premisa antropológica de la que Roxana Guber (2005) habla.

El tono de escritura de la tesis responde a la perspectiva interesada en describir el ‘carácter vívido’ del mundo de la comida y la familia que se buscó abordar. En este sentido, valiéndome de la perspectiva de la antropología de la política vivida, elegí describir a las familias haciendo cosas, interactuando entre ellas y conmigo y con lo que nos rodeaba, ya que así no solo me permitió dar cuenta del “punto de vista vivencial” (Quirós, 2014, p. 59) de mis interlocutores, sino que también me permitió “descubrir” (Quirós, 2014, p. 61) aquello que ni siquiera había sospechado y que marcaba el camino a seguir para producir “un encuentro genuinamente solidario y orgánico entre descripción y explicación, y entre etnografía y teoría antropológica” (Peirano, 2008, en Quirós, 2016, p. 6). Asimismo, es necesario aclarar que, al adoptar la propuesta narrativa de Julieta Quirós para escribir sobre mundos “vividos”, en esta etnografía el discurso directo de las personas no será diferenciado en itálicas, sino integrado a mi palabra para transmitir al lector el contexto de situación en el que fue producido, reconociendo, a su vez, el carácter construido del relato (Quirós, 2006).

En la escritura de cada uno de los capítulos, me dediqué a privilegiar la descripción densa etnográfica de las prácticas y relaciones observadas, con la intención explícita de subrayar la importancia del oficio antropológico clásico, tal y como lo comprendí durante el cursado de la Maestría. Esto me permitió distanciarme de dos aspectos fundamentales: por un lado, de los modos de trabajo propios de la nutrición como disciplina (que, sin desecharlos en absoluto, forman parte de otro proyecto de conocimiento que tal vez no resulta apropiado para el abordaje de esta tesis); por otro lado, de la pretensión bibliográfica que, según ciertas tradiciones de pensamiento, obligaría a referenciar cada idea a una línea de pensamiento. En realidad, el trabajo con la bibliografía y la teoría no intenta ajustarse a ningún ‘deber ser’ de los estudios de la alimentación en barrios ‘marginales’ y, en todo caso, procede a través de la pertinencia etnográfica y mediante un trabajo creativo que intenta poner en diálogo ideas locales con ideas antropológicas, sin que ninguna quede reducida a la otra. Además, en este diálogo, intento visitar algunas ideas y supuestos clásicos sobre la alimentación en barrios populares, confrontándolos con la etnografía y con la inspiración en teorías antropológicas de otros contextos (latinoamericanos, indígenas) que permiten abrir perspectivas analíticas alternativas.

Recurrí entonces a la disposición metodológica planteada por Isabelle Stengers (2005) de una “ecología de las prácticas” que nos permita “pensar” y no “reconocer”. En este marco, la autora nos propone describir las relaciones en su “medio”, es decir, que para comprender cómo las personas con las que interactué en El Chingolo 3 hacen familia por medio de la comida, desde la perspectiva local, no solo debemos considerar el contexto social, político, histórico y económico en el que se entranan, sino también y, principalmente, al resto de ideas, fuerzas y relaciones a partir de las cuales la familia gana existencia. En este sentido, recurrí a la teoría etnográfica más en términos de “proposición” (*sensu* Stengers) que como marcos explicativos totalizadores y englobantes, para hacer emerger y complejizar la importancia de los datos que solo se consigue mediante el “segundo campo”, es decir, el momento de la escritura o redacción (Stolze Lima, 2013, p. 22).

Si bien a lo largo de estas páginas no pretendo definir si los miembros de estas familias son parientes o no, recorro algunos aportes más recientes de la antropología del parentesco para mostrar cómo, en eso que llamamos ‘hacer familia’, importan y participan fuerzas y relaciones que se hacen presentes en cada momento en el que las personas despliegan actividades relacionadas a la comida y la comensalidad. En este sentido, me valgo de la noción de “mutualidades del ser” propuesta por Marshall Sahlins (2011) para destacar el carácter interdependiente de las relaciones entre los miembros de una familia, y también entre amigxs, vecinxs y el medio. Para el autor, la mutualidad hace referencia a la participación y copresencia de unos en la vida de otros; y puede presentar diversas formas. En diálogo con esta noción de seres mutuos, Janet Carsten (2014) introduce la idea de “substancia” para pensar en aquellos medios o vectores de esa mutualidad de la que habla Sahlins. Esta categoría supone atender a las prácticas y discursos, pero también a las propias substancias (comidas, en nuestro caso) que vehiculan y catalizan relaciones y, por tanto, permiten hacer familia en El Chingolo 3.

De esta manera, el **capítulo 1** está dedicado a la presentación de las familias con quienes pasé gran parte del tiempo durante el trabajo de campo, el barrio que habitan y la importancia de compartir el mate como la sustancia que alimenta/vehiculiza las relaciones y lazos entre familiares y con otros actores. Asimismo, busca introducir la cotidianeidad con la que me encontré al realizar visitas frecuentes en las que aparentemente no pasaba nada en relación con la comida, pero que me permitieron entender que lo importante estaba en otro

lado, en ocuparse no tanto por hacer la comida como sí de hacer la familia. En este sentido, por un lado, emerge el trabajo de cuidado tanto —material y emocional— que adultxs y niñxs despliegan en relación a las tareas del hogar (relacionadas con la vivienda y la comida) para producir cotidianamente esa familia. Para ello, las nociones teóricas a las que recorro responden a las perspectivas de Laura Frasco Zucker y Viviana Zélizer a fin de analizar el trabajo de cuidado, los afectos y sus vínculos con lo económico. Por otro lado, seguir el ‘cómo del hacer’ de la comida me advirtió que, en el proceso mismo de seguir las acciones de preparación de una receta, ya sea para consumo propio o para vender, las mujeres que cocinan están haciendo-se así mismas y a su familia por medio de fuerzas y relaciones que establecen con lxs familiares y con otrxs amigxs y vecinxs. Por último, este capítulo aborda la relación que una de las familias tiene con sus gallinas desde las perspectivas de análisis del vínculo entre humanos y animales, puesto que atender a las prácticas de crianza de estos animales nos permite acceder al modo en que se entretajan y unifican las crianzas de todxs lxs implicadxs; y por tanto, arriesgo como posible hipótesis que cuidar a los animales es quizás una forma ‘otra’ de hacer familia en El Chingolo 3.

En el **capítulo 2**, se propone una reflexión sobre cómo las mujeres, encargadas principalmente de mantener la vida familiar andando, se vinculan de manera particular con aquellos programas sociales que el Estado implementa por medio de transferencia condicionada o la entrega de comida lista y la caja de alimentos secos. A partir de allí, la intención se centra en mostrar qué implica para las familias *tener* o percibir dichos planes, cuál es el conjunto de obligaciones y responsabilidades que emergen y qué es lo que hacen con ellos. En este sentido, por un lado, la acción de ‘gestionar’ aparece como un modo de hacer familia, en donde tanto las mujeres como lxs niñxs tienen el deber de realizar tareas para seguir siendo beneficiarixs de las asistencias alimentarias. Y, por otro, los planes y programas son vividos como una *ayuda* que responde a una lógica de obligaciones y expectativas mutuas que no solo involucran al Estado, sino que también se extiende a lxs parientes y amigxs en el proceso mismo en el que la familia se va haciendo. Por último, se aborda el involucramiento de las mujeres con las organizaciones sociales, sus expectativas, diferencias y el disfrute en el trabajo de *llevar adelante* la copita de leche *para los chicos*.

En el **capítulo 3**, indago cómo en la realización de una comida que convoca a la familia extensa, así como en la organización y festejo de los cumpleaños hay un

involucramiento de parientes, amigxs y vecinxs que concurren y participan tanto de la organización como de la preparación, estableciendo relaciones de mutua necesidad e interdependencia para que la comida o el evento se materialice. La creación y el sostenimiento de los lazos familiares se basan en las substancias materiales y no materiales compartidas alrededor de esos eventos, definiendo de esta manera cuáles son los criterios de inclusión y exclusión para ser parte de la familia. Así, el ser y hacer familia sobrepasan los vínculos biológicos para incluir relaciones de amistad, vecindad, solidaridad, entre otras, como se verá.

Para finalizar, me parece pertinente aclarar que si bien es cierto que el proceso de escritura de esta tesis fue individual, igualmente cierto es que debe ser considerado como parte de un cruce entre mi recorrido personal y profesional —sin duda atravesado por las discusiones, conversaciones y motivaciones entre amigas, colegas, mi director y codirectora, compañerxs de trabajo tanto en el ámbito laboral y privado como en el marco de la universidad— y las familias anfitrionas de El Chingolo 3 en la ciudad de Córdoba. Sin mi convivencia —y el afecto para— con ellas no podría haber ni siquiera esbozado algo similar.

CAPÍTULO 1

La familia todos los días

1. El Chingolo 3, las viviendas y las familias

1.1. La llegada al barrio

Las primeras personas con las que interactué para comenzar a transitar el trabajo de campo fueron mujeres que pertenecen a tres familias distintas: la familia de Celeste Córdoba, la familia de Susana Quiroga y la familia de su hermana Rosa Quiroga. En principio, fueron tres familias, pero a lo largo de mi relación con una familia u otra, esas se convirtieron en varias más o, para decirlo de otro modo, cuando inicialmente yo creía que cada familia nuclear por separado resolvía los asuntos del comer en su propia cotidianeidad, la interrelación tanto dentro como fuera de las familias manifestaba que, por medio de la comida, había otros modos de ser y ‘hacer familia’. A lo largo de estas páginas, lxs lectorxs podrán adentrarse en la vida de estas familias que viven en El Chingolo 3, un barrio que forma parte, junto con otras dos secciones (Chingolo 1 y 2), de un barrio-ciudad construido en el marco del programa “Mi casa, mi vida”¹⁴. El Chingolo 3 se encuentra ubicado en el margen noreste de la ciudad de Córdoba, por fuera del anillo de circunvalación, y colindante al Liceo militar “General Paz” (ver imágenes 1 y 2).

La llegada al barrio de estas familias, entonces, no fue por voluntad propia, sino que formó parte de la política estatal antes mencionada, la cual tenía como objetivo el desmantelamiento de los asentamientos cordobeses ubicados en el centro y la periferia de la ciudad, y la posterior reubicación de sus pobladores en enclaves denominados barrios-ciudad¹⁵. Las familias con las que trabajé provenían de la villa KM8, un asentamiento que se

¹⁴ Los barrios-ciudad están conformados por enclaves habitacionales que fueron construidos bajo el programa “Mi casa, mi vida”, desarrollado entre los años 2004 y 2008 durante la gobernación de José Manuel de la Sota en la provincia de Córdoba (Argentina). Esta reorganización “espacial innovadora” en materia de política urbana responde a ciertas transformaciones en el desarrollo de las políticas públicas de la provincia y a la reestructuración del Estado cordobés (Ibáñez y Huergo, 2015). La planificación de estos barrios-ciudades se desarrollan en dos partes: primero se construyeron los Chingolo 1 y 2 y, posteriormente, el Chingolo 3. Cabe destacar que en estos terrenos previamente ya existían la Cooperativa 26 de junio y la villa Gran parque.

¹⁵ Para una mayor profundización sobre cómo las políticas y programas habitacionales implementados por el Estado cordobés redefinen la relación estatal con la pobreza, ver Capellino, Espóz Dalmaso e Ibáñez (2009).

encontraba ubicado en la zona norte de la periferia de la ciudad de Córdoba¹⁶. En una de mis primeras visitas a Susana, conversamos sobre ese traslado. El día estaba soleado y bastante lindo, no hacía demasiado frío como los días anteriores o, al menos, no se sentía así en el frente de su casa, donde el sol empezaba a calentar. Ahí nos encontrábamos hablando sobre cómo había sido aquel traslado, yo le cebaba mate y, mientras ella limpiaba las ventanas de chapa —en las que yo solo podía distinguir unas telas de arañas— con un trapo y agua caliente que se evapora cada vez que lo escurría, me dijo: Nos pusimos de acuerdo con mi hermana y tres familias más para vivir al lado. A pesar de haber podido elegir¹⁷ la ubicación y si bien Rosa, su hermana, reconoce que las viviendas son más cómodas allí por tener habitaciones y cocina-comedor separados, en realidad les produjo una tristeza enorme porque *quieras o no es una casita que es de uno y la fuimos construyendo de a poco*. Las viviendas tal como fueron entregadas por el gobierno de Córdoba consistían en un espacio de cocina-comedor, un baño y dos habitaciones, un jardín frontal muy pequeño y un playón de material o tierra para que funcione como garaje y patio¹⁸. A diferencia de El Chingolo, en el KM8 vivían en un predio grande compartido por varios familiares donde cada núcleo familiar tenía su pieza en un sector de ese terreno. Desde la llegada de estas familias, las viviendas sufrieron algunas modificaciones, principalmente, en aquello que tiene que ver con terminar o subir las medianeras entre vecinxs, la ampliación de la vivienda con otras habitaciones, la disposición de plantas y árboles en el patio y al frente, la adaptación para establecer un negocio comercial y, por supuesto, en el mobiliario que está adentro.

Mis visitas a estas familias, en general, comprendieron la circulación dentro del barrio y alguna que otra vez —podría afirmar que muy rara vez— la realización de tareas o actividades fuera de él. Por su ubicación, no es común que sus habitantes salgan con frecuencia del barrio, ya que solo hay dos líneas de colectivos que conectan con el centro de la ciudad y solo una de ellas ingresa; además, muchas familias no disponen de vehículos

¹⁶ La villa KM8 limitaba al Norte con el aeropuerto Ing. Aeronáutico Ambrosio Taravella, al Sur con la avenida Japón, al Este con la autopista Juárez Celman y al Oeste con la avenida La Voz. Al momento del traslado, el asentamiento se extendía a lo largo de cinco kilómetros con una cantidad aproximada de 500 familias.

¹⁷ Me interesa reparar en este punto en el sentido de que, si bien *tuvieron la posibilidad de elegir* en qué terreno/vivienda vivir, esta política tomó a los pobladores de los asentamientos más como informantes que como copartícipes en la toma de decisiones (Capellino, Espoz Dalmasso e Ibáñez, 2009).

¹⁸ Las viviendas son unidades habitacionales uniformes de tipología estándar, de ladrillo y cemento como principales materiales, con una cocina-comedor, un sanitario y dos o tres dormitorios, características que responden a familias “tipo” de 4 personas (Ibáñez, 2019).

particulares para poder circular. Cabe destacar que las mujeres no hacen referencia a la distinción entre cada uno de los Chingolos (1, 2 y 3) salvo con algunas excepciones cuando alguien que no es propio del lugar pregunta con mayor especificidad. Es decir, las secciones se diferencian solamente para referenciar instituciones a las que asistimos, dar indicaciones sobre cómo llegar, para señalar dónde comienza y termina físicamente un barrio o comentar dónde vive algún familiar. Por lo tanto, se irán especificando a medida que sea necesario a los fines de comprender mejor las circulaciones, desplazamientos y actividades que desarrollé junto con mis interlocutorxs.

De esta manera, a medida que mis días transcurrían en el barrio, las mujeres me invitaban a acompañarlas en el recorrido hacia el colegio, a realizar alguna compra o a visitar a alguna vecina. El involucramiento con las prácticas cotidianas de las familias me permitió transitar por diversas situaciones, percibir las modificaciones en las viviendas, las distancias y las circulaciones que iban dando forma al mundo vívido de estas familias. Así, al transitar y estar en los espacios tanto internos como externos de la vivienda de cada familia, fueron emergiendo aquellos espacios de uso común y cotidiano que adquieren gran relevancia para este estudio y es donde las prácticas alimentarias se desenvuelven.

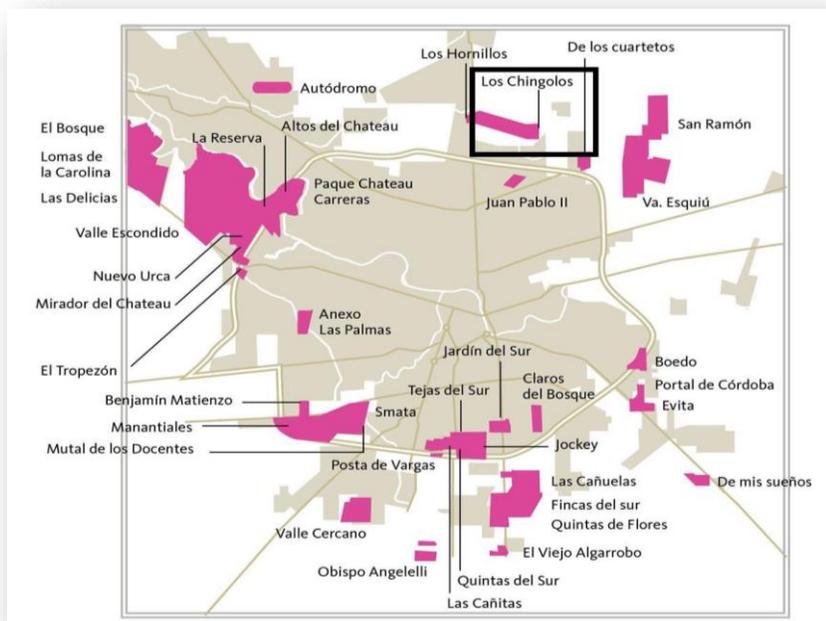


Imagen 1: Oficialización de nuevos barrios en la Ciudad de Córdoba.

Fuente: *La Nueva Mañana* (04/09/2020)



Imagen 2: Barrio-ciudad El Chingolo.

Los señalamientos corresponden a la diferenciación entre las tres secciones y su ubicación y las instituciones escolares que se encuentran dentro del barrio-ciudad.

Fuente: Google Earth

El interés de esta investigación está puesto en abordar etnográficamente cómo, a partir del ‘hacer la comida’ del día, estas familias adquieren formas y composiciones distintas tanto en relación con quiénes participan, la cantidad de personas, sus funciones y roles como con el tipo de relaciones que van estableciendo entre sus integrantes y entre otras familias y amigxs y/o vecinxs.

En este sentido, ‘hacer la comida cotidiana’ será entendida como un ‘saber hacer’ a través del cual se relacionan distintas personas y materialidades que están implicadas en el proceso de acceso, transformación, presentación, distribución y consumo de comidas para lograr su apropiación tanto material como simbólica (Fischler, 1995; Contrera Hernández y Gracias Arnaiz, 2004; Goody, 1995; Aguirre, 2006). Para ello, la descripción de las prácticas cotidianas que compartí con cada una de las familias y que lx lectorxs encontrarán en estas páginas son indispensables para acceder e intentar reflejar el mundo vívido de la comida. Sin

embargo, a modo de aclaración, la manera en la que la información será presentada no refleja una descripción ordenada del proceso alimentario (como usualmente aparece en la bibliografía de referencia: prácticas de acceso y obtención, preparación, distribución y consumo de alimentos/comidas), sino que aparecerá desarrollada a lo largo de todos los capítulos en la medida que el análisis lo requiera. Es, en la descripción de estas prácticas tan cotidianas que a simple vista parecen repetitivas, no trascendentales y hasta por momentos ‘familiares’ (en el sentido que una puede reconocerse en ellas), donde las relaciones familiares se van materializando y haciendo presentes. Esta tesis defiende, en este sentido, una aproximación etnográfica detallada de ese día a día, una atención a las prácticas cotidianas que conforman el saber hacer de las familias. Así, las descripciones que aquí se desarrollen seguirán, especialmente, la vida de las tres familias a fin de dar cuenta de las interacciones, tareas, acciones, relaciones y situaciones vividas, pero en caso de ser necesario incluiremos referencias a otras experiencias y familias que resulten etnográficamente relevantes y de nuestro interés.

A lo largo de este capítulo, además, apelaremos a aquellas ideas diversas de ‘familia’ que emergen a partir de la descripción y análisis de lo que las personas hacen en torno a la alimentación. En principio, y en consonancia con las diferentes posibilidades que citamos en la introducción, podemos decir que ‘familia’ refiere a un conjunto de personas relacionadas entre sí, ya sea por lazos de filiación, consanguinidad o afinidad; o que ocupan una misma vivienda; o que participan en el despliegue de acciones y haceres cotidianos en torno a la comida. Por el momento, elegiremos transitar esa multiplicidad con el objetivo de introducir gradualmente a lxs lectorxs en la serie de diversas relaciones que ‘hacen familia’ en El Chingolo y que retomaremos oportunamente a lo largo de esta tesis.

1.2. Tres familias

Esta etnografía se centra principalmente en la vida de tres familias: la familia de Celeste Córdoba, la familia de Susana Quiroga y la de su hermana, Rosa Quiroga. Esta estrategia de presentación responde a dos motivos. El primero es que estas familias fueron la vía de entrada al trabajo de campo, es decir, mis primeros acercamientos fueron con Susana y con Celeste, dado que yo las conocía por relaciones preestablecidas en mi ámbito laboral dentro del barrio. Así fue que Susana me presentó a su hermana Rosa y entablé una relación

cercana con ella también. El segundo motivo tiene que ver con que mi interés estaba puesto en conocer las experiencias del comer en el entorno doméstico o familiar y no en el entorno escolar. Particularmente, me interesaba adentrarme en ese otro contexto ya que tanto como investigadora y profesional de la salud había estado trabajando, debatiendo y pensando — junto con el equipo de investigación del cual formo parte— cómo las experiencias de comensalidad de niños de sectores de bajos ingresos están fuertemente atravesadas por las políticas alimentarias y de salud estatales que tienen como componente principal la asistencia alimentaria.¹⁹ En otras palabras, las cajas de alimentos y la asistencia a los comedores escolares resultaron las principales fuentes de acceso a los alimentos entre los sectores de bajos ingresos como el estudiado y, por tanto, emergieron como temas de discusión predominantes entre la mayoría de las investigaciones sobre el comer en sectores populares, dejando al ámbito doméstico como un campo poco explorado. A estos espacios íntimos y cotidianos, entonces, dediqué mi etnografía.

A continuación, describiré brevemente cómo están compuestas las familias, desde el primero de los sentidos enunciados en la introducción: quiénes son y cómo se relacionan en términos de vínculos parentales para que el lector pueda tener rápidamente una idea sobre los protagonistas de las acciones que aparecerán en las escenas etnográficas que encontrará en los capítulos de este trabajo. Sin embargo, a lo largo de la presente etnografía las personas irán siendo convocadas y aparecerán de manera interrelacionada para dar cuenta de aquello que quiero explicar. Si el lector lo cree necesario, podrá acudir a esta información cada vez que lo requiera. Las relaciones de parentesco de las tres familias se pueden visualizar en el gráfico 1 y 2 de la página 34 y 35 respectivamente.

La familia de Celeste Córdoba (27) está compuesta por su pareja Ariel (28) y sus dos hijas, Catalella (1) y Lourdes (8). Los cuatro viven en un monoambiente al fondo del patio de la mamá de Celeste, Clara. En 2008, el gobierno de Córdoba le entregó a Clara dos viviendas, en las cuales se distribuye parte de su familia. En una de ellas, vive Clara con 4 de sus hijos: Sergio (25), Diego (23), Mariano (21) y Nadia (20). Durante mi trabajo de campo en el 2019, esta se amplió con habitaciones, ya que la familia se agrandó cuando uno de sus hijos se juntó con su pareja y tuvieron un hijo. Débora (31), otra de las hijas de Clara, vive

¹⁹ La importancia y participación de las políticas de salud y alimentarias asistenciales diseñadas desde el Estado serán mencionadas a lo largo de todo este trabajo, pero más precisamente desarrolladas en el capítulo 2.

en la segunda vivienda con su familia (marido y cuatro hijas) y, en el momento de mi trabajo de campo, estaba ampliando la casa con una habitación que se comunica con el fondo del patio de Clara y Celeste (ver Imagen 3). De lxs hijxs que no viven con Clara —Paola (36), Erika (28) y Mauro (26)—, la mayoría habita en el mismo barrio, a pocas cuadras de su casa. En cambio, dos de sus hijas —Roxana (37) y Fabiana (34)— viven en el barrio Juan Pablo II, aunque la distancia entre barrios no imposibilita que se visiten con frecuencia.

Tal como mencione al principio de este capítulo, los grupos de personas que yo consideraba como familia fueron cambiando y, particularmente en mi primer acercamiento a Celeste, este desconcierto se materializaba en cada visita que realizaba a su casa; en esos momentos, me veía en la necesidad de preguntar quiénes eran aquellas personas que se acercaban y circulaban por el espacio en el que nos encontrábamos. Así, poco a poco, luego de un tiempo, conocí a la mayoría de los hermanos y hermanas, cuñados y cuñadas, sobrinos y sobrinas que forman parte de esta gran familia, la familia Córdoba.

En relación a su situación laboral, Celeste participó de varias organizaciones sociales durante mi trabajo con ella y ha desempeñado actividades en comedores barriales y copas de leche en el marco de dichas organizaciones. Su marido Ariel no tiene trabajo estable, sino que realiza *changas* que van apareciendo. Por la disposición de las viviendas, los espacios comunes del patio y la no delimitación entre la vivienda de Celeste, la de su hermana Débora y la de su mamá Clara, es habitual la circulación entre las personas de las gallinas y gallos de Clara así como de perros y gatos que resulta difícil identificar si corresponden a su hermana, a su mamá, a Celeste o a quién. En alguna oportunidad, pregunté por los distintos perros y gatos con los que me encontré en las visitas y a veces eran identificados como propios y otras veces no, correspondían a algún vecino, pero desconocían de quién exactamente.

Con respecto a las actividades culinarias, Celeste se ocupa de hacer preparaciones al mediodía cuando su hija no va a comer al comedor escolar y, por lo general, Ariel es quien cocina por las noches. Por su parte, Clara es quien dedica más tiempo a la cocina y alguna vez me dijo que sobre todo le gusta hacer preparaciones con harinas (pastas, tortas, fritos, roscas, tortillas, empanadas con masa casera). Como veremos en los siguientes capítulos, las tareas, roles y actividades de quienes preparan la comida cambia cuando la familia extensa se reúne.

La familia de Susana Quiroga (40) está conformada por su marido Enrique y sus hijxs: Tamara (22), Yesica (17), Ludmila (15), Leonel (10) y Luca (5). Ella trabaja a tiempo completo en la ONG Casa Macuca ubicada en el barrio en la cual yo trabajé como nutricionista durante dos años y en la otra sucursal ubicada en el barrio Remedios de Escalada. En ese espacio es que la conocí. Además, fue la primera en abrirme las puertas de su casa para dialogar sobre el barrio. Su marido es el único varón con el que interactúe que tiene trabajo formal: está contratado en blanco por uno de los viveros de la avenida Japón, ubicada a unos pocos kilómetros del barrio. Sus jornadas laborales son por la mañana y por la tarde. Al mediodía, vuelve a la casa, toma unos mates y se ocupa de la producción de plantines que tiene en el invernadero que creó en el patio de su vivienda, los cuales sale a vender a viveros más pequeños en la moto que usa como medio de transporte. Es una actividad a la que se dedica desde los 16 años. Tienen tres perros y dos gatos y, en alguna oportunidad, tuvieron cobayos.

Con respecto a las tareas relacionadas con la preparación de una comida, Susana es quien se encarga de cocinar, actividad que disfruta mucho. Susana tiene un conocimiento de recetas en su hacer que despliega cada vez que una conversa con ella.

La tercera familia con la que me relacioné fue la de Rosa Quiroga (37), la cual está compuesta por su marido Raúl y sus seis hijxs: Anita (19), Fiorela (17), Mauricio (15), Lisandro (10), Ángeles (5) y Sarita (4). A Rosa, la conocí un día que acompañé a su hermana Susana a llevar a sus hijxs al colegio. Ambas viven en viviendas contiguas, por lo que diariamente se pasan a buscar, luego buscan a una vecina y caminan todxs juntxs hacia la primaria y el jardín de infantes. Hay horarios en los que Susana trabaja, entonces, su hija más grande o Rosa se encarga de llevar a sus sobrinxs al colegio; incluso a veces Rosa va a las reuniones del colegio en representación de su hermana. Durante mi trabajo de campo, Rosa comenzó a trabajar como niñera y a participar del Movimiento Teresa Rodríguez, por medio del cual desempeñó actividades en una copita de leche en el barrio, además de asistir a las marchas que convocan estas organizaciones sociales. Su marido trabajó en uno de los viveros de la avenida Japón, pero a diferencia de su hermano Enrique, él no tiene su situación laboral formalizada. Tienen dos perros y algunos pajaritos. Durante la situación de ASPO en la pandemia, tuvieron gallinas.

En esta familia, Raúl es quien se encarga de cocinar porque, según me contó Rosa apenas nos conocimos, cuando vivían en el KM8 junto con su madre, ella no la dejaba cocinar ni criar a su primera hija. Así fue que Rosa aprendió de su marido a realizar algunas preparaciones. Rosa reconoce que lo que mejor le sale son las preparaciones dulces.

Las familias de Rosa y Susana viven al lado, mientras que las viviendas de la familia Córdoba se encuentran de camino hacia el colegio primario y a una cuadra de las viviendas de las hermanas Quiroga. Las tres familias provienen del asentamiento Villa KM8. Las familias de las hermanas Quiroga vivían anteriormente en el mismo predio junto con la familia de sus maridos, que son hermanos, por lo que decidieron elegir viviendas contiguas en El Chingolo 3 cuando tuvieron la posibilidad. La familia Córdoba, en cambio, no se conocía con las familias de las hermanas Quiroga y escogió la vivienda al lado de aquella destinada a la ONG Casa Macuca, dado que Clara en el momento del traslado trabajaba allí.

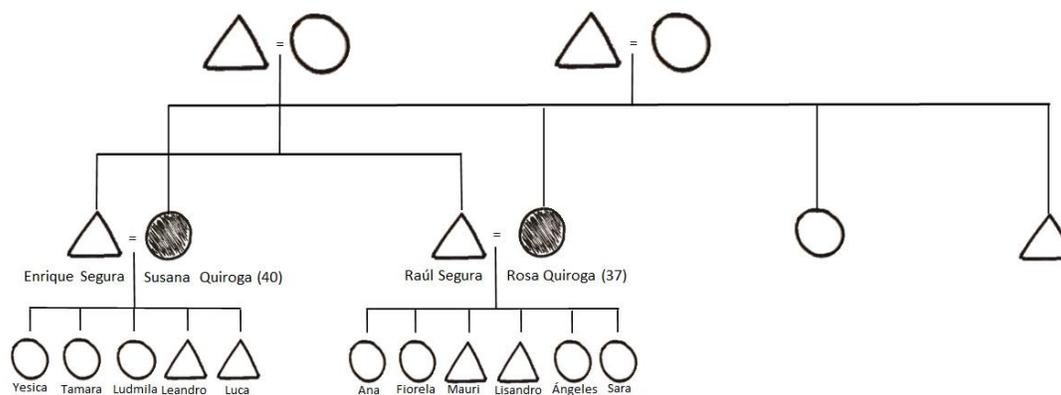


Gráfico 1: Esquema de parentesco de Rosa y Susana Quiroga

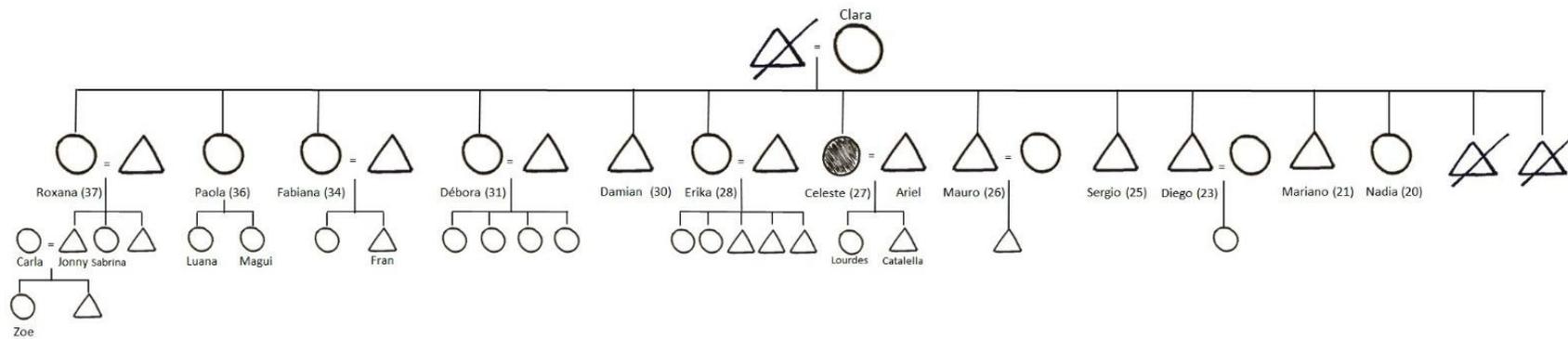


Gráfico 2: Esquema de parentesco de Celeste Córdoba



Imagen 3:

La vivienda de Celeste Córdoba y su familia (1); la vivienda de Débora Córdoba y su familia (2); la vivienda de Clara Córdoba y sus 4 hijos (3) y el patio de la familia vecina (4)²⁰.

Ilustración: Lucre Romero

²⁰ Durante la confección de esta tesis, sentí la necesidad de mostrar aquellos lugares del barrio —como las casas y sus interiores— que resultaron significativos por el tiempo que estuvimos allí y por la importancia para mis interlocutores. Decidí, entonces, utilizar ilustraciones realizadas por Lucrecia Romero a partir de mis narraciones y las de las familias. A su vez, esta decisión metodológica fue consensuada y revisada con las distintas familias.

1.3. Entrada al campo. Compartir el mate es compartir sus vidas

Estudiaba el comportamiento extraordinario del mate, la respiración de la yerba flagrantemente levantada por el agua y que con la succión baja hasta posarse sobre sí misma, perdido todo brillo y todo perfume a menos que un chorrito la estimule de nuevo, pulmón argentino de respuesta para solitarios y tristes... Pero este mate es como un indulto, che, algo increíblemente conciliatorio. Madre mía, cuánta agua en los zapatos. Mirá, un mate es como un punto y aparte. Uno lo toma y después se puede empezar un nuevo párrafo.

Cortázar, 2016, p. 113

Entre las familias de El Chingolo, el mate marca ciertos ritmos cotidianos: permite comenzar la mañana, estirar un almuerzo, como descanso entre jornadas de trabajo, también permite compartir una tarde de visitas o bien acompañar alguna noche de desvelo. El mate media los momentos de encuentro, de charlas y de reunión, ya sea con familiares, vecinxs o amigxs. O, mejor dicho, el mate es productor/catalizador de esos momentos para compartir. Sin embargo, esta actividad implica haber realizado las tareas de la casa o estar en tiempo de descanso porque, como me diría Rosa alguna vez, *si una se sienta a matear* se le pasa todo el día. Tomar mates, entonces, supone estar sentado llevando a cabo solo esa acción. Es decir, no se suele tomar mates mientras se limpia, se hace jardinería o se prepara a lxs niñxs para llevarlos al colegio. Pareciera ser a primera vista, una especie de impasse entre las actividades, porque permite descansar para recargar energías y continuar.²¹ A medida que les preguntaba a las mujeres si podía ir a visitarlas para charlar y/o acompañarlas en sus tareas cotidianas, muchas veces ese encuentro quedaba circunscripto a reunirnos y compartir el mate mientras conversábamos. Yo sentía que, a pesar de haberles aclarado que me gustaría acompañarlas en los haceres cotidianos, ellas me colocaban en ese lugar. Revisitando mis registros de campo comprendí que ese lugar más que con una posición tenía que ver con una actividad, la de matear. Y es mediante esa actividad que me enteraba de historias pasadas, de aquello que habían hecho en las fiestas o el fin de semana, de los anhelos y las planificaciones a futuro en relación a un cumpleaños o a la construcción de una vivienda, sobre el cansancio de los trámites para cobrar en el banco, etc. Pero, también, el hecho de estar ahí, juntas, compartiendo el mate y las conversaciones, hacía de ese lugar, “algo placentero” (Perissinotti, 2017, p. 145).²² Se

²¹ Revisando los usos de la infusión de mate podemos encontrar que contribuye a disminuir la fatiga, ya que uno de sus componentes, la mateína, es estimulante (Dellacasa y Candoni, 2001).

²² La etnografía de María Victoria Perissinotti (2017) sobre procesos migratorios y experiencias políticas en un barrio de Córdoba me alentó a pensar por qué las mujeres de El Chingolo le daban tanto lugar al momento de tomar mates. La antropóloga analiza cómo para ella, al principio, las mujeres no tenían nada concreto para hacer cuando se reunían a gestionar los microcréditos para el barrio. Sin embargo, luego se daría cuenta de que las mujeres seguían reuniéndose porque, además de pasarse información relevante sobre la salud de lxs niñxs, las ofertas en el súper y los problemas laborales, el hecho de encontrarse y charlar hacía de ese lugar algo placentero.

volvía placentero en tanto que ellas me compartían (y, por lo tanto, yo las acompañaba en) sus preocupaciones, alegrías, deseos y sus historias de vida, pero también, con el tiempo, me indicaría que empezaba a ser parte de esta familia y a estar involucrada: ¿Conmigo cuando vas a venir a tomar mate?, me reclamaba una de las mujeres en una oportunidad, mientras les contaba por teléfono a quiénes había estado visitando por el barrio.

Podría decir que esta infusión no es cualquier infusión, ya que es una de las bebidas principales entre lxs adultxs. Entre las familias, esta infusión no se permite su consumo a lxs niñxs. Ellxs, en general, toman té, mate cocido, leche, yogur o jugos, ya sea en momentos de la mañana o la tarde, incluso mientras lxs adultxs toman mate. Lxs hijxs, en general, recién cuando son adolescentes o llegan a la adultez empiezan a incorporar el mate diariamente. En este sentido, aunque la yerba es uno de los productos que está disponibles en las alacenas de estas familias, es necesario cuidarla porque cuando lxs hijxs preparan esta infusión para consumo propio, la yerba *dura menos o se gasta más rápido*.

Además, tiene un particular modo de prepararse y cebarse. Burrito, cedrón, peperina o poleo son algunos de los *yuyitos*, como suelen llamar en la provincia de Córdoba a toda aquella planta aromática que se utiliza para preparar una infusión o colocar como agregado al mate. Estos *yuyos* suelen estar presentes en canteros o en el patio de la vivienda de estas familias y pueden pasar desapercibidos a los ojos poco entrenados. Rosa un día manda a Fiore a buscar *yuyitos* para el mate, pero en el momento en que termina de pedirle el favor, se retracta y dice: No, voy yo. Fiore no tiene ni idea, es capaz de matarte. Es decir, son plantas que muchas veces no ocupan demasiado lugar o son muy pequeñas, pero que requieren saber identificarlas y, además, cuidarlas. Durante mis encuentros compartidos con estas familias, el burrito y el poleo fueron los más abundantes. En términos generales, no he presenciado cómo se desarrolla el cultivo de las aromáticas ni si hay un tiempo dedicado a ellas. Empero, Lourdes me cuenta —mientras se agacha a cortar hojitas de la planta que tiene pocos centímetros desde el suelo— que es mejor cosechar (a la planta) desde *abajo para que no quede pelada*.

A veces, preparar el mate implica una serie de acciones concatenadas y creativas como las de aquel verano que visité a Celeste. El sector de la cocinita estaba muy ordenado, no había nada fuera de lugar, Celeste sacó la pava del armario y la llenó de agua que recogió con una taza de un balde de pintura de 20 litros, que estaba tapado con un repasador. Luego vi que empezó a dar vueltas para poder enchufarla. Como el cable no llegaba hasta la zapatilla que estaba fijada sobre la pared bien arriba, buscó una tablita de cortar y la colocó encima de unas ollas que estaban sobre la cocina. No tuvo éxito, el cable seguía sin alcanzar el enchufe. Empezó a buscar otra cosa. Le pregunté que por qué no la enchufaba en la otra zapatilla, la de

arriba de la mesita que estaba al lado de la cocina y que tenía el parlante. Me dijo que, si lo enchufaba ahí, saltaba la zapatilla. ¡¡Ah tiene muchas cosas!!! (haciendo referencia a los otros dos artefactos enchufados); ¿tenés cajas de zapatos?, le pregunté. No. Bueno, yo te la tengo mientras calienta. Buscó una olla más grande y la puso encima de la tablita. A ver, probá. Sí, ahora sí llega. Dejamos que caliente el agua y seguimos preparando y charlando. Buscó la yerba, el azúcar y el mate. Sacamos dos sillas que estaban dadas vuelta sobre la mesa y las pusimos afuera en su patiecito de loza. Fuimos a buscar una mesita a lo de su cuñada que vive con su mamá: es redondita, plegable y de madera. Puso un mantel. Yo llevé para afuera la pava y ella, las demás cosas. Le pidió a su hija que busque yuyito en el poco espacio de tierra que hay cerca de la entrada. Finalmente, nos sentamos y hablamos sobre cómo pasamos el Año Nuevo y sobre las premeditaciones sobre el cumpleaños de su hija.

Esta escena representa el conjunto de acciones y materiales que están implicados en la preparación de esta infusión. La yerba, la pava eléctrica, el azúcar y el mate, generalmente de plástico o vidrio, son los elementos indispensables para que se concrete, como así también tantos otros como tener agua potable del grifo (o no), luz o una instalación eléctrica que permita abastecer a los artefactos de la casa, los muebles o las instalaciones de la cocina para poder calentar el agua o preparar lo que sea necesario; además, algún cajoncito de gaseosas y una tabla que haga de soporte o de mesa y sillas en el caso de no disponer de una para el patio. Pero también, se necesita de alguien que lo prepare y alguien que esté dispuesto a tomarlo y compartirlo. El primer paso es que el agua por lo general se deja que hierva, bien caliente, hasta pelar la lengua. La segunda es colocar yerba hasta la mitad del recipiente, es decir, la proporción de yerba es menor que la cantidad de agua. Y, por último, el mate azucarado es la forma de prepararlo, por lo que rápidamente empalaga a quien no está acostumbrado (Herkovits, 2008). Cada vez que se ceba un mate se coloca una o dos cucharadas de azúcar y, luego de varios mates, se va agregando también yerba nueva. En sus variantes, una opción es consumirlo solo, otra es agregar yuyos frescos de las plantas disponibles en la casa y otra es agregarle un poco de café, sobre todo en invierno.

La perspectiva del antropólogo inglés Tim Ingold (2011) ilumina la comprensión de aquello que sucede al reunirse a tomar mates entre las familias de El Chingolo. El autor, en su escrito titulado “Bringing things to life”, recupera la distinción entre ‘cosa’ y ‘objeto’ a partir del análisis que el filósofo Martin Heidegger hace en su ensayo “La cosa”. Así, parafraseando a Ingold, los objetos se presentan como “hechos consumados”; en cambio, la cosa no es una entidad delimitada, sino un “nudo cuyas hebras se extienden y pueden ser rastreadas más allá, solo para ser atrapadas con otros hilos en otros nudos” (2011, p. 3). En este sentido, las cosas

están sucediendo y ya no podríamos pensar el mate aislado, como una infusión o un objeto (si es que alguna vez lo fue), sino que estamos frente a un mate-en-el-compartir²³. Permítanme explicar mejor esta idea. El mate en tanto que podría pensarse como ‘objeto’ en realidad se convierte en ‘cosa’ cuando nos invita a la reunión²⁴, a ese “lugar donde varios caminos se entrelazan” (Ingold, 2011, p. 3). Podríamos decir, entonces, que los artículos arriba mencionados más que “objetos” necesarios para desarrollar la actividad de matear, en realidad son un mundo de “cosas” que están “vivas”, en tanto catalizan y vehiculizan relaciones. Así, el mate y todo lo que está implicado en él, lejos de ser objetos delimitados externamente, son cosas que están sucediendo. De esta manera, el encuentro entre las personas, el mate, la yerba, la pava, la mesa, las sillas y las conversaciones que emergen junto con la comida más que unidades discretas son relaciones que pueden ser captadas, solo, “a lo largo de los caminos que seguimos cuando rastreamos los flujos de los materiales” (Ingold, 2015, p. 12). Podría pensarse que una descripción tan detallada del mate no hace más que exotizar una práctica cotidiana, banal. No estamos de acuerdo con eso, desde que nuestra etnografía pretende recuperar y destacar las prácticas y acciones que las familias movilizan para sostener su relacionalidad cotidiana. En este sentido, no hay “escenarios” que puedan ser pasados por alto; no debemos ocuparnos solo de las palabras de quienes matean sin atender al proceso de mateado; nunca hay solo “medios”, siempre hay “mediadores” (Latour, 2005), y el mate, así, es parte de la ecología local (Stengers, 2005) (con independencia, por supuesto, de lo que cualquier sentido común externo pueda opinar sobre ello).

Volvamos a la práctica de matear. El modo en que las familias preparan el mate difiere bastante de mi modo de hacerlo: ese encuentro de prácticas diferenciales produjo distintas sensaciones. Durante el acto escolar de fin de año, yo había llevado el equipo de mate para compartir. Alma, una niña de 8 años, hija de una de las mujeres con la que fui, se puso a mi lado y, sin que yo le diga nada, me enseñó cómo hay que cebar mate. Tranquila pero muy atenta, miraba lo que yo hacía bajo sus indicaciones. Le agregamos la yerba y el azúcar, luego el agua caliente. Me indicó, agarrando el mate con su mano, que tengo que mover la bombilla en forma de círculos para que el azúcar se desparrame y tenga más gusto. Ese mate le tocaba a Rita que estaba recién llegada. Alma dejó que dé un sorbo y le preguntó, ¿está bien?, Rita hizo gestos raros y un poco disconforme le dijo: Está un poco amargo. Nos reímos. Rosa dijo en

²³ Siguiendo el hilo de la discusión, la cosa es un “sucediendo”, es decir, participamos de la cosización de la cosa (Heidegger, citado en Ingold, 2011).

²⁴ Ingold avanza en su argumento diciendo que observar una cosa es ser invitado a la reunión. En este sentido, aclara que, pensar la cosa como una reunión tiene un precedente porque antiguamente significaba lugar donde las personas se reunían para resolver algún asunto.

tono irónico que ellas no se cuidan la silueta, que estos rollitos [tocando la panza de Yesi] son del azúcar del mate. ¿No es cierto, Yesi? Podría pensarse que el dulzor del mate entre los sectores de bajos recursos es una práctica recurrente porque, tal como indica Patricia Aguirre (2000), provoca una sensación de saciedad que les permite excluir las comidas del mediodía, cuando los chicos están en el colegio. Sin embargo, Sara, otra de las mujeres, un día me dijo —perpleja ante el mate que le cebé—: *¡Chica, para amarga ya está la vida!*

Sobre este aspecto, me interesa reparar en dos cuestiones importantes. La primera es que, en todos los encuentros que planificamos con las familias, el mate siempre estuvo presente; era una de las actividades importantes diarias entre las familias. De alguna manera, es como si esta infusión hubiese creado y propiciado una especie de ambiente particular y habilitado a que las mujeres y yo empezáramos a sentirnos cómodas para hablar de sus historias de vida. Esas historias de vida estaban impregnadas de acciones, emociones, ideas, preguntas y respuestas sobre las tareas cotidianas, los festejos por realizar y toda la organización implicada, acontecimientos cotidianos en relación a la época escolar, actos de fin de año, proyectos de viviendas, alegrías, disfrutes y tristezas sobre el cuidado de lxs niñxs, el trabajo, el cobro de los planes o los problemas familiares, entre otros asuntos. Pues, algunos autores nos recuerdan que la incorporación del alimento por la boca es el movimiento por el cual traspasamos la frontera entre el mundo y nosotros, entre el afuera y el adentro (Le Breton, 2006; Fischler, 1995). En este sentido, si nos detenemos en la acción de ‘cebar mates’, podemos decir que ‘cebar’ significa ‘alimentar’ y, por lo tanto, cebar es aportar las energías y nutrientes necesarios para construir (y mantener) el cuerpo biológico, pero también aquellas fuerzas que empujan los vínculos entre las personas por medio de las historias, sensaciones y situaciones compartidas de la vida cotidiana vivida. Es decir, el mate no es un escenario de nada, sino la propia sustancia de las relaciones en curso.

La segunda cuestión es que aquellas vivencias en campo permiten retomar la expresión de desagrado de Sara y Rita ante el mate que le cebé y preguntarnos ¿la amargura hace referencia a aquellas adversidades que se le presentan a estas familias para reproducir sus condiciones de existencia y mantener la vida cotidiana andando (en términos de Ingold)? Podríamos enumerar diversas situaciones o sensaciones como esas que se materializaron cuando las acompañaba a esperar que las atendieran en ANSES o cuando me contaban los recorridos que tuvieron que realizar una mañana por la confusión de bancos a los que debían asistir para cobrar algunos de los planes, la cantidad de dinero que necesitaban para comprar los materiales para terminar las reparaciones en la casa o para pagar al abogado para aclarar alguna situación judicial de un familiar, el cansancio por la cantidad de tareas escolares,

domésticas y de cuidado de lxs niñxs durante la pandemia o las angustias por las largas esperas en la sala del hospital para que una médica atienda a sus hijxs. Entonces, ¿para qué acentuar aquellas sensaciones tomando una infusión que provoca amargura al saborearlo? Janet Carsten (2014) propone utilizar el término *substancia*²⁵ para analizar la materia con la que se fabrican las relaciones de parentesco, porque supone tanto un flujo e intercambio, a la vez que “esencia y contenido”, cosas corporales (leche, sangre, semen, etc.); pero también pueden referirse a “otras cosas” como el hecho de compartir la casa, la comida, las fotos, las genealogías y hasta los fantasmas. Así, esta categoría nos ayuda a pensar el lugar que ocupan las cosas en la mutualidad del ser, “en las formas en que la esencia de las personas y sus relaciones se adhieren a las cosas o quedan metafóricamente unida a ellas” (Carsten, 2014, p. 115). Así pues, compartir el mate —como *substancia*— permite mantener la familia andando en tanto supone una conexión física (de boca en boca todos toman del mismo mate) y una conexión emocional (al compartir angustias, malestares, alegrías y anhelos). Quizás es mejor endulzar el mate, porque como refiere el epígrafe de este apartado, un mate es como un punto y aparte. Uno lo toma y después, puede empezar (otro día, otra actividad) de nuevo. El mate dulce, entonces, hace que la vida sea más dulce, literalmente.

1.4 Yo lo que quiero es progresar: la importancia de la casa para su familia

En El Chingolo, lo primero que se puede observar cuando una transita el barrio es la cantidad de carteles escritos a puño y letra o impresos indicando aquello que se vende: ropa, calzado, verduras, carnes, lácteos, artículos de limpieza, etc. Estos carteles, a veces coloridos, otras veces en tiza blanca sobre un pequeño pizarrón, indican que es lo que se puede conseguir en ese lugar. Los comercios, que se materializan en forma de almacenes, kioscos, polirrubros o carnicerías y panaderías, están instalados en las mismas viviendas de los pobladores del barrio. En general, para acceder a comprar solo basta con acercarse a la ventana para que te atiendan, ya que el comercio está montado ocupando parte de la cocina-comedor propia de la casa. Sin embargo, las veces que acompañé a las familias a comprar, también pude ver comercios provistos de mostradores, heladeras exhibidoras, puertas de vidrios y persianas, carteles luminosos o gráficos un poco más imponentes que se ven a larga distancia; características propias de los locales comerciales que se pueden ver en el centro de la ciudad. Es común, también, ver que hay dos o tres comercios por cuadra o, a cada paso, encontrar algún

²⁵ En uno de sus trabajos etnográficos, la antropóloga propone utilizar el término “*substance*” (en inglés) en tanto permite pensar las relaciones de parentesco en diálogo con la noción de *mutualidad del ser* propuesta por Marshall Sahlins (Carsten, 2014), sobre el cual volveremos en el capítulo 3.

que otro negocio nuevo. Durante mi estancia el campo, presencié varios comercios que se montaban y desmontaban en las viviendas. Incluso, una de las familias durante la pandemia abrió un kiosco. Asimismo, otras dos mujeres me contaron que en algún momento habían armado un pequeño comercio en el comedor de su casa. Sostener estos comercios requiere de tiempo y de invertir la diferencia de dinero que puedan tener en mercadería para lograr una continuidad.

Una podría pensar que la cantidad de locales comerciales que existen funcionan porque el barrio se encuentra tan alejado del centro de la ciudad o de las zonas comerciales, que es una posibilidad de tener lo que se necesita sin tener que recorrer largas distancias; pero lo cierto es que esta gran oferta responde a que es una posibilidad entre las familias para tener un ingreso más. En el barrio, la decisión de convertir un espacio de la casa en un negocio, un kiosco, una librería o un almacén es una de las actividades más comunes que podemos encontrar y que permite que haya un ingreso diario, que se complementa con el ingreso monetario de las parejas de las mujeres de la familia y con el dinero de los planes sociales. Esta característica, que Eugenia Motta (2014) denomina como mutabilidad de las construcciones, es una de las condiciones que permite combinar de manera simultánea actividades a las que se dedican las personas para ganar dinero y poder estar en su casa para cuidar a sus hijos.

El acompañamiento a estas personas me mostró que ocuparse de los niños, organizar la comida, mejorar o arreglar la vivienda son actividades vitales para el funcionamiento de la familia. En particular, la compra de alimentos y otros productos fueron algunas de las actividades más frecuentes entre las familias. Ponete las crocs que vamos a lo de Dani a comprar lo que falta, le ordena Rosa a Sarita. Las acompañó a comprar porque habíamos quedado en cocinar pizzas y cada una llevaba algo. Ella era la encargada de comprar la paleta, las aceitunas y los huevos. Llegamos al almacén y nos atiende Daniel que está detrás del mostrador blanco con vidrio donde se exhiben los alimentos refrigerados como los quesos, fiambres, aceitunas, crema o yogures. Sobre el mostrador, hay facturas, criollos y algunos productos del día. A sus espaldas, tiene unas estanterías con alimentos no perecederos y más al fondo, a la derecha, se pueden ver artículos de librería y algo de ropa. Se nota que hay productos de todo tipo, no alcanzo a registrar la variedad que vende. Rosa pregunta los precios y compra, además de lo que necesitamos para la pizza, sobrecitos de jugo, una bolsa de chizitos porque Sarita le pide y dos juguitos congelados para sus hijas más pequeñas, que más tarde me convidarán y me remontarán a mi etapa escolar. Saliendo del comercio, me cuenta que ahí, para el día del niño les compré zapatillas a las más grandes, shorts a los varones y a las niñas

más pequeñas unas bombachas que necesitaban porque él me fía y cuando cobro a fin de mes le pago todo.

Alguna vez Rosa me dijo que en lo de *Dani no es caro, o sea, te da posibilidades de pago*, por eso compran allí. Muchas vecinas compran en el mismo comercio porque, además de que tiene *de todo* —desde ropa hasta muebles—, como dicen ellas, también les ofrece la posibilidad de fiar y saldar la cuenta al final del mes. Así, la opción del fiado establece lazos de confianza entre los vecinxs y el comerciante —en este caso, Dani y su pareja, Mariana— que se acentúan a medida que las familias se comprometen a ir entregando el dinero en partes. Si ellxs ven que le vas entregando de a poco, te fían, me dice una de las mujeres un día cuando le pregunté. Al igual que la mayoría de los habitantes de El Chingolo 3, Daniel y Mariana también fueron trasladados desde el asentamiento Villa KM8. En este sentido, la recurrencia, el conocimiento de las familias por haber habitado en el mismo territorio y el cumplimiento del pago cada vez que tienen disponibilidad de dinero han creado vínculos de confianza que posibilitan no solo el acceso a los alimentos o comidas que se necesitan para merendar o cocinar diariamente, sino también regalos para los cumpleaños o Navidad, ropa para vestirlos o muebles para la vivienda.

En una, como en tantas otras oportunidades que vivencié, Rosa había comprado allí por el día de San Valentín regalo que había decidido hacerle a toda la familia con la plata que cobró de la Asignación Universal por Hijo (AUH, en adelante)²⁶. La mamá les pide a sus hijxs que me muestren los regalos. Sara y Ángeles recibieron bombachas, los varones unas bermudas y las hijas más grandes unas zapatillas, un par era fucsia y el otro, blanco. Me cuenta que no son de marca, solo a Raúl le regaló unas New Balance y, la vez pasada, a Anita, pero como le quedaron chicas enseguida, se las pasó a ella. Yo prefiero regalarle algo que usen en vez de otra cosa. Ellos saben que es de ellos la plata que cobro, me dice. Como cuando fue el cumpleaños de 15 de su sobrina y también decidió vestirlos para la fiesta con ese dinero. Rosa aprovechaba a comprarle lo que sus hijxs necesitaban en cada día de celebración que se presentara, indistintamente si era una celebración relacionada a lxs niñxs o las parejas.

Visitar a la familia de Rosa era ser invitada a pasar largas horas durante la tarde o la mañana en el espacio de la cocina-comedor. Día tras día, llegar a la casa de Rosa, saludar a su familia, interactuar con aquello nuevo que tenían para contarme lxs niñxs y compartir el mate

²⁶ La Asignación Universal por Hijo para la Protección Social es un programa masivo de transferencia condicionada de ingresos destinada a hogares que se encuentran en situación socioeconómica de bajos ingresos. Consiste en un subsidio monetario por hijx destinado a hogares cuyos miembros están desocupados o son trabajadores no registrados, y es abonado a uno de los padres, priorizando a la mujer-madre. Este ingreso lo pueden recibir las familias por cada hijx menor de 18 años, hasta un máximo de 5 niñxs a cargo.

junto con ellxs, me permitió estar en la vivienda y adentrarme en la vida de estas familias. La cocina-comedor (Imagen 4) es un espacio que, si bien se ha ido modificando a lo largo de mi paso por allí, es de forma rectangular, con poca claridad dada sus paredes color bordó y las cortinas cerradas, con muchos cuadros colgados con fotos familiares. El sector donde se cocina dispone de una bacha, mesada y el artefacto de cocina, un microondas y un calefón. Enfrente, un juego de mesa y seis sillas. Sillas que se fueron adquiriendo con el tiempo porque recuerdo que en alguna de las tantas visitas Anita me dijo: Si hubieras venido antes, no tendrías dónde sentarte. Esta cocina-comedor cuenta con varios modulares o aparadores donde colocan la vajilla, artefactos y utensilios y donde guardan la mercadería que rodean dicha mesa como una cerca y uno de ellos bloquea la puerta principal de la cocina-comedor. A su vez, hay una heladera, un televisor, un lavarropas y una computadora. Sin embargo, es un espacio donde cada cosa está acomodada meticulosa y milimétricamente para que quede tan ordenada y cómoda que permita la circulación y, a su vez, el uso de la mesa y las sillas como lugar principal en donde se desarrollan muchas de las tareas en la casa. Alrededor de la mesa confluyen los momentos de las comidas, su preparación, la realización de las tareas del colegio, los mates compartidos con las visitas, el despliegue de alimentos cuando se hace la compra, las preparaciones para la copita de leche, entre otras. Claro que el orden de ese espacio parece lógico al conocer a la familia, que está compuesta por ocho integrantes y todxs tienen que hacer uso y convivir en el mismo lugar de alguna manera. Sin embargo, también hace alusión a la dedicación tanto de tiempo como de recursos que Rosa destinó para lograr aquello que varias veces refirió en términos de *progreso* sobre lo hecho en el lugar en que ella y su familia viven.

Tuve la posibilidad de presenciar cómo esta familia fue adquiriendo algunos muebles, electrodomésticos o, incluso, la computadora para ir equipando el hogar. Un día, Rosa sube a los estados de WhatsApp una serie de fotos de aquellos muebles que había comprado y que luego me enteraría que fueron adquiridos también en el local del Dani porque le puede ir entregando dinero de a poco. Si no avanzo así, Erica, siempre tengo lo mismo, y a mí me gusta progresar, me dijo en una charla posterior sobre las planificaciones de la vivienda. Este *progreso* del que Rosa me habló en varias oportunidades se fue materializando ante mí cuando llegaba y me mostraba el juego de muebles de habitación que había comprado o me contaba sobre aquella computadora que había conseguido en el barrio por algo de dinero para lxs chicxs, los útiles escolares o la ropa para vestir a sus hijxs, el cambio de la mesa y de aparadores para la vajilla. También, por medio de las publicaciones en las redes sociales, pude saber cómo terminó de construir la medianera, en relación con la cual —semanas antes, en la copita de leche— me había comentado cómo accedería a los materiales y les contó a sus compañeras

sobre el precio de las chapas que necesitaba para techar la ampliación de la vivienda, que estaba parada hacía ya un tiempo.

En este sentido, las casas también funcionan como referente para hablar sobre cómo era el pasado, es decir, cómo se estaba antes y cuáles son las planificaciones a futuro (Motta, 2014). Tanto en el caso de Rosa como en el de las otras familias cobra una importancia central el comprar materiales, muebles o artefactos para mayor comodidad tanto en los espacios de la vivienda como en los haceres cotidianos, puesto que son las maneras de cuidar a la familia. Así, las proyecciones y anhelos en torno a la ampliación o mejora de las viviendas están permeados por afectos al querer para sus hijxs una habitación separada de lxs padres, desarrollar actividades culinarias con mayor comodidad, tener un baño propio o mayor privacidad o, incluso, cuando Yesi anhela y proyecta tener un espacio con mayor capacidad dentro de su vivienda para la copita de leche que desarrolla de manera particular. Pero, por otro lado, los planes de construcción de la vivienda también aparecen por fuera del terreno de las madres, cuando se proyectan construcciones de nuevas viviendas en otros barrios o terrenos dentro del barrio. Como sugiere Motta (2013), la vivienda en estos casos permite visibilizar y hacer inteligibles los modos en los que se cuida a la familia y, por tanto, se construye. En otras palabras, ocuparse de hacer las casas en El Chingolo 3 —mediante la transformación de los espacios— es un modo de hacer la familia.



Imagen 4: Cocina comedor de la familia de Rosa

Fuente: Ilustración de Lucre Romero

2. La familia Quiroga: “Con los niños es así, siempre tenés que estar”

Involucrarse con Rosa implicaba involucrarse con sus niños: siempre estaban presentes entre nosotros, ya sea que hiciéramos de comer, nos juntáramos a tomar mates, trabajáramos en la copa de leche o programáramos alguna otra actividad. Las dinámicas diarias en torno a esta familia me obligaron a participar de aquel ritmo cotidiano y repetitivo como si estuviera reproduciendo una y otra vez las mismas escenas de una película. Tal como explicité en la introducción, no había encuentro alguno en el que no me viera rodeada de gritos, demandas, caprichos, llamados de atención de sus hijos, en los juegos y bailes que proponían a raíz de la presencia simultánea de todos ellos en la cocina-comedor.

Una mañana, cerca de las 10:30 hs., camino desde la parada del colectivo hasta la casa de Rosa. En ese recorrido de unas tres cuadras más o menos, no hay casi ningún movimiento ni de autos o motos o de gente caminando, tampoco sonidos de música como suele haber. Al final de la calle, me topo con el almacén de Dani; veo que hay niñxs andando en bicicleta, subiendo y bajando de la vereda. Son los hijos de Chana, una vecina. A dos casas vive Susana; como está en la vereda, me freno a saludarla, le está gritando a Luca que se baje de la ventana que se iba a caer. Sara y Ángeles salen desde su casa a recibirme, intuyo que, como la casa de Susana y Rosa está pegadas, escucharon mi voz. Pareciera que en la cuadra nadie te pierde pisada, a veces se adelantan a la posibilidad de tocar la palmas. Cada vez que voy a la visitarlas, las hijas de Rosa se adelantan a su mamá y entusiasmadas, las más pequeñas me saludan e intentan llamar mi atención. Aquel día, Ángeles me muestra la perrita nueva que tiene; Sara, curiosa, me pregunta si tengo papá y dónde está; Lisandro me saluda mientras juega con el celular a una aplicación que es para pintar dibujos; Fiore me recibe y saluda, pero sigue utilizando el celular que se está cargando en el enchufe de la pared. Sara sigue mis pasos e insiste con mostrarme cómo hace la tumba carnera y me lleva hacia la cama grande de la habitación de sus padres; entonces, Ángeles me muestra en el televisor la película que quiere mirar en esa misma habitación. Momentos como estos solo se calmaban unos minutos luego de mi llegada, cuando su mamá se pone a hablar conmigo, prepara los mates y yo paso a concentrar toda mi atención en lo que ella me comenta. Solo pocos minutos pasaron para que vuelvan las demandas y disputas por llamar mi atención.

Nosotros vamos a comer algo ahora porque recién vuelvo del dispensario, me dice Rosa. Durante la semana previa, Sara había estado nuevamente con tratamiento por el asma. Para ello, toma algunos medicamentos con regularidad y, cuando el clima está húmedo o muy frío, se le presta mayor atención dado que se le empieza a cerrar el pecho y *hay que salir corriendo al hospital*. Por lo general, lxs niñxs desayunan en casa por la mañana temprano porque van al colegio por la tarde. Justo ese día la rutina había sido diferente: no habían desayunado nada porque tuvieron que llevar a Sarita al dispensario para un control. Además del asma, al año y medio de edad, Sara tuvo una parálisis hemifacial, por lo que Rosa tuvo que llevarla todos los días a rehabilitación al Hospital Infantil Municipal. A partir de ese suceso, el médico le dijo que la niña no puede estresarse porque puede ocurrirle nuevamente lo mismo.

Llega Susana con Luca, le quiere preparar el mate cocido y le pregunta a su hermana: ¿Tenés algo para comer? Sí, los fritos que hice ayer, pero están duros. Rosa saca los fritos²⁷ del

²⁷ Son una preparación a base de harina común, salmuera, grasa y agua similar a lo que se conoce como tortas fritas y que se caracterizan por no ser ni dulces ni saladas. Las familias de El Chingolo suelen prepararlos los días

aparador y nos cuenta que se quedó sin gas y tuvo que terminar de cocinarlos en el horno eléctrico. Susana prueba uno y, de lo duro que estaba, lo tira directamente en el tacho de la basura y lo bautiza diciendo: ¡Fritos a la piedra! Nos reímos. Rosa manda a comprar a Mauri criollos al almacén. Luego de que lxs niñxs terminan de desayunar, se levantan para jugar y Sara me pide que vaya a ver su cama nueva. Hasta ese momento, ella dormía con sus padres en la cama grande, pero el otro día Rosa, yendo para el hospital, vio afuera de una casa unos colchones y una cama de madera individual y le preguntó a una amiga que tiene auto si la acompañaba a buscarla. Luca está con el celular a todo volumen, su mamá le pide que lo baje. Termina el mate cocido y eructa. La mamá —con tono enojado— le grita dos veces que pierda esa costumbre. Él se ríe, se levanta y se va para afuera. Al rato vuelve con la pistola de agua y empiezan las peleas por querer usarla entre Luca, Sara y Ángeles. Uno acusa al otro de haberlo lastimado, las mujeres hablan conmigo y cada tanto interrumpen para pegar algún grito: ¡Pórtense bien! Recuerdo que en otro de los encuentros me dijeron: Es todo el día así, se pelean, nunca juegan y hacen la suya, y así no podemos hablar tranquilas. A cada rato, venía Sara a sacar galletas del paquete, se las guardaba en el bolsillo del guardapolvo diciendo que eran para la Señó, la mamá la retaba para que deje de comer porque después no almuerza nada en el colegio.

Como podemos observar en esta escena, las actividades matutinas en épocas escolares consisten en levantarse y desayunar, jugar o ver tele y prepararse para ir al colegio. Lxs niñxs más pequeñxs se levantan temprano, alrededor de las siete y media u ocho de la mañana; en cambio, lxs mayores suelen dormir hasta un poco más tarde; a veces, son lxs encargadxs de comprar el pan para el desayuno, las hermanas mayores de peinar y preparar a las pequeñas y luego, queda terminar de arreglarse para ir al colegio. Entre lxs niñxs pequeñxs, las obligaciones no parecieran ser demasiadas, pero sí requieren de parte de la madre, quien es la que generalmente está en la casa —y alguna que otra vez de unx hermanx mayor—, un esfuerzo a tiempo completo, porque *con los chicos es así, siempre tenés que estar*. Así, el tener que *estar* implica para las mujeres tareas de cuidado que consisten en levantarlos, prepararles el desayuno y alistarlos para ir al colegio; otras veces, insistir hasta que sus hijxs se levanten, se cambien, mediar para que no se peleen o pedirles que se queden quietos para poder peinarlos, que dejen de usar el celular o, incluso, que no coman demasiado si ya han desayunado porque luego en el comedor escolar no comen lo que les sirven. Lisandro buscá tu mochila que nos vamos, le indica Rosa cuando el reloj marca las 12 y 20 del mediodía. Lxs niñxs listxs salen en fila hacia

de frío y/o lluvias para comerlos con el mate. La receta suele ser aprendida de algún familiar como la madre o la abuela.

la calle para dirigirnos hacia la escuela, ya que la entrada al comedor del colegio es a las 12.45. En este momento del día, los gritos y las peleas se van apaciguando, el silencio en el comedor se va instalando para marcar el fin de la vorágine matutina, lo que les dará un tiempo a las mujeres-madres para sí mismas o para hacer otras actividades que la casa y, más tarde lxs niñxs, requerirán (lavar ropa, limpiar, ordenar la vivienda, hacer las tareas, organizar que se va a preparar para cenar, etc.).

A medida que me fui interiorizando en sus vidas y profundizando los vínculos con esta familia, lo que el campo me señalaba era el camino que debían(mos) recorrer hasta llegar al colegio. El camino no solo en un sentido literal, ya que si bien fue necesario caminar junto con las mujeres y lxs niñxs el recorrido que hacían todos los días hacia ese lugar; también fue inevitable detenernos en esas instancias fugaces, efímeras, donde las interacciones entre lxs presentes, los gestos, los movimientos, los temas que importaban emergieron como parte constitutiva del hacer familia en lo cotidiano. En este sentido, los haceres cotidianos no solo quedan supeditados a lo que lxs adultxs hacen o pueden hacer, sino que lxs niñxs también participan en la dinámica de cuidado de la casa y de lxs otrxs (por ejemplo, hermanxs o primxs). Por ello, en los siguientes apartados seleccioné y reconstruí algunas situaciones etnográficas en las cuales adultxs y niñxs —a través de su participación en las variadas actividades domésticas, lúdicas y económicas— despliegan acciones relacionadas con la comida y el hogar para contribuir a la producción cotidiana de la familia.

3. Producir cuidados por medio de la comida

El desarrollo de las comidas diarias, es decir, aquellas que suelen sucederse con ritmo casi repetitivo sin estar supeditado a situaciones de eventos o festejos, generalmente implica el consumo de comidas que se realiza por medio de la asistencia al comedor escolar —durante el período lectivo—, la asistencia a comedores barriales y la realización de comidas en el hogar o por medio de una red extensa (vecinxs, amigxs o conocidxs) que permiten que esa comida se concrete. Estos itinerarios alimentarios hacen referencia a una sucesión de ámbitos por los que circulan lxs niñxs y las formas en los cuales se produce algún tipo de ingesta. La gestión de las modalidades de alimentación está a cargo de alguna persona adulta, por lo general, las mujeres-madres de la familia (Herkovits, 2008).

Las comidas que se pueden realizar en el día se ordenan bajo la lógica del tiempo escolar, es decir, durante el cursado de las clases las comidas diarias (almuerzo y merienda) se estructuran en función de la asistencia al comedor escolar; a diferencia del período de receso

escolar en el que las comidas quedan a cargo de la dinámica y posibilidad en el ámbito familiar. En este sentido, dado que el trabajo de campo se desarrolló a lo largo de un año aproximadamente, tuve la posibilidad de vivenciar ambos momentos.

Al respecto, cuando intentaba organizar si las visitas que quería hacer podían coordinarse con sus actividades, en varias oportunidades les consultaba a las mujeres si mi presencia cerca del horario del mediodía impedía la realización del almuerzo o generaba alguna molestia. Esta incomodidad, tan presente en los primeros momentos de inmersión al campo, no hablaba más que de una idea preconcebida —generada por mi propio saber como nutricionista— sobre cómo se considera o debe ser la distribución diaria de las comidas. Con el tiempo, me daría cuenta de que el ‘almuerzo’ en tanto ‘una de las comidas del día’ no se suele realizar entre estas familias o no en los términos implícitos para mí: el momento del día en el que es necesario realizar una comida completa si lo que se pretende es tener una alimentación lo más ordenada y saludable²⁸ posible. Ante esta inquietud, las mujeres siempre me respondieron que vaya, que me esperaban, sin dar mucha explicación. Si la dinámica del año lectivo se desarrolla con normalidad, lxs niñxs almuerzan en el comedor del colegio ya que son beneficiarios²⁹ del Programa de Asistencia Integral Córdoba (PAICor) que se viene desarrollando hace más de dos generaciones en las escuelas públicas del territorio cordobés. En este caso, las mujeres o adultxs que quedan en el hogar solxs no realizan dicha comida, sino que simplemente toman mate porque consideran que es un gasto: ¿para mí sola?, ¡para qué voy a cocinar!, me expresaron algunas de ellas en cierta oportunidad.

En la bibliografía local sobre el tema, se puede encontrar que este aspecto de las prácticas alimentarias en sectores de bajos ingresos se desarrolla con similitud (Huego, 2016b; Huego y Butinof, 2012). Empero, en algunas ocasiones, la comida del mediodía está presente cuando de cuidados y de la salud de niñxs (y a veces, adultxs) se trata. Es decir, en algunas ocasiones esa comida que se realiza en solitario al mediodía puede llevarse a cabo por alguna razón concreta. Pongo un ejemplo: en una de mis visitas al hogar de Celeste —inesperada para ella— me invita a pasar y veo que sobre la mesa había un plato servido con comida. Es pollo al disco que anoche hizo mi marido, me dice mientras me acerca un plato y me hace lugar en la mesa para que la acompañe. Por lo general, Celeste nunca almuerza al mediodía, pero como

²⁸ En el marco de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), una de las recomendaciones o mensajes alimentarios establece que para llevar una alimentación saludable se debe: “Realizar 4 comidas al día incluyendo alimentos de todos los grupos” (Ministerio de Salud de la Nación, 2016, p. 26), lo que indica que deberán fraccionarse los alimentos en desayuno, almuerzo, merienda y cena e incorporar 1 o 2 colaciones en caso de ser necesario.

²⁹ Beneficiario es el rótulo a través del cual el Estado designa a quienes resultan destinatarios de las políticas y programas sociales en tanto acrediten su condición de “carenciado” (Ibañez y Huego, 2012).

ha estado con problemas en el embarazo, el médico le sugirió que realizara esa comida. De modo que, aquí el almuerzo sí aparece por razones de cuidado de sí y de su embarazo.

Claro que no almorzar en algunos casos no siempre es un hecho. En una de las familias con las que me relacioné la realización de ese momento de la comida se desarrolla frecuentemente. En la familia Córdoba, la comida del día (y también de la noche) es un momento importante de reunión entre hermanxs, cuñadxs, yernos, nueras y sobrinxs y está abierta a quienes, como cercanos a la familia, quieran participar (como en mi caso). Puede suceder que, en épocas escolares, lxs adultxs se reúnan igualmente alrededor del fuego o de la olla para concretar esta comida, porque, por lo general, las preparaciones compartidas suelen ser asado, pollo al disco o algunas pastas como ñoquis. Sobre el desarrollo de este tipo de reuniones, profundizaremos en el capítulo 3; sin embargo, a continuación, nos detendremos en aquellos momentos en los que, durante los recesos de verano o invierno, la rutina alimentaria se modifica, ya que el comedor escolar no funciona.

Transcurría enero y como había prometido llevarles una torta para compartir por el festejo de mi cumpleaños, llegué de visita alrededor de las 14 y 30 hs. de un día caluroso que la fuerte tormenta de la noche anterior no había podido apaciguar. Mauri y Lisandro llegaban desde afuera saludando e informaron a su mamá que los invitaron a comer. Como van a la pileta del amiguito que vive en la esquina, yo les digo que lo ayuden a limpiarla entonces la mamá los invita siempre a comer, me aclara Rosa. Ahora vamos a ayudarlo a pintar, me dicen ellos. Ah, qué bien, ¿y tienen que llevar algo para comer?, les pregunto yo. No, me responden al unísono. Rosa le da dinero a Ana y le pide que compre criollos y dos chupetines para las niñas más pequeñas. Nos sentamos en la mesa para empezar a tomar mates. La escucho a Ángeles que dice: Estoy muerta de hambre. ¿Comieron algo hoy?, pregunto. No, ahora Susana dijo que traía algo para las niñas. ¿Y en lo de Susana comen tarde? Sí, ellos terminan tarde, me comenta su hermana y me aclara que su familia come al mediodía, tipo 13hs. ¿Vos almorzás?, me pregunta ella. Sí, a veces, depende. Por ejemplo, hoy no comí nada, le respondí. Nosotros a veces le hacemos [de comer] a ellas. Anoche le había cocinado salchipapas: fritó las papas, cortó las salchichas y le puso mayonesa y ketchup arriba. Estaban riquísimas, me dice una de las niñas. ¿Y hoy qué van a hacer?, pregunté. Un guiso, capaz, dice Rosa, mientras mira a Ana que estaba sentada en la punta de la mesa, buscando encontrar un acuerdo con su hija. Rosa saca un platito verde de plástico y un cuchillo del aparador para cortar la torta que llevé. Sara apenas ve que su mamá va a cortar, se sienta al lado. La mamá la corta en rodajas y le da una a Sarita —que ya estaba con el chupetín masticable en la boca—. ¡Estos dos y basta!, le indica su mamá. Devora tres pedazos de torta en poco tiempo y se retira de la mesa para ir a jugar con

la casita de madera que contiene muchos juguetes dentro y que suele esparcir en el piso cada vez que voy. Al ratito, llega Susana con un plato de vidrio que contenía arroz con queso y milanesas fritas. Había tres milanesas. Sara y Ángeles perfilan hacia la mesa para comer. Parece que todos saben que primero es para ellas. ¡Comió un montón y ahora tiene que comer esto!, me dice Rosa como renegando de eso, mientras se levanta y pone los platos de vidrio hondos y agarra dos tenedores. Su hermana mayor distribuye para cada una la porción de arroz y milanesas en su plato. Sara empieza a comer con la mano la milanesa, entonces, Anita la reta y le pide que le pase el plato que se la corta. La va cortando en pedacitos, y Ángeles, al lado, come el arroz con una cuchara, esperando que su hermana haga lo mismo para ella. Recibe un reto de su madre porque tiene un pie sobre la silla: ¡Bajá los pies y sentate bien! Susana había preparado ella misma las milanesas porque no le gustan las que se compran ya elaboradas y prefiere comprar peceto porque, en otra oportunidad, me había hecho saber que con ese corte le salen trece bifés, a diferencia de la nalga que por ahí solo saca seis bifés grandes. Susana suele llevarles lo que sobra a sus sobrinas porque sus hijas no comen la comida recalentada.

Luego de que cada una coma su milanesa, sobra una tercera que Sara más tarde agarrará: se la quiere llevar hacia la zona de juego y comerla con la mano, pero su hermana no la deja. Se la saca, le corta un pedacito y se la da. ¡Gordita!, le grita su tía y me cuenta que el otro día se comió todo el pastel de papa del plato de Leonel, uno de sus hijxs, y lo preocupada que está por el peso de su sobrina. El otro pedazo se lo come Lisandro con el arroz que deja su hermana. Compartir sabores, presentaciones, combinaciones y formas de servir la comida responde a una comensalía, un accionar juntos en el mundo (Le Breton, 2009). La comensalidad, entendida como aquel momento en que el alimento se comparte³⁰, involucra además el despliegue de una serie de relaciones que suponen diferenciales funciones, tareas, roles, tipos de comidas, espacios y tiempos y afectos para lograr el cuidado entre los miembros del grupo. De modo que, podemos establecer que el momento de comer adquiere un tono de orden y de control en el que los comportamientos se reducen a aquello que lxs adultxs esperan de lxs niñxs, y que el comer en tanto lugar del placer, el disfrute y el juego quedan relegados a un segundo plano (Ibáñez y Huergo, 2012). Así, se establecen las maneras de comportarse en la mesa (*sensu* Elías, 1987) como parte de aquellos valores implicados en la socialización temprana.

Con respecto al tipo de comidas, lo cierto es que entre las familias Quiroga aparecen diferencias en cuanto a la atención por el gusto de lxs niñxs al momento de elegir qué preparar: mientras que para lxs hijxs de Susana, *las sobras* o *la comida recalentada* no son una

³⁰ Le Bretón explicita que “el compañero, el acompañante y la compañía remite etimológicamente a aquellos con los que se comparte el pan” (2009, p. 309).

posibilidad; Rosa se encarga de hacerme saber que sus hijxs comen lo que se les preparan *porque les enseñaron así, a no ser delicados; y si no les gusta, se van a dormir sin comer*. Pero igualmente cierto es que lxs hijxs de Rosa participan en las elecciones y preparaciones de aquellas comidas que se deciden realizar en familia. Anoche Anita [su hija mayor] hizo pizzas caseras, me cuenta por teléfono Rosa. Su marido es el experto y quien se ocupa principalmente de cocinar: *Él te hace una comida con lo que hay*, me dice Rosa mientras me cuenta, cuando la conocí, que ella es la encargada de las compras. Por su parte, en la familia de Susana, ella es la encargada de las tareas culinarias y, en mis instancias de trabajo de campo, mencionó una cantidad variable de comidas y preparaciones que realizó para sus hijxs con la intención de atender a los gustos y preferencias de sus comensales, pues si era necesario diferenciar las comidas lo hacía, como aquella fiesta de Navidad en la que preparó lechón con ensalada rusa para ella y su marido y hamburguesas para sus hijxs.

Si nos detenemos en la situación que se desarrolló durante esa tarde con Sara, podríamos decir que es representativo de varios de los encuentros que tuve con esa familia. Como dije anteriormente, Sara es una niña a la que se le dedica bastante atención tanto por sus crisis asmáticas como por el *sobrepeso* que indicó el médico y la derivó a una consulta con la nutricionista del Hospital Infantil Municipal. Su mamá tiene en claro cuáles son las recomendaciones a seguir como alguna vez me dijo: cuando le pide algo para comer, le hace pururús porque es mejor que el pan; le compra la gaseosa sin azúcar; se asegura de comprar en el barrio, antes de ir al centro, los grisines porque en los quioscos venden galletas y golosinas; además, presentó en el colegio los papeles para que la caja que entregan en el PAICor le incluya alimentos sin azúcar como los postrecitos (el flan, la gelatina) o la leche descremada. De todas maneras, está preocupada porque no sabe qué hacer con la niña. Ella trata de controlar la *dieta*, pero Sara se larga a llorar cuando no la deja comer más cantidad y a ella no le gusta verla así. Después a la que reta el médico es a mí. Yo trato de ponerle límites, pero no me ayudan. Su papá la deja comer dos platos, me cuenta un día en el patio debido a que las niñas quieren comer nuevamente, a pesar de ya haber merendado. Una de las maneras que Rosa encuentra para ordenar la alimentación de sus hijxs es marcarle ciertos ritmos y cantidad de comidas que realizan en el día, por lo que *ellas saben que no se merienda dos veces*.

En este sentido, el discurso médico-nutricional se encarna en la nutricionista quien opera como un referente de sentido sobre los modos de entender el cuerpo y, por tanto, orienta las decisiones en torno a las prácticas alimentarias y de salud³¹. Lo cierto es que aquella

³¹ Gracia Arnaiz (2007) denomina a la forma en que las prácticas alimentarias de la vida cotidiana se rigen bajo el conocimiento científico-nutricional en forma de normas o prescripciones dietéticas como “medicalización del

situación deja entrever que la figura de la madre se constituye como la transmisora de ese saber médico-nutricional y la responsabilidad de *cuidar la salud de sus hijxs* recae sobre ellas, poniendo en tensión esquemas valorativos y morales sobre lo que es ser una “buena madre” (Criado, 2004, p. 101), pero también afectivos: a Rosa le hace mal *ver llorar* a sus hijas. Los aspectos aquí explicitados dan cuenta de que las mujeres, incluso de diferentes generaciones, son las encargadas de ocuparse de las tareas de cuidado de lxs hijxs, y estas tareas responden tanto a valoraciones sobre lo que se debe hacer como madre, pero también a lo que puede hacer y la afecta. Así, las hermanas mayores se ocupan de prepararlx para ir al colegio cuando su mamá no está, la tía les acerca la comida para que coman algo al mediodía y se preocupa por el estado de su salud de su sobrina, como así también la madre está pendiente de lo que necesitan.

Un día, nos encontrábamos Rosa, Sarita y yo en la sala de espera del Hospital Infantil; mientras aguardábamos que el médico nos llame, Rosa le mandó un mensaje por teléfono a su hija mayor. Después me cuenta que ella no puede salir a trabajar porque alguien tiene que preparar a lxs chicxs para ir al colegio, llevarlos, estar ahí disponible para cuando te llaman porque pasa algo. En relación con ello, retomo el trabajo que Laura Frasco Zucker (2019) desarrolla sobre experiencias de trabajo sobre la infancia en una zona periurbana en el noroeste de Misiones para pensar —desde una perspectiva que desplaza la mirada de aquella imagen estereotipada del cuidado en un sentido unidireccional (alguien cuida activamente a unx otrx que es pasivamente cuidado) — las prácticas de cuidado desarrolladas por estas familias de El Chingolo como “la interdependencia de todos los seres humanos en el cuidar/se”, es decir, cuidarnos y que unxs y otrxs se cuiden mutuamente (Palomo y Terrón, 2015, p. 214). Asimismo, Frasco Zucker realiza su análisis tomando como elementos la crítica que el feminismo académico realizó a partir de la década del 60 en relación con la división de tareas productivas y reproductivas. En este sentido, todo aquello que no se consideraba trabajo al interior del hogar fue criticado y se entendió que, en el ámbito doméstico, las tareas a las que hay q abocarse también permiten el mantenimiento de los miembros de la familia (Faur, 2018 en Frasco Zucker, 2019)³². De manera que, en esta tesis, considero que todo trabajo —tanto de

comportamiento alimentario”. Este proceso se basó en la sustitución de una parte de los motivos pragmáticos y simbólicos sobre los cuales las personas articulan la selección y consumo de alimentos/comidas por otros de orden médico basados en la promoción y/o restricción de ciertos tipos y cantidades de alimentos, como así también la modalidad de consumo en relación a la frecuencia, los modos de preparación y las circunstancias.

³² Laura Frasco Zucker, a su vez, recupera otros conceptos aplicados de trabajo desde la perspectiva de los Nuevos estudios sobre el Trabajo Latinoamericanos, en donde se integran formas generadoras de valor no monetarias. Así, su investigación supone “reconocer como trabajo a aquellas formas no clásicas y precarias que han caracterizado y caracterizan la dinámica social del empleo en la región del Alto Paraná, específicamente la extracción y venta de piedras preciosas y las tareas de cuidado” (Frasco Zucker, 2019, p. 16).

carácter material como emocional— que adultxs y niñxs desarrollaron durante el acompañamiento que realicé a estas familias produce mutuamente cuidados y vínculos entre sus miembros y, por lo tanto, ‘hace familia’.

Por un lado, podemos pensar que ocuparse de la comida, de la manera que fuera, es el modo en que se materializan las prácticas de cuidado que despliegan mutuamente los miembros de estas familias a diario. En concreto, algunas de estas actividades realizadas por las mujeres-madres son: tener los alimentos disponibles para el desayuno y/o merienda, llevarlos a horario al comedor escolar para que puedan aprovechar la comida, retirar las cajas de alimentos cuando son entregadas, ir a la panadería y traer opciones para contemplar el gusto de todxs, prepararles la torta o los choripanes para que puedan festejar el cumpleaños, ayudar a otras mujeres-madres asistiendo a las reuniones del colegio o llevándole comida, llevarlos a control médico para que al finalizar el año puedan cobrar el bono extra que les corresponde por cada AUH, hacerles pururús porque están aburridos por el encierro durante los días lluviosos, prepararles hamburguesas con papas fritas cuando se cobró, entre otras tantas que estuvieron presentes durante mi trabajo de campo.

Por otro lado, siguiendo el concepto de cuidado propuesto por Palomo (2008) “como un trabajo contingente (...) que participa en el mantenimiento de la vida del otro, de asistir a las necesidades básicas o de promover la autonomía” (p. 21), podríamos decir que, entre las familias de El Chingolo, promover la autonomía se basa, entonces, en que sean también lxs niñxs quienes cuiden a otrxs y no solamente sean receptores pasivos del cuidado adulto y femenino. En otra oportunidad, revisitando mis registros de campo, Rosa me enseñaría que las mujeres-madres se saben parte de esa compleja red de interdependencias en las que también se necesitan ser cuidadas (Palomo y Terrón, 2015), tal como lo explicita el estado de WhatsApp que un día compartió: *La madre también se cansa, se enoja y quiere desaparecer. Quien cuida de todos, también necesita que la cuiden.* Así, como en las escenas etnográficas presentadas, los cuidados que las mujeres realizan para con sus hijxs, sobrinxs y hermanxs de alguna manera contribuyen a la construcción de autonomía. El cuidado de parte de lxs niñxs implica la realización de muchas actividades materiales como ser las tareas referidas al ámbito del hogar y de cuidado de unx hermanx que involucran los afectos, pero también como veremos a continuación, cuando de actividades domésticas se trata, las transacciones monetarias son el estímulo que permea las relaciones en la esfera más íntima.

3.1. *¿Para esto me llamaste?* Participación de lxs niñxs en la producción de las tareas culinarias

En una de las visitas a la casa de Celeste, durante los primeros días de enero, el clima estaba un poco más agradable que los días anteriores. La soga que cruza el patio estaba repleta de ropa, ese día Celeste había podido lavar porque con el embarazo los días de calor no la dejaban hacer mucho. Charlamos un poco sobre cómo habían pasado las fiestas, dónde las habían festejado y los regalos que habían recibido mientras preparábamos el mate. Lourdes que suele estar por ahí yendo y viniendo, ese día jugaba en lo de una amiguita. Llevamos el equipo de mate listo afuera y colocamos en el patiecito una mesita plegable que buscó en lo de su mamá, mientras tanto me cuenta entusiasmada todo lo que quiere hacer para el cumple de su hija que es el 11 de febrero. No se lo iba a festejar, pero como está celosa por su embarazo decidió hacerlo. Ahora, cuando cobre, le compro lo que necesito, me dice. Al ratito, la manda a llamar a Lourdes, ella viene y me saluda contenta con un abrazo, siempre está contenta. La mamá le pide que le compre por 30 pesos de criollos. En ese momento, los gestos del rostro de Lourdes cambiaron y con cara de disolución y sin tanto entusiasmo le dice: ¿para esto me llamaste? Su mamá se ríe y le dice: Andá, pero antes tráeme unos yuyitos para el mate; yo le propongo acompañarla a buscarlos.

Entre las dinámicas propias de cada familia, lxs niñxs van haciéndose un lugar. Estos lugares en general tienen relación con una de las instancias que forman parte de la preparación de una comida, como es la práctica misma de adquirir o comprar los alimentos o insumos para cocinar. También, se ocupan de preparar la mamadera al bebé o buscar utensilios de cocina en lo de un familiar, de lavar las tazas luego desayunar u ordenar la habitación todos los días. En concordancia con los aspectos teóricos en torno al cuidado y al trabajo desarrollados en el apartado anterior, es preciso mencionar que lxs niñxs son activos partícipes en el trabajo que realizan en el hogar. En este sentido, la intención es poner en tensión aquella concepción del trabajo asociado a un ingreso monetario o salario y ampliar la perspectiva hacia aquellas formas generadoras de valor no necesariamente monetarias (Frasco Zucker, 2019). Dentro de esta perspectiva podría considerarse todo aquel trabajo desplegado dentro del ámbito doméstico que suele ser reducido a la esfera de la ayuda y que no destaca “el tiempo que lleva, las competencias que implica y la utilidad social de aquellas actividades llamadas reproductivas” (Frasco Zucker, 2019, p. 16). En esta etnografía, como ya hemos dejado en claro, nos detendremos en aquel trabajo no remunerado relacionado con la posibilidad de producir o hacer la comida del día. Pero también, y en contraposición, en aquellas actividades que aparecen como momentos fugaces en las que lxs niñxs sí perciben ‘remuneración monetaria’.

En relación a las actividades involucradas en el hacer la comida, las compras de aquello que se necesita o se quiere consumir quedan supeditadas a los mandados que lxs niñxs de la familia deben hacer en los comercios de cercanía —a una o dos cuadras de la vivienda, rara vez están más alejados—. Generalmente, las compras que vivencié implicaron la adquisición de alimentos o comidas necesarios para el desayuno, acompañar el mate o culminar la preparación de una comida. Y se caracterizaron por ser adquiridos un tiempito antes del momento de la comida, como, por ejemplo, la gaseosa y el pan para almorzar, los condimentos para sazonar, criollos para el momento de matear. Es decir, si bien puede tenerse en mente qué se va a cocinar, las compras rara vez se planifican con anterioridad. Solo en una de las familias compraban en el supermercado una vez al mes, pero esto ocurre desde que tienen disponibilidad de dinero en la tarjeta otorgada por el gobierno en el marco de uno de los programas alimentarios estatales³³.

En aquella escena mencionada al inicio de este apartado, pude observar que ese día, a diferencia de otros, Lourdes responde con un tono de enojo y desilusión ante aquel pedido que realiza su madre: ¿para eso me llamaste? A cambio, decide pedirle dinero para poder comprarse unos juguitos congelados en el kiosco. La niña compra los criollos y se los trae. La madre le niega el dinero que le solicitó a cambio y se pone en discusión lo que para la niña había sido, minutos antes, una promesa. Estas tareas parecieran estar bajo la figura de una obligación que a la vez presenta una contrapartida: la niña espera que su mamá le dé dinero a cambio del mandado. El hecho de que la madre le haga ese pedido no me sorprendió, puesto que, en todas las instancias en las que me encontré entre esta familia, este tipo de solicitudes desde lxs adultxs para con lxs niñxs fue recurrente. Sin embargo, la respuesta que su hija le da sí llamó mi atención, ya que Lourdes siempre responde a los pedidos de su mamá sin pronunciar una palabra, pero ese día fue diferente.

¿Qué nos dice la respuesta de Lourdes ante su sorpresa por interrumpir el juego en el que estaba participando? y ¿cómo podemos interpretar aquel pedido de dinero a cambio? Una posible interpretación podría acercarnos a la idea de que el trabajo de cuidado realizado por parte de lxs hijxs incorpora transacciones monetarias a las relaciones familiares y vínculos familiares a las transacciones monetarias (Zélizer, 2008). En otras palabras, Lourdes termina realizando el mandado que su mamá le encarga porque se da en el marco de las obligaciones en función a los vínculos familiares que las involucran (madre e hija). A cambio, esta vez, solicita dinero para poder adquirir golosinas y hacer valer la interrupción de su momento lúdico. En este sentido, este tipo de pedidos a cambio de un trabajo dan cuenta de cómo lxs

³³ Profundizaré sobre esto en el capítulo 2.

niñxs negocian sus obligaciones y van creando transferencias económicas entre las actividades de cuidado del hogar (Zélizer, 2009, p. 262).

El trabajo de cuidado de lxs niñxs en relación a ciertas actividades domésticas, como ser preparar la mesa, ordenar sus juguetes o su cuarto, encargarse de los perros, salir a comprar el pan o la gaseosa, es diferente de aquellos trabajos de cuidado remunerados que se suelen desarrollar como actividades excepcionales: como, por ejemplo, barrer las hojas de patio, pintar las paredes de la habitación, salir a ofrecer tortillas, vender las plantas o las gallinas propias, entre otros. Puede suceder también que lxs niñxs no acepten el desafío de realizar aquella tarea y, por tanto, lxs adultxs recurren a ofrecer dinero a cambio a otro de lxs hijxs. Así, aparece el reclamo o disconformidad por parte de lxs niñxs como un accionar bastante común: suelen pedirle un monto particular a cambio o recordarle a la madre el monto de dinero que le deben por alguna tarea realizada. Podríamos decir que estas actitudes de lxs niñxs hacia el accionar de lxs padres le confiere un valor productivo que presupone una incompatibilidad con el valor sentimental. Sin embargo, la propuesta de Laura Frasco Zucker (2019) sobre la venta de piedras preciosas por parte de lxs niñxs en una localidad misionera nos permite comprender el papel del dinero que ‘ganan’ lxs niñxs como un elemento clave de la mezcla entre lo íntimo y lo económico. Estos aspectos que, aparentemente parecen incompatibles, en realidad están estrechamente ligados ya que las personas utilizan las transacciones económicas para definir y mantener vínculos con las personas (Zélizer, 2009)³⁴. Si bien el contexto en el que los que lxs niñxs desarrollan trabajo en Misiones es diferente al que desarrollan lxs niñxs en el Chingolo 3, lo cierto es que estas interpretaciones pueden acercarse a lo que sucede entre estas familias cuando las actividades domésticas que involucran lo económico permiten crear, sustentar y renegociar vínculos entre padres, madres e hijxs. Rosa, en una conversación con sus hijxs sobre la ropa que querían comprarse para el cumpleaños de 15 de su prima y cuánto dinero necesitaba, me enseñaría que, *si quieren algo, se lo tienen que ganar*. Es decir, para poder obtener algo de

³⁴ Viviana Zélizer en sus trabajos discute con aquellos dos principios contrapuestos a través de los cuales se organiza el mundo: el mundo de los sentimientos y la solidaridad y el del cálculo y la eficiencia; el contacto entre ambos trae aparejada una contaminación moral. En este sentido, la autora en su obra “La negociación de la intimidad” (2009) se aboca a demostrar cómo estos ámbitos aparentemente incompatibles están estrechamente ligados. Por este motivo, explica, el título de la obra tiene un doble significado: “por un lado, la negociación en el sentido de pagar por la intimidad, pero también en el sentido de cómo la fuerza de la intimidad incide en la manera que organizamos la vida económica” (p. 26). Por su parte, Bruno Latour y Vincent Lépinay (2009), a partir de la recuperación de la obra de Gabriel Tarde denominada “Psychologie économique”, proponen pensar que toda racionalidad económica está movilizadora por “intereses apasionados”, porque establecen que nada de lo que tiene que ver con la economía es objetivo, sino intersubjetivo. En este sentido, el valor que se le otorga a una cosa está impulsado por las creencias y deseos, que siempre pueden ser cuantificables debido a sus intensidades. Para profundizar sobre esta perspectiva, se puede consultar el trabajo local de José María Miranda (2016) sobre la Feria de los Patos que se organiza y ensambla cada fin de semana en la ciudad de Córdoba. En su etnografía, considera la dimensión pasional de los modos que las vendedoras tienen de “enganchar” los clientes para convertirlos en “caseritos”.

dinero de parte de lxs padres, es necesario trabajar con el papá o hacer lo que su mamá les solicita para *ganarse unos mangos*. De esta manera, el dinero obtenido puede usarse para ir a la peluquería, comprar algo de ropa, golosinas o participar en campeonatos de fútbol con amigxs (ya que el que pierde tiene que pagar la gaseosa, por lo que hay que tener algo de dinero disponible para poder jugar).

Enseñarle a lxs niñxs que tienen que ganarse el dinero es una forma de cuidado ligada más a una ética y preocupación por el futuro de ellxs (Frasco Zucker, 2019), pero también es cierto que, por su parte, lxs niñxs construyen sus relaciones con lxs padres u otrxs adultxs, resignificando aquello que les enseñan para producir cuidado. En este marco, en las actividades cotidianas domésticas, las relaciones entre las personas —adultxs y niñxs— establecen derechos, obligaciones y definiciones de valor que organizan esa vida doméstica y, por tanto, las relaciones comerciales se transforman en relaciones familiares, ya que lo que las personas hacen cuando organizan sus actividades en las que el dinero está involucrado es negociar los significados y modos de relacionarse que tienen entre sí (Zélizer, 2009).

3.2. Vender comida

Hasta aquí, me ocupé de las relaciones que suceden alrededor de las cocinas y del fuego, pero sin detenerme todavía en las propias prácticas y técnicas culinarias (con excepción del mate) que permiten producir las comidas —y que constituyen un tema caro a la teoría antropológica. En este sentido, ‘hacer la comida’ fue la manera que —conforme a la dimensión cotidiana y vívida de la que esta etnografía propone valerse— encontré para nombrar y llevar la atención al conjunto de prácticas que las familias despliegan cuando se ocupan de todo lo referido a la alimentación. Detenerme en esta ocupación permite acercarnos a las muchas operaciones y actividades que están implicadas, y también, a las fuerzas y relaciones desde el proceso de abastecimiento de los ingredientes hasta la concreción del plato final para su consumo.

Estos procesos, a su vez, forman parte de lo que la literatura sobre el tema ha denominado como cocina, sistema o estructura culinaria, y el estudio de sus técnicas y operaciones permitiría reconocer aquello que se considera comestible/no comestible, bueno/malo, permitido/prohibido, familiar/no familiar (Busleisman y Martinich, 2021). Empero, dada la amplia literatura existente sobre la cocina —prácticamente desde los albores de la disciplina antropológica—, sabemos que no puede ser reducida únicamente a un conjunto de elementos y técnicas que posibilitan el aprovechamiento de los recursos. En este sentido, podemos comprender, a partir de los variados escritos, cómo por medio de la cocina las

personas establecen relaciones entre sí, con otros seres no humanos y con el ambiente, produciendo identidades y revelando valores morales, sociales, religiosos e incluso sanitarios (Contrera Hernández y Gracia Arnaiz, 2004; Goody, 1995; Fischler, 1995; Mintz, 1996; Levi Strauss, 1965, 2002[1968]). Sin embargo, en esta etnografía, antes que revisar aquel acervo bibliográfico,³⁵ proponemos detenernos en algunas lecturas motivacionales para mí durante el trabajo de campo.

En aquel momento, mi atención se deslizó hacia los estudios que abordan cómo las técnicas culinarias pueden ser pensadas no solamente en el marco de esquemas finalistas cuya relevancia propicia el pasaje de una instancia (procesos de producción y obtención de alimentos) a otra (el consumo propiamente dicho y el servido) —centrando la atención en los modos de producción y consumo como instancias reveladoras de las estructuras de la vida campesina—, sino que también deberían ser consideradas como “artefactos intelectuales” que permiten comprender las capacidades agentivas y eficaces y que pueden estar vinculadas a una “intención ‘productiva’ del mundo” (Pazzarelli, 2012, p. 703)³⁶.

En esta dirección, podríamos formular las siguientes preguntas para llevar la atención hacia el modo en que estas familias de El Chingolo hacen la comida: ¿cómo es que se realizan las preparaciones?, ¿qué técnicas de transformación están implicadas al momento de cocinar?, ¿cómo esas técnicas culinarias participan en el hacer familia? Fiel a las lecturas que realicé y con estos interrogantes como guía, mi intención fue seguir de cerca, atender y describir cada una de las técnicas culinarias implicadas en los procesos de preparación de una comida entre las familias de El Chingolo 3. Para ello, inicialmente realicé un registro exhaustivo del mundo

³⁵ No hay lugar en este trabajo para sintetizar los variados estudios sobre la alimentación, sin embargo, es importante recuperar que las prácticas de cocinar y comer han sido configuradas como “estructuras culinarias” (Levi Strauss, 1965) o “sistemas” (Goody, 1995; Fischler, 1995) para dar cuenta del modo en que las sociedades organizan sus acontecimientos alimentarios. Esta gramática culinaria (Montanari, 2004) establece principios de asociación y exclusión entre alimentos, las prescripciones y prohibiciones tradicionales y/o religiosas, las horas y el número de comidas, las reglas en cuanto a las técnicas de preparación y combinación y las maneras de servir, distribuir y compartir la mesa (Fischler, 1980). En este marco, se privilegian los aspectos simbólicos que revelarían las cocinas de una sociedad. Asimismo, a través del cruce entre el estructuralismo y materialismo, los trabajos de Mintz (1996), Goody (1995) y Archetti (1992) proponen trascender el excesivo interés en las funciones o significados de ciertos alimentos o sistemas alimentarios y considerar que debe atenderse a los aspectos económicos, histórico-sociales y políticos en los que esa práctica se desenvuelve. Por su parte, los estudios de la distinción social establecen a la cocina como un espacio social, donde se movilizan capitales económicos, culturales y simbólicos por medio de las prácticas de obtención, preparación y consumo de alimentos (Bourdieu, 2012; Licona, Cortez y García, 2019) y determinan una posición social. Por otra parte, algunos trabajos recientes desde la perspectiva de la antropología del cuerpo y la psicología social estética profundizan estos análisis dándole centralidad al cuerpo, los sentidos y las emociones en la práctica del cocinar y comer (Giard, 2010; Le Breton, 2006; Hernández, 2007 y 2008).

³⁶ Un ejemplo de ello es el análisis y revisión que Francisco Pazzarelli (2010) realiza sobre etnografías y comidas entre distintas sociedades agrícolas campesinas andinas. Allí, el antropólogo nos propone pensar las transformaciones en la cocina que las mujeres despliegan al momento de hervir la sopa como instancia crítica en la definición de los espacios de poder femeninos. De esta manera, las técnicas culinarias se encuentran dotadas de un potencial generativo que permiten cambios de estado para liberar e intercambiar energía.

material de la cocina (sus implementos e ingredientes), de sus técnicas culinarias y de las etapas del proceso de producción de comidas tal y como son generalmente recuperadas por la antropología (obtención de materias primas, elaboración, transformación, consumo). Así, recopilé recetas³⁷ de los churros de Anita, la pasta frola de Rosa, los ñoquis y las tortillas de Clara y las pizzas y los fritos de Susana.

No obstante, y si bien este registro fue indispensable para entrar en conocimiento de la vida cotidiana de las familias con las que convivía, a medida que avanzaba en mis relaciones, me convencía de que la etnografía de la comida y de sus técnicas debía ser puesta al servicio del entendimiento de los lazos familiares. La familia se reflejaba en la comida, y la comida se reflejaba en los lazos familiares. Fue así como fui haciéndole un lugar a la centralidad que ocupaba en la cotidianeidad de la familia Córdoba el hecho de cocinar comida para vender. En muchas ocasiones, registré en mis interacciones con esta familia el tiempo, las actividades y las conversaciones destinadas a la organización de comida para vender, tanto en los momentos que me encontraba en su casa —cuando me contaban que estaban organizando la compra de ingredientes porque iban hacer empanadas fritas o comentaban la cantidad de docenas que habían vendido y cómo preparaban las empanadas de manera diferente si eran o no para vender— como cuando veía publicados, en los estados de WhatsApp, *flyers* ofreciendo rosquillas, tortillas o pasta frola junto con el día de la venta y su costo.

Alrededor de las tres y media de la tarde cuando llego a la casa de Clara, afuera está su nieta Lourdes con una amiga. Su abuela sale de la casa y le entrega 20 pesos para que le vaya a comprar un paquete de sal a la esquina. Le cuento que fui para ver cómo su abuela hacía tortillas. Aquel día, Clara tenía la posibilidad de hacerlas porque había conseguido grasa en el barrio. Cuando como las de mi abuela, ¡soy feliz!, me dice sonriente Lourdes y se va. Entro a la casa y Clara ya estaba lavando una placa de bizcochuelo rectangular de aluminio en la bacha que apenas asomaba, la mesada estaba repleta de platos y ollas para lavar. La olla con pollo, arroz y salsa sobre la hornalla indicaba que habían almorzado hacía un rato, sobre la mesa también había poquísimo lugar. Clara corre las cosas y coloca, en aquel recipiente que acababa de lavar y secar, la harina con mucha paciencia. Los movimientos que hace son suaves, recoge con una taza la harina de las bolsas de 10 kg. que tiene a un costado del comedor y la dispone

³⁷ En este trabajo, si bien entendemos que las recetas consisten en la descripción detallada de los ingredientes y sus cantidades (en medidas caseras o unidad de gramos), de los pasos a seguir que contempla el procedimiento o de las técnicas corporales por medio de las cuales damos forma al plato, y que, generalmente, se registra en un soporte escrito (Busleisman y Martinich, 2021); lo cierto es que nuestras interlocutoras, cuando se les consultó sobre alguna receta familiar, no aludieron a esta serie de pasos con tanto detalle. A veces solo mencionaron los ingredientes, además, no siempre conocían con exactitud las cantidades y si una no preguntaba por el procedimiento, pocas veces era explicitado. Lxs lectores podrán encontrar las recetas y las características tal como fueron señaladas por las mujeres en el apartado de Anexo.

de manera que se va armando una corona. Me cuenta que esa bolsa se la compra a unos chicos que, como trabajan descargando ese tipo de mercadería, se las dan en forma de pago y a ella se la venden más barata. Vuelve Lourdes con la sal y se sienta a mi lado. ¡Yo sé hacerlas!, me dice y me empieza a contar cómo es la receta. Ella me ayuda a veces a hacerlas y también sale a venderlas, agrega Clara. Antes hacía tortillas más seguido, pero ahora como no tiene nadie que se las venda, no suele prepararlas con frecuencia. Sus hijxs ya no quieren salir a vender.

Agua caliente, harina, y levadura, me empieza a enumerar Lourdes. ¿Y las cantidades?, le pregunté. No sé, me dice. Después la empezás a amasar así... Y me hace señas con las manos cerrándose como si pellizcara la masa con toda la palma. ¿Y dónde pongo la masa?, le pregunté con la intención de ir registrando en mi cuaderno todo lo que me decía. ¡Acá! (golpea las manos sobre la mesa) o en cualquier lado. ¿Cómo en cualquier lado? ¿En el piso puede ser? Nooo, el piso está sucio me dice como mirándome extraño por la acotación que hice. En la bandeja o en la mesa, es lo mismo. Clara se ríe cuando la escucha y la niña me cuenta que ella sabe porque siempre la ve a su abuela y la ayuda. Entre las familias de El Chingolo, la abuela es la referente culinaria. Por lo general, lxs hijxs suelen aprender de ella a cocinar, ya que las madres muchas veces no lxs dejan estar en la cocina.

Clara va cortando en cubitos los dos paquetes de medio kilo de grasa bovina y la coloca en el centro de la corona. Llena la pava de agua y la pone a calentar. Luego, disuelve medio paquetito de sal en el agua hirviendo que coloca sobre un jarrito. Lo prueba con una cuchara y como considera que está bien de sazón lo vierte en el centro del recipiente, junto con la harina y la grasa. Empieza a mezclar la harina con la grasa y el agua, de a poco va tirando harina de los bordes hacia el centro; pareciera que el tiempo que le lleva este paso de la preparación — en parte, porque lo hacía con paciencia y en parte, porque es mucha cantidad de harina con la que trabaja— le permite viajar a su pasado y recordar cómo ella cocinaba estas mismas tortillas en el KM8. Allá teníamos un horno de barro, hacía como 20 o 22 tortillas, me cuenta. En el asentamiento, cuando todavía su marido vivía, Clara se encargaba de preparar el pan para dejarlo leudar toda la noche y a la mañana siguiente cocinarlo en ese mismo horno de barro, para que su marido salga a vender café con pan bien temprano. Luego, a eso de las 10 de la mañana, volvía a preparar comida para vender, buscaba leña junto con lxs niñxs para preparar las tortillas que su marido vendería por la tarde. Más tarde, al mediodía, entraba a trabajar en CONIN³⁸, la ONG ubicada en el KM8; se encargaba de limpiar y preparar la merienda para lxs niñxs que asistían a las actividades que allí se desarrollaban.

³⁸ Las mujeres protagonistas de esta etnografía llaman CONIN a la Asociación civil Casa Macuca, porque fue el primer centro que puso en marcha el programa Cooperadora de la Nutrición Infantil (CONIN) en Córdoba. En

Una vez integrados los ingredientes, empieza a amasar, da movimientos envolventes desde la periferia hacia adentro insertando los dedos. Sus dos manos van al mismo ritmo. Con delicadeza, trae la masa desde afuera y con fuerza, la integra al centro. Muchas, muchas veces. Demora un tiempo en unir toda esa cantidad de harina. En el medio del proceso, saca de la heladera la levadura fresca y dispersa una pequeña cantidad por la masa. Antes trabajaba mucho y ahora también, me sigue contando sobre la vida en el asentamiento. Se nota, se nota en su rostro, en su mirada, en sus piernas y en los movimientos lentos que realiza para desplazarse por el espacio, en el palo de madera que usa para golpear la masa porque sus manos ya no le responden.

Una vez que la masa está homogénea, agarra el palo, lo eleva y lo tira de punta sobre la masa, haciendo como una especie de golpes secos en distintas partes. Luego, da vuelta la masa con las manos y hace lo mismo varias veces. Sus hijxs van y vienen. Uno de ellos le pregunta si vio la muñequita de su hija. Otro le pide si le puede hacer pan con esa misma masa. Ella lo mira como diciéndole que se lo pidió un poco tarde y le responde que no porque esa masa no tiene suficiente levadura, pero que si la espera, se lo prepararía al terminar. Sus hijxs a esta hora sienten el olor y empiezan a venir para tomar mates, porque saben que ella está haciendo algo para merendar. Va a buscar la muñequita a la pieza y la trae, yo estoy sentada en frente de ella. Son muchxs viviendo con vos, ¿te ayudan?, le pregunto. No mucho, a veces cuando les pido algo. Mi hijo Damián siempre me dice que cuando salga [de la cárcel], él se va a encargar de hacer todo, que ya no voy a tener que trabajar más, me dice Clara. Hace las tortillas para vender porque tiene que pagar el abogado que está trabajando en el caso de su hijx preso.

Por lo general, Clara no solo prepara comida para vender, sino que también organiza un campeonato de fútbol o bingo junto con sus hijxs en el barrio para recaudar dinero y poder pagarles los honorarios a los abogados. Durante mi trabajo de campo, su hijo estuvo preso en dos oportunidades con un período de libertad condicional en el medio. Ambos momentos marcaron el ritmo de las tareas culinarias que se materializaban y destinaban principalmente a la recaudación de dinero, pero también Clara preparaba comida para llevarle a su hijo en las visitas quincenales realizadas en la prisión. Como en aquel cumpleaños de Lourdes, cuando Clara trabajó hasta muy entrada la noche preparando pizzas y salsa tanto para festejar el cumple a su nieta como para llevarle a su hijo al día siguiente a Bouwer. Una vez lista la masa, la va separando en grandes bollos, los arma y, para que le queden iguales en tamaño, le saca y le

aquél momento, durante los años 2002 y 2003, esta ONG estaba radicada en el asentamiento villa KM8 y, a fines del 2008, a partir de la política habitacional “Mi casa, mi vida”, también se trasladó junto con sus pobladores al barrio El Chingolo 3.

pone un poquito de masa de uno a otro hasta que considera que quedaron equitativos. Primero arma dos, los aplasta con los dos puños de las manos, al punto que quedan marcados los nudillos, formando un disco de masa del tamaño de un plato playo. Luego, con la base de la palma de la mano, le va sacando el aire y haciendo aún más grande ese disco de masa. Agarra un tenedor, lo lava y empieza a pinchar la masa para que en el horno no se infle. Esto lo hace Lourdes a veces, me dice. Espolvorea sobre la placa un poquito de harina y coloca esas dos tortillas. Las lleva al horno pizzeria que tiene en el patio y mientras las espera, se pone a preparar el mate y me cuenta que viene gente desde Guñazú a comprarle.

Viene gente de otro barrio para comprarle porque, así como una de sus hijas dice que no puede comer otras tortillas que no sean las de su mamá, en el barrio se dice que las tortillas de Clara son las mejores. Ella, por su parte, aunque manifestó tanto verbal como corporalmente que está muy cansada, sigue preparando esa masa que luego se convertirá en tortillas, porque en ese ‘hacer’ ella produce y sostiene vínculos con sus hijxs y sus nietxs, conmigo y con otrxs (vecinxs que vienen de lejos a comprar, por ejemplo). Así, atender a lo que Clara me contaba con sus palabras, pero también con los modos en que ella amasaba y cocinaba las tortillas u otros alimentos para vender, la frecuencia con que lo hacía, la disposición para hacerlo a pesar de que sus manos y sus piernas ya no le respondían como antes, las expectativas que ponía al hacerlo —el deseo de que la salida de prisión de su hijo se concrete lo más pronto posible— y el entusiasmo con que le prepara la comida a sus nietxs para los cumpleaños me permitieron acceder al carácter afectivo del hacer la comida. De alguna manera, la ‘fuerza’ de voluntad, pero también la ‘fuerza’ del cuerpo y de las emociones de Clara, es lo que empuja la fabricación de relaciones familiares: y si bien es cierto que las personas producen comida, también es cierto que la comida hace a las personas y sus vínculos; amasar es hacer y hacerse.

Estamos aquí frente a una ecología de las prácticas local³⁹ (Stengers, 2005), en donde el conjunto de relaciones y fuerzas se hace presente en el momento mismo de hacer la comida, de la participación mutua de adultxs y niñxs en las prácticas culinarias: Lourdes, por ejemplo, pincha la masa con el tenedor para que no se levante, se encarga de hacer los *rulitos* cuando preparan ñoquis, le alcanza los ingredientes de la preparación o espera ansiosa la salida de las tortillas para salir a vender. Es decir, a partir de la participación a través del cuerpo en estos haceres cotidianos, lxs niñxs aprenden la consistencia de la masa, el color de la tortilla cuando

³⁹ Recordemos que la autora belga nos propone el término “ecología de prácticas” como la herramienta que permite considerar y describir a las ideas en su “medio”, es decir incluir de manera simétrica el conjunto de ideas, fuerzas, deseos y relaciones que se hacen presentes en lo que estamos escuchando y viviendo con nuestros interlocutores, sin la necesidad de explicarlas mediante razones que no le son propias (Stengers, 2005).

está cocida, el tamaño de los ñoquis; pero al mismo tiempo son las propias técnicas y prácticas culinarias en sí las que permiten que los vínculos y las relaciones parentales ganen su propia existencia. Otra situación etnográfica puede ayudarnos a darle más fuerza a estas ideas.

Una tarde, en la casa de Rosa, estábamos preparando la merienda que se entrega en la copa de leche que desarrollan ella y dos mujeres más en el marco de su participación en el Movimiento Teresa Rodríguez (MTR). Ese día, una de las mujeres me cuenta que a lxs niñxs les dicen que a las 17 hs. les servirán la merienda, pero ellas llegan media hora antes, entonces, lo que me explicaba es que lxs niñxs tienen que esperar esa media hora afuera. No le vamos a dar la leche cruda, hay que hervirla un rato, me dice. No era la primera vez que escuchaba un supuesto de este tipo. Había presenciado comentarios similares en relación al servido de la merienda a lxs niñxs en el marco de la ONG en la cual trabajé como nutricionista. En aquel otro contexto mi primera impresión y advertencia hacia la cocinera, Gigi, fue decirle que no se preocupara porque no era necesario que la leche hierva, sino que con que esté caliente era suficiente. La explicación desde el ‘saber nutricional’ que solemos dar ante una situación como esa es que la leche, en tanto alimento industrializado, conserva sus propiedades y está lista para ser consumida y que, a lo sumo, se puede cambiar su temperatura para atender a los gustos/preferencias o a los climas en el que la bebida será consumida. Sin embargo, alentada por las lecturas sobre las técnicas de transformación de los alimentos al principio mencionadas, ¿cómo no desestimar aquel detalle culinario (hervir la leche para que no esté cruda) que “no coincide con la fuerza indiscutida del conocimiento científico” (Miranda Pérez y Pazzarelli, 2021, p. 37) y “llevar a serio” (*sensu* Viveiros de Castro) una expresión como esa? ¿Cuáles son las consecuencias para el mundo de estas mujeres en el cual la leche no puede servirse cruda? ¿Qué sucede en el procesamiento mismo de hervir la leche un tiempo para que cambie su estado? Nuevamente, ninguna de estas preguntas culinarias puede considerarse banal si para nuestras interlocutoras no lo son.

Si sobra algo, ¿¿para qué me lo voy a quedar?! Si yo lo hago por ellos, me dijo Rosa aquel día en la copita de leche cuando me contaba cuánto les gustaba a lxs niñxs la merienda que le preparaban. Esa expresión de Rosa reviste la importancia que tiene para ella el trabajo que hace para lxs niñxs. Podría arriesgarme, entonces, a delinear algunas pistas sobre qué supone aquella diferencia entre la leche cruda y cocida dada estas experiencias. En ese contexto, la diferencia entre crudo/cocido descansa menos en el hecho de que haya pasado por el fuego para que el chocolate se disuelva y se sirva caliente, y más en que si la leche se sirve cruda es porque no ha pasado por el calor del cuerpo y el afecto de quien lo prepara. Y aquí puedo animarme a decir que, tal vez aquello que me dijo Rosa esa tarde en su casa tiene relación

con la posibilidad de tejer vínculos con lxs niñxs. Tanto en la copa de leche barrial como durante la merienda que se entrega en la ONG. Cocinar la leche durante media hora, mientras lxs niñxs están ahí tiene por objeto, a la vez que moviliza, los afectos. Ellas lo hacen por y para lxs niñxs, quiénes están ahí —durante media hora o más— para recibir ese afecto.

Entonces, aquel corpus de lecturas inspiradoras sobre la importancia de las técnicas culinarias, junto con las premisas metodológicas propias del quehacer antropológico que abogan por un abordaje del “mundo social en su condición de proceso *vivo*” (Quirós, 2016, p. 5; resaltado en el original), me permitieron transitar por el campo con mayor seguridad sin dejar de “observar en acción” (Quirós, 2011, p. 29). En este sentido, observar en acción no es otra cosa que acompañar las acciones e interacciones entre las personas atendiendo al “cómo” del hacer (las comidas, en este caso); pero también, dándole estatuto epistemológico a las intenciones e intensidades de las acciones de las familias para recuperar lo “vivo” (Quirós, 2014) del hacer la comida que solo pueden ser capturado por todos los sentidos cognoscitivos (el cuerpo, el olfato, la intuición, el afecto) puestos en juego en mi convivencia con las familias de El Chingolo.

Etnografiar el hacer-se de la comida involucra la comida (las materias primas, los utensilios, los modos de preparación), pero también otras cosas más, como la dedicación (de tiempo y trabajo) y la alegría con que Gigi y Rosa dejan hervir un largo rato la leche para ofrecerles a lxs niñxs lo mejor de sí. O, también, la fuerza que se materializa en Clara cada vez que prepara la comida, ya sea para vender, para llevarle a su hijo cuando lo visita en la cárcel o para atender a los pedidos de sus otrxs hijxs; una fuerza que la motiva seguir haciéndolo, a pesar de su cansancio por haber trabajado tanto tiempo o de su angustia por la situación judicial de su hijo, pero también gracias a la alegría de que su nieta cocine con (y aprenda de) ella, a la expectativa de organizar algún evento para recaudar dinero o del orgullo que siente cuando gente de barrios más alejados viene a comprarle sus tortillas. Sostengo que aquella fuerza está dada por el “placer de hacer” (*sensu* Weber) la comida en el cotidiano para lxs otrxs: lxs hijxs, lxs vecinxs, lxs niñxs, lxs amigxs. Las mujeres de El Chingolo se involucran con el cuerpo, el compromiso y los afectos al momento de (y cómo) preparar la comida, porque es en ese involucramiento donde ellas se hacen a sí mismas en relación a otrxs y van tejiendo un modo de hacer la familia. Podríamos decir, entonces, que esa fuerza afectiva, es decir aquellas manifestaciones que exceden las palabras y los afectos y que son capaces de hacerse presentes en circunstancias particulares bien definidas (Stengers, 2005), es una técnica culinaria más que debe considerarse a la par del hervido o el amasado —y viceversa—.

Así, tanto por medio de las técnicas culinarias empleadas por las mujeres como por aquello que dicen y cómo lo dicen, lo que hacen y no hacen al momento de hacer la comida, y por medio de los aspectos no verbales e involuntarios del encuentro de mi experiencia con la de ellas (Favret-Saada, 2014), es que pude acceder al carácter afectivo del hacer la comida. En relación con esta dimensión, en el próximo apartado, veremos cómo la crianza de gallinas también comporta cuidados, vínculos y afectividades entre las personas, y entre las personas y los animales.

4. *Son como nuestras hermanas: el cuidado y la crianza de gallinas*

Llegar a casa de Celeste presenta un paisaje que se torna cotidiano al caminar por la cercanía de la cuadra dónde vive esta familia: durante el día es común ver las gallinas y los pollitos de su mamá Clara afuera, andando por su vereda, por la vereda de enfrente, en la plaza de la esquina o en el patio entre los gatos y los perros. Para entrar a la casa de Celeste, primero hay que anunciarse en lo de su mamá, tomar el pasillo del costado que permite el acceso a la vivienda de su hermana Débora y al patio de ella y de su mamá. Caminar por ese pasillo obliga a esquivar niños, juguetes, gatos, perros y gallinas; estar allí afuera implica, entonces, una interacción permanente entre los miembros de las familias y los animales.

Clara Córdoba es una de las pocas mujeres que tienen gallinas en El Chingolo 3, ya no quedan muchas familias que críen estos animales. Las condiciones edilicias en el barrio fueron cambiando, las viviendas han sido ampliadas con nuevos espacios habitacionales que ocupan parte de lo que pertenecía al terreno del patio y la cochera. Incluso, en las viviendas que se encuentran en proceso de edificación, los materiales de construcción están dispersos en el sector del patio por lo que no queda mucho espacio. Estas ampliaciones se deben al aumento en el número de miembros por familia, ya sea por nacimiento de hijos o porque se conforman lazos de filiación que crean nuevas familias nucleares y deciden compartir el espacio de la vivienda.

En varias ocasiones, hemos estado reunidos en el patio con las gallinas y sus pollitos presentes dando vueltas e, incluso, han sido motivo de charla. Me tienen cansada ya porque se meten en todos lados, me dice Débora, y me trae a la memoria aquel día en el que estábamos en el patio que comparte con Celeste tomando mates y se metieron en la casa. Su hija, Lourdes, espantaba los pollitos zapateando en el piso y haciendo un sonido para ahuyentar a las gallinas porque querían comerse los criollitos que estaban sobre la mesa. Me dio a entender que no les pegan, las tratan con cariño y hacen eso para sacarlas fuera de la vivienda cuando quieren ingresar.

Para las familias de El Chingolo 3, existen dos maneras de obtener gallinas para criar: una es comprando en la avenida Japón, donde hay un criadero y saben vender tres gallinas por 60 pesos,⁴⁰ y la otra es recibéndolas como un obsequio, tal como le sucedió a la familia de Clara Córdoba y a los hijos de Rosa Quiroga. En la familia de Rosa, por ejemplo, las gallinas llegaron como regalo de un amigo y sus hijos las cuidan como *mascotas*, una *nueva* forma de entretenerse que encontraron durante la pandemia. En cambio, Clara hace muchos años que tiene gallinas y utiliza sus huevos para cocinar alguna comida en casa, como pastas o pizza, o para hacer preparaciones como rosquillas, bizcochuelos o pasta frola que también cocina para vender. Pocos en El Chingolo 3 conviven con estos animales, aunque es común que algunas personas en el barrio se dediquen a criarlas para venderlas listas para consumir, para lo cual realizan un proceso de matanza y pelado; de esta forma, cada gallina podía costar entre 100 y 150 pesos en el año 2019.

Durante una mañana, yendo con Celeste hacia su casa, encontramos un pollito perdido en la vereda. Ella lo tomó con sus manos y entramos a su vivienda, donde nos esperaban una de sus hermanas y sus sobrinas. Celeste le presentó el desafío a Lourdes de reunir a ese pollito con su mamá gallina; desafío al que yo me ofrecí a sumarme como compañera. En el patio, había entre cinco y seis gallinas, todas distribuidas y en distintos sectores. Una sola se encontraba separada, entre las paredes de una habitación en construcción. Luego de varios intercambios que tuvimos con Lourdes sobre quién era la mamá gallina, Celeste nos indicó que estaba afuera con el resto de sus crías. Empezamos la tarea encomendada a Lourdes, sus primas y a mí; pero la tarea no salió del todo bien. Luego de unos intentos desafortunados por devolvérsela, Lourdes se tropezó con el pollito porque la gallina la quiso picotear, ya que se había enojado. La cría quedó tirada en el piso, la alzamos y se la llevamos nuevamente a Celeste, quien confirmó su muerte, al mostrarnos cómo colgaba su cabeza. La muerte del pollito implicaba tener que contarle a Clara lo que había sucedido: ¿Qué le vamos a decir a tu abuela?, le consulté preocupada a Lourdes, pensando en el cuidado y dedicación de Clara para con sus gallinas. Celeste lo resolvió proponiendo decirle que la gallina mató a su pollito, lo cual podría haber sucedido, ya que es un comportamiento común entre estos animales. Celeste, conocía exactamente cuáles eran, cuántos pollitos había tenido cada ponedora y que debía decirle a su mamá por la pérdida de uno de ellos. Ella había presenciado el proceso de crianza de las gallinas día tras día y, por lo tanto, tenía conocimientos sobre su reproducción y también reconocía la importancia que tenían para su madre.

⁴⁰ Para aportar mayor claridad sobre el precio, el valor monetario hace referencia al año 2019. En agosto de ese año, el salario básico, vital y móvil estaba en \$16875.

Criar gallinas implica tanto tener un espacio en algún lugar del patio como llevar a cabo una serie de acciones para su cuidado y reproducción, pero además requiere de cierta atención y de un vínculo entre las gallinas y quienes las poseen. Podemos comprender este modo de relación y conocimiento que experimenta tanto Clara como el resto de su familia a partir de la noción de “interconocimiento” que plantea Julieta Quirós (2021). La antropóloga apela al este principio entre los trabajadores rurales del Valle de Traslasierras para establecer aquel conocimiento mutuo entre las personas y los animales que se desenvuelve como un arte o “tecnología productiva” puesta en práctica durante el trabajo en las estancias ganaderas de aquella región. En este sentido, entre la familia Córdoba, el conocimiento y la distinción de sus gallinas en su individualidad permite detectar problemas a tiempo, hacer un seguimiento de sus huevos o identificar de quién son las crías para devolverlas con sus madres o incluso saber cuál es la mejor forma de tenerlas para que pongan huevos.

En una oportunidad, Clara me contó que su hijo, como no le gusta que anden sueltas, les construyó un gallinero, pero este no funcionó: Hay que dejarlas libre, encerradas no ponen huevos, me dijo. A su vez, me explicó que las tiene que perseguir y acercarse a cada rato e ir viendo cuántos huevos ponen, recolectar algunos y dejar al menos dos para que sigan poniendo y así repetir esa tarea constantemente. Este esfuerzo diario también incluye prestar atención a cuál es la gallina que se encuentra aovando en ese momento, cuidar que otra gallina no le robe o pique los huevos y acondicionar el espacio para que puedan enlucar. Además, para que la gallina ponga huevos es necesario que la pise el gallo y, en caso de no tener uno, se las cría con alimento ponedor, es decir, un tipo de balanceado con los nutrientes necesarios para que la gallina esté apta para poner huevos. Sin embargo, he presenciado también a las gallinas comiendo sobra de comidas, pan y agua que le ofrecen lxs niñxs cuando juegan con ellxs o maíz.

Todos estos aspectos implicados en la crianza de gallinas y la obtención de los productos (huevos o su carne) para el autoconsumo dan cuenta de un indicio de soberanía alimentaria en estado práctico (Quirós, 2021). En este punto, me parece importante resaltar que esta pequeña producción de alimentos domésticos es una de las poquísimas actividades que aún se conservan en las zonas urbanas y que dicha producción es destinada al autoconsumo. Así, por ejemplo, ninguna de las familias con las que me relacioné trabajaban o tenían huerta en la vivienda, solamente alguna que otra planta aromática (burrito, poleo, romero) o de tomate

en una maceta. De la misma manera, solo supe de la cría de gallinas en dos de las familias que conocí y de chanchos⁴¹ una de ellas, aunque de forma temporal.

En este punto, me interesa abrir un paréntesis para aclarar que, anteriormente, en el KM8, era común que se desarrollen actividades de tipo productivas como la cría de estas clases de animales para el autoconsumo y comercialización en los propios terrenos donde vivían (ver imágenes 5 y 6). Esto era posible, en parte, porque disponían de espacio en el terreno donde estaban construidas las viviendas y por ser una práctica familiar heredada⁴². Para dar cuenta del paisaje del KM8 al hablar sobre su vida allí, estas familias evocan un recuerdo visual impregnado de *árboles, tierra y yuyos*. Los colores que predominaban eran el marrón de la tierra y el verde en toda su gama de matices, haciendo alusión a la vegetación. Los campos aledaños compuestos de quintas también formaban parte de ese paisaje, por lo que la producción de hortalizas era una de las actividades laborales en las que desempeñaban su trabajo diario varias de las familias del asentamiento (Martinich, 2017).

El nuevo barrio-ciudad al que fueron trasladadas estas familias, en cambio, se caracteriza por un entorno diferente que altera sus modos de vida, a pesar de que las políticas de hábitat impulsadas por el Estado cordobés de aquel momento buscaban otorgar ‘mejores condiciones de vida a las familias’⁴³ que se encontraban en situación de vulnerabilidad económica y social⁴⁴. Sin embargo, como tantos estudios locales han demostrado, esta política de hábitat ha impactado en las (im)posibilidades de vida de lxs pobladores de El Chingolo, reconfigurando

⁴¹ No vi en muchas ocasiones entre las familias la cría de estos animales, sin embargo, particularmente la familia Córdoba se dedicó a la cría dos años seguidos. El primer año, el animal fue carneado para las fiestas de Fin de Año y el segundo, lo entregaron como premio de una rifa a beneficio. Para tener un chanco, por un lado, tiene que estar presente aquel familiar que sabe quién los ofrece y a veces se logra comprar a buen precio si hay alguien conocido que trabaja en un criadero. Y, por otro lado, se adquiere siempre y cuando haya alguien dispuesto a alimentarlo durante los meses necesarios. Estos animales son encerrados en un corral que se construye con pallets o madera, chapas, ladrillos que haya de sobra en un rincón del patio. La alimentación es a base de pan con leche y restos de frutas y verduras (Nota de campo, abril 2019).

⁴² Las familias radicadas en las Villa KM8 provenían de las zonas rurales de Santiago del Estero, Catamarca y del interior cordobés (Martinich, 2017). Para profundizar sobre cómo los poblados del interior cordobés “producen campo argentino”, a través de la cría de animales —pero, también, de otras actividades—, se puede consultar el trabajo que Julieta Quirós (2022) viene desarrollando en los últimos años junto con la población campesina del Valle de Traslasierras.

⁴³ En ese marco, aquellas ‘mejores condiciones’ abarcaban la posibilidad de desarrollar, en el terreno entregado, una economía de subsistencia —mediante el cultivo de huertos y la cría de animales—, además del acompañamiento social para la generación de trabajo e ingresos. Es decir, los objetivos específicos de estos programas apuntaban a la inserción de estas familias en el mercado laboral o al desarrollo de microemprendimientos (producción y venta de alimentos, costura, etc.) (Capellino, Espóz Dalmasso e Ibáñez, 2009).

⁴⁴ Cabe destacar que esa condición de vulnerabilidad —en el marco del programa— está dada por ser personas que vivían en condiciones de pobreza estructural, en asentamientos o zonas posibles de inundación, y que eso mismo los convierte en beneficiarios de dicho programa. Para una crítica sobre el paso de ser grupos vulnerables a familias beneficiarias, ver Capellino, Espóz e Ibáñez (2009).

el espacio urbano y la cotidianeidad de quienes allí habitan (Capellino, Espóz Dalmaso e Ibáñez, 2009).

Particularmente, se establecen dos diferencias entre la vida en el asentamiento y en el Chingolo 3. Por un lado, las personas, al dejar de trabajar en las quintas por la lejanía del lugar de trabajo, ya no tienen la posibilidad de autoabastecerse con las hortalizas que obtenían como excedentes de la producción y tampoco pueden producir huertas en sus hogares dadas las modificaciones que se hicieron en las viviendas y el terreno. Por otro lado, la cría de chanchos dejó de ser una actividad común entre lxs vecinxs de El Chingolo. En el caso de la familia Córdoba, los crían en un corralito armado artesanalmente con maderas, chapas y palets. Los engordan con pan, leche y verduras para consumirlos, por lo general, en fiestas de fin de año y solo en caso de necesitar dinero para alguna emergencia en particular (pagar los gastos de un velorio o a un abogado) se venden, se rifan o se ofrecen como premio final de un campeonato de fútbol que organizaron. Cierro paréntesis.

Si volvemos sobre el esfuerzo que implica la crianza y cuidado de las gallinas podemos decir que se establece tal relación que, por el vínculo y la convivencia que se traman con estos animales, no se concibe siquiera sacrificarlos para transformarlos en comida. Hablando con Clara sobre las gallinas, mientras prepara las tortillas para vender, expresa con tono angustioso que no sabe más qué hacer con ellas, que le dan vergüenza porque se van a lo de lxs vecinxs. Semanas antes, le había comentado a su hijo que, quizás, una posibilidad sería comerlas. A lo que el hijo le respondió: No, mami, si son como nuestras hermanas ya. De manera similar, entre otra de las familias, la reproducción de las gallinas y el nacimiento de los pollitos fue considerado como una ampliación familiar. Así, la familia de Clara Córdoba no solo estaba integrada por sus hijxs, las parejas de sus hijxs y sus nietxs, sino que también podríamos decir que las gallinas son parte de esta familia, ya que están cotidianamente entre ellxs y son criadas por ellxs. En este sentido, en estas familias, las gallinas no son solo un recurso alimentario, sino que además se consideran parte de la familia porque se han tejido vínculos de cariño y relaciones de cuidado durante la convivencia, como se tejen relaciones de afectividad y cuidado entre lxs familiares.

Para apreciar mejor lo que está sucediendo en estas escenas etnográficas, debemos adoptar otra perspectiva en la cual, tal como plantea Ingold (2015), se reconozca que aquello que la gente construye o hace —en la imaginación, en la tierra o con las gallinas, por ejemplo— emerge en el discurrir del involucramiento con esas actividades. Digamos que estos conocimientos que surgen y se constituyen en el *criar a las gallinas* remiten al proceso de involucramiento de las personas con su medio (Ingold, 2015, p. 42). Siguiendo al autor,

podemos comprender que no hay una distinción entre las personas y el ambiente o entre los humanos y no humanos, sino que se constituyen a sí mismos en una mutua relación (Ingold, 2015). Al respecto, existe gran cantidad de trabajos desarrollados en el mundo andino que estudian la relación entre pastores y sus ganados, centrando su análisis en la “crianza” en tanto modo de sociabilidad entre los humanos y no humanos (Lema, 2014; Pazzarelli, 2014; Tomasi y Bugallo, 2021; Medrano y Vander Velden, 2020). Esta crianza se refiere al establecimiento de necesidades de carácter forzoso entre las personas, al mismo tiempo que con otros seres del paisaje, animales y lugares, bajo cierta lógica y dinámica que define criadores y criados (Pazzarelli, 2014).

En relación con lo anterior, las escenas etnográficas aquí presentadas tienen la intención de impulsar una provocación al sortear aquella noción de “unidad doméstica” forjada desde la antropología económica y trascender hacia la idea en torno a cómo las áreas de producción — en este caso, podríamos pensar en el patio y el barrio por donde circulan las gallinas y sus crías— son parte de la vivienda/casa y cómo las prácticas de crianza, en realidad, entretrejen, unifican y se articulan con la crianza de la vida de todxs lxs implicadxs (Mayer, 2004, en Lema, 2014). Desde estos enfoques, criar (*growing*, en términos de Ingold) “implica conversación, diálogo, pactos, negociaciones, reciprocidades, intercambios y acuerdos entre entes humanos y no humanos” (Lema, 2013, p. 5) que se entrelazan en una dimensión parental de la vida social. Por lo que, como dicen antropólogos locales respecto de las perspectivas indígenas, en este caso también sería inútil separar la idea de ‘ambiente’ o ‘naturaleza’ de la propia idea de *familia* (Miranda Pérez y Pazzarelli, 2020; resaltado en el original).

De manera que, así como las familias de El Chingolo crían gallinas para su reproducción, podemos preguntarnos: ¿cómo las gallinas se relacionan con sus criadores en el proceso de hacer familia? Acorde con esto, existe escasa bibliografía sobre los sectores populares en donde se aborde este vínculo entre humanos y animales⁴⁵, ni siquiera en términos de consumo y aprovisionamiento alimentario. Considerando esto, cabe dejar algunos interrogantes para aguzar la escucha de aquello que el campo nos propone y seguir indagando la relación entre humanos-animales en contextos como el estudiado. ¿Por qué no analizar etnográficamente los vínculos entre las personas y los animales en las zonas urbanas, bajo la lógica de crianza mutua y no bajo una objetivación de los otros seres como recursos? Si le prestamos atención a la coexistencia y cohabitabilidad entre las personas y las gallinas, ¿qué

⁴⁵ Sobre la relación entre humanos y animales en sectores populares se pueden consultar los artículos que abordan el conflicto de los carreros con las asociaciones proteccionistas de animales centradas en un análisis sobre las fronteras y moralidades entre lo humano y lo animal (Carman, 2017; García, 2018).

nos dirían esos animales sobre las familias de El Chingolo? ¿Qué nos diría la relación de crianza mutua entre gallinas y familias sobre cómo es entendida y practicada la comida en El Chingolo?

En esta etnografía apenas podríamos arriesgarnos a decir que cuidar a los animales es una forma otra de hacer familia. Sin ánimos de cerrar la discusión, sino todo lo contrario, los aportes de Isabelle Stengers (2005) sobre la “ecología de las prácticas” como herramienta de pensamiento nos propone pensar las ideas en su “medio”, es decir, recuperar aquellas ideas, relaciones y fuerzas no solo en el contexto en el que son producidas, sino también el resto de fuerzas y seres a través de las cuales una idea gana existencia (Miranda Pérez y Pazzarelli, 2020). Entonces, podríamos traducir esa disposición en la siguiente pregunta: ¿cuáles son las ideas y relaciones que hacen posible pensar que criar a las gallinas es otra forma de hacer familia? Esta inquietud nos lleva a plantearnos una segunda pregunta: ¿cómo llevar a serio una expresión como *las gallinas son como nuestras hermanas*, al punto tal de que no se concibe utilizarlas como recurso alimentario? ¿Será porque el cuidado requiere la misma atención que cualquier otro miembro de la familia o porque las gallinas aportan con sus huevos aquellas sustancias que permiten producir la familia? De alguna manera, tomar en serio la relación entre las gallinas y las familias es no reducir aquello que piensan y hacen (las familias, en este caso) en términos de creencias, sino saber cómo podemos darnos a nosotrxs mismxs los instrumentos necesarios para construir teóricamente una realidad diferente de la nuestra (Viveiros de Castro, 2014).⁴⁶

Para finalizar me gustaría volver a una cuestión fundamental a la que es necesario hacer lugar en este estudio: aquello que podría llamar soberanía⁴⁷ sobre los modos de vivir respecto de la comida, el espacio o la familia. A lo que me refiero es a las posibilidades de las personas de decidir formas alternativas tanto en la producción de alimentos para autoconsumo o venta de excedentes como en las formas de vinculación con los animales, la comida y el medio. Estas formas alternativas implican lo que estas familias consideran como importante. Dicho de otro modo, cuidar de las gallinas es dedicarle la misma atención que cuando se cuida a un miembro de la familia, o preparar comida para vender o para lxs hijxs es cuidar las relaciones o lazos familiares. Podríamos decir, entonces, que las políticas que enmarcaron la relocalización de estas familias en nuevos espacios urbanos implicaron un proceso de desposesión para estos habitantes en tanto no han considerado las formas alternativas de concebir la relación entre las

⁴⁶ Eduardo Viveiros de Castro explicita que la antropología para él es “la ciencia de la autodeterminación ontológica de los pueblos”, es decir, el derecho de los pueblos a decidir lo que entienden por realidad y, por tanto, tomar el pensamiento del otro *en serio* (2014, p. 238-239; resaltado en el original).

⁴⁷ Recorro a la figura de “soberanía” que propone Julieta Quirós (2022) para hacerle lugar a la “voluntad política en estado práctico” (p. 140) en virtud de la cual, cotidianamente, los trabajadores gestionan medios que permitan el (auto)gobierno de sí y la (auto)conducción de sus propias vidas tanto en lo referido al trabajo como fuera de él.

personas y su medio (los terrenos, los animales, la vivienda o, incluso, la comida), o en otras palabras, las formas de crianza de la vida de todxs lxs implicadxs. Sin embargo, como vimos en estos últimos apartados, las experiencias de estas familias nos invitan a ampliar la mirada y recuperar “el entramado de vínculos y prácticas de (co)producción, interconocimiento, convivencia y afecto entre vidas humanas y no humanas” (Quirós, 2022, p. 141) para hacer (y vivir en) familia.



Imagen 5: Collage que Celeste hizo en un taller de Casa Macuca sobre cómo era la vida en el KM8. Se ve a su mamá haciendo el pan.



Imagen 6: Collage que hicimos en un taller de Casa Macuca sobre cómo era la vida en el KM8.



Imagen 7: Izquierda Gallinas de Clara en la Plaza de El Chingolo 3. Derecha: Gallina y gallo en el patio que comparten Celeste, Clara y Débora.

Fuente: Archivo propio.

A modo de síntesis

Para adentrarnos y conocer un poco la cotidianidad de las familias interlocutoras, fue necesario recorrer algunas situaciones etnográficas que pusieron de manifiesto una gran cantidad de aspectos que indican qué es indispensable hacer, quiénes participan y qué cosas están involucradas en comprender qué es y cómo se hace familia en El Chingolo 3. Para ello mencionamos tres aspectos principales que desarrollaré a continuación: hacer la vivienda, hacer el trabajo doméstico y hacer la comida.

Por una parte, el hacer la vivienda/casa, es decir, ampliar con nuevas habitaciones, refaccionar o mejorar la casa —tanto por medio de la construcción como de la adquisición de elementos para mayor comodidad (artefactos, muebles de cocina-comedor, juego de habitación, elementos o utensilios de cocina, elementos para entretener a lxs niñxs como la play, la pileta o la computadora) — o adaptarla a que se convierta en una negocio o local o sede de una copa de leche barrial, dan cuenta de que la mutabilidad de los espacios es una condición constitutiva y vital del hacer familia. En este sentido, todo lo que se proyecta y concreta en relación con la vivienda se vincula tanto con las posibilidades de desear y materializar el progreso como de cuidar y hacer familia.

En cuanto al hacer el trabajo doméstico, el campo nos sugiere, más allá de reconocer que las mujeres de distintas generaciones son las encargadas principales de criar y cuidar a los niñxs, en realidad, todxs los miembros se involucran en una red de interrelaciones cuyos como principales actores son lxs adultxs y niñxs, la vivienda, la comida y el trabajo para producir cuidado mutuo y lograr el mantenimiento de la vida de esa familia. Así, la interrelación entre hermanas o entre la tía y sus sobrinxs, por ejemplo, permite concretar un almuerzo, asistir y estar presente en una actividad escolar o cuidar la salud de algún miembro del hogar. Por su parte, lxs adultxs garantizan todo aquello que lxs hijxs necesitan para vivir, ir al colegio, tener buena salud, que se diviertan y puedan disfrutar. En efecto, proveen alimentos y comidas, marcan las maneras de comportarse en la mesa, las normas alimentarias o, incluso, imparten valores sobre qué debe gustar y qué no y cuáles son los comportamientos esperables en torno a lo que se ofrece diariamente para comer. A su vez, lxs niñxs participan en las tareas del hogar (hacer las compras o los mandados, ordenar la habitación, guardar los juguetes), realizan trabajo de atención personal como el cuidado de hermanxs o sobrinxs más pequeñxs y, también, participan en trabajos por el mejoramiento del hogar, por ejemplo, cuando se encargan de pintar las habitaciones o acondicionar el patio. Así, aparece una distinción entre los trabajos que pretenden que sean remunerados por algún familiar de aquel trabajo que les corresponde como una obligación. En este marco es que las transacciones económicas parecieran solaparse con

los aspectos de la intimidad. Sin embargo, lo desarrollado anteriormente nos permite ver que las negociaciones entre dinero, derechos, obligaciones y haceres en relación a las tareas del hogar, en realidad, son puestas en marcha para crear, definir o mantener vínculos (con) y cuidados hacia otrxs (madres, padres, vecinxs, hermanxs, tíxs) (Zélizer, 2009).

Por otra parte, si nos detenemos en el proceso mismo de cocinar, ‘hacer la comida’ es la forma en la que nombramos las fuerzas y relaciones que se movilizan en las propias prácticas y técnicas culinarias que las mujeres despliegan día a día para producir las comidas, tanto para vender como para sus hijxs, nietxs u otrxs niñxs del barrio. En ese marco, trasladar nuestra atención del mate como objeto de consumo o, incluso, tomar como “escenario” la actividad de matear, permitió considerarlo como parte de la “ecología de prácticas” local (Stengers, 2005). En este sentido, atender el proceso de mateado y al mate en tanto substancia compartida nos dio pistas para comprender cómo se producen, sostienen y vehiculizan las relaciones.

Posteriormente, vimos que para Clara amasar es hacer las tortillas, pero al mismo tiempo es hacer-se en tanto persona. Es decir, cada vez que una de estas mujeres cocina se produce a sí misma, a sus vínculos y, por tanto, a la familia. A su vez, estar allí, junto a Clara y Rosa, al momento de hacer la comida, produjo —a partir de la comunicación no intencional e involuntaria (la alegría, el cansancio del rostro, las expectativas y el entusiasmo, el orgullo, por solo mencionar algunos) — una afectación (*sensu* Favreet-Saada). En otras palabras, lo que me fue comunicado es la intensidad con que las mujeres son afectadas al preparar la comida y, por lo tanto, me permitió acceder a las ‘fuerzas afectivas’ que empujan y movilizan las relaciones familiares y de cuidados que se hacen presentes en circunstancias particulares de la vida cotidiana. El encuentro entre mis experiencias y las de mis interlocutoras indica que es necesario abogar por una ecología de las ideas y relaciones como seres con derecho propio a la existencia, por lo tanto, esas ‘fuerzas afectivas’ en este caso pueden ser consideradas como una técnica culinaria más a la par del amasado y el hervido.

Por lo tanto, si pensar el ‘hacer la comida’ en su “medio” nos advierte sobre la imposibilidad “retirar” (*sensu* Stengers) las relaciones familiares, de cuidado, afectivas (e incluso aquellas para las que no tenemos palabras) de los medios en el que se producen y habitan, lo mismo podemos proponer para el involucramiento entre las personas y las gallinas en el proceso de crianza de estos animales. Las experiencias de estas familias nos indica que es posible pensar cómo la cohabitabilidad, la coexistencia y las prácticas de crianza entretrejen, unifican y se articulan con la crianza de la vida de todos los implicados, de manera que se dificulta la separación entre lo que denominamos “ambiente” de la propia idea de “familia” (Miranda Pérez y Pazzarelli, 2021). Por ello, vimos como necesario ampliar la mirada y aguzar

la escucha de lo que el campo nos enseña para abogar por una soberanía sobre los modos de vivir la comida, pero también la familia y su relación con el medio. En ese sentido, sin dejar de lado las condiciones materiales en las que estas familias se encuentran, no podemos pensar esa “soberanía” por fuera de los planes y programas estatales en los que las personas, como veremos en el próximo capítulo, se sumergen cotidianamente para producir la comida y la familia.

CAPÍTULO 2

Una ayudita es una ayudita. El encuentro entre las mujeres y los programas asistenciales del Estado

Tal como las imágenes periodísticas, los artículos académicos e institucionales especializados en problemáticas alimentarias y sectores pobres demuestran, entre las familias de El Chingolo 3, es cierto que los planes sociales, la mercadería entregada o la comida ofrecida en el comedor escolar y barrial es una de las principales vías que permite el acceso a los alimentos. Pero, igualmente cierto es que las personas por medio de la asistencia social no solamente tienen como horizonte resolver la cotidianeidad alimentaria familiar. En este sentido, a medida que conocía a las familias y acompañaba a las mujeres encargadas del hacer cotidiano en torno a la alimentación, preocupaciones, lo que hacían y no hacían al respecto, no reposaba sobre principios cuyo móvil de acción respondía a un cálculo en términos de costo-beneficio, es decir, garantizar una alimentación nutricionalmente adecuada al menor costo. Indudablemente, hay algo de esto, pero también aparecieron algunos aspectos en los que las mujeres parecían poner especial interés en relación con el hacer la comida diaria: los inconvenientes al momento de gestionar un plan, los alimentos que la caja contenía y qué se hacía con ellos, la ayuda entre familiares y amigos y la espera, el trabajo y el traspaso de una organización social a otra. En este sentido, intentaré aproximar a los lectores al conjunto de relaciones que forman parte, cada día, del hacer la comida entre las familias y su relación con los programas asistenciales del Estado.

A partir de las experiencias de mis interlocutores, exploro cómo por medio de las obligaciones, responsabilidades, deseos y expectativas y las circunstancias en torno al agenciamiento de los planes sociales y los programas de asistencia alimentaria, junto con la participación en organizaciones sociales, las personas tejen y destejen vínculos y construyen un modo u otro de ‘hacer familia’. Cabe preguntarse, entonces, ¿cómo las cajas de alimentos, la comida ofrecida en el comedor o el crédito solicitado habilitan ciertas relaciones?, ¿qué tipo de relaciones y con quiénes se dan?, ¿cómo esa experiencia es vivida por las familias de El Chingolo 3?

1. Gestionar

1.1 Gestionar los planes sociales: malestares e inconvenientes cotidianos

Fui al banco a cobrar; me salió la tarjeta de las marchas; nos van a dar un bono o yo no salí para cobrar fueron, sin duda, frases recurrentes durante el trabajo de campo que mucho

tienen que ver con el universo social al que intentamos aproximarnos. Son frases pronunciadas tanto en conversaciones conmigo como entre las mujeres, al interior de una familia y en contextos de acompañamiento en diversas actividades de la vida social en donde estos aspectos emergieron entramados. Aquellas frases tenían que ver con actividades que ocupaban a estas familias y que estaban ligadas a los *planes* o *ayudas*⁴⁸ sociales que el Estado provee a los sectores de menores ingresos o desocupados. Así, y al igual que numerosos trabajos dan cuenta de que la vida de las familias de los sectores populares en Argentina está atravesada por las políticas públicas (Hintze, 1989, 2005; Quirós, 2006, 2011; D’Amico, 2010; Pacifico, 2019; Huergo e Ibáñez, 2022; Ibáñez y Huergo, 2012, 2015), era habitual que las mujeres se involucren y hablen de distintos planes y programas de asistencia social.

Los programas estatales implementados desde mediados de la década del 90 en Argentina han tenido como objeto, en su formulación e implementación, a las familias —o a alguno de sus miembros (niñxs, jóvenes, mujeres)— en situación de vulnerabilidad social y económica (D’Amico, 2010). Particularmente, las mujeres han sido las principales destinatarias de estos planes sociales, interpelándolas como cuidadoras y reproduciendo la tradicional división sexual del trabajo (Pacifico, 2019). Como expone Florencia Pacifico (2019) en su repaso sobre el cruce entre programas de empleo y cuidado, algunos estudios académicos desde perspectivas de la economía feminista han abordado las consecuencias que generó la implementación de estos programas en la distribución del cuidado. En este sentido, la “asociación naturalizada entre mujeres y maternidad contribuyó a una sobrecarga de trabajo” (Pacifico, 2019, p. 36), delegando distintos tipos de responsabilidades en el cuidado tanto en el ámbito familiar como comunitario. En concordancia con las críticas, a pesar de los cambios que se realizaron en relación a las destinatarias de estos programas sociales, muchas veces se sostuvo el rótulo de intermediarias entre sus hijxs y el Estado (Pacifico, 2019). Digamos que, en los lineamientos de las políticas, subyacen nociones de género y modos de entender el cuidado a partir de la división sexual del trabajo. Lo mismo se extiende a otros programas de transferencia de ingresos⁴⁹, ayudas alimentarias y protección social (Arciadiacono, Pautassi y Zibecchi, 2011; Masson, 2004; Pautassi, 2013).

⁴⁸ *Planes* es el nombre con que mis interlocutores designan a las diversas asistencias sociales o programas de empleos que el Estado implementa y que tiene como destinatarios a las personas desocupadas. Si bien existe una diferencia entre aquellos asistenciales y aquellos que tienen como objetivo fomentar la inserción laboral, entre las familias son nombrados indistintamente. La categoría *ayudas* será revisada a lo largo de este capítulo.

⁴⁹ Uno de los programas de transferencias condicionadas de ingresos que tuvo gran impacto es el Plan “Jefas y Jefes de Hogar” que consistió en la distribución mensual de un subsidio económico en efectivo a familias con jefe de hogar desocupado como requisito de admisión al plan, a su vez esta persona debía comprometer cuatro horas diarias a una contraprestación laboral en su municipio de residencia (Quirós, 2006). En la actualidad, ya no existe este programa, sino que derivó primero en el Programa de Asignaciones Familias en el año 2008, para luego confluir en la AUH desde el 2009 hasta la fecha.

Entre las familias con las que trabajé, las mujeres eran las principales encargadas de ocuparse de todo lo concerniente a los *planes* sociales. Situaciones tanto de alegrías, tedio o desconcierto y las actitudes e intensidades de las acciones realizadas en relación a estos planes cobraron cierto protagonismo durante mi acompañamiento a estas mujeres: el agotamiento por las dificultades que se tuvo para saber en qué banco se debía cobrar, la angustia por no poder realizar el DNI de la bebé durante la pandemia y, por lo tanto, no contar con la AUH, el cansancio por tener que trasladarse a lo largo de la ciudad para poder cobrar, la intranquilidad generada por cuestiones técnicas como no poder registrarse en la aplicación del Banco para realizar algún trámite online, entre otros. Estos aspectos emergen como indisolubles de lo que son los planes sociales, y para poder decir en qué consiste tener un plan social entre las familias de El Chingolo 3, es necesario también describir qué se hace con ellos, qué implicancias conllevan, qué producen, a quiénes involucran y qué tipo de relaciones se entablan en torno a ellos.

Un día de febrero, Celeste me pide que la acompañe al ANSES para averiguar si ya estaba cobrando por el Plan Nacer⁵⁰, porque no estaba segura de si le estaban depositando el dinero.

Nos encontramos al mediodía en el centro de la ciudad para acercarnos juntas hasta el edificio en donde tenía el turno que había sacado en el ciber del barrio. Llegamos diez minutos tarde, pero Celeste disimuladamente le comentó al personal de la entrada que tenía turno justo en ese momento, por lo que pudimos pasar y registrarnos en la pantalla digital. En el tiempo que estuvimos sentadas esperando, pasamos por todos los temas de conversación —desde cómo había terminado el cumple de Lourdes al que asistí la semana anterior hasta la relación de ella con sus hermanos—. Entre ello, Celeste me contó que quiso ir a retirar el ajuar que le dan a las madres desde el gobierno antes de que nazca el bebé, pero que se acercó a la sede del programa que está en la Juan B. Justo, pero que ya no lo entregaban allí, por lo que va a tener que hablar con la trabajadora social de la ONG Casa Macuca para ver dónde puede retirarlo. El ajuar, según me cuenta Celeste, consiste en la entrega de camión, alpargatas, biberón, pezoneras y un conjunto de ropa para el bebé.

⁵⁰ El Plan Nacer al que hace referencia Celeste, en realidad, se llama Asignación Universal por Embarazo para la Protección Social. El pago del 80 % del total se liquida mensualmente y el 20 % restante, una vez que se entregue el carnet de salud del nacimiento del bebé o de interrupción del embarazo. Su finalidad es la de acompañar a las mujeres gestantes durante el embarazo. Esta cobertura se encuentra supeditada a la inscripción en el Programa SUMAR, que consiste en una política pública que tiene como objetivo promover el acceso equitativo y de calidad a los servicios de salud para aquellas personas sin cobertura social. Este programa tiene como antecedente el Plan Nacer que se implementó en Argentina desde el 2004.

Luego de esperar aproximadamente una hora, nos toca pasar al box 17. La acompaño hasta allí y ella pregunta sobre su inquietud. La mujer que la atiende busca en el sistema con su DNI, pero no comprende bien la consulta de Celeste porque, aparentemente, ya estaba registrada desde julio cuando tuvo el primer control del embarazo y le dijo que actualmente cobraba seis mil pesos. Celeste estaba callada, se la notaba algo confundida; sin embargo, no le preguntó demasiado y nos retiramos. Al salir, ella me manifestó que no entiende cómo es que funciona el sistema, porque pensaba que lo que cobró el mes anterior correspondía tanto a la AUH⁵¹ como al monto restante por la entrega de la Libreta⁵² donde consta que cumplimentó los requisitos escolares a fin de año. Según me explicara luego, además tenían que descontarle cuotas de un crédito que había solicitado, pero, —había escuchado— que hasta marzo no se las descontarían, por lo que supuso que cobraría bastante más de lo que le corresponde mensualmente. En ese momento, estábamos a mediados de febrero, ella al día siguiente tenía que cobrar, por lo que decidió revisar cuánto efectivamente le depositaban ese mes y luego volver.

Nunca supe qué pasó con ese problema, porque Celeste tampoco tuvo claridad de qué fue lo que le sucedió. Aunque no fue la única, desde las primeras conversaciones, manifestó preocupaciones o situaciones de desconcierto respecto a la diligencia que implican los planes. Al buscar información sobre la Asignación Universal por Embarazo, me encontré con que aquella disponible en internet tampoco es demasiado clara, ya que si bien establece los requisitos, cómo inscribirse y cuándo cobrar, lo cierto es que aparece ligado a otros programas lo que dificulta comprender qué es lo que hay que hacer primero. Además, es difícil conocer el monto a cobrar porque varía en función del Ingreso del Grupo Familiar (IGF) y la zona del país en la que la persona vive. Más tarde, me enteraría por medio de otra de las familias que el monto correspondiente a la asignación durante el embarazo es similar al de la AUH y que, una vez que se entrega la partida de nacimiento, se transfiere directamente a ese programa. Celeste, como muchas de las mujeres que conocí en el barrio, cuenta con la AUH como el principal ingreso para sus hijas, ya que ni ella ni su marido, Ariel, tienen un trabajo estable; él solo consigue changas, de las cuales se entera por algún familiar o cuando algún vecinx necesita mano de obra para recomendar. Cuando lo conocí, Ariel estaba trabajando en una quinta-huerta

⁵¹ Para la fecha en la que realizamos la consulta, en febrero de 2019, la AUH correspondía a un monto de \$2367, y para la AUH prenatal el monto aproximado era de \$2000. Para ese mismo momento, el Salario Mínimo Vital y Móvil se encontraba alrededor de los \$2500.

⁵² Este monto se corresponde con el 20 % del complemento acumulado durante el año anterior y se deposita luego de haber presentado la Libreta con los requisitos cumplidos.

de la zona, pero a lo largo de mi relación con ellxs ha transitado por diversos ámbitos laborales como la albañilería, la excavación de pozos o la carga y descarga de ladrillos.

Catalella, la bebé de Celeste, nació unos seis meses después de aquel trámite. Un día al teléfono, le pregunté por sus hermanas, y sin registrar mi pregunta, saltó con otro tema: estaba preocupada por no poder tramitar el DNI de la bebé, ya que por la pandemia las oficinas a las que ella concurría por cercanía no atendían. Tendría que ir hasta el registro civil de la Colón, pero el remis sale 700 pesos, me comparte. Esa preocupación, a su vez, se encadenaba a la imposibilidad de tramitar la AUH, ya que para hacerla uno de los requisitos es tener el DNI y los certificados de los controles de salud de lxs hijxs realizados. Por lo tanto, todavía no la estaba cobrando, pero, afortunadamente, su marido fue beneficiario del Ingreso Familiar de Emergencia (IFE)⁵³ y con lo que cobró, pudieron comprar las cosas que necesitaba para el nacimiento de la bebé y festejar el baby shower. Cuando la situación se normalizó, Celeste pudo tramitar tanto el primer DNI de la bebé como actualizar el DNI de Lourdes porque se le había vencido —ella no tenía presente ese dato, se enteró recién cuando quiso cobrar la beca que había obtenido Lourdes para el colegio y en el banco no se la quisieron pagar —.

Dos años después de mi trabajo de campo, me encuentro escribiendo esta tesis y me llega una invitación de Celeste al cumple de diez años de su hija Lurdes. Preocupada por el clima, ya que eran las doce del mediodía y llovía bastante fuerte, le mandé un mensaje preguntándole cómo estaba todo y si igualmente se iba a realizar el festejo. Me cuenta que tiene todo preparado pero que le faltaban algunos productos de copetín y golosinas porque no le alcanzaba la plata. ¿Está todo caro, viste?, me comenta. Este año, a diferencia del anterior, el cumple de Lourdes la *encuentra* sin dinero. Hacía unos meses que no estaba cobrando la AUH de la hija más chica ni la mitad de la Tarjeta Alimentar porque su marido había estado unos pocos meses atrás trabajando en blanco en la parquización de un country cerca del Chateau. Aunque ya no trabajaba allí, Celeste estaba *envenenada* porque se enteró de estos descuentos dos meses atrás cuando se dio cuenta de que le ingresaba menos cantidad de dinero. Averiguó en ANSES qué estaba pasando, ahí les dijeron cómo debían hacer para reclamar y, en función de lo que le dijeron, tuvieron que acercarse a ese organismo gubernamental para realizar el trámite a fin de que en los próximos meses le depositen lo que les correspondía. Esta vez cobre

⁵³ El Ingreso Familiar de Emergencia (IFE) es una prestación monetaria de carácter excepcional destinada a compensar la pérdida o grave disminución de ingresos de personas afectadas por la situación de emergencia sanitaria por COVID-19 y otorgada a trabajadores autónomos inscriptos en el régimen de monotributo (categoría A y B), monotributistas sociales, trabajadores de casas particulares y trabajadores informales. El beneficio consiste en el cobro durante los meses de abril y mayo de 2020 de \$10000 para personas entre 18 a 65 años que no perciban pensiones ni subsidios de ningún tipo y que no tengan otro ingreso. El beneficio lo cobrará un solo integrante del grupo familiar y es compatible con el cobro de la Asignación Universal por Hijo y por Embarazo.

10 mil y yo se cobrar 18 [mil] por ahí, me sigue explicando. Encima saqué un préstamo⁵⁴ para comprar cosas para el cumple de Lourdes que festejé con mi familia el viernes pasado, pagué algunas cuentas. ¡Viste lo que son 10 mil pesos!, se te va al toque, me dice con tono angustioso, y agregándome que ni siquiera terminó de pagar todo porque tuvo que pedir fiada la torta.

El cumpleaños empezó a las siete de la tarde y cuando llegué la música sonaba muy fuerte, el patio estaba decorado con algunos globos de colores que colgaban del techo de tela de media sombra que habían armado hacía un tiempo atrás. Ya estaban las amiguitas de Lourdes dispuestas alrededor del tablón; en la mesa, estaban los platitos descartables llenos de productos de copetín: chizitos, papitas, palitos, tutucas. Con el dinero que le quedó de lo que cobró Celeste, había podido comprar un bolso mediano de golosinas, unos globos y algunas bolsas chicas de comida salada; además, me cuenta que le dijo a Lourdes que les diga a sus amigas que traigan algo para compartir. A la derecha de la mesa y contra la pared de su casa, había otra mesa hecha con una tabla y caballetes, tenía un mantel naranja y, encima, la torta de cumpleaños elevada sobre una base, alfajores de maicena y otra torta marmolada dispuesta sobre bandejas de cartón; las paletas dulces oficiaban de souvenirs junto con frases escritas a mano en cartulinas color fucsia. La decoración del cumpleaños era totalmente diferente a la que hicieron cuando Lourdes cumplió ocho años al que también asistí; se notaba en lo poco que había podido comprar esa falta de dinero que me había mencionado por teléfono. Luego hablando con una de las invitadas me enteraría que ella le hizo la mesa dulce. Nos sentamos a charlar con Celeste y su amiga que vino de Guñazú, me dice que conoció a Celeste en la Iglesia a la que asisten en el barrio pero que ahora Cele no va más, Es que vos estás cansada trabajas mucho, le dice a ella como suponiendo que es por eso. Celeste levantándose para ir a buscar la bolsa con chizitos y rellenar los platos me dice: ¡Ah no te conté!, me cambié de organización, ahora estoy con el Polo Obrero. *Estar* con el Polo obrero implicaba para Cele ya no trabajar en la copita o el comedor y solamente asistir a marchas. Abrí los ojos grandes, cómo demostrando lo perdida que estaba porque en mi cabeza repasaba todas las organizaciones en las que ya había estado desde que la conocí, y se adelantó diciéndome: Me cansé... ¡viste que conté! Dos o tres semanas antes me había estado contando por teléfono las situaciones que no la convencían respecto a las decisiones que su jefa tomaba. Ese día, Celeste nuevamente compartió conmigo la angustia que le provocaba pasar por esa situación, que parecía haberse

⁵⁴ El préstamo consiste en los créditos que la ANSES otorga a pensionadxs, jubiladxs y beneficiarixs de la AUH que cumplen con los requisitos, a una tasa de interés baja (32 %). Entre los requisitos están: ser mayor de 18 años, haber presentado la Libreta correspondiente por hijx los dos años anteriores y que el hijx por el cual se solicita el préstamo debe tener menos de 18 años al momento de finalizar el pago. Actualmente, no se otorgan préstamos por AUH por lo que no se puede consultar qué montos se podían obtener.

repetido en varias oportunidades. Me interesa no perder de vista el desconcierto que me generó la cantidad de veces que Celeste realizó cambios en la participación de distintas organizaciones, pero de eso nos ocuparemos en el último apartado.

Si desplazamos la mirada puesta sobre los efectos que los planes sociales diseñados desde el Estado tienen y nos centramos en lo que las personas hacen con ellos, podemos preguntarnos ¿qué implica para las mujeres ‘tener o cobrar un plan’ del estado? En función a las escenas aquí narradas podemos responder que en primer lugar ‘cobrar planes sociales’ otorgados por el gobierno parece implicar algunos derechos (cobrar un monto de dinero por ser desocupado y por cantidad de hijos, que los niños accedan a la comida en el comedor o el módulo alimentario si concurren a una escuela pública o recibir dinero para ampliar o terminar la vivienda, entre otros) pero también implica entrar en un sistema de obligaciones, que tienen que ver con los requisitos que solicitan y deben ser entregados para percibir el cobro del plan. Ante estas “condicionalidades” (Pacífico, 2019, p.13) lo cierto es que las mujeres se encuentran día a día con la necesidad de lidiar y sortear una serie de inconvenientes relacionados a los mismos. Hasta aquí podemos decir que estos inconvenientes, idas y venidas de un organismo a otros, malestares generados por confusiones o por no tener en claro en qué consiste algunos programas, o cómo son los descuentos de los préstamos, etc. sin duda no pueden ser disociados de lo que conlleva *tener*, percibir o *salir para cobrar* un plan social del gobierno. En segundo lugar, todas estas obligaciones tienen implicadas la resolución de esos inconvenientes para poder seguir, a corto plazo percibiendo los haberes y tener el ingreso de dinero correspondiente, y a largo plazo, permitiendo mantener la vida familiar andando. Entonces, tener un plan implica, además, ‘gestionar’ estos inconvenientes. Si bien los estudios y trabajos que abordan un sin número y estilos en los modos de gestionar programas de empleo en territorio suelen plantearlo desde la participación y práctica política de los movimientos de organizaciones colectivas que actúan como los mediadores entre la sociedad civil y el Estado en Argentina (Gradin, 2014; Pacífico, 2019; Ferraudi Curto, 2010; Perissinotti, 2017)⁵⁵, lo cierto es que la categoría ‘gestionar’ que utilizan permite iluminar aquellas acciones que las mujeres de la

⁵⁵ Por ejemplo, Florencia Pacífico abordar etnográficamente el trabajo político y de cuidado que las mujeres desarrollan como parte integrante de cooperativas y de su participación en espacios formativos surgidos a partir del programa “Ellas hacen” en los distritos Tres de Febrero y Moreno de la provincia de Buenos Aires (Argentina). Por su parte, Agustina Gradin analiza a partir de la experiencia del Movimiento Barrios de Pie los “estilos de gestión” que emergieron de la implementación de tres programas Programa Jefes y Jefas de Hogar desocupados, el Programa Argentina Trabaja y el Programa de Empleo Comunitario. Asimismo, Ferraudi Curto analiza las dinámicas políticas que asume la urbanización de la villa en el conurbano bonaerense a partir de la categoría de “gestiones”. Por otra parte, Victoria Perissinotti realiza su etnografía en un barrio de la ciudad de Córdoba sobre la participación política de mujeres migrantes con el fin de construir el barrio. Allí, la etnografía utiliza como categoría nativa “el peloteo”, aquel trabajo invisible de ir y venir entre oficinas públicas y organismos estatales que estas mujeres realizan a para conseguir permisos y recursos en la construcción de un lugar donde vivir.

familia de Chingolo 3 despliegan cuando las acompañamos en estos haceres de la vida cotidiana. Tomando los aportes de estas autoras junto con la propuesta de Emilia Schijman y Jean François Laé (2011) -en la que exploran los circuitos diarios que las mujeres realizan en las oficinas del Estado en un barrio de París- y lo que del campo emerge, podemos definir a la acción de ‘gestionar’ como el conjunto de actividades cotidianas, subrepticias y constantes realizadas en las instituciones públicas para resolver situaciones de la esfera doméstica, que lejos están de pasar desapercibidas, por el contrario implican invertir tanta energía corporal y mental como emocional.

En este marco entonces, ¿qué implica para las mujeres gestionar los planes sociales? Para Celeste gestionar puede tratarse de revisar si está cobrando el dinero que le corresponde por derecho durante el embarazo, ir tantas veces sea necesario al ANSES a realizar trámites para ver qué pasó que le dejaron de pagar la AUH de una de sus hijas, tramitar el reclamo para que a su marido le paguen el retroactivo. Pero también, en esa actividad de gestionar Celeste despliega algunas acciones para producir otras formas de cuidados y bienestar para su familia. Es decir, espera hasta cobrar para festejar el cumpleaños de su hija, aprovecha el IFE para realizar el baby shower, solicita algún préstamo para lo que se necesite en el momento o consigue que le fíen la torta de cumpleaños. Sin embargo, las mujeres no solo accionan y resuelven aquello que se les presenta como inconveniente sino también comparten juntos con otros familiares y amigxs e incluso conmigo la preocupación y el desconcierto que le genera la gestión de estos planes sociales. De esta manera, siguiendo la propuesta de Florencia Pacífico (2022) sobre procesos de organización colectiva en torno al trabajo de cuidado entre mujeres de sectores populares de la provincia de Buenos Aires, resulta interesante señalar que las mujeres de las familias del Chingolo también colectivizan, al menos una parte, de la carga mental involucrada en ese cuidado de la familia. Es decir, las mujeres generan espacios de escucha, reflexión y contención afectiva al compartir -mates de por medio- con hermanas, amigas o vecinas estas problemáticas, se proponen soluciones mutuamente contando sobre la experiencia de una y otra o las posibles acciones a realizar a futuro, e incluso solicitan ayuda y acompañamiento. Así, por ejemplo, como Celeste cuando me pide que la acompañe al ANSES o como reiteradas veces me comentó por teléfonos su malestar, o cuando me pregunta si sé cómo obtener la partida de nacimiento de Lurdes, cuando le pregunta a su hermana qué va hacer ella, está buscando un acompañamiento ante la angustia y el desconcierto que aquello le produce.

Al respecto, propongo detenernos en uno de los encuentros con Rosa y Susana, ya que nos aportará otros elementos para comprender este aspecto.

Rosa me recibe con un paraguas para que no me moje, llovía a baldes. Veo que Anita viene desde la vereda de enfrente con unas tarteras. Se las había pedido prestada a la vecina con la que trabaja. Al rato, llega Susana, habíamos quedado en juntarnos para probar la receta de la pasta frola que sabía hacer Rosa, porque nunca cocina y las semanas anteriores había estado haciendo alarde de cómo le salían las preparaciones dulces. Rosa busca los utensilios para empezar la preparación y cuando le pregunto cómo anda todo por acá, Susana me cuenta —con tono indignado como si volviera a vivir ese momento— el malestar que pasó el día anterior cuando fue a cobrar al banco la asignación y luego ir a comprar el cotillón para el cumple de 15 de su hija Ludmila. Llegó a la sucursal del Banco Nación en frente la plaza San Martín y tuvo que esperar que le toque su turno, porque había una cola muy larga; cuando le toca pasar, le dijeron que no era en esa la sucursal donde debía cobrar, sino en la de la avenida Juan B. Justo, cerca de su barrio. Averiguó con la asistente social que trabaja con ella en la ONG cuál era la dirección; pero, una vez que llegó a esa sucursal, tampoco era allí donde estaba registrada. Resultó ser que había tres sucursales en esa calle y que la señora que la atendió tenía *muy mala onda*. A pesar de eso, le dijeron que espere y la atendieron igual, así pudo volver al centro a comprar el cotillón y luego, volver en taxi a su casa.

Ese día tuvo que cobrar por ventanilla porque le habían robado la billetera con todas las tarjetas unos días antes. Estaba en el mercado norte y ni cuenta me di, cuando quise pagar algo, no encontré la billetera, me explica. Yo miraba cómo Rosa iba colocando los ingredientes de a uno, le pregunta a su hermana cómo hace ella y Susana le dice: ¡Hacela vos con tu receta! Y sigue contándome que, para ese momento, todavía andaba renegando para que le den la tarjeta de la AUH, ya había hecho el reclamo, pero en vez de llegarle esa, le llegó la tarjeta del Programa Primera Infancia⁵⁶ para el cual ya no trabaja. El diciembre pasado también fue a cobrar por ventanilla y no la querían dejar cobrar, porque no tenía turno, entonces ella le preguntó al señor qué le iba a dar de comer a sus hijos el 24 a la noche si no la dejaban cobrar. Al final, consiguió el dinero, pero tuvo que esperar que pasen todos los que estaban asignados para ese día. Yo le dije que si cobraba no tenía drama de esperar, salí como a las 14 hs. con 30000 pesos en el bolsillo, tenía miedo ahí afuera, esperando que Enrique me venga a buscar.

⁵⁶ Susana había estado trabajando durante un año y medio en dicho Programa y su tarea consistía en llenar 10 planillas cada 3 meses con los datos y cuidados de lxs niñxs del barrio. Supo manifestar que, una de las dificultades que tuvo respecto al llenado de planillas fue porque la gente no quería darle los datos privados de sus hijxs. El Programa Primera Infancia se desarrolla en el marco del plan nacional Familias Cordobesas del Ministerio de Desarrollo Social en articulación con la Secretaría de Equidad y Promoción del Empleo. Tiene como objetivo garantizar el desarrollo integral de niños y niñas de 45 días a 4 años en situación de vulnerabilidad social en todo el país desde una perspectiva de derechos humanos. Desde la nación, se conjugó este programa junto con el “Potenciar trabajo”, para fomentar el empleo entre personas que se encuentran en situación de vulnerabilidad social y económica y, de este modo, también, se contribuye a que sean lxs mismxs pobladores del barrio quienes acompañen los procesos de primera infancia en territorio.

Su hermana Rosa, en ese momento, mientras integraba bien todos los ingredientes, escuchaba en silencio, pero en ese instante la interrumpió y me dijo —con un tono de enojo como el que supuse se lo dijo a ella—: ¡Yo le dije, ¿cómo no te tomaste un taxi en vez de esperar ahí en la calle?! Así como en otras oportunidades, Susana comparte con su hermana y conmigo la situación angustiante que había pasado a fin de año.

La masa dulce estaba terminada, la dejamos un rato en la heladera para descansar, como nos sugirió Mauri. Lxs chicxs en el colegio tienen una especialidad de cocina, por lo que han aprendido a hacer diferentes recetas. Él me cuenta que, con esa masa, podés hacer pepas también. Susana se levanta a preparar el mate. En ese momento, escucho que Rosa le manda un audio a su amiga Chana, preguntando si sabe cuándo dan los créditos, porque ella siempre está atenta a eso, me cuenta. Chana le responde que creen que van a estar en marzo. Hace dos años, detuvieron a su marido por confusión, y le pidió a Chana que le saque un préstamo para pagar a la abogada. Había contratado a Flavia, una de las chicas que trabaja en Casa Macuca y que tiene un estudio de abogacía; y a quien le pudo ir pagando de a poco. Los préstamos que se solicitan al Estado son devueltos mediante el descuento en cuotas al cobrar mensualmente la AUH. En otra oportunidad, había pedido un préstamo de \$40000, pero le descontaron lo que debía de otro préstamo anterior, por lo que le depositaron solo \$ 21000. Con ese dinero, compró muebles para la pieza, cerámicos para el piso, las sillas y otras cosas para la casa. ¿Viste, Erica, que tengo juego de comedor nuevo?, me dice aquel día presumiendo.

Durante mis visitas al barrio, acompañé muchas veces a hacer las tareas que mantenían ocupada a Rosa para poder cumplimentar con los requisitos para completar la Libreta de la AUH. Ella es quién me explica en detalle, que te la completan en la escuela y en el centro de salud del barrio, pero solo te la firman si cumplís con ciertos requisitos. Luego, se entrega en el Centro de Participación Comunal (CPC) de barrio Centro América, que queda a varias cuadras de El Chingolo y, a los sesenta días, te dan un bono de 3000 pesos. Esos requisitos de los que habla Rosa consisten en el cumplimiento de los controles de salud de lxs niñxs, de la colocación de las vacunas y la concurrencia al establecimiento educativo durante el período lectivo.

La acompañé a llevar sus hijxs al colegio, a sacar turno al médico, escuché varias veces que tuvo que acercarse al dispensario para que vean a la menor de sus hijas, organizarse para retirar las cajas del PAICor, ocuparse de lxs niñxs o *estar*, tal como desarrollamos en el capítulo uno, que también implica poder asistir a algún evento del colegio en nombre de su hermana. Susana —la única de las mujeres con las que me relacioné que tenía trabajo a tiempo completo fuera de la casa— también necesita que lleven y busquen del colegio a sus hijxs más pequeñxs.

De ello, se encarga su hija mayor o su hermana Rosa; depende la ocasión. En este sentido, la posibilidad de trabajar por fuera del hogar, es decir, no dedicarse exclusivamente a las tareas domésticas y de cuidados parece ser posible porque algún familiar o vecinx se hace cargo de esa particular tarea cotidiana. En general, diariamente la rutina consiste en esperar que lxs niñxs almuercen en el comedor escolar, y luego quedarse con ellxs afuera del colegio hasta que ingresen a clases a las 14 hs. por si hay algún aviso o novedad de imprevisto. El primer día que las acompañé al colegio, mientras esperábamos que lxs niñxs ingresen al comedor, Rosa y Yesi me mostraron un video donde se las ve participando de una actividad junto con sus hijxs sobre la producción de un libro creado por ellxs mismxs durante las clases de Lengua. Había un montón de niños con nosotras, cuando hay algo así, nosotras vamos porque es feo cuando los chicos no tienen a sus padres para hacer la actividad, rememora Rosa con alegría por lo que había pasado aquel día. Como Susana no pudo ir, Lionel uno de sus hijos participó con ellas.

De alguna manera, cada vez que alguna de estas mujeres destina tiempo cronológico y de vida en cada una de las tareas alrededor tanto de la gestión de un plan como de cumplimentar con las obligaciones que conlleva, crea con esfuerzo y creatividad un entramado de vínculos con hermanxs, vecinxs, amigxs, empleadx publicos y trabajadores barriales que le permite compartir tanto los malestares como encontrar soluciones. Y es en ese entramado donde subyace la construcción diaria de la familia. En otras palabras, en todas esas actividades en que las acompañé, las mujeres me estaban mostrando que ‘gestionar’, también, es ‘hacer familia’. Quiero decir con esto Rosa sacó un préstamo para pagar a la abogada que se encargaría de aclarar la situación judicial de su marido; Susana hace todo lo posible para cobrar y poder celebrar en familia la Noche buena; Celeste solicita acompañamiento para comprender si está recibiendo o no el plan que le corresponde y transitar con tranquilidad su embarazo, además, su marido obtiene el IFE poder comprar lo necesario para celebrar el nacimiento de su hija.

Gestionar puede tratarse de trasladarse hasta el centro tantas veces sea necesario ya sea para reclamar la tarjeta que le robaron, puede tratarse de esperar largas horas para cobrar por ventanilla o tramitar algún Plan (Auyero, 2015); puede tener que ver con una estrategia de insistencia y perseverancia ante los empleados públicos para que las atiendan sin turno o movilizar los contactos de personas que realizan trabajo comunitario y que podrían tener algún información valiosa sobre qué hacer y cómo proceder. Pero gestionar, también puede tratarse de la posibilidad de crear vínculos de amistad que permiten tramitar un crédito o concretar un cumpleaños, y de crear lazos de hermandad para apoyarse ante alguna adversidad.

1.2. Gestionar la caja de alimentos: aceptarlos, no elegirlos o intercambiarlos

Siguiendo aquel encuentro en el que preparamos la pasta frola, Rosa me trajo para que conozca las tarjetas de los correspondientes planes de los que ella y su familia son beneficiarias. Eran muchas tarjetas, tan parecidas entre sí que era imperceptible diferenciar cuál era cuál. Esta es la de la AUH, esta de la beca Progresar de la Anita, esta la de las marchas y esta la de la Tarjeta Alimentar, me va indicando Rosa, mientras Anita me las pasa. Todas corresponden al Banco de la Nación y fueron emitidas por la Presidencia de la Nación o por el Gobierno de la Provincia.

Con estos plásticos en las manos y la referencia inscrita en ellos, todxs estaríamos de acuerdo en decir que, en los sectores en situación de pobreza de nuestro país, el comer depende en gran parte de las políticas y programas de asistencia alimentaria⁵⁷ delineados por el Estado; y, por tanto, la resolución diaria de ese comer está principalmente atravesada por obligaciones inherentes a ellos. Así, podríamos decir también que ocuparse de ‘hacer la comida’ en cada grupo familiar pareciera consistir en una serie de acciones secuenciales y uniformes que están implicadas en tramitar y coordinar todas aquellas obligaciones que tiene como objetivo tanto la gestión como el aprovechamiento de los planes de asistencia alimentaria: como ser la presentación de papeles para aplicar o de los requisitos para poder cobrar mensualmente, el retiro del *plástico*, el retiro de la caja de alimentos; hacer que lxs niñxs *coman* en el comedor, retirar la leche en polvo del dispensario, llevar a lxs niñxs a los controles de salud, entre otros⁵⁸.

En la literatura que se especializa en abordar la alimentación entre los sectores de bajos ingresos como es el caso de las familias de El Chingolo, la participación y relación de lxs miembrxs con los programas de asistencia alimentaria aparece como una vía que garantiza su acceso (Herkovits, 2008; Huergo, 2016a; Huergo, 2016b; Huergo e Ibáñez, 2012; Garrote, 2003; Hintze, Chiara y De Virgilio, 2002; Ibáñez y Huergo, 2015; Aguirre, 2006). En este sentido, si bien suelen cuestionar en qué consisten los programas y políticas alimentarias, en qué términos se garantiza ese acceso y cómo, a partir de imponer qué y cómo se debe comer lo que se les da, se modifica la comensalidad al dejar por fuera los vínculos intersubjetivos que se configuraron históricamente alrededor del comer; lo cierto es que hay un consenso en que estos programas condicionan o estructuran el comer familiar enmarcado en las estrategias de

⁵⁷ Susana Hintze (2005) es una de las autoras argentinas que ha puesto énfasis en el estudio de las políticas alimentarias y las define como todas aquellas intervenciones estatales diseñadas para incidir en cada uno de los nodos estructurales que hacen a la “problemática alimentaria”, la cual condensa: producción, distribución, comercialización, consumo de alimentos y sus efectos en la reproducción biológica y social de la población.

⁵⁸ Autoras locales denominan a este engranaje de prácticas alimentarias variadas que implica por parte de las mujeres la coordinación entre escenarios, tiempos, otros actores e insumos, “organización diaria del comer familiar” (Huergo y Butinof, 2012).

reproducción alimentaria de las familias (Olmos, 2017; Huergo, 2016b; Hintze, 1991; 2005; Aguirre, 2004), ya que pareciera que sus conductas en relación a los planes alimentarios tienen como fin último el hambre o la carencia de alimentos. De modo que, si en este trabajo el interés está puesto en una perspectiva etnográfica de carácter procesual y relacional, no buscamos priorizar el impacto que estos programas tienen en la vida de las familias de El Chingolo⁵⁹, sino reconstruir etnográficamente aquello que se produce en las interacciones entre las familias y los planes, en las relaciones con otros actores, atentos a qué resultados generan (no siempre específicamente en términos de necesidades alimentaria-nutricionales), para recuperar el carácter vívido de hacer de la comida en la vida cotidiana las familias con las que trabajé.

La primera visita que le hice a Susana en su casa fue una mañana a fines de junio del 2019. Estaba regando las plantas en el patio, mientras le comentaba que mi interés era conocer un poco sobre las comidas en el barrio y trabajar con algunas familias. Me escuchó atenta, hizo una pausa, me pasó el mate y me pidió que cebe yo mientras me relata que cuando llegaron al barrio. El traslado se realizó en noviembre del 2008, como no habían terminado el año lectivo, el gobierno puso a disposición un colectivo que buscaba a lxs niñxs al colegio y los traía de vuelta. Como en aquel momento no trabajaba lxs acompañaba y se quedaba ayudando en el comedor de la escuela y a veces comía con ellxs. Al terminar, entramos a su casa y seguimos charlando, me cuenta que había ido a retirar la caja de mercadería. Empieza el receso invernal y desde el PAICor se entrega una caja de alimentos secos como reemplazo de la comida que lxs niñxs no recibirán durante un mes. Me pregunta si quiero verla y yo le respondo que sí. Si bien yo sabía en qué consistía la caja o módulo alimentario de este programa porque trabajaba en el barrio con la alimentación de las familias, nunca le había prestado demasiada atención o en, pocas oportunidades, pude ver qué tipos de alimentos, marcas y cantidades traía realmente. Apoya la caja sobre la mesa y empieza a sacar los alimentos uno por uno, los nombra y Luca, de 5 añitos, que estaba arrodillado en la silla y tirado sobre la mesa, quería ver lo que su mamá iba sacando mientras repetía —sin que su pronunciación sea demasiado clara— esos nombres. Traía: un kilogramo de harina leudante, medio kilo de lentejas, dos cajas de leche fluida, puré de tomate, arvejas en cajita, mermelada, una botella de aceite, un paquete de espaguetis, un postrecito en polvo de vainilla y algunos otros alimentos más que en ese momento no pude retener⁶⁰. Estas cajas, conocidas por las políticas asistenciales como módulo alimentario son

⁵⁹ Este tipo de trabajos es el que más comúnmente se encuentra cuando se busca bibliografía sobre la problemática alimentaria entre los sectores populares. Para mayor profundización, se pueden consultar los siguientes autores: Arcidiácono, Pautassi y Zibecchi (2011), Cabral, Huergo e Ibáñez (2012), Ibáñez y Huergo (2012, 2016), Cervio (2019), Ierullo (2011) y Lava (2013).

⁶⁰ En una oportunidad pude fotografiar todos alimentos que la caja incluía: dos botellas de aceite (uno mezcla y otro girasol), dos latas de atún desmenuzado, 1 sobrecito de queso de rallar, 1 caja de leche en polvo, 5 paquetes

entregadas por el PAICor, un programa que tiene sus inicios durante la gobernación de Eduardo Ángel en Córdoba⁶¹ en el año 1983, con la finalidad de remediar los indicadores de salud y nutrición infantiles (Ibáñez y Huergo, 2012) agravados por la crisis socioeconómica del país. Este programa, paralelamente con otros a nivel nacional, fue desarrollado en el marco de políticas sociales más amplias, destinadas principalmente a los sectores de bajos ingresos, dentro del cual las políticas alimentarias fueron las de mayor protagonismo⁶². En sus comienzos, el PAICor consistía en la entrega de calzado, guardapolvos y útiles escolares, y en la instalación de comedores escolares en las instituciones educativas públicas para garantizar raciones diarias de alimentos. Sin embargo, tal como explicitan Huergo e Ibáñez (2012), si bien este programa fue generado en tiempos de emergencia —ya que se planteaba como una excepción a la coyuntura de la provincia y el país—, lo cierto es que llegó para quedarse⁶³ y, al día de hoy, solo consiste en la entrega de raciones de comida en los establecimientos educativos⁶⁴ durante el período lectivo y la entrega de un módulo alimentario por niño durante los períodos de receso escolar (enero- febrero y julio).

Me comenta que sus hijxs no comen casi nada de lo que trae: la leche no la toman y los fideos no les gustan, por eso se los da a Romina, una chica que es del barrio Remedios de Escalada y participa de las actividades de la sede de la ONG donde ella trabaja. Aparte no trae azúcar que es lo que más necesitamos, me dice. Le grita a su hijo Lionel que se prepare para ir

de fideos mostachol, 1 paquete de harina leudante y 3 paquetes de harina común, 3 paquetitos de flan de vainilla, 1 paquete de arvejas partidas, 1 de trigo candeal, 2 paquetes de azúcar de 1 kg., tres latas (choclo y ensalada rusa), 1 paquete de polenta, 3 cajitas de puré de tomate, 2 kg. de arroz blanco y 1 sobrecito de cacao en polvo, más 3 barbijos descartables. Al momento del registro de lo que contenía esta caja durante la pandemia, sí venía incluida el azúcar (ver Figura 7).

⁶¹ Resulta pertinente agregar que paralelamente en el país, en el año 1984, se lanza el Programa Alimentario Nacional (PAN) que tenía como principal fin la asistencia alimentaria como estrategia central para combatir la pobreza y paliar la profunda crisis socioeconómica producida por las medidas adoptadas durante la última dictadura cívico-militar. El programa fue diseñado con el objetivo de complementar la dieta familiar mediante la distribución de cajas de alimentos secos a la población en riesgo nutricional (Cervio, 2019).

⁶² La autora Ileana Ibáñez, en su tesis doctoral titulada *Infancia(s) y Experiencia(s) en una ciudad socio-segregada: Violencias, Afectividades y Creatividad*, Córdoba (2008-2012) desarrolla el contexto nacional e internacional de gestación de las políticas sociales como políticas públicas con carácter asistencial.

⁶³ Para mayor profundización sobre el programa alimentario PAICor, las autoras vienen desarrollando investigaciones que proponen realizar cruces interpretativos entre diferentes tipos de políticas públicas en materia alimentaria y de hábitat que impactan en las prácticas de comensalidad y en los usos y apropiación del espacio público por parte de niños y niñas de los sectores marginales. En este sentido, los resultados arrojados dan cuenta de que el Estado tiene un papel activo y decisivo, ya que preforma modos de ser y estar con otros (Ibáñez y Huergo, 2011, 2015; Huergo e Ibáñez, 2012).

⁶⁴ En sus inicios el PAICor situaba el comedor en la escuela, ya que disponía de una cocina propia y personal contratado por el Estado para realizar las preparaciones. De manera que la mercadería llegaba a las instituciones y, desde allí, se planificaba y organizaba qué se iba a entregar para comer. A partir de las políticas neoliberales implementadas en la década del 90, este servicio es terciarizado y se contrata a una empresa de catering para que se encargue de preparar y llevar la comida lista para consumir a las escuelas. Estas preparaciones deben responder a las condiciones establecidas por el gobierno de la Provincia en función de un pliego diseñado por nutricionistas (que especifican el menú, el tipo de alimentos, las cantidades, las medidas de cuidados a desplegar, entre otras). Dicho procedimiento se denomina racionamiento de cocido a la boca.

al colegio y lxs acompaño hasta allí, en El Chingolo 1. Salimos, Susana me encarga que lleve la licuadora porque la seño del jardín de Luca se la pidió prestada para hacer licuados a lxs niñxs; se nos suma su hermana Rosa con dos de sus hijas y pasamos a buscar a una amiga que vive a una cuadra de camino hacia el colegio, Yesica. Tenemos que recorrer unas siete cuadras aproximadamente, pero no se sienten porque alrededor hay mucho movimiento. Luca siempre corre, camina adelantado, se cruza de calle de lo inquieto que avanza. Cada vez que vamos, lxs niñxs caminan por la calle, hay más gente en la calle que autos andando. La mamá lo reta porque quería subirse al carrito que llevaba Rosa para retirar la caja de alimentos que entregan en el comedor escolar. Cruzamos por una de las cuadras que no tiene casas construidas, es una especie de camino de esos de tierra que se forma de tanto pasar por allí y hay un descampado del lado derecho. Érica acá empieza El Chingolo 1, me dice Susana, como muestra material de aquello que habíamos estado hablando hacía un par de horas cuando le pregunté cómo diferenciar los límites de cada barrio (ver Imagen 8). Yesica me muestra unas fotos en su celular de la fila que hacen lxs niñxs del barrio que asisten a la copa de leche que ofrece en su casa los sábados por la tarde, mientras me comenta que es una iniciativa suya y que compra de su bolsillo lo que les da de comer. Hablando entre ellas, escucho que Rosa le dice, un poco contrariada, a Susana que le dan dos cajas de leche, pero que lo que más necesitan es el azúcar. En ese momento, pensé: esto mismo dijo Susana hace un rato. Y recordé que en estos sectores de bajos recursos la leche es un alimento que el Estado entrega por todas partes, es decir, hay muchos programas de salud y alimentación que tienen como complemento la entrega de leche en polvo para lxs niñxs, como, por ejemplo, Más leche, más proteína (MLM) y el programa Materno Infantil (MI). Además, muy pocxs niñxs suelen consumir o gustarle la leche, tal como me comentó Susana al inicio de este encuentro y que pude observar en mis visitas a las demás familias.

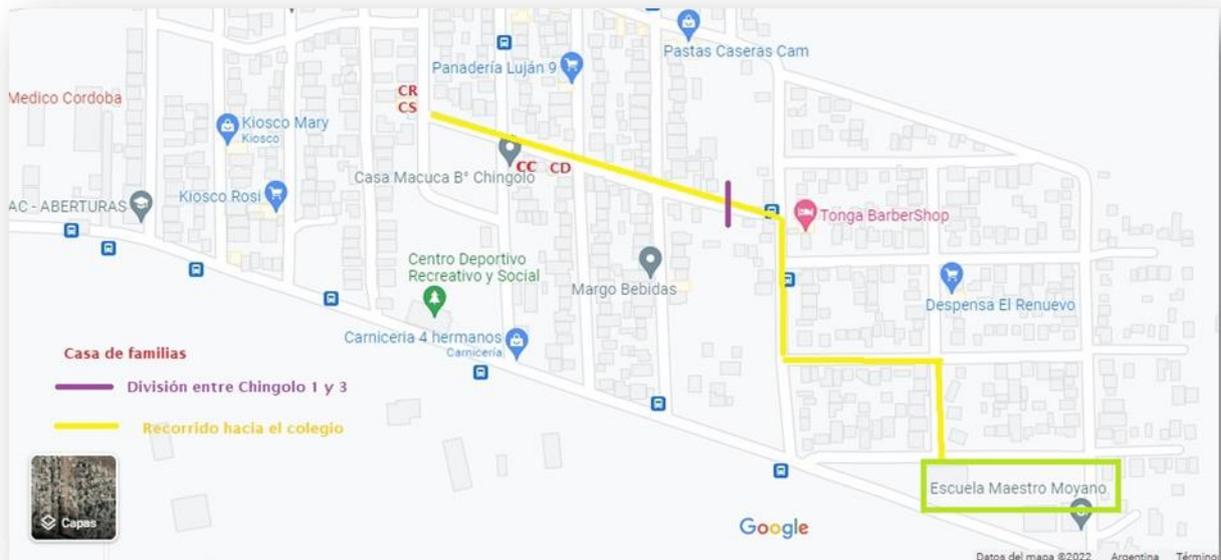


Imagen 8: Recorrido hacia el colegio primario y jardín de infantes.

Fuente: Google maps.

Llegamos al jardín y tuvimos que esperar bastante afuera para que abran las puertas. Durante la espera, Rosa me explica cómo era la dinámica de la institución: a veces abren el comedor a las 13:45 hs. y a las 14, ya suena el timbre para entrar a clases y lxs chixs comen *re apurados*. Sale la seño y recibe a lxs niñxs para que entren al comedor escolar. Mikeas y Ángeles van a salita de cinco. Aunque hoy no tienen clases —como anunció la seño al salir y tal como se había comentado en el grupo de WhatsApp que tienen las madres de lxs niñxs de esa sala—, almuerzan igual en el comedor, porque funciona igual cuando hay asambleas o falta algún docente, cuestión que era valorada como positiva de parte de las madres. Al ratito, sale de nuevo la seño y llama a Susana porque Luca no come y a Yesi porque Mikeas tampoco come. ¿Siempre pasa esto?, le pregunto un poco desorientada a Rosa. Cuando no comen, las llaman para que les digan a lxs chicxs que lo hagan, así luego se pueden llevar la caja a fin de año. Asocié inmediatamente que no solo la asistencia regular al comedor es un requisito para poder seguir siendo beneficiarixs del programa, sino también *comer* —literalmente— la comida que se ofrece.

En este punto, nos interesa reparar en tanto que aquello que desde el Estado se proclama como un ‘derecho’ (de recibir una ‘alimentación nutricional y culturalmente’ adecuada según

las necesidades), en estos contextos se transforma en un ‘deber’. Digamos que, para poder aplicar como beneficiarias de este programa, las familias deben reunir una serie de condiciones que, en general, tienen como parámetro un conjunto de características ligadas a índices socioeconómicos (que permiten dar cuenta de la condición de vulnerabilidad social); y, a la vez, responder a ciertos requerimientos como el de entregar certificados que garanticen la asistencia a clases de lxs hijxs para, de esta manera, lograr continuidad en el programa (Ibáñez, 2019). Es decir, se debe dar cuenta de que lxs niñxs son parte constitutiva de esa familia que se encuentra vulnerada social y económicamente, presentando el DNI de lxs hijxs. Aquí podemos decir también que, de manera similar a cómo las madres tienen que ‘gestionar’ los planes y beneficios de estos programas cotidianamente como un modo de hacer familia, a su vez, tal como mencionamos en el capítulo 1, garantizar el cumplimiento de estas condicionalidades son para lxs niñxs otras de las tareas o actividades que deben desempeñar en el marco del cuidado y la producción de familia. Es decir, tanto conseguir la caja de alimento como el ‘deber de lxs niñxs’ de hacer cosas para cumplir con los requisitos (en este caso, no solo asistir al comedor, sino también comer la comida para convertirse en ‘merecedores’ de la caja a fin de año) son —al mismo nivel— trabajos de cuidado mutuo que garantiza que la familia siga (re)produciéndose. Así, comer (la comida) en el PAICor y, por tanto, poder acceder al módulo alimentario durante los recesos es un modo de ‘hacer familia’, y si los niños no comen diariamente lo que el Estado entrega, la familia entra en riesgo⁶⁵.

Mikeas es así porque ellos [haciendo referencia a sus padres] lo hicieron así, me dice Rosa sin que yo emitiera juicio alguno. Veo que hay poquísimxs niñxs con sus madres y me llama la atención. Me doy cuenta de que siempre que vamos es así, entonces comento: ¡Qué poca gente que viene al comedor! Sí, lo que pasa —me empieza a explicar Rosa— es que muchos no comen la comida, no les gusta. Y eso que ahora es más rica. El primer día que conocí a Rosa y a su familia, cuando le pregunté por el PAICor, me contó —al igual que luego harían otras mujeres— que la empresa encargada de preparar las raciones diarias había cambiado y que por eso, *ahora era más rica*⁶⁶. Susana sale manifestando que le dieron un plato enorme de locro y lxs chicxs no comen toda esa cantidad. Ella no entiende por qué hacen eso

⁶⁵ Si recuperamos algunos aspectos desarrollados anteriormente en los que sugerimos que compartir substancias es un modo de hacer familia (Carsten, 2014), nos queda como interrogantes, en este marco de comensalidad condicionada por las políticas estatales, las siguientes cuestiones: ¿acaso estas comidas suponen también hacer familia con el Estado y la escuela? y, si lo fuera, ¿qué familia se está construyendo en el mismo momento en el que la comida debe gustar, comerse y aprovecharse según las normativas impuestas por el PAICor? Aunque estas preguntas requieren de un estudio etnográfico específico, que no es el realizado aquí, nos interesa dejarlas asentadas como posibles ejes de investigación futura.

⁶⁶ Para profundizar en esta dirección, hay investigaciones realizadas en los mismos comedores escolares de la ciudad de Córdoba sobre cómo es la comida que se ofrece y cómo es rechazada por lxs niñxs que asisten al comedor. Para ello, ver los trabajos de Ibáñez y Huergo (2011, 2012 y 2016).

desde las empresas de servicios que se encargan de traer la comida. Esa comida la tiran porque las bandejas vuelven vacías y limpias al camión, agrega. Lxs chicxs salen del comedor porque habían terminado de comer, para ese momento no habían pasado ni diez minutos.

En este sentido, siguiendo los estudios locales sobre la comensalidad en el PAICor, aquel disgusto o no aceptación de los alimentos que ofrecen desde la escuela están dados, en parte, porque la comida llega desde las instalaciones de producción lista para ser consumida, por lo que el tiempo y modo de traslado repercute en las características organolépticas de dicha comida. De manera que el desagrado por los alimentos, junto con el poco tiempo disponible para comer, convierte a los comedores escolares en “meros comederos” (Huergo e Ibáñez, 2012, p. 35), es decir, un habitáculo en el que la comida es dispuesta y lxs niñxs solo tienen que acercarse y ocuparse de comerla.

Hubo muy pocas ocasiones en las que la comida ofrecida en el comedor escolar fue motivo de charla. Sin embargo, la expresión con que Rosa hizo aquel primer comentario resonaba en mi cabeza por ser similar a otros que enunció en distintos contextos. ¿Qué querés que te diga?, ¡mis hijos no son delicados!, me decía —y repetía cada vez que podía—, cuando charlábamos sobre los alimentos que compraba o consumía ella a diferencia de su hermana Susana. La relación entre las dos familias es diaria, varias veces en las que estuve en una casa u otra se cruzan a charlar o a pedir algo, al igual que sus hijxs. En las ocasiones en las que los alimentos, ya sea la caja del PAICor o las compras realizadas, estuvieron presentes entre nosotras, aparecieron diferencias en las maneras de ‘hacer’ la comida cotidianamente. Que Rosa nombre esas diferencias en términos de *no somos delicados* o *mis hijos comen de todo* nos ofrece la posibilidad de visualizar la forma en que se teje y desteje la trama social a través de determinadas cuestiones importantes, como ser, en este caso, los alimentos que contiene la caja y, más precisamente, el tipo de alimentos, como así también los acuerdos y desacuerdos que se producen en torno a los usos y desusos de dichos insumos.

En algunos estudios realizados en Córdoba sobre la comensalidad en el PAICor en las escuelas públicas de la ciudad, las autoras Juliana Huergo e Ileana Ibáñez (2012) dan cuenta de cómo lxs niñxs reaccionan de diversa manera —principalmente regida por el disgusto— con el tipo de comida, que ellas denominan “a secas”, ofrecida en estas instituciones. Así, la comida produce inapetencia (no se consume lo que está dentro de la monotonía cotidiana), apatía y selectividad (solo se consume la parte que gusta) como modos de comportamientos y disposiciones más comunes entre lxs niñxs del comedor (Ibáñez y Huergo, 2012). Sin embargo, hay poca o casi nula bibliografía que analice la aceptación o rechazo de los alimentos que incluye la caja de alimentos e, incluso, que lo hagan desde la perspectiva de mis interlocutoras

y que atiendan a las diferencias en los modos en que día a día se ‘hace de comer’ entre las familias o al interior de una familia. Para ello, es necesario desplazarnos desde lo que las personas hacen hacia el cómo lo hacen, poniendo a esas personas en acción, porque nos posibilita, como dice Quirós (2014), acceder a las formas en las que ellas crean cotidianamente esos mundos posibles. Para esto, dice la autora, es necesario atender a dimensiones de la experiencia que se escabullen en el tono con que se dice algo, los gestos y las intenciones o intensidades de las acciones.

En otro de los encuentros con Susana y Rosa, les comenté que había escuchado sobre el programa Argentina contra el Hambre⁶⁷. Ellas empiezan a intercambiar la información que sabían y a contarme que, posiblemente, la Tarjeta Alimentar se la den a las familias que tienen más cantidad de hijxs pequeñxs. Yo llamé el otro día y dejé mis datos para que me avisen, me cuenta Rosa, mientras agrega que creé que, como ellxs son muchxs, se la van a dar. Susana aclara que solo podés comprar frutas, verduras, carnes, leche y yogures, algo de fideos y eso, pero los que salen en la lista y la cantidad que te dicen. No todos los comercios van a estar habilitados, solo algunos van a recibirla. No creo que me la den porque tengo solo a Luca [refiriéndose a que tiene un solo hijo pequeño] y, si me la dan, en mi casa ni siquiera comen esos alimentos. Su hermana aprovecha para marcar la diferencia y agregar que ellxs sí los consumen. Susana —dirigiéndose a mí— explica que, si es para dársela a alguien que lo necesita más, está bien, pero a veces hay gente que no compra para lxs chicxs, y compran asado para ellxs.

Para ese entonces, el programa en cuestión estaba anunciado, pero no había sido ejecutado, aun así, fue motivo de charla, especulación y anhelo cuando estábamos reunidas con las familias. Finalmente, el *plástico* fue entregado por el gobierno nacional a principios del año. La diferencia con otros programas alimentarios es que consiste en una tarjeta prepaga en donde se deposita dinero para que las familias puedan comprar lo que necesitan y eligen, mientras que lo que entregan las cajas son alimentos seleccionados por el Estado. La compra de los productos se puede realizar en grandes cadenas de supermercados y comercios adheridos, y esto también queda bajo la elección de quienes la utilizan. Este programa viene a sustituir la Tarjeta Social que se otorgaba anteriormente, pero, según comentaron las mujeres, *es mejor* porque el monto de la Tarjeta Alimentar es mayor a los mil pesos que brindaba la Tarjeta Social: Compré dos

⁶⁷ Es una política de complemento integral alimentario que tiene como fin la promoción y fortalecimiento del acceso a la Canasta Básica de Alimentos. Este programa fue lanzado durante la presidencia de Alberto Fernández en el 2019, pero se empezó a ejecutar en 2020. Consiste en la llamada Tarjeta Alimentar, la cual no permite extraer el dinero en efectivo, sino que habilita únicamente la compra de alimentos que están incluidos en la canasta básica, exceptuando las bebidas alcohólicas.

paquetes de sal y aceite y ya está, me dijo Clara un día. Con la nueva tarjeta el monto es de 4 mil y se la otorgan a quienes tienen AUH.

Efectivamente, a la familia de Rosa la llamaron apenas comunicaron la primera tirada de tarjetas para entregar; sin embargo, a su hermana no. Un día salimos de la casa de Rosa y pasamos a saludar a Susana que estaba barriendo la vereda; luego de intercambiar algunas novedades sobre cómo andaba su situación familiar, me contó: no me salió la Tarjeta Alimentar al final. Rosa, que estaba parada a mi lado, vio la oportunidad de desafiar a su hermana y dirigiéndose a mí, pero con intenciones de decírselo a ella, me dijo: ¿Viste, Erica?, Ella porque dijo que no consumían estos alimentos, Dios la escuchó. Me salió una carcajada porque sentí que a Rosa le había quedado picando lo que su hermana había dicho aquella vez en torno a los productos de la caja. La Erica se ríe, dijo Rosa. ¿Vos decís que es porque Dios la escuchó?, le pregunté, también en tono irónico. Susana, en seguida, me explicó que, como Enrique está en blanco, supone que por eso no se la otorgaron. Sin embargo, en ese momento, ella expresó que sí le convendría tener la tarjeta para poder comprar carne y frizarla. A pesar de aquella situación, todas las familias con las que interactué salieron —aunque en distintos momentos— como beneficiarias de dicho programa.

Podríamos decir que el desacuerdo entre Rosa y Susana nos habla de ese mundo social, en el cual, bajo ningún aspecto, tiene discusión el recibimiento de la caja o de la transferencia de ingresos, pero sí la aceptación o rechazo de lo que trae dentro o el uso que se hace de ellos; es decir, la caja puede ser retirada a pesar de que en la familia no se consuman o utilicen los alimentos que contiene. Empecé a percibir, entonces, que las cajas que se reciben de los programas alimentarios no solo permiten garantizar el acceso a los alimentos entre las familias de El Chingolo, sino que también movilizan relaciones, emociones, conflictos y diferencias, solidaridad y esquemas de valor. En este sentido, cabe preguntarse entonces, ¿cómo es vivida la experiencia de recibir los alimentos de la caja?, ¿y la de comprarlos?, ¿se contraponen?, ¿pueden coexistir? Se podría decir que, para las hermanas Quiroga, la experiencia de recibir alimentos es diferente. Veamos.

Rosa es una de esas madres que, constantemente, está pensando, hablando y haciendo cosas por y para sus hijxs: cuando muestra el orgullo que le dan las notas que sacan en el colegio y las menciones que tiene colgadas en la pared, lo que puede comprarles para vestirlos o la piletta pelopincho que le regaló para Navidad, cuando consigue camas para todxs sus hijxs o termina de levantar la tapia que comparte con su vecino para que no mire a sus hijas mujeres o retirar las viandas en el comedor comunitario, entre otras.

En la familia de Rosa, algunas de las actividades que más compartí y las conversaciones más sobresalientes tuvieron que ver con la obtención de los alimentos, ya sea por medio del módulo alimentario, el comedor comunitario o la compra. Dichas actividades estructuran el comer familiar y el quehacer femenino y que más que de cocinar, en Rosa, se trata de “ponerse a gestionar”⁶⁸ (Huergo, 2016a), porque en realidad el que cocina es su marido, Raúl. Los modos en que ella se ocupaba de garantizar las comidas y que pude vivenciar tenían su correlato en la motivación por cuidar, hacer y rehacer aquello que ella denominaba en términos de *progreso* para su familia, tal como vimos en el capítulo uno. Rosa retira seis cajas de alimentos —una por cada hijx— en la institución escolar a la que asisten, se organiza en la semana para ir al jardín, al primario y al secundario en diferentes días. En las oportunidades que tuve de estar en la cocina-comedor de su casa, pude observar el orden con que tiene guardados en los armarios los alimentos, cómo administra y hace uso, por ejemplo, del aceite *a medida que necesita* para que le *dure*. En las épocas de vacaciones de verano, la caja les rinde menos porque no está el comedor escolar, por lo que la complementan con la compra que puede realizar en el supermercado con el dinero que le deposita el gobierno del programa correspondiente a la Tarjeta Alimentar. Rosa se organiza y, una vez al mes, Raúl la lleva en moto hasta un supermercado mayorista a hacer la compra mensual. Compré de todo un poco, sí traje de todo... compré yogur, cereal, manteca, dulce, de todo, de todo, Erica, gracias a Dios bien bendecida mi heladera, me dijo con un tono de satisfacción aquel día por audios de WhatsApp, junto a la foto que me envió, la cual exhibía todos los alimentos desplegados en la mesa del comedor. Era la primera o segunda de las tantas compras que haría bajo esa modalidad.

Una ayudita más, Érica, me decía Rosa, cada vez que había retirado la caja o había quedado, por ejemplo, seleccionada para acceder a la Tarjeta Alimentar para cuatro de sus hijxs⁶⁹. Para ella, tener la Tarjeta Alimentar o recibir las cajas del PAICor o que una de sus hijas cobre el Progresar⁷⁰ son situaciones experimentadas en términos de *ayuda*. Estas ayudas le daban la posibilidad de seguir destinando la AUH para vestir a sus hijxs en el cumple de 15 de su prima o comprarles lo que necesiten para el colegio y no gastarla en comida. Raúl no

⁶⁸ Juliana Huergo (2016a) propone esta expresión para designar a todas aquellas actividades que las mujeres de sectores de bajos ingresos realizan diariamente para acceder a los recursos alimentarios que provienen del Estado.

⁶⁹ La Tarjeta Alimentar preveé un monto de dinero de acuerdo a la cantidad de hijxs que se considera que ingresan al sistema al estar relacionada con la AUH. Al principio el programa, solo consideraba a lxs niñxs de hasta 6 años, luego en el 2021, se extendió hacia las familias con niñxs de hasta 14 años. Por ejemplo, la madre de un hijx cobra 6 mil pesos; las que tengan más de dos hijxs, 9 mil pesos y si tiene tres o más, cobra 12 mil pesos. Estos montos corresponden a agosto del 2020; para ese momento; el monto necesario para cubrir la Canasta Básica de Alimentos para una familia de cinco integrantes estaba en \$47832.

⁷⁰ Es una ayuda económica que proviene de fondos públicos lanzada por el Gobierno Nacional para financiar los últimos años del estudio secundario obligatorio de aquellos estudiantes que tengan entre 16 y 17 años. El 80 % de la financiación se cobra mensualmente y el 20 % restante una vez que se acredite la regularidad a fin de año.

tiene un trabajo estable, a veces se entera cuando va al vivero a trabajar si hay o no laburo, le pagan al final de la semana y no *le pagan taaan bien*, me diría Rosa con un tono de crítica en alguna oportunidad. Además, durante la pandemia, se quedó sin trabajo porque el vivero, al no ser considerada una actividad esencial, cerró. Así, el principal ingreso en la familia de Rosa proviene del cobro de la AUH de cinco de sus seis hijxs; más de esa cantidad [de asignaciones] no se puede tener —me había aclarado ella—. En los momentos en los que su marido no tiene trabajo, se las arreglan con lo que hay: a veces su hermana Susana la ayuda con algún plato de comida o con dinero, y dos o tres veces a la semana busca comida en varios comedores del barrio y que pertenecen a distintas organizaciones, en este caso, va junto con Yesi. De esta manera, las ayudas que Rosa recibe, ya sea en términos de alimentos o comidas de parte de su hermana y del Estado, por medio de los programas de asistencia alimentaria, son una cuestión fundamental e indispensable para que su familia esté bien.

¿Viste, Érica, que yo te dije que no nos falta nada? Tenemos comida —me expresa un día Rosa, mientras reitera lo agradecida que estaba por esas ayudas—. Pude comprender mejor esta frase cuando encontré en mi registro de campo que, desde que la conocí, varias veces me había comentado —y yo había vivenciado diversas situaciones—que, en su casa, no todxs siempre comían. Por ejemplo, cuando llegué a su casa y la tía les trajo a lxs más pequeñxs comida para que almuercen; cuando me contaron que junto a su amiga Yesi comparten la angustia cuando no tienen para comer o vestir a lxs chicxs o la alegría por haber recibido la notificación de que aplicó para el Programa Más Vida Digna⁷¹ o cuando contaban que con Raúl en el KM8 sí pasaron hambre porque a veces llovía y él no podía trabajar en el cortadero⁷²; o incluso, cuando aquel día afuera del colegio Rosa me compartió esta anécdota: Yo te voy a contar —dice con un tono que se acerca más a una especie de confesión que de vergüenza—. Nosotras, cuando veníamos al colegio con la Chana a retirar las sobras para los perros de ella, agarrábamos las milanesas enteras sin morder, las hacíamos sandwiches y las comíamos, ¿no es cierto, Yesi?, le pregunta a su amiga, buscando confirmar la veracidad de los hechos. Las *ayudas* que Rosa recibe también tienen relación con la posibilidad de hacer hamburguesas con papas fritas para lxs hijxs una noche; con el no tener que comprar puré de tomate porque su hermana le ofrece los de ella, con la posibilidad de festejar el cumpleaños a sus hijxs, con la

⁷¹ El programa Más Vida Digna de la provincia de Córdoba tiene como objetivo brindar a las familias la oportunidad de construir o finalizar un baño o dormitorios para mejorar las condiciones de salud, comodidad y de seguridad en aquellos hogares con hacinamiento crítico, saneamiento inadecuado (sin baño) o calidad deficiente de los materiales de construcción. El programa se efectiviza otorgando un crédito para la compra de materiales de construcción o mano de obra.

⁷² El cortadero es el nombre con el que se designa al predio en el que se desarrolla el trabajo de fabricación de ladrillos de barro.

posibilidad de comprar varios tipos de corte de carne y hacer algún asadito, con retirar la vianda en los comedores comunitarios y, por lo tanto, no realizar doble gasto en la cena; pero lo cierto es que, también, tiene que ver con la posibilidad de movimiento en esa red de relaciones que se trama cotidianamente entre familias, vecinxs y amigxs. La posibilidad de establecer vínculos de confianza con sus amigas y su hermana al compartir los malestares y las alegrías o, incluso, al compartir comidas y sobras de comidas.

Teniendo en cuenta lo anterior, la comida se asocia a tiempos de escasez, es aquello que a veces no hay y que se torna indispensable y necesario para vivir. La experiencia de *no tener* (o no haber tenido) *para comer* queda grabada a fuego; por lo tanto, tal como Huergo e Ibáñez (2012) encuentran entre las familias de sectores populares de Córdoba, la resolución de la alimentación cotidiana está fuertemente signada por el hoy. La comida, entonces, se resuelve día a día, tal vez por esto, para Rosa es fundamental aceptar aquello que el gobierno o su red de vínculos le da. Sin embargo, así como Rosa reconoce que de su hermana recibe *ayuda*, también se diferencia de ella cuando, con cierto tono desacreditador, me dice: No sé, no sé qué quiere inventar la Susana, en relación a las compras en el supermercado, en las cuales ella prefiere llevar más cantidad, para que alcance para todxs, al menor precio. La Susana no, ella compra yogur de marca. Acá tomamos cualquier cosa, me dice. ¿Pero cuál es ‘de marca’?, le pregunto yo. Y la Lácteo, me dice ella. Anita, que estaba al lado escuchando, agrega: Yogurísimo o Manfrey. O, como ser el otro día, Susana me dio cajitas de puré de tomate que tenía para usar porque en su casa no las comen. A ella no le gustan, a nosotros sí. No es feo, tiene un color distinto el otro, es un rojo más fuerte no más.

Tal como ya mencionamos, el marido de Rosa es quien prepara la comida y sus hijxs están obligados a comer todxs lo mismo. En cambio, su hermana Susana, si bien trabaja muchas horas fuera de su casa, es quien cocina más frecuentemente y también se dedica a hacer las compras. Además, prepara diferencialmente algunas comidas para sus hijxs, según sus preferencias. Lxs hijxs de Susana son cinco, tienen edades diversas y, principalmente, los dos niñxs más pequeñxs suelen estar con ella porque una de las hijas más grandes va la universidad y las otras al secundario, y tienen sus propias actividades con horarios extraescolares. También, puedo decir que *antes* [en el KM8] *comían cualquier cosa, ahora no comen comida recalentada*, aunque su madre no sabe bien por qué. Asimismo, ofrece a su hermana las sobras de las comidas que hace para sus hijxs para alimentar sus sobrinxs o, a veces son consumidas por animales que forman parte del hogar, como los restos de estofado que yo veía que comían los gatos, mientras ella limpiaba la cocina y me contaba que la noche anterior lo preparó en la olla a presión eléctrica nueva que había comprado. Además, cuando de las compras se encarga,

elige queso Cremón porque se parece a la muzzarella, el peceto es el corte de carne que le permite obtener más cantidad de bifés que la nalga, y el puré de tomate o el yogur tienen que ser de una marca en particular porque si no sus hijxs no lo toman. Con respecto a la caja de PAICor, a sus hijxs tampoco les gustan ciertos alimentos (los fideos son *horribles* porque *se pegan*, la salsa de tomate es *aguada*, si no es *determinada marca* no la consumen o, en palabras, de su hermana, *no usa cosas que una usa*) y, por eso, los regala a familiares o vecinxs que los necesitan más para Susana; mientras que, para Rosa, todo lo que su hermana le regala o trae de la caja son una *gran ayuda*. Pero si bien existen estas diferencias que dan cuenta de que algunas familias no eligen consumir aquello que el gobierno les entrega, otras familias no lo cuestionan y lo ingresan al circuito de lo que debe ser aceptado y consumido.

Estábamos reunidas en la casa de Rosa a mediados de diciembre y Susana cuenta que desde la ONG les pidieron a las empresas que armen cajas navideñas para regalar a fin de año y que cada una de esas cajas había llegado con un nombre particular. Cuando las cajas fueron entregadas, muchas mujeres se quejaron —según el relato de Susana— porque tenían productos diferenciados. Lo que sucedió fue que, como desde la ONG le designaron a cada empresario a quién le correspondía regalarle la caja con mercadería, lo que contenía la caja, aunque era similar en términos de qué productos incluía, las marcas eran diferentes. En ese momento, mientras su hermana cuenta la situación, Rosa salta y dice: ¡Encima que ligan de arriba...! No termina la frase, pero el tono de indignación con que lo dijo hacía referencia a ese desagrado del que me habló en otras oportunidades en relación a su hermana. Para Rosa, no aceptar lo que te regalan o *ligas de arriba* —para usar una expresión de ella— es ser *desagradecido*. Tal como me había expresado un día hablando por teléfono sobre los gastos que le generaba imprimir las tareas que le mandaban las maestras en pandemia, Rosa me dio su opinión sobre las becas Progresar que son destinadas a lxs adolescentes que están en el último año de la secundaria. En ese momento, ella estaba un poco en desacuerdo con que solo se dan el último año porque es un dinero que, si bien no es mucho, les permite comprar los libros que le piden en el colegio. Es como te digo —continuaba argumentando—, la Anita cobró medio año y no cobró más, pero hubiera sido mejor que sea más larga la ayuda. Pero bueno... —hizo una pausa para tomar aire y siguió— tampoco es que soy una desagradecida, una ayudita es una ayudita.

De la misma manera que Susana le da ciertos alimentos de la caja a Rosa, también le entrega la libreta del programa Más leche, más proteína, porque tal como mencione anteriormente sus hijxs no consumen leche, por lo tanto, cederle a su hermana la libreta les permite retirarlas para sus familias. Con el pasar de mi estadía con mis interlocutoras, fui

observando cómo las cajas de leche que el gobierno les entrega, aunque no siempre es consumida, cada familia las retira tanto en el colegio como en el dispensario para hacer con ellas algo distinto. Una mañana de diciembre, estábamos sentadas en el patio con Celeste y su hermana, Erika había ido a retirar las cajas de leche del colegio que está ubicado en El Chingolo 1 y se vino para lo de Cele a tomar unos mates y almorzar. Sus hijxs estaban jugando alrededor nuestro, iban y venían, el bebé de Erika gateaba por el piso mientras ella lo miraba y algunos de sus primxs lo alzaban para mimar. Me cuenta que hoy tienen que cobrar la AUH, pero me tengo que ir hasta el cajero de Villa Retiro porque el que está cerca me cobra. Erika le pide unas tazas y unos saquitos de té a su hermana para prepararles el desayuno a sus hijas, mientras nosotras tomábamos mates con criollos. A la hora llega su sobrino Jonny que vive en Juan Pablo II, Erika le ofrece dos cajas de leche por 150 pesos para su beba Zoe. Él le dice que su hija no toma eso [refiriendo a que es muy chica]. ¡Qué no va a tomar!, le dice en tono de descrédito. Lxs niñxs toman lo que vos les das, vos porque tenés plata, le responde ella. El carrito tenía como cinco o seis cajas de leche Manfrey y, entre ellas, estaban las cajas que le correspondían a lxs hijxs de su hermana Débora, pero como no consumen mucho, me comenta que a veces las vende. Las únicas que no retira son las del dispensario porque corresponden al otro programa⁷³. En el barrio, se venden por 110 pesos más o menos, también las ofrecen por Facebook —según me contaron en otro momento las mujeres—. En el tiempo en el que estuve ahí esa vez, lxs niñxs jugaron con las cajas, las apilaron, las desacomodaron, las llevaron en el carrito para todos lados y, en un momento, Erika le pidió a sus hijas que salgan a preguntar a lxs vecinxs de la cuadra si las necesitaban. Las mando acá nomás porque si no, me van a denunciar, dijo. No registré si las niñas salieron efectivamente a venderlas, pero hacia el final de la tarde logró vendérselas a otra de sus hermanas por 50 pesos cada una.

Tal como mencionamos anteriormente, existe escasa literatura especializada sobre los usos y apropiaciones de la asistencia alimentaria que el Estado otorga desde la perspectiva etnográfica. Lo que sí encontramos, tal como sintetiza Laura Colabella (2010; 2013) en su análisis sobre los espacios de comensalidad pública, son estudios heterogéneos sobre políticas públicas, clientelismo y movimientos piqueteros entre los cuales las explicaciones sobre qué se hace con la caja de alimentos y la mercadería se pueden englobar en dos grupos de estudio. Por un lado, aquellos que entienden estos recursos como parte de las estrategias de consumo que los pobres realizan o como la asistencia que el Estado brinda a personas con necesidades básicas insatisfechas; y, por otro, el segundo grupo los enmarca dentro de las redes de

⁷³ No puedo aclarar en este caso si Débora también le brinda los productos de la libreta a su hermana Erika, como vimos que hace Susana con Rosa; tampoco sabemos si el dinero que obtiene es repartido entre las hermanas.

circulación a cambio de votos y apoyo político o para justificar los modos en que las personas se acercan a participar en política. Este último caso es abordado en la etnografía de Julieta Quirós (2006) sobre los movimientos de piqueteros en el Gran Buenos Aires, en donde las entregas de cajas o bolsones alimentarios son puestas en relación a la movilización o participación política en las organizaciones sociales. La autora encuentra que, desde el punto de vista de los que marchan, la caja de mercadería puede ser mucho más que “una caja”, es decir, está relacionada con aquello que se le da a cambio al movimiento, y por lo tanto, ese dar está sujeto a actitudes de aprobación o desaprobación hacia los otros. Así, la caja puede caracterizar como “labrador” a un compañero o, al contrario, se lo puede acusar de “vago”; o se puede considerar como algo que permite ascender o descender en las posiciones jerarquizadas dentro del movimiento. Este trabajo permite iluminar otra vía posible para pensar aquello que sucede entre las familias de El Chingolo con la caja de alimentos y de leche que retiran tanto en el colegio como en el centro de salud barrial.

Como ya señalamos, la leche en polvo muchas veces se encuentra en gran cantidad entre las familias⁷⁴; sin embargo, a la luz de las situaciones que viví, *la leche* indica que, a pesar de que no se consuma, igualmente es retirada por el potencial relacional que tiene el producto, es decir, la leche ingresa a una red de circulación entre las personas, pero también entre las personas y otros recursos. Las cajas entregadas por el Estado circulaban entre las familias e ingresaban a un circuito de intercambios mercantiles y no mercantiles. Así, la caja de leche se puede intercambiar por otra cosa, como, por ejemplo, por helado que pasa a venderse por el barrio, se puede vender a vecinxs o familiares para obtener algo de dinero o, bien, si hay excedente y se sabe que no se va a utilizar, se dona a alguien que la necesita más, como en el caso de Rosa cuando se le da a su amiga Yesica para que la use en la copa de leche. De manera que la leche se retira no solo por la posibilidad de consumir ese alimento y garantizar el acceso a lxs niñxs, sino porque se puede convertir en dinero, y, con ello, en la concreción del deseo de consumir otros alimentos que regularmente no se consumen, en ayuda para una hermana o vecina o, incluso, para producir una diferenciación en la escala de valores de cada unx. A su vez, podemos decir que la caja de leche involucra a lxs parientes, vecinxs o amigxs y, por lo tanto, habilita y sostiene constantemente vínculos solidarios, comerciales, de cuidado y afecto o de conflicto.

En este sentido, la caja del PAICor no se puede ser entendida sin considerar la red de relaciones e interacciones en la que está inmersa, es decir, relaciones, intercambios,

⁷⁴ Esto depende de la cantidad de hijxs, pero por cada niñx menor de 2 años se dan 2 kg. de leche en polvo por mes en el programa MI, y 1 kg. de leche en polvo mensual por el Programa MLMP.

comercializaciones, actividades y esquema de valores que hacen a la vida de Rosa y Susana o de Erika y su sobrino Jonny. En otras palabras, no podemos pensar que las personas harán uso o desuso de aquellos alimentos que trae la caja solo en términos de la necesidad, sino que se puede pensar a partir del entramado de “relación de dependencia recíproca que crea mutuas obligaciones y derechos” (Colabella, 2012, p. 74).

Para especificar mejor este aspecto, recupero algunos comentarios que circulaban entre las mujeres sobre la mercadería entregada por medio de bolsones o de las cajas de fin de año en la ONG del barrio. Una tarde, en la casa de Rosa, estábamos conversando junto con Yesi, luego de haber llevado a lxs chicxs al colegio, y ella le pide si puede poner a lavar ropa porque se le rompió el lavarropas. Nos pusimos a hablar del fin de semana y les pregunté si habían asistido al festejo del Día del niño que Macuca había organizado en la plaza de en frente. Sí, pero los chicos estaban re enojados y lloraban porque ni caramelos les dieron. ¿Cómo no van a regalar caramelos al menos?, me dice Yesi —se notaba que estaba enojada por el tono con el que seguía contándome—; ¡los vendían!, ¿cómo le van a hacer eso a los niños? Ellos estuvieron toda la tarde ahí con el calor que hacía y no les dieron nada, termina de decirme y sale a colgar ropa. Rosa cuenta que no los llevó por eso, porque cuando Susana le dijo que no iban a repartir nada, ella le dijo que para qué iba a llevar a las más chicas si ella no tenía plata y le iban a pedir que les compre. Entra Yesi a buscar la ropa que le queda en el lavarropas y, sin pedir el hilo y reforzando su enojo, agrega: Yo en un tiempo iba a Macuca, pero no me gustaba porque, por ejemplo, cuando llegaban las cajas de Navidad, las abrían y sacaban cosas de ahí y dejaban para entregar lo que ellas querían. Yesica no estaba de acuerdo con el modo en que la ONG se maneja en tanto intermediaria entre las empresas que realizan las donaciones y las mujeres lxs niñxs del barrio, ya que considera que no le corresponde seleccionar y retirar productos y, muchos menos, venderlos.

No era la primera vez que escuchaba este tipo de acusaciones. En varias oportunidades en el barrio, circulaba la información de que la mercadería se vencía o se ponía fea porque la directora ordenaba que se distribuya de a poco en los bolsones que las mujeres se llevaban por semana y, en otros casos como en el del Día del niño, la mercadería se vendía. Lo mismo sucedía con la ropa y otros objetos que eran donados: una vez al mes, la ONG realizaba una feria para recaudar dinero. No estuve inmersa en ningún tipo de comentarios respecto de si estaba bien o no realizar dichas ferias, pero en lo que casi todas coincidían era en que, si la ONG recibía donaciones de alimentos o cajas, desde la institución no se debían vender. Así, podemos pensar que la mercadería que se recibe entra en un circuito donde se crea un valor y, como consecuencia, se percibe como un derecho. Es decir, las mujeres consideraban que, si

esos alimentos son donados, y, por tanto, gratuitos, para ellxs, no pueden entrar en un circuito de intercambio mercantil. Por el contrario, a lo que sucede con las cajas de leche, la sola idea de que esta mercadería que recibe la ONG se vendiera era algo que no se podía soportar. Así, como las cajas de leche tienen un potencial relacional en términos de solidaridad y comercialización, por otro lado, quién está ‘autorizadx’ a vender o no este tipo de mercadería genera conflictos y entran en disputa esquemas de valores que cada una de las mujeres tiene sobre lo que debiera ser.

En este sentido, si lo que pretendemos es explicitar cómo se hace la comida en El Chingolo 3, podemos decir que parte de ese proceso es gestionar la caja de alimentos que entrega el programa y decidir qué se hace con aquello que el Estado entrega y qué implicancias tiene ‘aceptar’ o ‘no elegir’ los alimentos que contienen los módulos alimentarios. Hemos visto cómo entre estas dos familias la experiencia de recibir la caja es diferente. Así, por un lado, Susana se resiste parcialmente a aceptar todo lo que allí contiene, es decir, sólo elige algunos alimentos. En cambio, Rosa se rige bajo una lógica diferente, para ella no existe la posibilidad de que lo que contiene la caja sea rechazado, ya que lo concibe en términos de *ayuda* y, en su sistema de valores, no se puede ser desagradecida, por lo que podemos decir que acepta sin cuestionamientos todo lo que el Estado le ofrece.

Sin embargo, a pesar de estas diferencias —que Rosa se encargó de hacerme saber a mí y a su hermana tantas veces como pudo—, se siguen considerando familia cuando reconoce que su hermana es quien siempre está cuando la necesita no solo para prestarle dinero, ofrecerle alimentos que no usa o llevarle comida para sus hijas, sino también cuando cotidianamente se encuentran a compartir malestares, consejos, fiestas y alegrías vividas. En otras palabras, tal vez Rosa puede decir que lxs hijxs de su hermana son delicadxs porque sabe que ella no se va a enojar, que puede contar con ella y que si necesita algo, siempre va a estar para ayudarla. Este grado de confianza y lealtad solo es construido por cada vínculo en particular, que está dado por una profundidad temporal y de cercanía en el que —a veces— la comida es mediadora (Vommaro y Quirós, 2010; Latour, 2005). Podríamos decir, entonces, que, cuando la familia de Rosa considera que *si tiene comida, no le falta nada*, es porque también hace referencia a que la comida es la posibilidad de crear y sostener todas las relaciones y vínculos antes mencionados.

Siguiendo el análisis de Martín Ierullo (2011), sobre la continuidad y profunda institucionalización de las políticas de asistencia alimentaria desde 1984 a 2010 en nuestro país, creemos que los programas reforzaron la tendencia familiarista que observa el autor, ya que “suponen la existencia de un grupo familiar que provee cuidados nutricionales como

complemento a los bienes alimenticios suministrados” (p. 62), es decir, se fortalece la idea de que la familia es la que constituye el espacio adecuado y propicio para desarrollar las actividades tendientes a satisfacer las necesidades alimentarias. Ello no solo supone que el grupo familiar es el que provee y resuelve los cuidados alimentarios-nutricionales, sino que también aboga por una concepción de familia ligada a la consolidación del modelo nuclear.

No obstante, si seguimos lo que las mujeres y distintos miembros de las familias hacen con aquello que el Estado les entrega, ofrece o impone, vemos que, si bien la mujer-madre es la principal encargada de ocuparse de hacer la comida, el modo en que lo hace permite establecer que la familia se construye todos los días y de cierta manera y, por tanto, no siempre es la misma. Entonces, la familia deja de ser algo dado, que existe *per se* y por ello, no puede ser definida a priori, sino que es necesario observar etnográficamente el modo en que se construye. De esta manera, podríamos decir que, en El Chingolo 3, la familia se construye día a día porque, así como a veces lo que hay para comer se resuelve en el ‘día’, también día tras día es que las mujeres realizan gestiones, aceptan sin cuestionamientos, no eligen o intercambian aquellos alimentos que vienen dentro de la caja que el Estado entrega. Dicho de otro modo, las familias siguen llevando a lxs hijxs al comedor, siguen retirando las cajas de leche y de alimentos secos (a pesar de que no siempre tengan como fin consumirlos), porque son recursos que permiten la sociabilidad, es decir, crear y sostener vínculos de amistad, solidaridad, empatía con amigxs, vecinxs u otrxs familiares.

26/04/21

ESCUELA MAESTRO MOYANO

Señores padres:

Habrá entrega de módulos el día
miércoles 28/04. Horario: de 11 a
14hs.

Leer y cumplir con atención por favor:

- Utilizar barbijo y respetar distancia.
- Traer DNI del alumno.
- Venir un adulto responsable sin niños.
- Una persona por familia.
- Si van a retirar módulo de otra persona traer autorización.

¡Muchas gracias!

Equipo Directivo.

Imagen 9: Aviso enviado por WhatsApp para retirar el módulo o caja de alimentos

2. Yo no le pido nada a nadie, pero cuando puedo ayudo

Los trabajos sobre alimentación y pobreza, al estudiar el proceso alimentario en sociedades capitalistas, enfocan el análisis en la problemática de acceso a los alimentos, la cual suele ser analizada y retratada bajo el conjunto de estrategias de consumo para lograr la reproducción de vida de las familias (Aguirre, 2004). En este marco, Susana Hintze (1989) considera que existen dos formas de adquirir bienes alimentarios: la compra mediante el dinero y la obtención de bienes sin dinero. Dentro de estas últimas, se encuentran las formas de organización familiar, la intervención estatal y los organismos no gubernamentales. De modo que los comedores comunitarios y las copas de leche sostenidas por organizaciones sociales, la asistencia gubernamental (mediante los programas de asistencia mencionados) y la no gubernamental (como la Iglesia y las ONG), así como la compra o el intercambio de alimentos entre vecinxs y familiares aparecen como los medios a través de los cuales las familias acceden a los alimentos o comidas preparadas.

A su vez, una de las maneras en que se efectiviza la alimentación cotidiana es por medio de ayudas mutuas que son clasificadas en formales e informales, según Nora Garrote (2003) en su estudio sobre su importancia en el estado nutricional de lxs niñxs en un sector pobre de la ciudad de Rosario. En este marco, las redes formales serían aquellas organizadas por el Estado o la Iglesia y las ayudas informales hacen referencia a la organización de unidades domésticas relacionadas por el parentesco, la amistad o la vecindad para el abastecimiento de alimentos o comidas. La autora analiza desde estas dos vías la matriz de relaciones de aquellxs que se involucran en la alimentación (rol de proveedor, dador y comensales) para la obtención, preparación y consumo (Garrote, 2003). En este punto, me interesa recuperar que las relaciones de intercambio entre parientes y amigxs se constituyen sobre la base de la interacción diaria y suponen un flujo regular de eventos de intercambios de bienes y servicios (Garrote, 2003; Ramos, 1981).

Según este enfoque, podríamos reconstruir y detallar las redes de ayuda que las familias de El Chingolo tejen para comprender cómo es que se hace la comida en estos sectores que se encuentran bajo limitaciones materiales. A lo largo de todas estas páginas hemos volcado los datos en donde estas relaciones se hacen manifiestas. Pero es a partir de estos mismos datos que han aparecido otros elementos que desde el punto de vista de las mujeres son relevantes para comprender no solo cómo se hace la comida en el barrio, sino también la familia. Las ayudas que Rosa recibe y las que provee son vividas como un “don” del hacer familia (Mauss, 1971). En este sentido, aquellxs que entran en la lógica del don sienten deuda y entran en la lógica del agradecimiento y la retribución que se inscribe en el cumplimiento de las

obligaciones contraídas con el Estado, por ejemplo, al recibir esas *ayudas*: tener que garantizar que lxs chicxs asistan al colegio y coman en el comedor, entregar las Libretas con la vacunación completa, entre otras. Pero, también, cuando se otorga ayuda a miembros emparentados, esa *ayuda* —aunque pareciera— no es desinteresada. Veamos.

En algunas oportunidades vivencié quejas, desilusiones y situaciones que expresó Rosa, las cuales la diferenciaban de la familia de su marido. En el año 2021, cuando mi trabajo de campo ya había terminado, me ofrecí para colaborar en lo que Rosa necesitara dado que Raúl, estaba internado por COVID-19; fue en ese momento que una serie de sucesos se desencadenó. Durante la semana de internación, coordiné con Rosa para acercarla en auto al hospital Tránsito Cáceres a llevarle algo de tomar y elementos de higiene personal a Raúl que lo necesitaba. De camino al hospital, Rosa estaba muy enojada por la poca consideración y atención que habían tenido los hermanos de Raúl al no preguntar siquiera cómo estaba de salud, sabiendo que se encontraba internado. Ese enojo ya se notaba desde el día anterior, cuando leí en el estado de WhatsApp de Susana un mensaje destinado a los familiares de Raúl, quienes, recordemos, también forman parte de su familia política. Allí, expresaba que su hermana, Rosa, no la autorizaba a informar el parte médico de Raúl, ya que no habían preguntado desde el primer día sobre su situación. Luego, me enteraría de que, aparentemente, dicho mensaje fue escrito por Rosa en el celular de Susana, puesto que el suyo se lo había quedado Raúl en el hospital. Dado el parentesco entre los esposos, Rosa creyó probable que esa parte de la familia le escribiera a Susana preguntándole por Raúl o que vea el estado en las redes sociales. En lo que dura el trayecto de su casa al hospital, Rosa se descarga conmigo diciéndome que no podía entender cómo sus hermanos ni siquiera enviaron un mensaje preguntando. El [hermano] que vive en la esquina el martes vino a casa cuando yo estaba en el hospital a preguntar y juraba que no se había enterado. ¡Qué no se va a enterar!, si me escribió un montón de gente que no veo nunca, para saber cómo estaba. Hasta el pastor y la pastora vinieron a casa a visitarnos y a rezar, continúa diciendo con un tono de incredulidad que se acentúa más cuando agrega que, el fin de semana pasado, le festejaron el cumpleaños a Thiago, el niño que ella cuida y que es hijo de uno de los hermanos de Raúl. Todos fueron y pasaron por enfrente de mi casa porque lo festejaron en el SUM de Macuca, pero no han parado a preguntar nada. Y cierra diciendo: Es como yo le digo a Raúl, yo no le pido nada a nadie, ni cuando no tengo. Si pasara hambre, no le pediría nada a nadie. Y si alguna vez me peleo con el Raúl, no le voy a ir a pedir a nadie. Pero si vienen, yo les doy, yo los ayudo.

Inmediatamente, me acordé de las veces que Rosa me había hablado de situaciones en las que cada vez que podía ayudaba a lxs familiares de Raúl, ya sea llevándoles mercadería,

ropa o lo que necesiten. Durante la pandemia, fueron a Juan Pablo II, barrio en el que vive otro de los hermanos, a buscar el cuadro de bicicleta que les regalaba, y ella le llevó dos bolsitas de mercadería porque la estaban pasando mal, ya que su cuñada no estaba cobrando en la empresa donde trabaja. Ni leche para el bebé tienen. Yo no es que tire manteca al techo, pero cuando puedo ayudo. Me molesta que después no me saluden, me comenta un día a raíz de la situación que había vivido días atrás con su hermano y su cuñada. Unos días antes veo un estado de WhatsApp en donde ella anuncia que *cierra las puertas de su casa* a quienes primero van a pedir ayuda y luego *ni saludan*. A los días siguientes, nos comunicamos por teléfono y me cuenta que estaba indignada porque ella había invitado a su hermano y su cuñada que viven en Los Boulevares a su cumpleaños y que les había dicho que era a la canasta, Porque no largo plata cuando voy al baño, me dijo. Pero no asistieron al evento porque su cuñada se excusó diciendo que tenían que ir a comer a otro lado. Rosa no se hizo demasiado problema por eso, de hecho, ya les había dicho que podían hacer lo que quisieran. El problema empezó cuando, el lunes siguiente, su cuñada y su sobrino aparecieron en la casa de Rosa diciendo que su pareja la había corrido. Rosa le *abrió* las puertas de su casa para que se quedé, a pesar de que eso podría generarle algún problema con su hermano. Justamente, al rato, él llamó al teléfono de Rosa y empezó a maltratar a su mujer. Rosa, desde el primer momento que atendió, le paso el teléfono a su cuñada para no meterme entre ellos, Después hablás y quedás como tonta vos, me dice. A pesar de ese recaudo, parece ser que aquella actitud de resguardo hacia su cuñada no le gustó a su hermano y, a los días siguiente, cuando Rosa fue a lo de su mamá a llevarle una herramienta que otra hermana necesitaba, se cruzó con él, tenía mala cara y no la saludó. Esa conducta para Rosa estaba mal, porque consideraba que ella no había hecho nada mal. Imaginate, es como si yo fuera a Macuca un día y estás vos y no te saludo, ¿vos qué pensás? Me interpeló con ese ejemplo y, casi sin darme tiempo para responderle, me dijo: Pensarías, ¡qué le pasa a esta mina si yo no hice nada!

Yo entendía perfectamente el enojo de Rosa porque, como he desarrollado anteriormente, para ella no existe la posibilidad de pensar que sus afectos le nieguen un saludo, una pregunta o una visita por el hospital. Yo soy buena, pero no soy tarada, le digo a Raúl, agrega aquel día mientras dramatiza la situación que vivenció. Mi hermana Paola se está haciendo la casa y, con Raúl, vamos y la ayudamos; a mi hermano le mande lechón y torta de mi cumple, ¿y me hace esto de no saludar? El tono con el que me contaba la mala situación por la que había pasado me daba indicios de que, para ella, esas actitudes demostraban falta de respeto y consideración ante las ayudas que ofrecía cada vez que podía o alguien se lo solicitaba. Actitudes que Rosa bien podía cuestionar, porque para ella ayudar y responder de

algún modo a esa ayuda es un modo de ‘hacer familia’. En este sentido, las relaciones de familia aquí están forjadas por medio de la *ayuda* —un don, como dijimos al principio de este apartado—; una ayuda que no es desinteresada, sino que implica ayudar y que esa ayuda sea devuelta. Así, si aquella retribución es incumplida a alguien, que, como Rosa siempre ayuda, podemos decir que la familia entra en riesgo. Recordemos que el don presenta una paradoja: es dado para no ser devuelto, es un regalo —tal como dijo Rosa en un momento, *yo no le pido nada a nadie, pero si vienen yo les doy*—, pero implícitamente requiere una retribución. Por eso, si hacer familia es *ayudar*, esa ayuda es también la exigencia de que la relación sea de ida y vuelta. En estas relaciones de reciprocidad, intermedian los alimentos, la comida, pero también el afecto y la cordialidad. Uno de los valores fundamentales es el respeto hacia el otro, y eso vale tanto para las personas que tienen un lazo de parentesco como para lxs amigxs o como en mi caso —Rosa me pone como ejemplo en aquella escena porque considera que nuestra relación está forjada bajo los mismos términos—. De este modo, los bienes de intercambio, es decir, la comida, una herramienta de trabajo, un saludo o la mera pregunta por el otro, definen su valor en la propia relación de consideración y respeto mutuos (Vommaro y Quirós, 2011).

A la luz de la experiencia de Rosa, vemos cómo las ayudas, tanto que se reciben como las que se brindan, implican dimensiones que no pueden ser disociadas si lo que pretendemos es entender cómo la comida participa en el hacer la familia. Estas ayudas pueden ser vividas en términos de una lógica de obligaciones y expectativas mutuas los cuales pueden pensarse como rasgos constitutivos del hacer familia. Ser familia, en este caso, entonces, es sentir la obligación de ayudar por los lazos de parentesco que lxs unen, pero esa ayuda no es desinteresada en tanto se espera como retribución, al menos, que no se niegue un saludo o que se pregunte por el estado de salud de algunx de lxs familiares.

3. De esperar y salir para cobrar a hacer cosas por los niños

Rosa está sentada frente a mí escribiendo en una hoja los datos de sus hijxs, el número de calzado que usan y el talle, porque desde la organización social en la que participa le van a dar ropa y útiles escolares. Les va preguntando a cada uno qué número de calzado usan, porque son tantos que me confundo ya, me dice. La noté entusiasmada cuando me contó que su vecina, a la que le compra productos de limpieza, la había invitado a participar de las marchas. Una oferta que no era la primera vez que le llegaba, pero que esta vez estaba dispuesta a aceptar porque le permitiría tener un ingreso más. Lo consultó con Raúl y, como le dijo que podía hacerse cargo de lxs chicxs cuando ella tenga que marchar o acampar, le dijo que sí.

Marchar y acampar suelen ser medidas de fuerza ligadas al conjunto de actividades que desempeñan las organizaciones sociales en nuestro país como una vía para reclamar por los derechos sociales⁷⁵. Entre las familias del barrio El Chingolo, es común escuchar nombres de distintas organizaciones, —Barrios de Pie (BP), Movimiento Evita (ME), Polo Obrero (PO), entre otros—, debido al trabajo que realizan en los merenderos y comedores comunitarios a los que las familias asisten; así, sin dudas, pueden ser consideradas una vía de acceso a los alimentos o comidas para lxs hijxs. Aquel día Rosa estaba considerando involucrarse en el Movimiento Teresa Rodríguez (MTR), y *marchar* era solo una de las tantas actividades de las que empezaría a participar. El ingreso de Rosa al movimiento se concretó en pocos meses; sin embargo, no en todos los casos, asistir a las marchas o a las actividades que propone la organización no implica necesariamente *salir para cobrar*. Esto significaba, sostener las actividades que se deben realizar en el marco de la organización para que efectivamente puedas aparecer en el listado del gobierno y acceder a un salario mensual como contraprestación del trabajo realizado.

En las oportunidades en que Rosa me contó de aquellas rutinas a las que no pude asistir por cuestiones coyunturales como la pandemia, las marchas parecían pasar de ser un mundo ajeno y mero motivo de conversación a un mundo de involucramiento físico y emocional. No solo marchamos por nosotros, marchamos por los jubilados, los chicos que tienen hambre y por trabajo, me dice Rosa, a raíz de una noticia sobre un chico que se desmayó de hambre. Porque es verdad, nadie vive de un plan, agrega. Es cierto que las movilizaciones convocan gente para dirigirse hacia la Secretaría de Trabajo o al Ministerio de Desarrollo Social para reclamar y luchar por diversas causas (mejoras laborales y salariales, aumento de la provisión y de la calidad de alimentos en los comedores, creación de puestos de trabajos, entre otros); pero también es cierto, que Rosa manifestaba —mediante el entusiasmo y el esfuerzo— que ir a las marchas, a las reuniones y realizar las actividades en ese marco era un trabajo realizado día tras día para la organización y para su familia.

Por su parte, la primera vez que visité a Celeste, también, participaba en una organización en El Chingolo 3 Anexo, llamada Movimiento Evita. Fui a su casa cerca del mediodía de imprevisto. Ella estaba almorzando pollo al disco que había hecho su marido la noche anterior y no dudó en ofrecerme un plato. ¿Querés comer?, me dijo, invitándome a pasar

⁷⁵ En el año 2016, en un contexto de cambio de gobierno a nivel nacional, profundización de la recesión económica, aumento de la desocupación, del trabajo informal y de la pobreza, emergieron acciones de protesta en la vía pública en distintas provincias de Argentina. Estuvieron protagonizadas por organizaciones que formaron parte del movimiento piquetero junto con otras como la Confederación de Trabajadores de la Economía Popular (CTEP) y que tenían como principal impulso demandar la sanción de una Ley de Emergencia Social, la implementación de un salario social complementario, empleo y alimentos. (Franco, 2017).

el rato con ella y comentó que, por lo general, no almuerza, sino que come algo en la copita de leche donde trabaja en el marco de la organización o recién cena por la noche cuando llega su marido de trabajar. Ese mismo día, por la tarde tenía que ir a la copa de leche. Antes participaba de otra organización, la Corriente Clasista Combativa (CCC) —según lo indicaba la pechera que me mostró—, pero no salí nunca para cobrar, agrega. Ese día por primera vez escuchaba cómo, para Celeste, funciona ese trabajo. Me explica que la CCC es una de las organizaciones que convoca gente para asistir a las marchas y en función de la cantidad de marchas en las que participas, cobrás un monto de dinero. Ese monto es, en realidad, lo que se conoce como el Salario Social Complementario contemplado en la Ley de Emergencia Social⁷⁶ que los movimientos sociales como la CCC o Barrios de Pie, junto a la Confederación de Trabajadores de la Economía Popular (CTEP), reclamaron y obtuvieron en el año 2016.

Además, en ese momento que visité a Celeste, entraba en escena otro aspecto que con nombre y forma cobraba vida en la cotidianeidad y dinámica de las familias con las que trabajé durante un año y medio. A la actividad de asistir a marchas, se le sumaba el trabajo en merenderos y comedores comunitarios. Las actividades que los movimientos despliegan en el barrio están incluidas dentro de tres áreas de acción: comunitaria (consiste en la puesta en marcha de merenderos y comedores comunitario); unidades productivas (herrería, carpintería, huerta, textiles y panificados) y capacitación (cursos de oficios de capacidades sociolaborales, soldadura, carpintería, panificación, pastelería). Aquel día, Celeste me sirvió un plato hondo con comida y una cuchara mientras me contaba la novedad: Por eso, le pregunté a la señora encargada de otro programa si podía trabajar en donde estoy ahora. Le habían dicho que había más posibilidades de cobrar allí y Celeste ahora era parte del Movimiento Evita, el cual llevaba a cabo tanto una copa de leche como un comedor barrial. El cambio que Celeste realiza de una organización a otra, situación que se repetiría con otras mujeres del barrio, mostraba cómo el sostenimiento de un espacio, de los vínculos que se establecen en torno a él y el no reconocimiento del trabajo que se hace (ligado a si *salís* o no para cobrar) no es impulsado solamente por el anhelo de cobrar para contar con un ingreso más, sino también a partir de la

⁷⁶ La Ley de Emergencia Social (N° 27345), reglamentada en el 2017, tiene como objeto promover y defender los derechos de los trabajadores y trabajadoras que se desempeñan en la economía popular, en todo el territorio nacional, con miras a garantizarles alimentación adecuada, vivienda digna, educación, vestuario, cobertura médica, transporte y esparcimiento, vacaciones y protección previsional, con fundamento en las garantías otorgadas al “trabajo en sus diversas formas” por el artículo 14 bis de dicha ley y al mandato de procurar “el progreso económico con justicia social”. Además, contempla la Integración del Consejo de la Economía Popular y el Salario Social Complementario (SSC), entre otros. Este último es un complemento a los ingresos que equivale al 50 % del Salario Mínimo Vital y Móvil (SMVM); además, recupera como valor un trabajo que en su mayoría no es reconocido como actividad productiva dentro de la economía formal. Los requisitos para acceder son establecidos por el Consejo de la Economía Popular, que a su vez define la inscripción, admisión, calificación y permanencia de lxs trabajadores.

preocupación por sus vecinxs o lxs niñxs del barrio para que tengan la posibilidad de que puedan merendar o cenar *otras cosas que no sean guiso* —aunque, en una oportunidad, manifestó que ella compraría otras cosas para hacerles de comer, para tampoco darles siempre lo mismo—.

Si bien no se puede negar que *estar* en la organización depende, en parte, de si *salís* o no para cobrar, realizar una lectura en relación al porqué de la participación de las mujeres en los movimientos se arraiga en lo que Julieta Quirós (2017) denomina una concepción “economicista de la política popular” (p. 52), es decir, en modos de acción política basados en estímulos materiales. En este sentido, la antropóloga reflexiona sobre cómo la literatura argentina sobre movimientos piqueteros ha tomado dos posturas opuestas para explicar la participación política de las personas en el marco de los movimientos y organizaciones sociales (Quirós, 2006). En este sentido, establece que, por un lado, la perspectiva economicista expone que se marcha “por un plan”, por una “caja de mercadería” o, inclusive, “para cobrar dinero”; y por otro, la perspectiva de orden moral supone que se marcha por trabajo genuino o un cambio social (Quirós, 2006).

En este sentido, ante la pregunta sobre por qué la gente actúa políticamente como lo hace, las respuestas organizan las razones en una lógica dicotómica que escinden dimensiones de la acción y motivación que en los hechos coexisten entramados (Quirós, 2017). Lo cierto es que las personas que participan de las organizaciones, también, someten a interrogación las formas en que las personas de esas organizaciones hacen política. Es decir, emiten juicios, aprobaciones y desacuerdos de las acciones de propias y de lxs otrxs. Y eso parecía estar indicando lo que me decía Celeste.

Por un lado, comenzar a participar de estas organizaciones implica, muchas veces, empezar asistiendo a las marchas que convocan o trabajar en las actividades productivas que se desarrollan en los barrios donde cada una vive y así, aguantar hasta que *salgas para cobrar*. Entre las mujeres que acompañé, el no estar formalmente en el padrón era una preocupación recurrente. A pesar de ello, nunca pude tener en claro cómo es verdaderamente el procedimiento para que puedas *salir para cobrar*. Una de las mujeres me contaría un tiempo después que eso depende de si asistís a *las marchas*, *te comprometes* con tu trabajo, *eso las delegadas lo ven*, me cuenta Rosa y en función de eso te dan o no el alta para cobrar.

Tanto en las llamadas telefónicas que yo sostenía con Celeste como en las conversaciones que se desarrollaban en mis visitas a la copa de leche, esta preocupación estaba acompañada de cansancios y algunas suposiciones. Unos cuantos meses después de aquel almuerzo, Celeste le comenta a su hermana Paola que estaba cansada de ir a trabajar sin que

les llegue el *plástico*, es decir, la tarjeta magnética que permite retirar el dinero en el cajero y, por tanto, hace evidente que estas formalmente en la organización: Le mandé un mensaje a la mina para decirle que hoy no iba a trabajar porque todavía no cobro y hace mucho que espero. Desde mayo del año pasado que voy a trabajar y ahora encima abrimos un comedor, me dice mirándome y reconociéndome como su interlocutora. Esto significaba que se le sumaba más trabajo sin una retribución monetaria. Su jefa le había dicho que *salió para cobrar*, pero Celeste no veía la plata disponible en la cuenta; por eso, decidió preguntarle a otra militante del PO que conoce si podía averiguar con su nombre y DNI. Lo cierto era que no había registro de ella en el sistema, entonces empezó a dudar si realmente la coordinadora había pasado su nombre o si le robaron el dinero. A esta situación, se le sumó la dificultad que tuvo al tener que iniciar sesión en la billetera del Banco Nación, porque la app no le reconocía el dorso de su DNI, por lo que se acercó al banco a preguntar. A raíz de este suceso, también, supe que cada mes las personas que trabajan deben firmar unas planillas para que luego efectivamente salga el pago desde el Ministerio. Ese día, Celeste no estaba dispuesta a ir a firmar como un acto de disconformidad con lo que estaba pasando.

Por lo general, para formar parte de la organización te invita alguien que conocés y que está participando, como ser una amiga, hermana o una vecina. Y el trabajo que realizás va a depender de aquello que te designen *desde arriba*, es decir, las personas que tienen una posición de mayor jerarquía dentro de la organización social. Así, podés llevar a cabo una copa de leche, un comedor o hacer trabajo productivo. Este trabajo productivo que consiste en hacer pan o productos textiles para vender permite recaudar dinero para pagarles a aquellxs compañerxs que todavía no salieron para cobrar. En relación con este aspecto no supe que ninguna de las familias se haya visto beneficiada por esta producción y venta; de hecho, los malestares tenían que ver, justamente, con que trabajaban y no cobraban.

A mediados del año 2021, Rosa subió un posteo de WhatsApp con una foto de una especie de cartel hecho en fiselina blanca y letras en cartulina color celeste que decía: “Bienvenidos a la copita de leche Rinconcito de los Niños. MTR”. Agradecida de poder empezar el proyecto para ayudar a lxs más pequeñxs, puedo ver la alegría con la que llegan lxs niñxs del barrio mediante un video que me envía. La copita, ahora, se realiza en la casa de Rosa, antes estaba en la de su compañera que vive en la esquina y es quien la invitó a participar de la organización. Una de las veces que asistí a la copita de leche que Rosa lleva a cabo en su casa junto con dos compañeras, Raquel y Marcela, al entrar me invadió un calor exorbitante, la olla de 40 litros estaba al fuego con mucha cantidad de agua, aunque no alcanzaba a estar del todo llena, pero me aclara que, si viene la misma cantidad de niñxs que la semana pasada,

les alcanza bien. Les entregan merienda aproximadamente a 96 personas, no vienen todos, sino que vienen 1 o 2 y retiran para toda la familia.

Hoy la merienda consistía en chocolatada con pepas⁷⁷. Las habían empezado a cocinar hacía una hora con el hornito eléctrico de Rosa, y por eso —junto con la hornalla encendida— hacía tanto calor adentro. Ella vino temprano porque yo le dije que venga así hace todas las horas juntas, me explica Rosa. Raquel viene desde barrio Mosconi para trabajar en la copita, y aunque está cerca y podría venir caminando, el *pasaje* que tiene que cruzar es *feo* [por peligroso] entonces sí o sí se toma el colectivo para venir. Esto le lleva más tiempo y, por esa razón, Rosa le permite agrupar las ocho horas en un solo día de trabajo. Mientras me cuentan, las dos están abocadas a preparar la chocolatada. Primero baten la leche en polvo en un poco de agua para que se disuelva y no se generen grumos. Para la cantidad de la olla grande, les llevó más o menos 4 paquetes de leche en polvo y un paquete y medio de cacao y bastante azúcar. Me cuentan que toda esa mercadería (mate cocido, azúcar, leche, harina) —señalando la pila que había en una silla al lado del aparador de la cocina— al igual que la olla, se la dieron desde la organización. Había escuchado, entre las otras familias, el rumor de que muchas veces las mujeres que trabajan en las organizaciones tienen que poner plata de su bolsillo para comprar mercadería, pero que en realidad les dan todo desde el Ministerio de Desarrollo Social. ¿No es cierto, Fiore?, le pregunta Rosa a su hija, aclarando que ella sabe porque tiene una amiga que trabaja en uno de los merenderos. Sí, les dan facturas, pan, criollos, una vuelta tenían dulce de leche, aporta Fiore, mientras tiene la mirada puesta en el celular.

Este rumor que se circulaba en el barrio me recordó aquel día en el que me encontré con Celeste en la placita, porque estaba con otras mujeres vendiendo ropa dispuesta en una mesa para recaudar fondos y poder preparar comida en el merendero. Ella misma me contaría después, por teléfono y con tono de enojo e indignación, una serie de cuestiones que no le cerraban del todo respecto al accionar de su jefa en la copita que está en El Chingolo 3 Anexo. Entre ellas, me contó que les hacía poner plata de su bolsillo para comprar mercadería cuando en realidad la entrega la organización y que, incluso, tampoco le daba la mercadería que le mandan para ellas y sus familias. Celeste estaba cansada de esas actitudes, de que sus compañeras estén de acuerdo con ella, pero no lo manifiesten frente a la jefa, de ser la que asistía todos los días y de que siempre le prepare lo mismo a lxs niñxs. A ella le dan una tarjeta y como que siempre compra lo mismo, hace lo mismo... no salimos del guiso. Yo le compraría otras cosas para darle a lxs chicxs, me explica ese día al teléfono. Estas interacciones con

⁷⁷ Las pepas son unas galletas hechas con masa dulce y con membrillo al centro. En ese momento, preparaban galletas de tamaño grande para poder dar una sola a cada niñx.

aparición de conflictos interpersonales constituyen controversias sobre las formas apropiadas e inapropiadas de hacer política (Quirós, 2017), las cuales se ponen en evidencia también en hacer la comida para la gente del barrio.

Estos desacuerdos que vivenció Celeste, también le habían pasado a Rosa con su compañera de trabajo. En aquel trayecto en el que acompañé a Rosa al hospital, me contó que ahora estaban haciendo la copita en su casa porque había tenido una diferencia con Marta: Yo le dije a Flavia [su delegada] que no quería participar más de la copita así, porque no me gustaba cómo se trataba la comida en la casa de Marta; los chicos la manoseaban toda, me dijo ese día. Rosa no quería trabajar en esas condiciones, porque la responsabilidad recae sobre ellas si algún niñxs se intoxica o se enferma. Se armó el tole tole —me dijo—, porque en la asamblea el otro día la delegada trató el tema en público; algo que Rosa le había dicho que no quería hacer. Me atacó porque decía que yo andaba hablando mal de sus hijxs, siguió contándome sin pausa. Una de las mujeres que estaba ahí pidió que no nos peleemos porque somos amigas. Y yo le dije: no somos amigas, somos compañeras y voy a estar agradecida de que me invitó a participar acá, cerró Rosa. A lo que yo agregué como quien dice para meter algún bocado: Podés ser amiga y tener diferencias. Yo creo que si sos amiga, no desconfiás y pensás que estuve hablando mal de tu familia, me respondió tajante ella.

Si en algún momento entre Rosa y Marta se habían generado vínculos de compañerismo que las unían en una causa común, el hacer la copita *por ellos*, ahora ese vínculo se había desvanecido por las diferencias tanto en las maneras de hacer la comida como de crear la amistad. A raíz de esto Rosa dijo que no quería trabajar más en la copita y que prefería hacer trabajo productivo. Al parecer la copita sería trasladada al barrio Patricios pero luego se evaluó la posibilidad de seguirla en el barrio porque ya no estaba el comedor en la parte central del Chingolo 3, Rosa afirmaba que había una gran cantidad de familias con seis niñxs, *todos en escalerita*, que se quedaban sin cubrir esa necesidad. Sin embargo, Rosa, en una conversación telefónica mucho tiempo después de terminar mi trabajo de campo, me dijo: Es así, Erica, no queda otra, hay que hacerlo para cobrar. Esa expresión no hacía más que hacerme pensar en las interpretaciones de tipo economicistas y moralistas de las que se habla en la literatura sobre la relación entre movimientos y planes sociales (Quirós, 2006, 2017). Pero lo cierto es que había vivenciado varias veces cómo Rosa depositaba en ese trabajo la esperanza y el anhelo de *hacer cosas por los chicos* del barrio: como cuando le pidió a su hermana si le tenía botellas vacías para poner la leche que sobró y llevársela a lxs vecinxs; cuando estaba realmente preocupada por cómo era tratada la comida en lo de su compañera; como cuando cocinaba con dedicación los bizcochuelos para la merienda o cuando me contaba ansiosa la cantidad de chicxs que

esperaba que vengan. En efecto, podríamos decir que, quizás, así como Rosa y Celeste trabajan en una organización como contraprestación de lo que el Estado les da, es decir, trabajan *para cobrar*; también, en este trabajo ellas despliegan expectativas, ganas y placer de hacer cosas *por los chicos*. Tal vez, como nos sugiere Quirós (2006), si consideramos ambas dimensiones, sin sustituir un reduccionismo por otro, tenemos la posibilidad de iluminar la complejidad de cómo se vive la comida en el marco de los planes y programas de asistencia entre las familias de El Chingolo.

A modo de síntesis

Tal como mencioné a inicios de este capítulo, el universo de los planes sociales y las asistencias alimentarias no era desconocido para mí, tanto por el trabajo comunitario que venía realizando en el barrio como por las lecturas de la tan difundida literatura especializada sobre el impacto de las políticas alimentarias en las prácticas de comensalidad de estos sectores. Sin embargo, fue necesario alejarnos de esas perspectivas para aproximarnos a los modos en que las mujeres interlocutoras proponían vincularse tanto con los planes como con la comida en el cotidiano. Para ello, intentamos descentrar la mirada y atender a la composición de los módulos alimentarios entregados por los programas asistenciales y la comida ofrecida en el comedor escolar y comprender cómo impactan en los modos de ser y vivir.

Reconocemos que es cierto que la comida entregada en el marco de los programas asistenciales del Estado “no revierte sino que refuerzan las dietas nutricionalmente monótonas e insuficientes de las familias de sectores populares” (Cabral, Huergo e Ibáñez, 2012, p. 13), ya que los lineamientos se basan más en la cantidad de alimentos que en la calidad, si pensamos que están compuestas, principalmente, por productos a base de harinas refinadas y sus derivados, altos en azúcares y grasas saturadas, y nada de frutas, verduras o carnes (Herkovits, 2008; Aguirre, 2004; Cabral, Huergo e Ibáñez, 2012). Empero, si lo que buscamos con un enfoque etnográfico es comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de lxs interlocutores, nos encontramos con que lo que motiva a las personas a seguir buscando la caja, llevar a lxs niñxs al comedor escolar, retirar viandas en cada uno de los comedores que se pueda o retirar las cajas de leche a pesar de que sus hijxs no la consuman, no necesariamente tiene como motivación garantizar la obtención y el acceso directo a los alimentos y, el sostenimiento biológico de la familia. En cambio, intervienen otros factores como las relaciones familiares, amistosas, vecinales, así como también las posibilidades mercantiles. Esas relaciones pueden ser de acuerdos o diferencias, de amistad y compañerismo, de conflictos o intereses, pero por sobre todo observar esas relaciones permitió abrir nuevos interrogantes que no excluyan

posturas, sino que las complementen, porque así como la comida a veces puede parecer ‘necesaria e indispensable’ en épocas de escasez, otras veces es aquello que no puede ser clasificado ni rotulado, justamente, porque es necesario considerarlo “como un evento que demanda sus propias preguntas” (Stengers, 2008, en Martínez Medina, 2021, p. 20).

Siguiendo esta premisa del trabajo etnográfico y lo que el campo dice y hace en relación con los planes sociales y programas de asistencia que el Estado ejecuta, podemos recuperar que, primero, así como las mujeres días a día se ocupan de todas las tareas inherentes a esta asistencia, en ello la familia también se está haciendo todos los días. En ese hacer diario, la actividad de ‘gestionar’ es el modo predilecto para hacer frente a las condicionalidades e inconvenientes que demandan cada situación por separado. Por un lado, gestionar los planes sociales puede tratarse de moverse de un punto de la ciudad a otro, esperar largas horas de filas para que las atiendan, desplegar estrategias de insistencia y perseverancia ante un empleado público, movilizar contactos y crear vínculos de amistad o de hermandad para acompañarse ante alguna necesidad. Y vimos que, así como las mujeres deben gestionar para cuidar y producir familia, lxs niñxs también deben hacer cosas para continuar percibiendo los beneficios de dichos programas y, por tanto, producir cuidado y familia mutuamente.

Por otro lado, si bien existen diferencias en el usos y desuso o rechazo de los alimentos que se obtienen a partir de la gestión de las cajas de alimentos y de leche de los programas de asistencia alimentaria, lo cierto es que el recibimiento de los módulos alimentarios no se pone en discusión. Por una parte, hay algunas familias que ‘no eligen’ consumir esos alimentos porque no les gustan o prefieren otras marcas y, por otras, hay familias que aceptan consumir los alimentos recibidos y hacen uso de cada uno de ellos. Sin embargo, hay veces que, independientemente de las familias, esos alimentos ingresan a una red de circulación e intercambio. Por lo tanto, podemos decir que las cajas de leche y de alimentos secos no pueden ser comprendidos como meros recursos alimentarios, sino siempre en función de su potencial relacional, es decir, estos alimentos funcionan como mediadores para crear, forjar y sostener relaciones de intercambio, comercialización, solidaridad y ayuda que hacen a la vida de estas familias. Podemos decir, entonces, que familia se hace ayudando, pero cada ayuda implica una relación de ida y vuelta donde subyace una lógica de obligaciones y expectativas mutuas. Aparecen como obligaciones en tanto es indiscutible que no se ofrezca esa ayuda y sobre todo entre personas emparentadas entre sí. Y de expectativas, en tanto se espera que esa ayuda sea devuelta, al menos, en términos de respeto y cordialidad. Desde este modo de funcionamiento, si no se retribuye la ayuda, la familia entra en riesgo.

Para finalizar, hemos visto cómo estas mujeres en el trabajo que cotidianamente desarrollan en la organización social, produce un modo de hacer la comida, en el que no solo importa que lxs chicxs tenga para algo comer, sino la calidad de la comida que se ofrece también (que la merienda esté en buenas condiciones sanitarias, priorizando la variedad por sobre la monotonía del guiso). En este sentido, puedo decir que si bien las mujeres trabajan en la copa de leche o el comedor comunitario a fin de *salir para cobrar*; también es cierto que en el placer, la esperanza y el anhelo de *hacer cosas por los chicos*, producen cotidianamente modos vinculares que se aproximan a ese hacer familia que nos interesa en este trabajo y que se aleja de las concepciones o modelos de familia nuclear propiciados por los planes y programas ejecutados desde el Estado. Es decir, los modos de hacer (las fuerzas, las preocupaciones, los afectos y las técnicas culinarias) que descubrimos dentro de la intimidad de las casas, también se proyecta hacia el exterior, en los contextos de trabajo colectivo.

Para terminar de explorar otro tipo de contextos, también colectivos, en el capítulo que sigue, pretendo recorrer cómo se lleva a cabo la preparación de una comida en la que se reúne y participa la familia extensa, junto con la importancia de los festejos de cumpleaños infantiles, buscando mostrar que la experiencia de la familia Córdoba es un modo —entre tantos otros posibles— de hacer tanto la comida como la familia.



Imagen 10: Copita de leche en la casa de Rosa.
Fuente: Archivo propio

CAPÍTULO 3

Hacer la comida entre todxs

1.Hacer la comida en familia

1.1 Concurrir

Habíamos acordado con Celeste juntarnos a comer ñoquis caseros que sabe preparar su mamá Clara. Para ese momento, ya sentía la confianza suficiente como para adentrarme en el pasillo golpeando las manos y anunciar mi llegada. Llegar a la casa de Celeste es encontrarse con mucho movimiento, siempre hay movimiento, tanto al frente de la casa como al fondo. Llegar a su casa implicaba sortear una serie de obstáculos que se interponen en el pasillo de entrada hasta la vivienda, desde juguetes de lxs niñxs, gallinas y sus pollitos, gatos y perros, algunos que otros materiales para la construcción (como chapas, hormigonera, baldes, etc.), ropa colgada de la soga y otras cosas. Aquella mañana estaban sentadas al final del patio Celeste, su hermana Erika y su concuñada, Mara. El mate y la pava dispuestos sobre una mesita improvisada con un cajón de envases de Coca-cola daban indicios de aquellos primeros mates de la mañana. Eran alrededor de las once y aquel día estaba un poco más fresco que el anterior. A pocos metros, hay un corral armado con pedazos de madera y pallets con dos cerdos pequeños que están criando para comer en las fiestas. Era mediados de diciembre y el día anterior, la temperatura en la ciudad según decía la radio había marcado 41 grados; una de las mujeres me contó que el olor que venía del corral de chanchos era inaguantable. La sensación de calor inaudita, que marcaba la llegada del verano en la ciudad, potenció ese olor que sentí al entrar ese día en el patio de Celeste.

Aquel espacio de uso común, que se ubica en frente de la vivienda de Celeste y es una parte del patio trasero de su mamá y de su hermana, es el espacio en el que transcurrieron charlas, encuentros y se compartieron mates y comidas con esta familia. Un espacio físico y social que denota que las paredes entre una vivienda y otra y sus límites están desdibujados porque todxs lxs que circulan por ese terreno están en permanente contacto y comunicación. Si bien el patio es de tierra compacta, ese sector al frente de su casa tiene colocadas, de manera provisoria, unas baldosas y un juego de mesa y sillas que se arma y desarma según la ocasión. Estar en ese espacio conlleva muchas veces establecer relación con otras personas de la familia, tanto adultxs como niñxs, que circulan entre las viviendas, van y vienen del frente de la casa de su mamá hacia el fondo del patio. Estas presencias, dinámicas y movimientos me obligaron a interactuar y conocer a otros miembros del entorno familiar, ya sea porque cada vez que me anunciaba al llegar en la vereda, me recibía alguien diferente o por el simple hecho de ‘estar

allí'. Empezamos hablando del clima, de cómo había llovido y Celeste comenta que no había escuchado nada. Rarísimo porque con el ruido que hace la chapa no puedo dormir, comenta ella. Aparte llueve adentro a veces, porque se filtra agua a pesar de tener chapa y lona, me comenta Ariel, que escuchó el comentario como si no hubiera paredes, mientras sale de la casa. En alguna oportunidad, me habían contado que tienen algunos videos filmados para tener como prueba de lo que sucede y poder aplicar para el programa Vida digna. Erika le pide a Celeste unos saquitos de té para prepararles el desayuno a sus hijxs, estaban dando vuelta y jugando en el patio, mientras el bebé gateaba alrededor nuestro, lo alza, le saca el pantalón porque estaba sucio y empieza a amamantarlo.

A los pocos minutos, Celeste y su hermana intercambian algunos audios —que escuchaban en altavoz— con Jonny, su sobrino que vive en barrio Juan Pablo II. El tema era el precio de las alitas de pollo para preparar la salsa para los ñoquis; podía conseguir por aquellos lados 3 kilos a 300 pesos. La pareja del sobrino, Carla, gritaba en el fondo que quería pata muslo, que si compraban alita, ella no comía. Celeste, de acuerdo con su hermana, deciden encargarle alitas y le responden prepotentemente: ¡que te hacés la fifí, si comes hígado siempre!

Esa vez yo había ido con la idea de que almorzaríamos algo entre Cele, Lourdes y Clara, ya que habíamos estado hablando sobre la posibilidad de preparar alguna comida familiar. En ese momento, me doy cuenta de que no seríamos solo nosotras cuatro, sino que se sumarían más integrantes, porque para Celeste, hay una sola manera de realizar una comida y esa es *en familia* y, particularmente, su familia extensa, ya que incluye a sus hijas y su esposo, pero también a su mamá y a sus hermanxs junto con sus respectivas familias (maridos, esposas e hijxs). Así, en el transcurso de esa mañana, fueron llegando diversos familiares de Celeste: algunos de pasada, otros se quedaron, otros vinieron, se fueron y volvieron más tarde. Siempre pasaba así. En cada una de las ocasiones en las que fui de visita a su casa, aparecía alguien nuevo y desconocido para mí. Así, he ido conociendo a hermanos, hermanas, cuñadxs, concuñadxs, sobrinxs y primxs que provenían de la vivienda de al lado, del mismo barrio, o, incluso, desde barrios más alejados.

Así como en algunas ocasiones la familia extendida de Celeste estuvo conformada por veinte personas, en otras ocasiones por diez o menos cantidad, sin importar quiénes ni el número de participantes, la circulación cotidiana de personas es parte constituyente del modo en que 'hacen familia' o, mejor dicho, podríamos decir en que 'la familia se está haciendo'. Nos interesa proponer aquí el uso del verbo enunciado en gerundio, puesto que permite inclinar la atención hacia el carácter fluido y contingente de estas prácticas. Retomando las palabras de María Inés Fernández Álvarez, "se trata de poner el foco en el transcurrir mismo y es creado y

recreado en ese recorrido, cuyo contenido no queda cristalizado, salvo en algunas excepciones, sino que ‘está siendo’” (2016, p. 16)⁷⁸. En este sentido, inclinar nuestra atención a ese “continuum”, es decir, al hacer cotidiano de la comida como proceso vivo, es que pudimos acceder a comprender cómo la familia se está produciendo.

El modo de convocar a la comida familiar es mediante el grupo de WhatsApp que comparten, sin embargo, la vivienda de Clara y, por extensión el patio que comparte con sus dos hijas, es el lugar que está disponible para *caer* sin que haya algún motivo en particular. Es decir, las personas llegan, se acercan, se quedan solo un rato y luego se van, otras se quedan en el lugar para compartir la actividad que se está desarrollando mientras temas de conversación diversos y otros haceres cobran entidad.

El sol ya estaba más arriba, calentaba con más fuerza y Celeste empezó a ordenar y baldear las baldosas que están en el patio para que nos traslademos a cocinar hacia donde había un poco de sombra producida por una tela coversol que fue colocada justo debajo del árbol de moras para que las frutas no ensucien el sector. Les conté que había recogido algunas moras el otro día en la plaza cerca de mi casa para hacer dulce y ellas me contaron que ya no las comen, pero que antes en el KM8 sí. El asentamiento se caracterizaba por ser una zona de árboles frondosos (algunos frutales) dado que se extendía al borde de un canal. Era mejor la vida allá, dice Erika, sin que yo preguntara. ¿Por qué? Y porque allá hacíamos todo juntos. Me explica que, para los actos patrios escolares, por ejemplo, se disfrazaban, decoraban los caballos y carruajes y compartían la comida. Ahora, en el barrio, los vecinos son envidiosos, agrega mientras me nombra algunas situaciones en las que al vecino le molesta si pones música fuerte o cómo la estafaron a una de sus hermanas en la compra de un auto. Es decir, la manera en que se vivía y se hacían las cosas en la villa era *entre todos*. La mayor parte de sus vecinxs actuales no son lxs mismxs que vivían alrededor de ellxs en el KM8 (si bien pertenecían al mismo asentamiento, en realidad, correspondían al extremo cerca de Guiñazú). La conversación se interrumpió porque las niñas más grandes piden ir a la plaza de la esquina a jugar y obtienen el permiso con la condición de que lleven al bebé con ellas; luego, sin perder el hilo de la conversación, Erika con un tono nostálgico, me dice: Todavía se extraña.

Los encuentros como este, en todas las familias con las que interactué, se convierten en espacios y tiempos atravesados por relatos o narraciones en los que se rememora un pasado más lejano. Los pobladores de El Chingolo, en su mayoría, comparten la vivencia de haber sido

⁷⁸ Si bien la autora utiliza la noción de un “hacer juntos(as)” para abordar los procesos colectivos de organizaciones de trabajadores de la economía popular, coloca el énfasis en “el transcurrir” en tanto herramienta analítica que cobra vida durante el trabajo etnográfico al estudiar los procesos sociales como procesos vivos (2016).

trasladados desde un lugar construido por ellxs mismxs (el asentamiento KM8) hacia un barrio-ciudad diseñado y planificado por políticas estatales para ellxs (El Chingolo), tal como mencioné en el primer capítulo. Habitar el nuevo espacio impuso a las familias enfrentar nuevas experiencias en las que algunas de las dimensiones de la vida colectiva fueron comprometidas: ruptura de redes de reciprocidad y confianza y transformaciones en la sociabilidad entre parientes y vecinxs, como así también, modificaciones en las actividades laborales, escolares y comunitarias (Capellino, Espoz e Ibáñez, 2009; Bermúdez, 2009)⁷⁹. Así, en los relatos sobre cómo era la vida en el KM8, aparece una práctica de vecindad extendida —en términos de Mayol (2010)— donde las relaciones entre familiares y vecinxs generaron un cuidado del otro, que hoy en El Chingolo ya no se percibe. En parte, porque como mencionamos anteriormente, muchos de lxs vecinxs no son lxs mismxs que vivían a los alrededores en el asentamiento y, también, porque a lo largo de todos estos años muchas casas fueron vendidas y adquiridas por nuevxs vecinx provenientes de otros barrios.

Estas vivencias se encuentran travesadas por sentires y recuerdos de aquel pasado que parecía ser mejor, un pasado que las familias intentan recrear en el hoy. Para el 25 de Mayo, la familia Córdoba se reunió a celebrar el Día de la Patria, fecha en la que no solo preparan locro y empanadas para compartir, sino que también se visten de paisanas y gauchos, adornan con globos blancos y celestes como la bandera argentina, bailan y se fotografían en familia. Este modo de celebración de una fecha patria entre este grupo adquiere relevancia, puesto que en esos momentos afloran recuerdos pasados y emociones gestadas alrededor de eventos similares vividos en el asentamiento, que si bien ya no se realizan con la comunidad barrial, si encuentra una posibilidad entre lxs familiares. Hace sentido pensar, tal como Carsten (2014) establece, que el locro, las empanadas, la vestimenta y las fotografías, en el marco de la celebración de la patria, funcionan como “sustancia” compartida, en tanto sostienen y (re)actualizan los vínculos familiares forjados en un espacio ‘otro’, la villa KM8.

⁷⁹ Existen trabajos locales que muestran cómo las políticas y programas habitacionales de relocalización de villas y asentamientos en Córdoba capital no solo se ciñen a las constricciones materiales, sino que también operan sobre aspectos afectivos-cognitivos. En este sentido, la ubicación de estos complejos habitacionales en los márgenes de la ciudad o, incluso, por fuera, da lugar a formas distintas de recorrer y habitar la ciudad y obliga a lxs pobladores a establecer nuevos lazos al interior de las ciudades-barrios, interviniendo las posibilidades e imposibilidades de vida de los sujetos. Así, se encuentran con nuevxs vecinxs, se separan las familias numerosas en distintas viviendas, se encuentran alejados de los lugares de trabajo, del centro de la ciudad, de los comercios e instituciones gubernamentales, se desintegran las redes de vecindad, etc. De esta manera, las políticas públicas inciden sobre las condiciones de reproducción de vida de los sujetos, pero también configuran los modos de sentir/percibir/hacer (Bermúdez, 2009, Cervio, 2015; Capellino, Espóz e Ibáñez, 2009; Ibáñez, 2019).



Imagen 11: Memorias del KM8 en el barrio el Chingolo.

Fuente: desconocida.

1.2 Cocinar

Eran eso de las 12 del mediodía y hasta que llegaron lxs familiares ni habíamos empezado a armar. Personas van entrando desde el pasillo, niñxs corren, las tías alzan y besan a sus sobrinxs, saludos y presentaciones hacia mi persona pasan a ser el motivo de bullicio entre quienes nos encontramos en el patio. De a poco se generan otros movimientos y circulación de gente que propicia un clima que indica que finaliza el tiempo de matear para empezar a cocinar.

Llegó el sobrino de Celeste con su pareja, Carla, y su beba, traía la bolsa de alitas en la mano, y una de sus hermanas gritó, desde otro lugar de la casa, que hay que comprar las verduras porque los 4 kilos de papas y el kilo de harina Letizia —que trajo Nadia por encargo— indican que ya no alcanza para la cantidad de personas que se fueron sumando. Se decide hacer una colecta de dinero y aportamos 100 pesos cada unx, se habrán juntado unos 700 pesos entre lxs que estábamos ahí, más algunos de sus hermanos que estaban revocando las paredes de la nueva habitación que habían construido en la casa de Clara. Se genera una discusión sobre a qué negocio ir a comprar, cuál es más barato y a cuál conviene más. Nadia decía que en lo de Priscila vendían 2 kilos de alitas a 100 pesos, sino cada una salía 65 pesos. Aumentó el kilo de

papa a 45 pesos, aclaró Débora. El paquete de harina costaba 40 pesos. Algunos decían que era más barata la verdulería de la ruta que la que está a una cuadra. Por mi parte me ofrecí a ir con Celeste hasta la ruta, que es la calle Avenida Juan B. Justo que está en la entrada al barrio. Jonny me miró y me dijo que capaz, por lo que hay que comprar, no hace falta ir hasta allá, pero que si vamos, compremos el vino. Vamos con Celeste a la verdulería, un puesto en donde se exhiben las verduras y frutas en cajones con ofertas escritas en pizarrones. Nos toca el turno y compramos una promoción de 2 kilos de cebolla por 50 pesos. El tomate sale 90 el kilo, pero si quieren más barato aquellos de los cajones salen 2 kilos por 60 pesos, nos dice el vendedor. Ayudé a Cele a seleccionar los más lindos entre una cantidad de tomates verdes, machacados, con partes en mal estado de ese cajón en oferta. Sumamos medio kilo de zanahoria a 20 pesos, y Cele me dice: ¿vos, ves vino acá? No, le respondo. Bueno compramos en el barrio, me dice.

Volvimos y ya estaban preparando los utensilios necesarios para empezar a cocinar. Tres de nosotras nos pusimos a pelar las papas, Clara sacaba con recaudo aquellas partes negras y feas y las iba colocando en una ensaladera verde de plástico con agua para terminar de lavarlas bien. Celeste le pidió ayuda a una de las sobrinas para traer la tabla de cortar, se largó una carcajada y me dijo irónicamente: ¡es tan grande! La tabla era una tablita de plástico muy pequeña. Su hermana, Débora, que vive en la casa de adelante, va a su casa a buscar otra para hacer más rápido y empezar a picar la cebolla para la salsa. Mientras tanto se hablaba sobre dónde se iban a cocinar las papas y quiénes tenían ollas grandes. Una tanda de papas se cocinó en la casa de Celeste, otra en la de su hermana Débora y otra, en la de su mamá Clara.

La receta de los ñoquis es de Clara y se hace según su experiencia. Más tarde llega Erika con sus hijxs. Otra vez, la cantidad que se había comprado al principio, ya no alcanzaría para todxs los que éramos para ese entonces —unas veinte personas—, por lo que alguien tuvo que ir hasta la verdulería de la vuelta para comprar 2 kilos más de papas. Los ingredientes de la preparación se van comprando a medida que se necesitan y a medida que se van agregando comensales; así sucedió aquel día con el pan, la gaseosa, el vino o las papas y la harina que faltaba.

Ahora, tocaba trozar las alitas de pollo y, como el cuchillo no cortaba bien, Clara lo afiló contra una de las paredes de concreto que estaba en construcción. Diego ayudó a su mamá con esta tarea. En su casa, Débora buscó dos tablas más para empezar con los ingredientes de la salsa: las alitas de pollo trozadas con piel, un tomate y medio, una zanahoria rallada, 3 cajitas de puré de tomate y condimentos. Yo me pongo a pelar, lavar y cortar la cebolla junto con Roxana, la hermana mayor de Celeste. Débora me empezó a contar que colocan en una olla todos esos ingredientes juntos y, luego, los dejan cocinar al fuego. Esa vez, tuvimos que cocinar

en dos ollas, una en la casa de Clara y la otra en la de Débora. Ella es quien da órdenes con firmeza sobre cuál es el paso siguiente: hay que colar las papas, buscar el pisa-papa, traer más cuchillos, trasladar la mesa de lugar, etc.

En encuentros como este, la mayoría de lxs concurrentes están involucrados en el cocinar, las voces se cruzan porque varios opinan y sugieren cómo hacer o cómo lo harían y dan algunas indicaciones. Era momento de colar las papas, me especificaron que no hay que dejarlas que se cocinen de más. Adentro, Celeste le pidió a su pareja que las cuele, para lo que usa un colador que estaba sobre uno de los baldes de pintura que usan para buscar agua limpia, ya que en su casa no tienen bacha ni conexión de agua de red. Una vez coladas, las colocan en un bol grande metálico, y Celeste manda a Lourdes a preguntarle a su abuela qué huevos usar. Los huevos los obtienen de las gallinas de Clara que, tal como dijimos en el Capítulo 1, es la única que hace un seguimiento y tiene un claro conocimiento de sus gallinas y la puesta de sus huevos. Al rato, se acercó con los huevos, rompió tres sobre las papas y pude ver que eran bien naranjas. Coincidimos con Roxana en que son más ricos. Sí, hago las roscas con estos y quedan bien amarillas, me dijo Clara, mientras los mezclaba bien y condimentaba con sal la preparación. Le pone mucha sal porque si no, no tiene gusto. Empezó a revolver y mezclar con un tenedor, mezcló y volvió a echar sal y aceite. Luego, le espolvoreó harina de a poco mientras mezclaba y amasaba insertando los dedos en la masa.

Para ese momento, ya lxs niñxs correteaban por todos lados, jugaban, recibían algún reto por golpear con la pelota a quienes estaban cerca o, en filita, pedían para comer los tomates que estaban recién picados. Celeste los sala y se los da. ¡Están muy amargos!, me dice. Jonny sale de adentro de la casa protestando y sacudiendo la caja de jugo Ades, porque Sergio le había tomado el jugo que dejó la noche anterior para su beba. Carla empieza a contarnos que es mejor el Ades o el Gatorade que el Baggio, como justificando por qué le da eso. Su tía, Erika, le quiere vender las leches que había retirado en la escuela, pero Jonny se negó diciendo que su hija no toma ese producto, a lo que Carla agrega que el médico le indicó que tiene que tomar la leche Sancor Bebé 1. En ese momento, se generó un intercambio entre Erika, el sobrino y su pareja sobre lo que come su hija que duró apenas unos minutos, pero que no pasó desapercibido. Carla manifestó que quiere darle de comer a partir de los cuatro meses, porque quiere que sea más *grandecita*. A lo que Erika le responde: Los chicos toman lo que le das —le dice con un tono un poco despótico—. Veo que Jonny vuelve del auto con la caja rosa de Sancor Bebé 1 y se pone a preparar la mamadera para la niña.

Luana, una de las sobrinas de Celeste, se hizo presente de la mano de su hermana mayor; como su mamá, Paola, trabajaba, le pidió a Nadia, la madrina, que la lleve a la Sala Cuna. Entre

ellas hablaban de que tenía que ir a la guardería y no estaba cambiada, que no había desayunado nada, y deliberaban sobre qué harían ellas o en torno a cómo la vistió la hermana más grande que está a cargo de la niña. Hay que darle algo de comer a esa chica, decía la abuela, mientras seguía agregando harina a las papas, pero parecía que nadie la escuchaba. Todavía no estaban ni armados los ñoquis. La salsa se cocinaba a fuego lento en la cocina de Clara, ella la había estado haciendo, mientras nosotrxs debatíamos qué faltaba comprar. En un momento, me encontré con Celeste saliendo de la casa de su mamá, probando la alita de pollo que tenía en la mano y me dijo: ¡Le falta un poco!

Nos trasladamos al frente de la casa de Clara para poder desplegar la mesa más grande y anexar otra más. Allí, el espacio disponible tiene piso de cemento —porque es la parte delantera de la vivienda— y, por lo tanto, nos permite disponernos con mayor comodidad. Además, por otra parte, había que ir cortando la masa en forma de ñoquis y cocinarlos a medida que estaban listos. Clara sugirió que alguien ponga a hervir el agua, pero nadie lo hizo. Lo repetió dos o tres veces. Nadie escucha lo que digo, dijo con una voz tan suave y con la tranquilidad que la caracteriza que apenas la pude oír. Los gritos de lxs niñxs, las conversaciones cruzadas y otros ruidos se escucharon durante el transcurso de la jornada, lo cual es propio de las reuniones de esta familia. Desde afuera vi que Clara en la cocina llenaba la pava para calentar el agua y lavaba la olla grande donde colocaría los ñoquis a cocinar.

La técnica de cortado y armado de los ñoquis no es tarea sencilla si no se tiene práctica. La masa se desarma porque en relación a la cantidad de papa lleva poca harina, calculamos que para 4 kilos de papas hay que agregar uno de harina; era importante que todas cortáramos del mismo tamaño los trocitos para que se cocinen al mismo tiempo. Te conviene agregar al final la harina para que no se peguen, me aclaró Débora, mientras me explicaba cuánta harina tenía que poner para hacer la tira más fina y que no me queden de un tamaño muy grande en relación a los de ella. Éramos cuatro personas —Celeste, Débora, Clara y yo— alrededor de la mesa, paradas, ocupando nuestra atención en que tanto el grosor como el tamaño de los ñoquis que cada una armaba sean similares. En ese momento, Ariel trajo el tablón desde el patio y lo colocó sobre los caballetes que teníamos al lado para empezar a preparar la mesa. Entre la delicadeza de la técnica y la automatización de la tarea, Celeste se quejaba de que la mujer de su sobrino no había colaborado en nada: además, ya había estado en desacuerdo con ella cuando organizaban qué comprar y sobre algunos gustos en particular. ¿Siempre cocinan las mismas?, aprovecho a preguntar yo. No, generalmente todos hacen algo. Luego, se sumó Sabrina, otra sobrina de Celeste, porque habíamos estado diciendo que nos ayuden y Jonny fue a comprar un kilo más de harina. Celeste le indicó a Sabrina que tenía que sumergir el cuchillo con el que

cortaba los ñoquis en la harina para que no se le pegue. Débora aprovecha para decir —como quien habla al público en general, pero dirigiéndose específicamente a alguien— que ya es hora de que algunas aprendan a cocinar; e inmediatamente después me explicó cómo ella aprendió a cocinar mirando a su mamá, porque es *curiosa*.

Estos desacuerdos entre las mujeres de la familia fueron recurrentes en relación con sus cuñadas, debido a actitudes que manifestaban disgusto o desagrado respecto de comidas o modos de hacer propios de la familia de su pareja. Para que la composición de la familia Córdoba se torne más aprehensible, es preciso atender a cómo los alimentos, los gustos o preferencias y la participación en la cocina nos indican que aquello que se comparte o no es parte constitutiva de lo que importa cuando de ser parte de la familia se trata: en este caso, ser o no ser *delicado* (comer hígado o pata muslo, alimentar al bebé con cualquier leche, por ejemplo) y colaborar o no en la realización de una preparación.

El énfasis de Débora y Celeste reiterado en varias oportunidades sobre la aceptación o rechazo en términos alimentarios y el saber hacer o manejar técnicas culinarias establece una relación, que no es la única, pero sí necesaria entre la comida y el hacer familia. En muchos estudios de los últimos decenios, la incorporación de las prácticas del comer en el análisis del parentesco y la relacionalidad humana han permitido trascender presupuestos sobre los que se solía teorizar la construcción del parentesco a partir de la primacía puesta en los aspectos biológicos (procreación sexual) por sobre los aspectos socioculturales (Weistmanel, 1995; Carsten, 2007, 2014; Sahlins, 2011). Así, emergieron trabajos sobre pueblos campesinos-indígenas que cuestionan la dicotomía biología/cultura y elaboran un análisis que tiene como característica llevar la atención de manera renovada al papel de otras sustancias más allá de los genes o la sangre (Salas Carreño, 2019). De este modo, muestran cómo las prácticas desempeñadas alrededor de la preparación de alimentos y la comensalidad —aún más que la sexualidad— desarrollan un importante papel en las formas de construir parentesco (Carsten, 2014; Salas Carreño, 2019).

A pesar de que esta investigación no responde a una etnografía del parentesco en sentido clásico, entendemos que los cuñados y cuñadas son una figura legal propia de la composición de relaciones familiares característica de lo que la antropología ha considerado como parentesco en distintos contextos. De manera puntual, en el grupo aquí observado, que las cuñadas y cuñados formen parte de la familia no se reduce, únicamente, a establecer lazos de afinidad por matrimonio o convivencia en pareja con algún integrante, sino que es necesario adaptarse a los gustos de esa familia política y, también, hay que tener disposición para aprender las recetas y las técnicas de preparación, así como para trabajar y colaborar al

momento de cocinar. El preferir el corte de pata y muslo en vez de alitas de pollo o manifestar desagrado por alguno de los ingredientes utilizados no son prácticas aisladas, sino constitutivas de procesos más amplios de familiarización. Así, ser parte de la familia de algún modo es participar en la comida familiar, en sus gustos y elecciones.

Al respecto, la antropóloga Kroel (2009) analiza cómo en distintas historias orales de los quechuahablantes la comida desempeña un importante papel en la construcción y mantenimiento de los lazos vitales de parentesco. En particular, destaca cómo existe un patrón en las narrativas en las que el rechazo de alimentos o comidas preparadas producen una especie de desgracia, pero también ponen en tensión la constitución o el desvanecimiento de las relaciones parentales. En algún sentido, podríamos decir que la participación en el hacer la comida, el manejo de las técnicas y el gusto por las preparaciones propias de la familia política permiten fabricar relaciones de tipo familiar y, por tanto, hacen familia.



Imagen 12: Preparación de ñoquis entre todxs.

Fuente: Archivo propio

1.3 Comer

Alrededor de las 13, Nadia fue a la casa de su hermana a buscar ropa para cambiar a Luana, porque según ellas con lo que la había vestido la hermana, no era lo adecuado; luego, la llevó en moto a la Sala Cuna,⁸⁰ aunque la niña no haya desayunado nada. Se venía la tarea de armar la segunda tanda de ñoquis. Porque, así como los ingredientes se fueron comprando a medida que se necesitaron, también el sentarse a comer se desarrolló a medida que las tandas de ñoquis fueron estando listas.

Las mujeres deliberaron quiénes comerían primero, si lxs niñxs o los varones que estaban trabajando al fondo del patio. Al final, primero les sirvieron a lxs niñxs, sentados alrededor de una mesita que dispusieron al lado del tablón principal. Algunos repitieron el plato en el tapialcito, bajo las miradas adultas cuidando de que ningún gato o perro les saque la comida. Luego, les llevaron a los varones que estaban realizando trabajos de construcción porque Débora dijo que no se iban a animar a comer ahí con nosotras⁸¹. Y, por último, nos sentamos a comer la mayoría de nosotrxs. Cuando algunos platos ya estaban servidos en la mesa, me indicaron que me sentara primero, luego algunas de las hermanas de Celeste y al final Clara y Celeste quienes sacaban las tandas de ñoquis de la olla. Celeste, manda a comprar a Lurdes una gaseosa porque nadie se ofreció a ir luego de una discusión sobre si tomarían agua, jugo o gaseosa.

El orden en el que se desarrolla la comida está regido, por un lado, por cuestiones materiales, no hay lugar para que todxs coman al mismo tiempo, aún habiendo reunido varias mesas y, por otro, como los ñoquis no son colocados en fuentes que luego son llevadas a la mesa, la porción se sirve para cada unx en un plato sopero individual. Por lo tanto, las personas van comiendo a medida que salen los ñoquis por tandas. En este sentido, la distribución intrafamiliar de comida, en este caso, no se acopla a una jerarquización que responde a prioridades alimentario nutricionales según el ciclo vital de los comensales, como algunos estudios sobre el comer en sectores populares explicitan. En relación a estos, podemos

⁸⁰ Con respecto al plan Salas Cuna fue lanzado en 2016 por el Gobierno de la Provincia de Córdoba enmarcado en el Plan Familias Cordobesas del Ministerio de Desarrollo Social en articulación con la Secretaría de Equidad y Promoción del Empleo, pero en enero 2020 fue transferido a la Secretaría de Acción Social del Ministerio de Desarrollo Social. Se conforma por una modalidad de intervención como principal política social, mediante la articulación con Organizaciones de la Sociedad Civil y Municipios. Estos establecimientos se presentan como espacios de contención y cuidado de niños y niñas de 45 días a 3 años. Dentro de los objetivos, su interés es contribuir a su desarrollo psicosocial de lxs niñxs y, por otro, permitir a las mujeres su inserción social y laboral, mientras trabajan o asisten a la escuela. Asimismo, incluye la capacitación a recursos humanos, la entrega de leche fortificada y complemento nutricional, elementos de higiene y atención infantil, equipamiento para el cuidado y la recreación.

⁸¹ Sobre este comentario en ese momento intuí que Débora lo decía por mi presencia, sin embargo, nadie dijo nada y ese comentario no trascendió.

encontrar —en aquellos trabajos enmarcados en las estrategias de supervivencia alimentaria— que la distribución de quiénes comen en qué orden queda supeditada a que la cantidad de alimentos no es suficiente para todxs. Por lo que, la situación de “ajuste” por parte de unos miembros (las mujeres madres) en beneficio de otrxs (los hombres primero y lxs niñxs después) no resultan ser prácticas espontáneas, sino que son transmitidas de generación en generación como aprendizajes propios de las estrategias de reproducción alimentaria nutricional (Huergo, 2016b; Aguirre, 2006).

Entre estos trabajos las mujeres madres en tanto proveedoras de alimentos y las encargadas de la salud infantil son quienes se sacrifican primero, es decir relegan el consumo de alimentos priorizando el cuidado y bienestar de lxs más pequeñxs y los varones del grupo familiar para garantizar la reproducción de la fuerza de trabajo (Herkovits, 2008; Aguirre, 2006; Hintze, 1989; Huergo, 2016b; Huergo y Casabona, 2016)⁸². Presencí una ‘jerarquía’ en estos términos solo en una de las familias⁸³. Este modo de distribución intrafamiliar desigual, se rige por priorizar a quiénes irá destinada la energía y los nutrientes necesarios para garantizar un crecimiento y desarrollo sano; sin embargo, suele ser explicada por mis interlocutoras en relación al gasto que genera cocinar para unxs pocxs, tal como explicitamos en el capítulo 1.

En la familia Quiroga, por ejemplo, durante el receso escolar de verano no suelen preparar el almuerzo diariamente por lo que una de las tías le lleva sobra de comidas a las dos niñas más pequeñas. Si, a su vez, sobra algo de eso que las niñas no comieron pasa a comer el hijxs que le sigue en edad, como me explicó Rosa un día hablando de cuántas porciones retiraba por la noche en el comedor comunitario: Yo retiró tres porciones, para Sara, Ángeles y Lisandro, si sobró algo del mediodía (en caso de haber cocinado) el resto comen eso que sobró. Pero depende, porque a veces, me saben dar porciones grandes, entonces entra a comer Mauri y por ahí Fiore también, o si no quedó nada del mediodía, comen ellxs nomás. O sea, a veces tenemos, pero preferimos hacer para todos que hacer un poquito para algunos y hacer doble gasto —me explicó Rosa un día—.

⁸² En los trabajos críticos sobre el comer en los sectores de bajos ingresos, se desarrolla el análisis centrandolo el foco en que, el hambre y la ausencia de alimentos (en cantidad y calidad nutricionalmente adecuadas) son expresión de una relación social de dominación o colonización (Huergo 2016b; De Castro, 1983). A la luz de estas críticas, Huergo y Casabona (2016) en un estudio local, advierten que es necesario analizar el estado nutricional de los niñxs en el marco no solo de las condiciones materiales de vida sino también del entramado vincular y familiar.

⁸³ A pesar de que esta etnografía aboga por una lectura ‘otra’ sobre la situación alimentaria de los sectores en situación de pobreza, no desconocemos que en el país durante los meses de septiembre y octubre del 2022 el informe realizado por Departamento de Estadísticas y Tendencias del Centro de Almaceneros y Comerciantes Minoristas de la Provincia de Córdoba, destaca que debida a la inflación hubo una reducción o supresión de la ingesta de alimentos. Los resultados arrojan que las familias que menos ingresos tienen gastan aproximadamente el 70% de sus ingresos en alimentos, consumiendo una variedad representada solamente por 21 productos.

Si volvemos a la experiencia de la familia Córdoba, cabe preguntarse entonces, ¿qué me sugiere esta dinámica de jerarquización de la comensalidad en esta familia sin ser reducida a la escasez de alimentos? Conforme a esto, primero comen lxs niñxs que son quiénes tienen dificultad para esperar y suelen pedir comida incluso antes de que esté lista; luego, les siguen los varones adultos que están ocupados realizando tareas laborales, y que es necesario continuar; y por último, se sientan a comer las mujeres y varones que se encargan de cocinar junto con lxs invitadxs en caso de que haya alguno. Los datos en relación a los modos de comensalidad de Celeste y sus parientes, en particular no manifiestan que esa jerarquización en la comensalidad tenga como motivación la escasez o falta de alimentos, sino que, responden a un ordenamiento entre quienes comen primero y quienes después para que la experiencia de cada uno de lxs comensales sea satisfactoria y cómoda para todxs. En otras palabras, ¿será que quizás en esa distribución se materializa una de las formas de ser familia para todxs por igual?, ¿será que esta forma de distribución intrafamiliar es más importante que cualquier regulación nutricional? Lo que sí podemos afirmar es que, la distribución diferencial de comida se revela como una más de las dinámicas cotidianas de creación y organización de las relaciones familiares que no se funda (al menos no siempre) en una regulación de calorías y nutrientes.

Entre la familia Córdoba, la producción cotidiana de la comida en reunión va de la mano con la producción de relaciones que se materializan cuando algunxs de lxs integrantes del grupo están de acuerdo o en desacuerdo en que comprar, dónde y a cuánto, como así también, cómo condimentar, cortar y ordenar los ingredientes, en dónde y con qué utensilios se cocinará y quiénes pueden (o deben) participar o no participar, y cómo de esa comida. Las comidas entre la familia, por lo general, se resuelven de la misma manera, si no se proporciona dinero para comprar los ingredientes, por defecto algo tenés que aportar: gaseosa, pan o alguna otra bebida para tomar. En otras de las familias con las que compartí la preparación de una comida la dinámica fue similar.

Podríamos decir que, en esta familia cada unx tiene que poner algo de sí para que esa comida se pueda producir, y a su vez, la comida es la que en sus formas y dinámicas cambiantes va actualizando y definiendo los vínculos y relaciones entre los miembros que la producen. La invitación para participar de la comida siempre se extiende a todxs los miembros emparentados, sin embargo, esto no se reduce a que los comensales solamente se encuentren para comer, sino que involucra circulación de alimentos, dinero o un trabajo específico de colaboración. Particularmente cuando se trata de la realización de la comida entre los integrantes de la familia nuclear de Celeste la dinámica es distinta.

Celeste me cuenta una noche —durante una conversación telefónica que tuvimos— que a veces no va a lo de su mamá a comer porque no tiene el dinero, entonces ella le lleva *a escondidas* algo de comida. A escondidas porque, según ella, sus hermanxs *le deben decir algo* a su mamá. Ese *decir algo*, se refiere a que la mamá de Cele recibe críticas de sus hermanxs porque la está ayudando constantemente. Este relato en el marco de lo anteriormente desarrollado nos permite sostener que en la participación en una comida siempre hay una contrapartida. Es decir, se espera de quien que va a participar de la comida que lleve algo, colabore con dinero o cocine/colabore en el preparar la comida. Si no se puede colaborar y aportar algo, la participación en esa comida es motivo de cuestionamiento. La cantidad de dinero que se aporta, o el alimento que se lleve no fue motivo de conflicto en ningún momento durante mi trabajo. Sin embargo, lo que se hace (o no) a cambio de recibir la comida es uno de los aspectos constitutivos del tipo de relaciones que se forjan.

En otro de los encuentros en el patio de Celeste, Lourdes sale de su casa comiendo una milanesa con la mano que habían preparado el día anterior. A raíz de los cambios en las dinámicas diarias durante la pandemia, le pregunto a Celeste: ¿Cómo haces ahora con Lourdes que no come en el PAICor? Cocino, pero porque está ella, fuera para mí sola no, respondió Celeste. Ese día, cuando ella me explicó que por las noches —cuando llega su marido de trabajar— también cocinan pero, a diferencia del mediodía, hace más cantidad para llevarle a su mamá. ¿Por qué le llevas comida?, le pregunté. No sé, será la costumbre, concluyó. Esa costumbre de la que habla Celeste hace referencia al fuerte lazo que establece con su mamá desde aquel momento en que Celeste quedó embarazada de Lourdes, su primera hija y su mamá la invitó a vivir con ella. Y, así como su mamá le lleva comida cuando ella no participa de la reunión familiar, Celeste, cada vez que puede, cruza el patio y le acerca un plato de lo que cocinó junto a su marido.

Sin embargo, a pesar de estas diferencias puedo decir que al día de hoy Clara es quién convoca a la familia extensa y su casa es dónde todxs deciden juntarse a comer, Cuando mis hijxs sienten que hay olorcito a pan o tortilla a esta hora empiezan a caer, me cuenta Clara la tarde en la que preparaba tortillas. Los horarios de las comidas, los olores que caracterizan a la preparación de su mamá y el sentimiento de compartir un momento *todos juntos* y el modo de participación (colaborar o no, que te guste la comida o no, dominar las técnicas) en el momento de hacer la comida es lo que produce, reproduce o interrumpe los lazos familiares afectivos y de confianza que son cotidianamente negociados en la práctica.



Imagen 13: Mesa familiar preparada para celebrar Navidad.

Fuente: Celeste Córdoba

1.4 Reunirse

Tal como yo había presenciado en varias ocasiones, en el momento de la sobremesa había un componente fuertemente narrativo. En él discurrían relatos cotidianos sobre inquietudes, intereses, responsabilidades, deseos sobre cualquier actividad cotidiana que tuviera relevancia en el momento, pero también, n planificaciones en conjunto, consejos, sugerencias, ayudas que son posibles en tanto hay un encuentro físico en el cual se comparte la comida diaria. Aquel día, luego del almuerzo, nos encontrábamos conversando cuando llega Fabiana —otra de las hijas de Clara— con cara de preocupación, y comenta que el 26 [de ese mes] es el cumpleaños de Fran, que no sabe qué hacerle y que calcula que cómo mínimo le saldrá diez mil pesos festejarlo. Quiero alquilar dos castillos inflables, uno para la edad de Fran [que tiene 3 años] y otro para lxs [niñxs] más grandes, nos cuenta Fabiana. Mientras una de las hermanas le decía que le regalaba el alquiler del castillo, Fabiana estaba preocupada porque el problema, para ella, no era preparar cosas para lxs chicxs, sino tener que darle de comer a lxs

grandes. Otra de sus hermanas sugería que realice solamente una pijamada con lxs niñxs, opciones que, a Fabiana —por su expresión de poco convencimiento—, no le quitaba lo afligida que estaba. Si bien Fabiana no había participado de la comida, sabía que, al llegar a la casa de su mamá a saludar, se encontraría con sus hermanxs y compartir su inquietud y preocupación circunstancial es de algún modo una manera de hacer más llevaderas las problemáticas cotidianas, de encontrar entre sus hermanxs empatía y crear lazos de solidaridad y amistad ante la necesidad de consejos o sugerencias sobre el hacer. Vivencí situaciones de este tipo varias veces estando en el patiecito de la casa de Celeste tomando mate, como dije anteriormente, este conjunto de viviendas se caracteriza por estar en continuo movimiento de personas, situaciones y temas que afectan y vinculan a toda la familia.

En este sentido, la casa, el espacio común del patio y una comida-reunión son lugares en los que confluyen los grupos familiares. Es decir, espacios permeables que ligan y desligan, engrosan o disminuyen la cantidad de integrantes que se involucran y afectan en el sostenimiento del ‘hacer familia’. Podríamos pensar -de forma similar a como lo hacen ciertas miradas de las ciencias sociales o programas de intervención estatal- que la vivienda, en su ‘deficiencia’, en su ‘falta de’ espacio, utensilios, artefactos, estructura, mobiliario e incompletitud, es la expresión de la capacidad de adaptación a un contexto de privación que impide desarrollar con normalidad la preparación de una comida con tal cantidad de comensales. Sin embargo, creemos que, siguiendo la propuesta de Eugenia Motta (2014) para el estudio de las casas entre las favelas de la comunidad de Aliança en Brasil, podríamos sugerir que las viviendas de estas familias lejos están de ser construcciones fijas y acabadas dónde se hace uso y desuso de la misma, dónde las actividades cotidianas están circunscritas a ese espacio y son desarrolladas únicamente por las personas que conviven en las mismas o dónde las construcciones determinan quién y cómo se vive⁸⁴. Sino, al contrario, como algo en constante movimiento y transformación, como un elemento de un entramado complejo de relaciones entre las personas y las cosas que se constituyen mutuamente. De manera que, las tres viviendas entre las que se circula, de las cuales se obtiene ingredientes (condimentos, pimienta) y un inventario de utensilios (tablas, ollas, culillos), mobiliarios y artefactos y servicios, las personas entran y salen de ellas y generan relaciones de interdependencia (préstamos de utensilios, artefactos de cocina, entre otros), asimetría (diferencias en las capacidades monetarias para comprar ingredientes), afecto y cuidado (vestir y darle de comer

⁸⁴ En este punto me refiero a aquellos trabajos que colocan la mirada sobre cómo las ausencias, disposiciones o materialidades de las viviendas o casas, determinadas en parte por la pobreza estructural y por las políticas públicas de hábitat, condicionan las formas de reproducción y de vida de quienes las habitan.

al niñx antes de asistir a la guardería, escuchar los problemas de una hermana) y conflictos (diferencias sobre modos de crianza, sobre la participación en las actividades culinarias y los gustos de las cuñadas) que son visibles por medio y a través del ‘hacer de comer’, lo que posibilitan que al final del día la comida se haga y, por tanto, ‘la familia’ también.

En este apartado intenté explicitar que el modo de hacer la comida en el Chingolo 3 es en (re)unión. Reunión, tal como la palabra lo indica, congrega un conjunto de cosas con algún fin. De manera que, podemos pensar que la comida congrega un conjunto de ingredientes para producir aquello que es comestible, a la vez que un conjunto de personas, cosas, deseos, favores, obligaciones entre las cuales de manera permanente e inacabada establecen una relación de mutualidad. Estas relaciones de mutualidad pueden ser inteligibles a la luz de los aportes relativamente recientes del antropólogo estadounidense Marshall Sahlins (2011) sobre el estudio del parentesco. El autor sostiene que los parientes son “seres mutuos”, es decir, agencias colectivas distribuidas en varios cuerpos que piensan, sienten y actúan de manera interdependiente. Y, argumenta, que los rituales de compartir (tanto la comida como la casa, las angustias, deberes, sucesos, recuerdos, entre otros) son los fundamentos de todo sistema de parentesco debido a que hay una gran variedad de ‘substancias’ cuya importancia social las convierte en vinculantes (Sahlins, 2011). De manera que, los vínculos de parentesco se desarrollan por las interacciones cotidianas en un entorno de crianza compartida dónde se genera una comunicación emotiva tal que forja vínculos sociales duraderos (conyugales, parentales, filiales y fraternales). En tal sentido, las personas emparentadas están co-presentes unxs en la vida de otrxs, viven vidas (y muertes) unidas e interdependientes (Sahlins, 2011).

Entre las familias del Chingolo 3 compartir, durante el ‘hacer de la comida’, situaciones críticas (no tener qué comer, tener internadx a unx hijx), mostrarse solidario en una situación de necesidad (cuando Clara le lleva a Celeste comida a escondidas porque sabe que no tiene dinero), preocupación (por cómo festejar el cumpleaños de unx hijx), o angustia (cuando uno de los hermanos fue preso) y atender a los conflictos o preocupaciones de una hermana por ejemplo, manifiestan aquellas emociones extensibles a lazos de hospitalidad, amistad, confianza, en el que se forjan vínculos fraternales y materializa la participación mutua entre hermanos, entre tíxs y sobrinxs, entre madre y padre y entre cuñadxs haciendo posible la vida en común (Sahalins, 2011).

En este sentido, las distintas maneras en que unxs y otrxs están haciendo la comida es la expresión de la familia en construcción. Así, la familia en las dinámicas de circulación se va modificando en composición, extensión, engrosamiento o disolución, según un evento u otro, un contexto u otro, es decir no siempre está integrada por las mismas personas al reunirse a

comer ñoquis, pollo al disco, al preparar milanesas con arroz solo para lxs hijxs o al festejar un cumpleaños infantil. Sin embargo, podemos afirmar que como la comida se hace entre todxs, la familia también.



Imagen 14: Lourdes comprando una gaseosa.

Fuente: Archivo propio

2. Hacer un cumpleaños

Entre las familias de El Chingolo 3, los momentos festivos no son necesariamente extraordinarios u ocasionales, tal es así que, en una de las familias más numerosas, gran parte del tiempo se ocupa en los cumpleaños infantiles, ya que todos los meses hay algún festejo al

que asistir.⁸⁵ Tanto la concurrencia a los cumpleaños de algún familiar o amigx como las expectativas en la planificación de festejos y las ocupaciones o tratativas en torno a sus preparativos aparecen como aspecto constitutivo e indispensable de los haceres cotidianos.

El evento de cumpleaños incluye una serie de acciones, obligaciones, decisiones que involucran a la familia en su afán de crear, sostener o dejar de sostener relaciones con otras familias emparentadas, vecinxs y amigxs. Podríamos pensar que festejar el cumpleaños de algún niñx entre algunas de las familias en El Chingolo 3 es un evento importante y que, bajo ningún aspecto, su realización o no es discutible. Se da por sentado que se festeja: No sé qué hacer para el cumple de Fabio, dice la mamá en una oportunidad, o, incluso, se manifiesta como un deber en tanto no se concuerda con aquellas familias que no se encargan de hacerlo, tal como Celeste me enseñó una tarde.

Estábamos sentadas en el patio conversando y viene Lurdes con su amiga Luna que vive enfrente, nos cuenta que mañana tiene el cumple de ella. ¿Te dio tarjetita?, le pregunta su Celeste. No, le responde Lourdes. Si a Lourdes no le dan tarjetita no va a los cumpleaños dice Celeste mirándome a mí. Luna, con timidez, callada y movimientos imperceptibles le muestra el papel escrito que tiene en la mano con la lista de invitadas, entre las cuales estaba su hija. Celeste lo lee y le pregunta: ¿Hacés cumpleaños o americana? Cumpleaños, le contesta la niña. ¿Lourdes no tiene que llevar nada?, No, le indica con la cabeza. En ese momento Cele me empieza a contar que la mamá de Luna no le festeja nunca los cumpleaños, sino que es su madrina, que a la vez es su tía, quien le realiza los festejos de todxs los miembros en la familia, que se hace cargo de sus hermanitxs también y que el otro día le habían festejado el cumple a su abuelo. En esta oportunidad no sería diferente. Es la tía quién siempre le hace los cumpleaños *con todo*, y su mamá *nunca le festeja nada*. Termina de contarme eso, mira a la niña y le dice: ¡Es para matarla a tu mamá!

Esta escena etnográfica importa por dos cuestiones. La primera es que en ese momento me enteraría de que existen principalmente dos modalidades de festejar un cumpleaños, y en ambas el festejo se realiza entre todxs. Festejar “a la americana”, implicaba *algo tranqui*, con torta, golosinas y comida para compartir con la posibilidad de que lxs invitadxs aporten algo.

⁸⁵ El protagonismo de los festejos de cumpleaños de niños y niñas entre las familias con las que trabajé da cuenta de un movimiento más amplio que se viene gestando desde los años 80, que tiene que ver con la importancia que adquieren ciertos aspectos lúdicos y estéticos de los eventos (animación, temática, decoración, servicio de comidas y bebidas, etc.), en el marco de un capitalismo cultural, donde, como señala Castro (2018, 2020), se mercantilizan las experiencias humanas. Esta antropóloga estudia el proceso de producción de eventos festivos para niñxs en la ciudad de Córdoba desde el año 2012. En sus análisis, aborda el proceso histórico caracterizado por la invención de infancias y los cambios en las relaciones de poder entre madres, padres e hijxs. Cabe aclarar que, si bien los cumpleaños que observé en campo no fueron festejados en salones comerciales, sí muchos de los servicios y modos de celebración registrados en los trabajos de Castro hacen sentido en esta etnografía.

A diferencia de esta modalidad, festejar en modo “cumpleaños” es más *completo*. Es decir, el cumpleaños incluye la tarjeta de invitación, comida y bebida para adultxs y niñxs, piñata, mesa dulce y golosinas, decoración del espacio o salón, sorpresitas y cotillón para lxs invitadxs, *selfie*⁸⁶ para tomar fotografías y el disfraz de la cumpleañera.

La segunda cuestión es que, con esa expresión, Celeste me estaba diciendo que es la madre quien debe encargarse de festejar el cumpleaños a unx hijx, no es lo mismo que quien organice el cumple sea algún otro integrante de la familia extensa. Tal es así, que el modo de desarrollar el cumpleaños puede ser por medio del aporte de lxs invitados, sólo realizarse con los familiares cercanos o hacerse *completo*; pero en cualquier caso es un deber. Así, como festejar se transforma en un principio, la participación de la familia extendida también. Voy a intentar explicar por qué.

A la familia Córdoba le gusta festejar los cumpleaños, reunirse, juntarse a comer o celebrar bautismos, baby shower, cumpleaños de adultxs, y por lo general siempre están todxs juntxs. Somos jodones... no te aburrís nunca con mis hermanos, me dijo Celeste alguna vez. De alguna manera, esta expresión da cuenta de que el modo de hacer lazos sociales entre los miembros de la familia extensa es mediante el compartir, ya sea un festejo, una comida o una tarde de juego y agua para pasar el calor como había sucedido en algún momento. Quiero festejarle el cumple a Lourdes, en realidad no iba a hacer nada, pero me da pena porque dice que ahora que voy a tener a la bebé no la voy a querer más a ella, me comenta lo que tiene en mente mientras prepara el mate para cebar en el patio aquella tarde de enero. Se lo va a festejar el 11 de febrero que cae justo un sábado. En ese momento, mientras ella me cuenta la infinidad de cosas que tenía que comprar, organizar, coordinar para que esté listo en menos de un mes, yo no alcanzaba a registrar en mi memoria todo lo que ella me contaba, estaba desconcertada porque lo que me nombraba no era para nada cercano a la idea de cumpleaños que yo manejaba, o al menos como yo hubiese imaginado que se podía celebrar en el barrio. Quiero alquilar la cancha jabonosa porque mi hermano un día la alquiló y está buenísima, me cuenta mientras yo recuerdo que semanas atrás vi que compartió videos en historias de WhatsApp con la pelota en una de esas canchas con sus hermanxs. El juego que quería alquilar Celeste iba en concordancia con la temática del cumpleaños que había elegido: sería todo de Bob Esponja, un dibujito animado que se caracteriza por tener personajes que viven aventuras en una ciudad en el fondo del mar. Por lo general, se elige una temática para que la decoración de todo el cumpleaños esté acorde a ese tema o personaje de ficción. Por ejemplo, durante mi trabajo de campo las

⁸⁶ La *selfie* es el marco o recuadro que se realiza con cartón, cartulina y/o afiches de colores para sacarse fotos con la cumpleañera.

temáticas fueron diversas: Blancanieves, Toy's Story, Tik tok, La Sirenita, los flamencos, Bob Esponja y Las Chicas Superpoderosas.

El día del cumpleaños llegue temprano para darle una mano a Celeste, ella estaba un poco perdida, iba y venía y eso denotaba lo estresada que estaba por las tareas que todavía faltaban, quedaba poco menos de una hora para que lleguen lxs invitadxs. En ese momento me di cuenta que la fiesta se llevaría a cabo en el frente de la casa de su abuela, espacio común dónde suelen juntarse todxs a comer o celebrar. Dos hermanos de Cele estaban inflando globos azules y celestes para colgarlos como parte de la decoración del sector dónde estaría la torta de cumpleaños y la mesa dulce, y, dónde luego la cumpleañera se sacaría fotos con lxs invitadxs y familiares. En la pared detrás de la mesa dulce había una inscripción que decía: Bob Esponja, y hechas en cartulina rosa y celeste unas ballenas y burbujitas pegadas por toda la pared. Al ratito llega una de sus sobrinas con dos manteles blancos para colocar en la mesa dulce. Débora, su hermana que vive al lado tiene una presencia intimidante, su tono de voz es fuerte y determinante. Ella es quién le sugiere a Celeste que le escriba a la señora que le tenía que traer las tartas dulces porque todavía no había llegado y -según contó- la otra vez le hizo lo mismo a ella.

La mesa dulce es la protagonista, allí están todos los colores, texturas, sabores y formas que le dan magia y vida al cumpleaños. Sin duda es el sector de cumpleaños que se lleva todas las miradas. Y, que haya más o menos dinero para celebrar, no es impedimento para que esté presente. Tartas frutales, lemon pie, tarta de coco y dulce de leche, muffins, golosinas como chupetines coloridos, gallinitas azucaradas, malvaviscos, bolsitas de colores con sorpresita para lxs invitadxs están dispuestos sobre la mesa en distintos niveles, resaltando aquello que contiene con los diseños de los carteles, globos y fotos de la cumpleañera. En el centro, se ubica la torta de cumpleaños de dos pisos que la mamá le hizo hacer por una señora de otro barrio y que la decoró con el motivo del cumpleaños.

Estas mesas dulces, por lo general, son creadas a partir de dos servicios diferentes. Por un lado, hay personas que ofrecen servicios de Candy Bar para eventos o cumpleaños, dónde uno puede ver un catálogo de fotos mostrando los distintos motivos, colores, formatos de presentación y decoración del espacio que ofrecen. Este servicio consiste en la decoración con globos, cortinas, números y letras para formar el nombre de la agasajada, mesas de distintos tamaños, alturas y formatos, bandejas, pie de torta, porta cupcakes, manteles, arreglos florales, etc, que la familia elige, y, agrega o saca accesorios en función de las necesidades y gustos de lo que se quiere realizar. Por otro lado, aquellas tartas, cupcakes, golosinas, tortas o lo que fuere que se incluye como comida dulce puede ser encargada a otra persona que ofrece ese servicio.

Entre las familias, los productos de pastelería eran realizados por servicios que tenían un costo, o bien preparadas por amigas o vecinas en las que no se cobra la mano de obra, sólo la materia prima a utilizar. Esto es así porque aquella vecina tiene *mano* para preparar ese tipo de comidas o bien porque, simplemente, le es placentero hacerlo. De este modo, en la acción de la madre de solicitar a una amiga o vecina que le prepare la mesa dulce, como en la de la amiga de aceptar a voluntad la preparación de esa comida, se intercambian no solo substancias y alimentos sino pedido de favores, obligaciones, retribuciones que crean proximidad entre las personas. Los festejos, entonces, son producidos en torno a una trama de interacciones entre relaciones de cooperación por las que se mueven diferentes participantes. Hago referencia a parientes, amigxs, vecinxs pero también otros actores que, si bien no participan directamente, forman parte de ese mundo: la señora del cyber que le diseña e imprime las tarjetas, la repostera que le hace la torta, los servicios de peloteros y canchas inflables, los servicios de Candy Bar y del alquiler de disfraces, los servicios de comida dulce y salada (Castro, 2020).

Débora lleva el control del momento, organiza, delega tareas y da indicaciones de lo que se puede ir haciendo o de lo que falta. Apura y resuelve. De hecho, fue quien puso el mantel y empezó a traer los soportes para colocar los muffins, disponer las sorpresitas en un sector de la mesa y armar todo el tablón con golosinas, tartas dulces que estarían expuestos hasta el momento de soplar la vela y cortar la torta. Ella fue quién –luego de preguntarle a Celeste si había comprado la piñata- decidió traer la que su hija no había pinchado en su cumpleaños para que su sobrina ese día tenga una. Yo me encargué de recortar las letras del apodo de Lourdes para pegarlas en unas cajas forradas en afiches de color que luego apiladas formarían un pilar para depositar los regalos de cumpleaños. Celeste manda a bañar a la cumpleañera, vuelve cambiada y peinada para el evento. Como suelen ser fiestas temáticas, el disfraz de la cumpleañera es importante, y en Lourdes estaba representado por una remera con una imagen de Bob esponja que traía puesta y que su mamá le había hecho hacer para el evento. El sobrino de Celeste es quien tuvo que sacar el auto que su hermano Mauro había dejado estacionado enfrente para que cuando lleguen los de la cancha jabonosa puedan inflarla en ese espacio, una cancha tan larga que ocuparía casi toda la distancia que recorre el frente de la casa.

Que el cumpleaños de Lourdes como tantos otros eventos (babys showers, presentaciones, fiestas de fin de año) se hayan realizado en el espacio de la vereda y, a veces en la calle, dan cuenta de lo importancia de cómo las casas y sus habitantes se transforman mutuamente. En este sentido, Daniel Miller (2001) propone pensar que la relación entre las personas y las casas están atravesadas por mutuos procesos de acomodación, así como las personas transforman las viviendas para ajustarlas a necesidades propias, las características

materiales de los espacios pueden condicionar la vida humana y requerir que nos adaptamos a ellas. En algunos de los tantos festejo que realizó la familia Córdoba, le pregunte a Celeste por qué no realizaba el cumpleaños en su patio, y, ella me explica que cuando el evento es grande decide hacerlo en frente de su mamá porque hay más lugar y, por lo tanto, le da mayor comodidad⁸⁷.

La transformaciones y usos del espacio de la vivienda a lo largo de mis visitas al campo, tanto en su interior como en el exterior permite tensionar la fijeza de los espacios y considerar su mutabilidad. La antropóloga Eugenia Motta, recurre a la noción de mutabilidad en las construcciones como una de las condiciones que posibilita la combinación simultánea y sucesiva de actividades económicas y de la rutina diaria familiar. De esta manera, las viviendas son definidas en función a las actividades de la rutina diaria o actividades extraordinarias (Motta, 2014). En particular, vivencie numerosas situaciones en las que la vivienda, la vereda y el patio funcionaron como garaje, como sector para arreglar una moto, como copa de leche o comedor, como kiosco, como lugar de producción de comida para vender, como lugar de festejos de fin de año, cumpleaños y conmemoración de fechas patrias, recibimientos o presentaciones de bebés, etc.

La intención que las escenas aquí reconstruidas tienen es la de dar cuenta de los modos en que las viviendas son espacios cambiantes y pueden transformarse en lugares dedicados al cuidado y mantenimiento de la vida diaria, como a actividades de placer, distracción y disfrute. En este sentido, los espacios de las viviendas no siempre son definidos por las paredes y las puertas que delimitan un adentro y un afuera, y, por tanto, determinan qué es posible hacer y qué no adentro y afuera. En todo caso, las viviendas y los espacios se van modificando y adaptando en función a un entramado de relaciones de cooperación e intercambio mutuo entre las personas, los objetos, los deseos o anhelos, obligaciones y disfrutes, festejos y actividades de la vida diaria que producen afectividad y cuidado permitiendo crear, recrear y sostener vínculos familiares y de amistad.

En otra de las familias con las que trabajé, los preparativos de la fiesta de cumpleaños de 15 de la segunda hija de Susana ocupaban la mayor parte de las tareas, se destinaba la mayor cantidad de recursos económicos y estaban involucradas una gran cantidad de personas.

⁸⁷ En relación a los festejos que esta familia realizó en espacio de la vereda de la vivienda permite establecer como hipótesis que, aquello perteneciente al dominio de lo privado, necesita hacerse público. En otras palabras, mediante el festejo o realización de eventos a la vista no desconocemos que puede haber una intención de que haya un conocimiento público de lo que se hace, de quiénes lo organizan, de cómo se festeja (los materiales, los recursos, la decoración, lo que hay o no para comer, etc.), pero también, de quienes asisten y de quienes no asisten y que, por lo tanto, vuelve evidente la red familia-amistad que se trama. Sin embargo, con los datos etnográficos que disponemos no es posible afirmarla.

Hacer un cumpleaños, ya sea de un niño o de 15, al decir de Quirós (2020) para los eventos de recaudación traserranos, es embarcarse “en un proceso de actividades encadenadas y una sofisticada división de tareas” (pp. 122). En este sentido, este proceso no hace referencia solamente a aquel trabajo implicado en el día del evento sino de todo el proceso previo que involucra actividades, obligaciones y disposiciones individuales entre parientes, vecinxs, amigxs e integrantes de la familia: la energía y el tiempo invertidos para averiguar con sus hermanas cuánto sale un servicio u otro y cuál conviene contratar, compartir contactos de quién hace la torta, de los juegos inflables, decidir que se dará de comer durante la trastroche en el cumpleaños de 15, dónde conviene comprar o encargar la tartas de la mesa dulce, y el mobiliario para la decoración, del traslado hasta el mercado a comprar el cotillón dónde los costos suelen ser más bajos.

En estos intercambios y circulación de información, bienes y servicios y la participación en otros cumpleaños o eventos, se producen relaciones y vínculos de ayuda mutua, solidaridad y confianza. El jefe del padre de la quinceañera promete que regalará un cajón de lechuga y otro de tomates, un tío de la familia un cajón de pollos, otro ayudará a asarlos, uno de los cuñados le prestará un frizer, el comerciante y vecino le guarda los envases de helado para hacer hielo para la fiesta, la hija mayor acompañará a comprar y transportar el cotillón desde el centro. La tía más cercana a la familia ayudará a pelar papas para la ensalada rusa y oficiará de moza en el evento, lo que hará que *no pruebe un bocado en toda la noche*.

Una especie de red de cooperación se articula para que el cumpleaños salga exitoso: algunas madrinan deciden regalar el alquiler del pelotero, otras la torta o los suvenires, en otras ocasiones la mesa dulce. Podríamos decir que el cumpleaños se celebra en familia y es posible gracias a las relaciones familiares (o entre vecinxs y amigxs), pero que, a la vez, estas acciones de planificación, preparación, distribución de todo lo que implica festejar, refuerzan lazos y reactualizan afectos como un modo de ‘hacer familia’ de evento en evento.

En este sentido, si analizamos la organización del cumpleaños de Lourdes mencionado al inicio de este apartado, por ejemplo, la compra del cotillón la realizamos juntas una semana antes en la zona del mercado, la abuela le hace la pizzetas para ese día, la tía le presta los manteles para la mesa dulce, otra de las tías le presta la piñata de cumple de su hija, la madrina le regala la mesa dulce, otra tía le gestiona el servicio del castillo inflable, alguno de los tíos ayudan a inflar globos y decorar el cumpleaños, otro le instala los parlantes para musicalizar y una amiga le busca los sándwiches que encargó. Puede pasar también que, algún otro evento, como por ejemplo un baby shower o un bautismo se realice en el espacio de la casa de una de las hermanas porque dispone de lugar con mayor capacidad.

Pareciera, entonces, que un cumpleaños solamente existe en el marco de relaciones de mutua necesidad⁸⁸, y aunque no se está obligado a colaborar en la realización del cumpleaños, lo cierto es que, si en un momento se colaboró para que el cumpleaños sea posible, de alguna manera se sabe que ese favor será devuelto. Por ejemplo, una de las hermanas ayuda a producir los souvenirs del bautismo de su sobrino, y la madre de ese niño, en tanto madrina de la hija de esa hermana que la ayudó, le regalará la mesa dulce para el cumpleaños. O, en el caso de Susana, cuando considera que no debe cobrarle a lxs invitadxs la tarjeta para asistir al cumpleaños de 15 de su hija, porque ellxs de alguna manera están colaborando para que ese festejo se materialice. En este sentido, podríamos decir que cada vez que un familiar o amigx decide colaborar, participar o regalar alguna cosa para que el cumpleaños se realice lo que están haciendo también es intentar sostener y mantener esas relaciones “forzosas” (*sensu* Martínez) —característica propia de estas relaciones— para que los vínculos y relaciones familiares no entren en riesgo.

En otras palabras, podría decirse que un evento ‘necesita’ de que otro evento ya haya sido festejado. El servicio que se conoció o contrató en un cumpleaños es convocado para el siguiente, la ayuda que es recibida para un evento luego es retribuida en la realización de un próximo cumpleaños o las comidas preparadas para las fiestas de Fin de Año se intercambian entre familias. Por ejemplo, para adquirir un servicio de candy bar, es necesario que les haya gustado aquel servicio contratado en el cumpleaños al que asistieron y que un familiar les facilite el contacto. En cada festejo, el hecho de que todxs colaboren con algo trasciende la acción solidaria. Por ejemplo, si bien nadie afirma que la madrina obligatoriamente debe pagar la torta o el servicio del pelotero, lo cierto es que, en las situaciones que viví, pareciera que hay una regla implícita de regalar esos bienes o servicios. En otras palabras, no solo hay un intercambio de bienes y servicios útiles y necesarios para que el evento se concrete, sino que además se trata de intercambios de colaboración, favores y ayudas, en los que hay una obligación moral de retribuir.

Asimismo, es en las dinámicas de los eventos o festejos en los que participan los parientes, amigxs o vecinxs que se van produciendo atenciones, cuidados y disfrute, Vos vieras

⁸⁸ Entre los estudios andinos de algunos antropólogos locales podemos encontrar la noción de *necesidad mutua* para referirse a aquellas relaciones que las personas establecen entre sí al mismo tiempo que con seres del paisaje, la tierra u otros seres no humanos y que revelan dependencias asumidas como necesarias o de “carácter forzoso” (*sensu* Martínez). Las relaciones con la *Pachamama* son las que mejor demuestran esto en tanto que reviste una imposibilidad lógica de ser evitadas y canceladas porque se estaría ante un riesgo de carácter socio-cosmológico (Pazzarelli, 2014; Miranda Pérez y Pazzarelli, 2020; Martínez, 1989). Un ejemplo de ello es el trabajo realizado por Francisco Pazzarelli en torno a cómo el proceso técnico de cuajar el queso en las comunidades huacheñas permite fabricar relaciones de tipo familiar en tanto que —por medio de un objeto denominado “pancheras”— se definen relaciones técnicas de necesidad mutua que vinculan a los sueros y los quesos, pero también a personas, familias y lugares entre sí (para profundizar en el tema, ver Pazzarelli, 2014).

lo lindo que acomodamos y dejamos el fondo, se cansaron de bailar. ¿La viste a la Susana? ¡Andaba metida bailoteando también!, comenta Rosa mientras me enseña un video a pocos días del festejo de 20 años de su hija, para el cual además de haber limpiado y acondicionado el espacio del fondo de la vivienda para festejarlo al mediodía, me cuenta que un amigo le regaló un gancho de chorizos para asar, otros llevaron bebidas y ella le regaló la torta con las velitas para soplar.

El cuidado también es producido al decidir realizar o postergar un festejo. En algunas situaciones de campo fui testigo de la suspensión de cumpleaños porque hermanas o hermanos no podían estar presente debido a las situaciones que estaban pasando. La internación de alguna sobrina, la enfermedad de algunos de los miembros de la familia, la situación de proceso judicial de alguno de los hermanos, son motivo y condiciones vitales para que el cumpleaños se suspenda y, sólo se festeja, cuando la situación mejora. De alguna manera, aquellas situaciones de malestar por la que se está pasando inducen un grado de identificación empática en dónde esas experiencias van más allá de lo individual y el ser ya no es uno, sino *mutuo* (Sahlins, 2011), es decir cuando algún miembro de la familia está enfermo, se comparten sentimientos y por lo tanto nadie festeja. Así, hay sustancias materiales, pero también actos, sucesos o situaciones vinculantes, es decir que pueden crear, fortalecer o tensionar lazos familiares.

A los días de aquel Festejo de Lourdes, nos reunimos con Cele y su hija en el ANSES ubicado en el centro de la ciudad, esperábamos para realizar un trámite, y empezamos a conversar cómo había salido el cumpleaños. Ella me cuenta que fueron a visitar a su suegra porque vivía la hermana de su marido de Deán Funes y él quería verla. Fueron a eso de las tres y media de la tarde, pero se había ido porque había tormenta, Las hermanas de Ariel ayer ni bola le dieron, me dice con tono de lástima. Celeste no tiene buena relación con su suegra porque, según me contó en otra oportunidad, no la consideran nieta a Lourdes, en cambio, ahora que está esperando una hija con Ariel *está más interesada*. ¿Viste que para el cumple de Lourdes no estaban?, me dice. Según Celeste, sus suegros no asistían al cumpleaños de Lourdes porque no es su nieta biológica. Si para Celeste, considerarse familiar se corresponde con el compartir sustancias biogénicas (en este caso, la sangre), la siguiente situación nos indica que la condición de estar emparentado parece no sólo devenir a partir de los lazos de procreación. Unos cinco meses después del nacimiento de Catalella, Celeste me comenta que está preparando la *presentación de la bebé*, un evento que se realiza si asistís a la Iglesia Evangélica, y que se realiza para *entregársela* a Dios, Es como un bautismo, pero no es bautismo, viene el pastor a lo de mi mamá, me comenta ella. No pude asistir a aquel evento,

pero semanas después conversábamos por teléfono sobre cómo había salido. El evento consistió, primero, en una bendición realizada por el pastor y luego, el momento de la cena en familia. Aquel día tuvo algunos inconvenientes, entre ellos: lxs invitadxs llegaron tarde y ella sentía apuro porque el Pastor estaba esperando; contrató el Candy Bar que venía con un banquito para que la bebé se siente, pero como Cata a esa edad no se sentaba sola, lo usó para los suvenires; por otra parte, lxs invitadxs no entendieron que era a la canasta y tuvieron que salir a comprar comida; y por último, de la familia de Ariel no fue ninguno, Me da una lástima porque estaba re triste él, me cuenta Celeste.

El *entender por qué sus suegros no asistieron* no estaba dentro de los posibles de Celeste, porque si bien podía aceptar que a su otra hija no la consideren como *su nieta*, el lazo de sangre y ser la primera nieta biológica de sus suegros, era para Celeste, condición suficiente para 'ser familia'. Podríamos pensar que, aquí, estamos ante un modo de hacer familia fluida y mutable, que a veces parece ser una cosa e inmediatamente deja de serlo, para tomar una forma otra. En este sentido, las condiciones o criterios que son válidos al momento de considerarse familia tampoco son fijos. Veamos.

Unos días antes del cumpleaños de Lurdes, la acompaña a Celeste y a su hija al mercado a comprar los artículos de cotillón para el festejo. De camino, pasamos primero por el banco para retirar el dinero de la AUH, compramos un helado en McDonald's para Lourdes y agarramos la calle de la peatonal San Martín; antes de cruzar la calle Colón, me señala un local que tenía ropa para mujeres jóvenes en colores flúor y me cuenta que, a veces, ahí le compra a Lourdes, Cuando cobro la plata de ella, la uso para comprarle cosas a ella. Mis hermanos a veces me dicen que puedo comprarme algo para mí, pero yo ya me acostumbré así, me explica. A partir de ese momento Celeste vuelve a contarme la historia sobre el padre de Lourdes que me había contado en mi primer encuentro, con ella con los mismos lujos de detalles que aquella vez: el padre es el concuñado de su hermana que vive en barrio Juan Pablo II, de cómo se enteró él que Lourdes es su hija, de la familia que formó con otra mujer y del momento en que la madre del padre la dejó plantada dos horas afuera de su casa cuando quería hablar con ella.

Celeste no informó al padre de Lourdes sobre el embarazo porque sus hermanos y su mamá le dijeron que la iban a ayudar con la niña. Hacía ya unos meses —desde aquel momento— que ella me había preguntado si sabía cómo obtener la partida de nacimiento porque quería reclamar al papá de Lourdes el dinero de la manutención que le correspondía. Celeste, en ese momento, me comenta que quiere volver a tramitar la cuota alimentaria porque se le venció la partida que solicitó unos meses atrás, pero, sus hermanos no quieren porque dice

que a Lourdes no le falta nada, Pero yo a veces no puedo comprarle todo lo que quiero, mi mamá es la que más me ayuda —aclara—.

El hecho de que Celeste nunca reclamara la cuota alimentaria de Lourdes no se trata tanto de que cuenta con otros recursos como ingreso familiar: la beca del colegio, la ayuda de sus familiares, y la venta de ropa o bijouterie, sino de que la crianza de Lourdes, —que implica todas aquellas actividades que tienen que ver con necesidades básicas, pero también con el afecto y la contención— es posible por y a través de los lazos familiares, es decir la relación entre sus tíos y su abuela. Lourdes le dice papá a su tío, a la mujer de él mucho no le gusta, pero él dice que siempre va a ser su papá, me cuenta en esa caminata.

En mis numerosas recurrencias a la casa de Celeste, Lourdes de 8 años, casi siempre está jugando con sus primas, con las vecinas o va y viene a lo de su abuela. En aquel primer encuentro con Cele, me contó que su mamá tiene 11 nietos, pero que su debilidad es ella. ¿Por qué?, le pregunté yo. Y, porque es a la única que le pregunta si comió o quiere comer. Es porque la crió ella. Recuerdo que unos años antes de que yo empezara el trabajo de campo había entrevistado a su mamá en su casa y estaba Celeste y Lourdes muy pequeña viviendo con ella. Luego Celeste se fue construyendo una casita en el fondo del terreno y se mudó.

Así, para Lourdes, la casa de su abuela es el primer hogar, aquel hogar que la alimenta cuando no quiere comer lo que le prepara su mamá; o en dónde comparte junto con su abuela la actividad de cocinar: Lourdes la ayuda a preparar y vender las tortillas que la *hacen feliz* en el barrio, o a convertir los *rulitos* en exquisitos ñoquis que van a compartir tal como explicitamos en los capítulos anteriores.

El acontecimiento que Celeste me compartió por segunda vez hablaba de aquellas relaciones de proximidad que ella estableció con su mamá y sus hermanos desde que Lourdes nació, y que se cristalizaron por medio de las ayudas económicas y por la posibilidad de vivir con su mamá desde que estuvo embarazada. Y hablaba también, del grado de afecto que tanto su tío —por dejarla llamar Papá—, como su abuela —por encontrar una compañera para cocinar— sentían por esa niña. De esta manera, Celeste, y por tanto Lourdes, están interrelacionadas con la madre y los hermanos en el sentido en que participan mutuamente en la crianza de Lourdes ya sea por medio de ayuda económica, de cocinar y ofrecer alimentos como de compartir el hogar, y por lo tanto, sienten el derecho de no habilitar a Celeste a reclamar la cuota alimentaria que el padre biológico tiene la obligación de garantizar.

En esta escena etnográfica podemos resaltar dos aspectos relevantes en torno al hacer familia. Por un lado, y tal como dijimos anteriormente, aquí la sustancia biogenética compartida entre Lourdes y su papá biológico establece los criterios sobre la posibilidad de pedir o reclamar

que él le pague la cuota alimentaria a su hija. Sin embargo, por otro lado, para la abuela y el tío de Celeste vemos que esa sustancia compartida no es condición suficiente (al menos en parte en lo que garantizar las necesidades básicas se refiere) para que su padre ‘biológico’ tenga relación y lazos con su nieta/sobrino y por tanto considerarlo familia. Entonces, en algunas ocasiones parecen imponerse ciertos límites en el que compartir sustancias —como la sangre en este caso— es un criterio privilegiado de inclusión y en otras ocasiones no.



Imagen 15: Mesa dulce en el cumpleaños de Lourdes.

Fuente: Archivo propio

A modo de síntesis

Como hemos venido sosteniendo a lo largo de este capítulo, en El Chingolo 3, hay una sola manera de realizar los eventos de festejos y las comidas en reunión, y esa manera es ‘en familia’. Pero, tampoco, se trata de una familia prefigurada, definida de una vez y para siempre, sino de una familia en construcción permanente, en tanto la circulación y la concurrencia de personas en diferentes momentos y por los diferentes espacios donde se realiza la comida o

evento van modelando esa forma de hacer familia. Algunas personas llegan para quedarse, otras pasan un rato para compartir el momento y luego se van, y ese movimiento constante hace que las familias se vayan modificando en composición (quiénes son lo que asisten) y extensión (número de total de participantes) según se trate de un cumpleaños, una comida que se realiza entre los miembros de la familia nuclear o en la que se involucra la familia extensa.

En el caso de la familia Córdoba, la preparación de una comida se realiza entre todos. En la organización, la compra y la elaboración de la comida todos aportan algo de sí para que esa comida se pueda producir. A la vez, con respecto al modo en que se cocina, vimos que en esta familia no responde a una serie de pasos ordenados como se suele especificar en las recetas de cocina (donde primero se detallan y compran el tipo y la cantidad necesaria de ingredientes y, luego, se prepara), sino que se van comprando ingredientes a medida que se van sumando comensales; también se agregan utensilios, elementos para cocinar e, incluso, se van utilizando otros espacios de la vivienda para que la comida se pueda concretar. Es, en ese movimiento y circulación de personas, cosas, alimentos, dinero y utensilios, que los distintos miembros de la familia generan relaciones de interdependencia, asimetría, afectos y cuidado y, también, conflictos que se ponen en juego cada vez que se prepara la comida.

En estas comidas en reunión, el compartir las sustancias, los gustos por los consumos familiares, las formas de preparar y la participación en el momento de cocinar cobran relevancia como indicadores de quién es considerado como parte de la familia y quién no. De este modo, entendemos que no alcanza con establecer lazos de afinidad con algún miembro de la familia nuclear, ya que la alianza no es condición suficiente para pasar a ser parte de la familia. En este sentido, vimos cómo los gustos y las elecciones por las comidas, el manejo de las técnicas culinarias y la disposición para cocinar también son 'familiares'. Eso que es compartido se manifiesta, especialmente, en los eventos y reuniones y en lo que allí sucede, como, por ejemplo, con la recreación de los festejos patrios; lo cual constituye un modo de actualizar el trabajo y disfrute colectivos a partir de los vínculos de solidaridad, familiaridad y empatía creados y forjados en el espacio de la Villa KM8, donde vivían anteriormente.

Como mencionamos anteriormente, la invitación para participar de la comida siempre se extiende a todos los miembros emparentados; sin embargo, esto no solo es una invitación a comer, sino a comer y cocinar. En otras palabras, en esos encuentros o reuniones es en donde las personas dan y reciben, pero también a partir de los cuales tienen la obligación de devolver, condición que también pudimos observar en los festejos de cumpleaños. Estos últimos eventos cobraron protagonismo durante el trabajo de campo y, lejos de ser circunstanciales, mostraron que su importancia y frecuencia son parte de la cotidianidad. Festejar un cumpleaños infantil

es un deber, como así también la participación mutua de familiares y amigxs en ese hacer. Es decir, realizar un cumpleaños es entrar en una red de cooperación e intercambios no solo de sustancias y comidas, sino también de pedido de favores, obligaciones y retribuciones que crean proximidad entre las personas. En otras palabras, un cumpleaños se celebra en familia y es posible gracias a las relaciones solidarias, de empatía y colaboración entre miembros emparentados, pero también entre vecinxs y amigxs.

Si bien dijimos que festejar el cumpleaños se convierte en un deber, lo cierto es que es responsabilidad de la madre organizarlo. Aquí, por un lado, uno de los modos de hacer familia es mediante el compartir sustancias biológicas entre madre e hijx o tía y sobrinx como condición indispensable para hacerse cargo de un festejo. Sin embargo, también notamos que, en otras ocasiones, la sangre compartida no es ‘sustancia’ suficiente para ser considerado ‘familia’. En tal sentido, hemos visto el caso en que lxs suegrxs de Celeste no acuden a la celebración del nacimiento de su nieta biológica y tampoco, asisten al cumpleaños; o como la abuela y el tío de Lourdes que no consideran que el lazo de sangre que la une con su papá biológico sea razón suficiente para que tengan un vínculo y, por tanto, él pueda ser de la familia.

Según vimos, así como la comida y los festejos se hacen entre todxs, la familia también. En ese modo de hacer la familia cotidianamente, las relaciones entre sus miembros son movilizadas por una ‘fuerza’ que debe estar siempre en movimiento, no puede detenerse, estancarse o suspenderse porque, de lo contrario, la familia no termina de hacerse. Entonces, podemos pensar que estamos ante un modo de hacer familia fluida y mutable, que a veces parece ser una cosa e, inmediatamente, deja de serlo para tomar una forma otra.



Imagen 16: Piñata en el cumpleaños de Lourdes.

Fuente: Archivo propio

CONSIDERACIONES FINALES

1. Hacer familia(s)

En algún momento de la escritura de esta tesis, anoté en un rincón de mi cuaderno la propuesta que Julieta Quirós extiende al lector en su etnografía “Cruzando la Sarmiento” (2006). Allí, la autora invita, ya no a objetar las respuestas dadas a viejas preguntas, sino animarse a formular “otras posibles” con las que aquel mundo social a estudiar puede ser interrogado (p. 30). Digamos que desde el momento en que decidí atender a lo que mis notas de campo me estaban diciendo, es que pude formular otros interrogantes para estudiar el mundo de la comida al que yo me había aproximado. Si, al decir de Quirós (2021), el principio que “moviliza a toda investigación antropológica es captar el punto de vista vivencial de lxs protagonistas de los fenómenos que estudiamos” (p. 19) —que no es otra cosa que ejercitar una escucha atenta a los modos en que las personas viven y entender lo que hacen—, podemos afirmar para nuestra etnografía que ‘la comida en El Chingolo 3 es vivida en familia’. Entonces, en vez de centrarnos en las causas de por qué las prácticas alimentarias o los modos de comensalidad entre estos grupos de familias son lo que son, la pregunta se centró en indagar qué motiva a estas personas a elegir, preparar y consumir la comida que comen y compartirla con quien la comparten. En este sentido, este trabajo tuvo como objetivo explorar etnográficamente el conjunto de fuerzas, ideas y relaciones que se hicieron presentes al momento de hacer la comida en el discurrir cotidiano, para comprender qué es y cómo se hace familia entre las personas que viven en El Chingolo 3.

A partir de allí, la comida emerge como el hilo que vincula y desvincula, liga o desliga, a las personas para configurar distintos modos de ser y hacer familia. Sin embargo, si entendemos —siguiendo la propuesta de Tim Ingold (2018)— que la esencia de la socialidad se basa en el aferrarse o agarrarse lxs unxs a los otrxs, otros que no se limitan a lo humano sino “que se extiende a toda la gama de ‘aferradores’” y a lo que y a quienes se aferran” (p. 23; comillado del autor), podemos decir que cuando la gente se aferra a la comida se entrelazan líneas y esta aparece como un “nudo cuyas hebras se extienden y pueden ser rastreadas más allá, solo para ser atrapadas con otros hilos en otros nudos” (Ingold, 2011, p. 3).

De esta manera, ‘hacer’ la comida es la manera que encontré para nombrar todas aquellas actividades que las familias despliegan con el fin de organizar y producir la comida, pero también para otras cosas más. Al decir ‘hacer’, me interesa subrayar que la comida emerge de la acción. Describir ese ‘hacer’ me obliga a recurrir siempre al plano de la etnografía, a decir

de qué se trata, quiénes intervienen, qué implica y que no (Martínez Medina, 2021). Entonces, ya no solo nos referimos a la comida como producto, idea o representación, sino al conjunto de fuerzas y relaciones entre las personas, las cosas y los alimentos que emergen del hacer mismo. Es decir, la comida se convierte en un asunto relacional y es necesario atender a esas relaciones para poder decir algo sobre ella. Es por ello que al rastrear y etnografiar el hacer la comida nos encontramos con que no puede ser desligado de la acción de ‘hacer familia(s)’.

En este marco, aparece la idea principal de esta tesis: en el Chingolo 3, hacer la comida es hacer familia(s). Luego de recorrer estas páginas, podemos decir que, al conocer el proceso de cómo las personas se relacionan entre sí y con la comida, hay múltiples formas de ser y hacer familia(s) en este barrio. Por esta razón, es que, si bien en toda esta tesis hicimos uso de esta categoría en singular para referirnos a los diferentes contextos, lo cierto es que siempre tuvimos presente la perspectiva plural con la que aparece y se manifiesta.

Así, hay familias que se componen de una determinada manera para determinados fines. La familia se va construyendo no solo a través de la sangre y de la alianza o la coresidencia como se suele encontrar comúnmente en las definiciones sobre lo que es o no es una familia, sino también a través de los gustos por recetas familiares, del manejo de las técnicas culinarias, de la participación en la preparación de una comida en una reunión o de un evento y festejo de cumpleaños; por medio del cuidado en el que tanto los miembros emparentados como el Estado participan; o, incluso, a través de las ayudas dadas y recibidas que le otorgan ese movimiento. Es decir, las personas y sus relaciones están constantemente haciendo y redefiniendo la familia. Veamos.

Hemos visto como hay familias para el Estado, pero también, y de forma diferente, hay familias para el barrio. En lo referente a los programas alimentarios, el Estado, en cada una de las decisiones y tipo de políticas que implementa, incide en las actividades de cuidado de las familias y, por ende, en la reproducción de su vida cotidiana (Huergo, 2022). Por tanto, hay familias para las políticas o programas alimentarios que se producen a partir de la inscripción de lxs hijxs para ser beneficiarixs de la caja de alimentos, poder asistir al comedor escolar durante el año lectivo o poder retirar las cajas de leche en polvo en el centro de salud. Lo que a su vez se traduce en la (re)producción social (y cotidiana) de un tipo de familia: la figura correspondiente a un modelo nuclear conformado por madre, padres e hijxs.

Sin embargo, para sostener esa idea de familia que el Estado propone, para las mujeres implica un doble compromiso: con la propia familia y con el Estado (transferencia condicionada) (Huergo, 2022). Con el Estado en tanto que, para poder cobrar o percibir el dinero del plan, de la Tarjeta Alimentar o tener los alimentos disponibles, tienen que cumplir

con una serie de condiciones que las políticas establecen: garantizar que lxs niñxs asistan al colegio, hacer que coman algo o toda la comida ofrecida en el comedor escolar, llevarlos a vacunar o a los controles de salud. Para ello, las mujeres despliegan una incesante cantidad de energía corporal, mental y emocional al ocuparse de las gestiones- de trámites, inconvenientes y condiciones- necesarias para que eso suceda. Con la familia, puesto que implica crear, sostener y definir vínculos con las amigas que están atentas a los créditos, con la red de vínculos entre parientes que les regalan o intercambian alimentos, con la vecina que le fía los útiles escolares para lxs hijxs o la torta para festejar un cumpleaños, con trabajadores sociales barriales y empleadxs públicxs. En este doble compromiso, vemos que el cobro de los planes o el recibimiento de la caja de alimentos no se ponen en discusión, en todo caso lo que sí produce diferencias es qué se hace con aquello que la caja contiene y quiénes deciden qué hacer con eso que el Estado —y/o la ONG del barrio— les da. Frente a los alimentos otorgados que no gustan o no entran dentro de los que ellas comprarían (o elegirían), nos encontramos con que algunas mujeres eligen no consumirlos, mientras que otras se resignan y reconocen en esa asistencia una *ayuda* indispensable; pero en cualquiera de los casos, estos alimentos entran en un circuito de intercambios mercantiles y no mercantiles. A partir de allí, se crean vínculos de solidaridad, comerciales, afectivos y conflictivos que producen diferencias y tensiones en torno a los modos en que las familias—mediados por el Estado y los organismos no gubernamentales— hacen la comida. En última instancia, lo que está en juego es el derecho a decidir (en términos de soberanía alimentaria) sobre cómo hacer la comida y qué hacer con los alimentos que se reciben, pero también nos están mostrando diferentes modos en los que ‘se hace’ familia(s) en El Chingolo 3.

Por otra parte, dijimos hay familias diferentes para el barrio. Una de las ideas de familia que propusimos al inicio de este trabajo se relaciona con la presencia y convivencia continua de todxs los miembros emparentadxs, e incluso, amigxs y vecinxs como una de las maneras, que el campo impuso, de ‘estar allí’. En este sentido, la concurrencia, circulación y participación de las personas, pero también del alimento, las cosas, las fuerzas y relaciones que se hacen presentes en cada situación es la primera condición constituía de ese hacer familia(s). Así, compartir la comida como “substancia” pero también las posibilidades de vinculación que la propia acción de matear propone, vehiculizan los vínculos por medio de las historias, proyecciones, preocupaciones y situaciones compartidas y vividas en la cotidianeidad.

Ahora bien, dado esa incesante circulación es cierto que la familia que se está haciendo no siempre es la misma, con las mismas personas y ni la misma cantidad de integrantes, sino que se constituye circunstancial y temporalmente, de acuerdo al día, el momento, la

disponibilidad para asistir a un evento, preparar una comida diaria, realizar tareas del hogar o reunirse un fin de semana.

Por un lado, tenemos familias que se conforman a partir de las actividades productivas del hogar desarrollados en el marco de vínculos familiares, es decir entre madres, padres e hijxs. Así tenemos, por una parte, los quehaceres que les corresponden como hijxs y por los cuales no reciben dinero a cambio, sino que está implícito que deben hacerlo; y, por otro parte, existen trabajos excepcionales que no entran en la lógica de la obligatoriedad, en los que sí interviene el dinero, el cual puede ser recibido a cambio por parte de lxs padres, tíxs, abuelxs, vecinxs, pero para eso, hay que *sabérselo ganar*. Podemos decir que el modo de hacer familia(s) se corresponde con prácticas de cuidado mutuo en dónde tanto adultxs como niñxs están continuamente negociando las obligaciones, retribuciones económicas y los vínculos familiares (Frasco Zucker, 2019; Zélizer, 2009).

Por otro lado, uno de los modos en que se forjan las relaciones familiares es mediante la *ayuda*. Esas ayudas que se dan y se reciben son vividas y responden a una lógica de obligaciones y expectativas mutuas. Es decir, esa ayuda que se ofrece no es desinteresada, sino que se espera (es decir, exige) que sea devuelta. En esas relaciones de reciprocidad, la comida interviene, pero también el afecto, el cuidado, el respeto y la consideración del otro. Si tomamos la situación etnográfica en la que Rosa plantea cierto enojo debido a que el hermano no la saludó, podemos decir también que, así como hay una obligación (implícita) de ayudar por estar emparentado, esa ayuda —que puede estar mediada por alimentos— crea vínculos afectivos, de manera tal que vuelve a la ‘consideración’ como fuerza que empuja a hacer familia. De este modo, la familia se está haciendo en aquel instante en el que Rosa lleva unas bolsas de mercadería a su cuñado cuando va retirar el cuadro de bicicleta que le tiene guardado para regalar. Aquí, la comida se encuentra con el momento de angustia, desaliento y crisis durante la pandemia, pero a la vez con el cuidado y afecto que ese momento produce y lxs vincula. La ‘atención’ hacia la existencia del otro, sus necesidades o el simple hecho de compartir aquella porción de lechón que sobró del cumpleaños crea mutualidad y, por lo tanto, si de hacer familia(s) se trata, un saludo se convierte en aquel gesto imposible de negar.

Asimismo, el modo en que se hace familia(s) en el barrio es diferente si ponemos atención al papel de las casas o viviendas entre los grupos. Hemos visto cómo las casas se vuelven mutables (*sensu* Motta) y a través de la circulación de personas y la interacción entre éstas y el involucramiento con el entorno es que las viviendas no son construcciones fijas, sino que están siendo hechas (*sensu* Ingold) permanentemente, al igual que las familias. Es decir, la familia se hace en el mismo momento en que, por medio de las modificaciones o ampliaciones,

se proyectan horizontes de un mejor futuro o, por ejemplo, cuando los espacios se modifican para reunirse, compartir, cocinar y comer. En el mismo sentido, cuando nos desplazamos por el barrio y vemos las casas no podemos afirmar que cada casa es una familia distinta. Cuando, por ejemplo, entre una de las familias la comida en reunión se organiza, prepara y despliega a partir de la confluencia de los utensilios, espacios, materiales y aportes de distintos miembros emparentados y amigxs o vecinxs, las viviendas se mixturán y transforman en una y con ello, la familia también. Digamos que, la familia es un proceso en permanente construcción y que adquiere particularidades que solo pueden ser capturadas etnográficamente si nos detenemos en las viviendas.

Así, como vimos que al hacer la comida no se sigue una receta o, dicho de otra manera, el modo de hacerla no responde a lo que comúnmente entenderíamos como tal, sino que se van incorporando ingredientes a medida que se van sumando más comensales; es que podemos decir que la familia también se va conformando por la confluencia de aquellas ideas, fuerzas y relaciones que se hacen presentes en el momento de cocinar o preparar una comida. En ese momento están implicados un conjunto de operaciones y actividades, así como las ‘fuerzas afectivas’ que pueden ser consideradas una técnica culinaria a la par de otras -como el hervido y el amasado-, porque empujan a las mujeres a la fabricación de relaciones. Tal es así, que como las personas hacen la comida, la comida hace a las personas y sus vínculos. Y, en ese hacer, muchas veces participan también lxs niñxs con sus conocimientos, sus manos, su cuerpo, el trabajo y el afecto, en un proceso de cuidado mutuo, de creación y sostenimiento de vínculos. En este sentido, nos acercamos —mediante las técnicas culinarias— a una de las formas en que las mujeres hacen familia en este barrio. Si nos detenemos en las experiencias en torno a la comensalidad, vimos que la distribución diferencial de la comida, es decir, quiénes comen primero y quiénes después, revela una de las maneras en que se organizan las relaciones familiares y, por tanto, posibilita ‘modos de hacer’ para que la experiencia de ser familia sea para todxs por igual.

Asimismo, hemos señalado que en el Chingolo 3, familia es quien por compartir lazos de consanguinidad les corresponde por obligación organizar, asistir o participar de un evento de cumpleaños o bautismo. Sin embargo, vemos que no todas las familias lo verían así. Para algunas de ellas, la sangre no necesariamente es un criterio privilegiado de inclusión para considerar a otrx como ‘familia’, por ejemplo, cuando la sustancia biogenética no es la que alienta a cumplir determinadas obligaciones estipuladas en el marco del propio sistema de valores de las mujeres. En otras ocasiones, la unión por medio de la alianza o el matrimonio,

es decir, la figura legal de cuñada, no es suficiente para ser parte de la familia; en cambio, vimos como las técnicas culinarias y los gustos por la comida sí hacen familia.

Al respecto, me interesa abrir un paréntesis para hacer lugar a una reflexión metodológica sobre mi lugar como etnógrafa entre las familias de El Chingolo 3. Si la etnografía como método me permitió estudiar las relaciones familiares a través de las relaciones que entablé con las familias interlocutoras, puedo decir que mi participación en este sistema de relaciones fue posible porque me vi “afectada” (*sensu* Favre-Saada). En el mismo momento en que dejé de insistir en las preguntas por la comida y en tratar de comprender y recordar qué ‘debía’ o no preguntar, y empecé a involucrarme en la cotidianeidad que estas familias me proponían —juntarnos a comer, interesarme no solo por las recetas familiares sino también por las técnicas culinarias propias del hacer familiar, asistir a los eventos, situaciones y actos del colegio —, comencé a verme afectada por las mismas situaciones que afectaban a mis interlocutorxs. En el desconcierto por la situación judicial del hijo de Clara, en la preocupación, el ofrecimiento de ayuda y los consejos respecto de la salud de algún familiar, en las fuerzas con las que cocinaban para lxs hijxs, en la colaboración con los trámites que debían realizar en las oficinas públicas y sus inconvenientes, en la organización colectiva para concretar un cumpleaños o el festejo del Día del niño, es donde veo y me doy cuenta de que estuve involucrada en la forma particular que mis interlocutorxs tienen de hacer y vivir tanto la comida como la familia. En tal sentido, si en un principio el objetivo fue conocer cómo se hace y se vive la comida en El Chingolo 3, es que puedo decir que experimentar —por medio de esa “falta de control” (*sensu* Favre-Saada)— la dimensión pragmática de este sistema de relaciones o, en otras palabras, la multiplicidad de modos en que se hace familia, me concedió la oportunidad de ser considerada (al menos por un tiempo) ‘como de la familia’. Cierro paréntesis.

Siguiendo los principios que guiaron este trabajo etnográfico, nos ocupamos de prestar atención a aquello que las personas hacen con la comida y cómo lo hacen porque encierra la posibilidad de entender cómo la ‘familia como grupo’, va conformando, de manera situacional los vínculos y relaciones, disputando un modo u otro de ser familia que no siempre es la misma, a veces concuerda, a veces se contradice.

Entonces, familia parece ser un conjunto de relaciones de amistad ante un malestar o inconvenientes, frente a la falta de comida o de ropa para vestir a lxs hijxs, que se traducen en actitudes de solidaridad, de expectativas, obligaciones y ayudas mutuas. La familia es saber que el otro está para ayudar, es poder criticarlo o cuestionarlo porque se sabe que el otro siempre estará a disposición ante la necesidad, por eso, familia también es devolver esa ayuda,

la cual, aunque parece desinteresada, es una relación que se construye de ida y vuelta. Si la familia, remite a la idea de lazo, cohesión y unión algunas veces también puede ser conflicto, diferencias y desilusión, por ejemplo, cuando se niega un saludo o ni siquiera se llama para preguntar por el estado de salud de un familiar. Pero, por sobre todo, para que la familia se termine de hacer, esas ‘fuerzas’ que movilizan las relaciones familiares deben mantenerse siempre en movimiento.

En efecto, podríamos decir que, aunque puedan establecerse caracterizaciones generales sobre la familia y cómo se hace, ninguna definición puede totalizar a todas las experiencias. La familia, en esta etnografía, se hace no solo a través de la sangre y de la alianza sino también a través de los gustos por recetas familiares, del manejo de las técnicas culinaria, de la participación mutua en la realización de una comida en reunión o de eventos y festejos de cumpleaños; o incluso a través de las ayudas dadas y recibidas que se mantienen en movimiento. Así, la familia no aparece como unidad empírica y discreta, sino como una práctica y un proceso en permanente movimiento y transformación, que incluyen relaciones de parentesco, pero a la vez sobrepasan los vínculos biológicos para incluir fuerzas, afectos y deseos en el modo en el que las relaciones de tipo familiar existen, se forjan, definen y (re)actualizan en cada evento y comida que se hace. Nos pareció interesante resaltar con la idea de “fuerza” que estas relaciones necesitan de vectores difíciles de clasificar según los abordajes a los que estábamos acostumbrados: se trata de haceres que son, a la vez, técnicas culinarias, actos de cuidado, sabores, emociones, vínculos parentales o de amistad. En este sentido, la dificultad de nombrar a estas fuerzas de modos más concretos puede ser un aspecto positivo del trabajo de campo, que nos ayudó a no suturar las relaciones observadas bajo ninguna clasificación previa. Como aporte específico de esta tesis, además, podemos agregar que estas fuerzas deben estar siempre en movimiento: no puede detenerse, estancarse o suspenderse; su propia circulación y devenir es la substancia de lo que las familias están hechas.

2. Abrir paso a la ‘atención’⁸⁹

Otro aspecto que me parece interesante retomar tal como mencioné en la introducción de este trabajo es que, si bien estudiar la comida entre las familias del barrio me llevó al cuestionamiento no solo de cómo se entiende la comida, sino que también puso en tensión decisiones metodológicas sobre cómo abordar este tema de interés. Para ello, fue importante

⁸⁹ Recupero de Tim Ingold (2018) la palabra “atender”, para la cual nos recuerda su sentido en francés (*attendre*: “esperar”) y en inglés y español (*to attend*: “cuidado, obedecer y seguir lo que hacen”). Así, propone que, quienes hacemos trabajo de campo deberíamos atender, “no solamente en el sentido de prestar la necesaria atención a la situación en la que se encuentra, sino que también en el sentido de esperar la aparición de circunstancias propicias”, (p. 194).

dejar de pensar la comida como objeto (de estudio que es para la nutrición), como algo dado que está allí en el campo y que puede ser aprehendido para conocer un poco más sobre ella. En todo caso, fue necesario reconocer que el conocimiento surge y crece en la medida en que nos involucramos de manera directa, práctica y a través de todos los sentidos con el entorno que nos rodea (Ingold, 2017). Detenerme en estos modos en que la comida (y la familia) se hace permanentemente posibilitó interpelar los modos en que la disciplina de la nutrición se entiende y se practica hoy. Hace un tiempo que, desde la asignatura en la soy docente, nos preguntamos y problematizamos el modo en que las prácticas profesionales, y más precisamente las prácticas educativas, se vienen desarrollando en el ejercicio de la profesión tanto en el ámbito privado como en los programas y políticas de salud y alimentación estatales.

En ese sentido, en algún momento planteamos la posibilidad de otros modos de abordaje de la alimentación de las personas que tiene como principal motivación comprender la relación entre alimento/cuerpo/mundo (Martinich y Del Campo, 2018). De alguna manera, nuestra intención fue comenzar a abordar esta relación superando la visión mecanicista del cuerpo máquina y de la comida como aquel recurso que es necesario garantizar para el crecimiento, mantenimiento y la reproducción física (y social) de los grupos. Regidos bajo estos paradigmas, los alimentos y la comida quedaron reducidos y nombrados como un conjunto de macro y micronutrientes, atados a un número de comidas, horarios y tiempos, es decir, inmersos en un conjunto de categorías abstractas que se posicionan en un nivel superior al de las prácticas de las personas (Martinich y Del Campo, 2018). Por consiguiente, el conocimiento científico nutricional pareciera estar descontextualizado y descorporizado tanto desde quien lo produce como para quien se produce. Esto se visualiza en la distancia entre lo que las personas hacen y lo que los profesionales de la nutrición divulgan o las políticas públicas delinear.

En este marco, subyacen intenciones educativas tal como mencionamos, inherentes a los profesionales de la salud, que se traducen en acciones que van a depender de qué es lo que se quiere abordar y para qué. La pregunta que rige este accionar sería: ¿desde qué lugar intervenir para delinear acciones superadoras? Toda acción en salud pensada desde los profesionales (o, incluso, el Estado) hacia un ‘paciente’, la comunidad o un determinado sector social es una intervención. La intervención social es definida, por Alicia Soldevila (2009), como el emprendimiento de acciones que tiene como propósito producir o facilitar ciertos resultados en una realidad dada para transformarla, ya sea mejorando o manteniéndola. Asimismo, cualquiera sea el modo en que se desarrolle, si bien esta práctica puede darse en términos verticales (prescripciones médicas, de unxs hacia otrxs) u horizontales (encuentro de

saberes, de unxs juntxs con otrxs), da por supuesto el hecho de que hay un saber —el científico— que debe intervenir sobre otro tipo de saber: lo que suele denominarse saber popular, que no es otra cosa que cómo las personas entienden y hacen el mundo cotidianamente; pero lo cierto es que ese “saber científico” no deja de estar asociado a formas hegemónicas de conocimiento (Miranda Pérez y Pazzarelli, 2021). Entonces, la propuesta así formulada, cualquiera sea el modo, deja implícita la idea de que algo tiene que modificarse. Y quizás, no es por allí por donde debemos seguir.

Volviendo al recorrido que el campo me propuso, al decidir estar allí, compartir experiencias con las familias que le pusieron acción, afecto, trabajo, risas, tristezas y preocupaciones al momento de hacer la comida, es que estuve abierta a lo que me proponían, a aprender y prestar atención a un mundo de cosas que no están hechas sino en incipiente producción (Ingold, 2017). El antropólogo Tim Ingold nos ayuda a darle más fuerza y forma a esta idea. Dijimos que observar una cosa es estar invitado a la reunión, y propone a la antropología como una especie de búsqueda de la educación en el sentido antiguo del término. Como bien nos aclara, “la educación era un asunto de guiar a los novatos al mundo de *afuera*” (2017, p. 151; resaltado en el original). En este sentido, la educación no nos ubica en una posición o nos ofrece una perspectiva, en cambio, más bien trata de alejarnos de cualquier punto de vista y nos invita a “esperar” y “prestar atención” a que sucedan las cosas (Ingold, 2018). Siguiendo los aportes de Alicia Soldevila (2009) sobre las intervenciones sociales en relación con el ámbito educativo y, más precisamente, con las funciones de lxs licenciadxs en Nutrición, podemos decir que en las intervenciones educativas en salud están implicados diferentes supuestos que se tiene sobre los fenómenos o hechos a los que se pretende dar respuestas. Es decir, las miradas que se tengan sobre los sujetos, las relaciones, sus orígenes y condicionantes producen prácticas diferenciadas. Es justamente desde allí, que como dice Ingold, es necesario volver a pensar la antropología (pero también vale para la nutrición) y dejar de lado los posicionamientos y los conceptos que llevamos de antemano sobre qué son las relaciones sociales, la familia e, incluso, la comida, y cualquier otra categoría que nos interese estudiar y comprender como investigadores (y nutricionistas). En otras palabras, hacer el ejercicio de evitar analizar y abordar las problemáticas involucradas desde ‘afuera’, y hacerlo de manera inversa: es decir, empezar a pensar de y a partir de lo que emerge en la interacción con las personas en el campo.

Estoy convencida de que, si reparamos en el mundo de la comida en tanto realidad que emerge de la acción, podremos acceder a aquello que es importante para las personas con quienes trabajamos y, por tanto, lo que ellas tienen para enseñarnos sobre cómo su mundo

efectivamente funciona (Viveiros de Castro, 2010, en Quirós, 2014), sin caer en la necesaria intervención que las disciplinas de la salud nos ha incorporado. Si, como nos sugiere Stolze Lima (2014) es necesario estar abiertos a la sorpresa y la imprevisibilidad que nos deparan el mundo que visitamos; lo que sostengo es que, para hablar sobre la comida deberíamos estar dispuestos a aprender de las personas, lo que implica también aprender cómo se hace y existe como persona en cada contexto (Wagner, 1974, en Miranda Pérez y Pazzarelli, 2021). De manera que ‘atender’ al proceso y las relacionalidades permite dejar de lado las prácticas como producto y recuperar lo incipiente, lo que a las personas les pasa, el modo que tienen de sentir y vivir las cosas, para acercarse a lo que está en el ‘medio’, aquel conjunto de fuerzas y relaciones a través de los cuales la comida, pero también la familia, cobra existencia. Esta disposición metodológica debiera conectarnos con ‘esas ideas’ para no intervenir desde operaciones del pensamiento (o problemas planteados) que solo nos interesan a nosotrxs (tanto científicas sociales como nutricionistas), y nada tienen que ver con lo verdaderamente importante para las personas con las que trabajamos y nos vinculamos.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre P. (2000). Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres. Estrategias domésticas de consumo en el área metropolitana de Buenos Aires. <https://unlp.edu.ar/wp-content/uploads/72/4572/ff3f7792dddcf8ea6286301d455f1d56.pdf>
- Aguirre, P. (2006). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Miño Dávila-Ciepp.
- Archetti, E. (1992). *El mundo social y simbólico del cuy*. CEPLAES.
- Arcidiácono, P. Pautassi, L. y Zibecchi, C. (2011). Respuestas estatales en torno a la alimentación y al cuidado: los casos de los Programas de Transferencia Condicionadas de Ingreso y el Plan de Seguridad Alimentaria en Argentina. *Boletín Científico Sapiens Research*, 1(2), 54-59.
- Auyero, J. (2013). *Pacientes del Estado*. Anagrama.
- Bastidas Acevedo, M., Pérez Becerra, F. N., Torres Ospina, J. N., Escobar Paucar, G., Arango Córdoba, A. y Peñaranda Correa, F. (2009). El diálogo de saberes como posición humana frente al otro: referente ontológico y pedagógico en la educación para la salud. *Investigación y Educación en Enfermería*, 26(1), 104–111. <http://www.scielo.org.co/pdf/iee/v27n1/v27n1a11.pdf>
- Bermúdez, N. (2009). Los pobres no tienen gusto... Construcción política del espacio y violencia simbólica. *Prácticas de Oficio: Investigación y Reflexión en Ciencias Sociales*, 5.
- Bourdieu, P. (2012). *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Alfaguara.
- Busleisman, V. y Martinich E. (2022). De recetas y recetarios: memorias gustativas, vínculos y afectividades en torno a las comidas familiares de los niños y niñas que asisten a Salas Cuna de la ciudad de Córdoba. En J. Huergo e I. Ibáñez (coords.), *Afectividad, cuidado, comensalidad y juego: experiencias de niños y niñas en Salas Cuna de la ciudad de Córdoba*. (pp. 112-143). Pequeña editora.
- Cabral X., Huergo J., Ibáñez I. (2012). “Políticas alimentarias en el avance de la frontera sojera: cuerpo(s) y disponibilidad(es) de la geometría colonial”. En Revista Papeles del -Centro de Estudios sobre la Identidad Colectiva, 78, 1-38. Disponible en: <http://www.identidadcolectiva.es/pdf/78.pdf>.
- Capellino, L., Espóz Dalmasso, MB., e Ibáñez, ID. (2009). Las políticas habitacionales y la gestión de la marginalidad: El programa "Mi casa, mi vida". En Capellino, L., Espóz

- Dalmasso, MB, e Ibáñez, ID. *De insomnios y vigiliás en el espacio urbano cordobés: lecturas sobre 'Ciudad de mis Sueños'*. (p. 111 - 136). Universitas, Sarmiento Editor.
- Carman, M. (2017). "El activismo proteccionista, o las disímiles imputaciones de dignidad a animales y humanos", *Etnografías Contemporáneas*, Año 3, N° 4, pp. 128-155.
- Carsten, J. (2000). "Introduction: Cultures of Relatedness". En *Cultures of Relatedness. New Approaches to the Study of Kinship*, editado por Janet Carsten, 1-36. Cambridge: Cambridge University Press.
- Carsten, J. (2007). "La sustancia del parentesco y el calor del hogar: alimentación, condición de persona y modos de vinculación (Relatedness) entre los Malayos de Pulau Langwaki". En *Antropología del parentesco y de la familia*, editado por Robert Parkin y Linda Stone, 515-542. Madrid: Estudios Ramón Areces SA.
- Carsten, J. (2014). A matéria do parentesco. *Revista de Antropologia da UFSCAR*, 6 (2), 103-118.
- Castro, C. (2018, 15 de agosto). "Festejar como una princesa". *Un análisis etnográfico sobre fiestas de cumpleaños infantiles temáticas en la ciudad de Córdoba* [ponencia]. 5tas Jornadas de Estudios sobre la Infancia, Buenos Aires.
- Castro, C. (2020). ¡Templos para el juego y la alegría infantil! Un abordaje etnográfico sobre festejos de cumpleaños en la Ciudad de Córdoba. *Revista Lúdicamente*, 9(17).
- Cervio, A. L. (2019). Política alimentaria, pobreza y emociones en la Argentina de los años 80. *Entramado*, 15(1), 62-77. <http://dx.doi.org/10.18041/1900-3803/entramado.1.5141>
- 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).
- Colabella, L. (2012). Llevarse la comida. Chisme y tabú en un comedor del oeste del Gran Buenos Aires durante una contienda electoral. *Debate Público. Reflexión de Trabajo Social*, 3(5), 150-161.
- Contreras Hernández, J. y Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel.
- Cortázar, J. (2016). *Rayuela*. Punto de Lectura.
- Criado, E. M. (2004). El valor de la buena madre: oficio de ama de casa, alimentación y salud entre las mujeres de clases populares. *RES. Revista Española de Sociología*, 4, 93-118.
- D'Amico, M. V., y Retamozo, M. (2010). La experiencia y sus múltiples temporalidades: dinámicas de organización local en torno a planes sociales: una mirada desde la cotidianeidad [Tesis de Maestría en Ciencias Sociales, Universidad Nacimiento de General Sarmiento].

- De Castro, J. (1955). *Geopolítica del hambre*. Editorial Raigal.
- Del Campo ML, Martinich EM, Navarro A, Alzate T. (2017). El nutricionista educador: Concepciones de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. *Rev Univ. Salud*, 19(2), 215-225. <http://dx.doi.org/10.22267/rus.171902.84>
- Dellacassa, E. y Bandoni, A. (2001). El mate. *Revista de Fitoterapia*, 1(4), 257 - 265.
- Douglas, M. (2007 [1966]). *Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de Contaminación y Tabú*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- ELIAS, N. (1987). *El proceso de la Civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Fondo de Cultura Económica.
- Favret-Saada, J. (1990). “Être affecté”. (Zapata, L. y Genovesi, M., trads.) *Gradhiva. Revue d'Histoire et d'Archives de l'Anthropologie*, 8, 3-9.
- Fernández Álvarez, M. I., Quirós, J. y Gaztañaga, J. (2017). La política como proceso vivo: diálogos etnográficos y un experimento de encuentro conceptual. *Revista mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 62(231), 277-304.
- Fernández Álvarez, M. I. (2016). Introducción: El desafío de hacer juntos(as). En M. I. Fernández Álvarez (ed.), *Hacer juntos(as). Dinámicas, contornos y relieves de la política colectiva* (pp.11-32). Biblos.
- Ferraudi Curto, M. C. (2011). Las políticas habitacionales post-2001 desde una villa del Gran Buenos Aires: el Estado en construcción. *Trabajo y Sociedad*, 17, 123-138.
- Fischler, C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19(6), 937-953.
- Fischler, C. (1995). *El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Franco, M. J. (2017). La emergencia de la CTEP en Córdoba. Transformaciones en la movilización social. *Revista de Estudios Sociales Contemporáneos*, 17, 172-187.
- Frasco Zuker, L. (2019). *Cuidar a la gurisada: etnografía sobre trabajo infantil y cuidado en la localidad de Colonia Wanda, Misiones*. [Tesis de doctorado, no publicada, Universidad Nacional de San Martín].
- García, JD (2018). ¿Los cirujas hablan? Rancière y el conflicto carrero en Santa Fe. *Revista Politikon*, 1, 51 – 66.
- Garrote, N. (2003). Redes alimentarias y nutrición infantil. Una reflexión acerca de la construcción de poder de las mujeres a través de las redes sociales y la protección nutricional de los niños pequeños. *Cuadernos de Antropología Social*, 17, 117-137. ISSN: 0327-3776

- Giard, L. (2010) Hacer de comer. En: De Certeau, M.; Giard, L. & Mayol, P. La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar (3-15) México: Universidad Iberoamericana.
- Girolami, D.H: (2003). *Fundamentos de Valoración Nutricional y Composición Corporal*. 1a ed. Editorial El Ateneo.
- Goody, J. (1995 [1984]). *Cocina, cuisine y clase*. Editorial
- Goody, J. (1972). *The evolution of the family*. En: Laslett, P. Household and Family in the past time. Cambridge University Press.
- Gracia Arnáiz, M. I. (2007). Comer bien, comer mal. La medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, 49 (3), 236 – 242.
- Gradin, A. (2014). Estado y mediaciones sociales: el estilo de gestión del movimiento de desocupados Barrios de Pie en el territorio (Argentina 2002 - 2011). *Estudios*, (32), 49-78.
- Guber, R. (2009). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Paidós.
- Guber, R. (2017). Conocimiento antropológico, trabajo de campo y patetismo editorial. Cuestión de escala y de tiempo. World Council of Anthropological Associations. https://www.wcaanet.org/publications/propios_terminos/guber.shtml
- Herkovits, D. (2008). *La construcción de la malnutrición Infantil: Una Etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de la Ciudad de Buenos Aires*. CEDES, FLACSO.
- Hernández H, M. (2007). Deleites y sinsabores de la comida y el comer: situando el tema. *Atenea (Concepción)*, 496(2), 41-54. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-04622007000200003>
- Hernández H, M. (2007, 18 de agosto). *El gusto y la configuración de cuerpos personales y de conocimiento* [ponencia]. XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Guadalajara, México.
- Hintze, S. (1989). Estrategias alimentarias de sobrevivencia 1 y 2. Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires. Centro Editor de América Latina.
- Hintze, S. (1991). Las relaciones entre salud y alimentación: acerca de la autonomía de lo alimentario. *Cuadernos Médico Sociales*, 58, 47-53.
- Hintze, S. (1997). *Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario*. En M. Álvarez y L.V. Pinotti, Procesos Socioculturales y Alimentación (pp. 11-33). Ediciones del Sol.

- Hintze, S. (2005). La problemática del acceso a los alimentos. FCEUBA.. www.econ.uba.ar/planfenix/docnews/III/Políticas%20alimentarias/ Hintze.pdf
- Hintze, S. Chiara, M. y Di Virgilio, M. (2002). *Políticas alimentarias* [ponencia]. Jornadas de Discusión: Hacia el Plan Fénix. De la crisis actual al crecimiento con equidad, FCE-UBA.. <http://isaconf.confex.com/isaconf/forum2012/webprogram/Paper16425.html>
- Huergo, J. (2016a). “Darse un gustito”, cocinar y comer en familia. Villa La Tela, Córdoba, Argentina. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 26(4), 1125-1159. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-73312016000400004>
- Huergo, J. (2016b). Reproducción alimentaria-nutricional de familias de Villa La Tela, Córdoba Centro de Estudios Avanzados. <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/4114/Huergo%20Juliana.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Huergo, J. (2022). Pedagogía del cuidado infantil en el Plan de Salas Cunas cordobés: una primera aproximación. En J. Huergo e I. Ibáñez (coords.), *Afectividad, cuidado, comensalidad y juego: experiencias de niños y niñas en Salas Cuna de la ciudad de Córdoba*. (pp. 31-57). Pequeña editora.
- Huergo, J. e Ibáñez, I. (2012, del 01 al 04 de agosto). La comensalidad de niños y niñas en comedores: Hábitats, gramáticas culinarias, cuerpos y emociones [ponencia]. 2nd. ISA Forum of Sociology. Social Justice&Democratization, International Sociological Association. Buenos Aires, Argentina.
- Huergo, J., y Casabona, E. L. (2016). El estado nutricional infantil en contextos de pobreza urbana: ¿indicador fidedigno de la salud familiar? *Salud colectiva*, 12, 97-111.
- Huergo, J. y Butinof, M. (2013). La organización cotidiana del comer familiar en contextos de pobreza urbana en Córdoba, Argentina. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 18(4), 164-177.
- Ibáñez I.; y Huergo, J. (2012a). “«Encima que les dan, eligen», políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares”. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad – RELACES*, Estudios Sociológicos Editora, 8, 29-42. [En línea] <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/156/113>
- Ibáñez, I. y Huergo, J. (2012b). “Mercantilización, medicalización y mundialización de la alimentación infantil”. *Intersticios. Revista Sociológica de pensamiento crítico*, 6(2), 141 -152. [En línea] <http://www.intersticios.es/article/view/10446> [Consulta: 20 de julio 2022]

- Ibáñez, I, Huergo J. (2015) Un acercamiento a la(s) experiencia(s) infantil(es) en relación al habitar y comer en contextos de socio-segregación urbana. Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación, 130, 53-70.
- Ibáñez, I. y Huergo, J. (2016). Comedores escolares 30 años del PAICor, anclajes, espacios y memorias gustativas en las trayectorias familiares de las clases subalternas., Eén M. B. Espóz, M.B. (comp.), Andares y conflictos urbanos (pp.105-119). Conicet.
- Ibáñez, I. (2019). Infancia (s) y experiencia (s) en una ciudad socio-segregada: Violencias, afectividades y creatividad, Córdoba (2008-2012). [Tesis de Doctorado, no publicada, inédita, Universidad Nacional de Córdoba].
- Ierullo, M. (2011). De bolsones alimentarios, comedores comunitarios y tarjetas para la compra de comida. Dilucidando los caminos de las políticas de asistencia alimentaria en la Argentina. Revista Perspectivas de Políticas Públicas, 1, 47-65.
- Ingold, T. (2011). Bringing Things to Life: Creative Entanglements in a World of Materials (Laguens, A. trad.). Realities Working Papers, 15.
- Ingold, T. (2015). Desde la complementariedad a la obviación: sobre la disolución de los límites entre la antropología social, biológica, arqueología y psicología. Revista AVÁ, 26, 9-51.
- Ingold, T. (2017). Suficiente con la etnografía. Revista Colombiana de Antropología, 53(2), 143-159.
- Ingold, T. (2018). *La vida de las líneas*. Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Jelin, E. (1984). *Familia y unidad doméstica: mundo público y vida privada*. Ediciones del Centro de Estudios de Estado y Sociedad (CEDES).
- Krögel, A. (2009). Dangerous Repasts: Food and the Supernatural in the Quechua Oral Tradition. *Food and Foodways*, 17(2), 104-132. DOI: 10.1080/07409710902990981
- Latour, B. (2005). *Reensamblar lo social: una introducción a la Teoría del Actor-Red*. Manantial.
- Latour, B. y Lépinay, V. (2009). *La economía, ciencia de los intereses apasionados. Introducción a la antropología económica de Gabriel Tarde*. Manantial.
- Lava, P. (2013, 6 de julio). Políticas Alimentarias, construyendo comensalidades diferenciadas [ponencia]. X Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. <https://cdsa.academica.org/000-038/492.pdf>
- Le Breton, D. (2009[2006]). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión.

- Lema, V. (2013). Crianza mutua: una gramática de la sociabilidad andina [ponencia].X Reunión de Antropología del Mercosur. Situar, actuar e imaginar antropologías en el ConoSur.https://www.academia.edu/5552668/Crianza_mutua_una_gram%C3%A1tica_de_la_sociabilidad_andina
- Lema, V. (2014). Hacia una cartografía de la crianza: domesticidad y domesticación en comunidades andinas. *Espaço Ameríndio, Porto Alegre*, 8(1), 59-82.
- Lévi Strauss, C. (1997[1962]). *El pensamiento salvaje*. Fondo de Cultura Económica.
- Lévi Strauss, C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26, 19-29.
- Lévi Strauss, C. (2002[1968]). *Miológicas. Lo crudo y lo cocido I*. FCE.
- Licona Valencia, E., García Lopez, I. C. y Cortez Patiño, A. (2019). El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Antropología Experimental*, 19, 165-172.
- Loera, N. R. (2019). De movimientos, botellas y consideración: la producción cotidiana de lo común en asentamientos rurales del estado de São Paulo, Brasil. *Revista de Estudios Sociales*, (70), 37-48.
- Malinowski, B. (1986[1922]). *Los Argonautas del Pacífico Occidental*. Planeta-De Agostini.
- Martinich E. M. y del Campo M. L. (2017, 07 de diciembre). Sentir la comida. El inventario sensorial-emotivo como dispositivo de trabajo entre estudiantes y docentes de la carrera de Nutrición [Ponencia]. Reunión de Antropología del Mercosur, Posadas, Argentina<https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/20196/Ponencia%20RAM%202017.%20Martinich%20y%20del%20Campo%20%282%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Martinich, E. M. (2017). Prácticas alimentarias de las mujeres-madres y su contribución al proceso alimentario-nutricional y estado nutricional de sus hijos/as en una ciudad-barrio de Córdoba. Informe final de la Beca Salud Investiga “Dr. Abraam Sonis”, categoría individual, otorgada por el Ministerio de Salud de la Nación.
- Martínez, G. (1989). *Espacio y pensamiento I. Andes meridionales*. Hisbol.
- Masson, L. (2004). *La política en femenino. Género y poder en la provincia de Buenos Aires*. Antropofagia.
- Mauss, M. (1971). Ensayo sobre los dones. Razón y forma del cambio en las sociedades primitivas. En: *Sociología y Antropología* (pp. 153-263). Tecnos.
- Mayol, P. (2010). Habitar. En M. De Certeau, L. Giard, L. y P. Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* (pp. 3-150). Universidad Iberoamericana.

- Martínez Medina, S. M. (2021). *Anatomización: una disección etnográfica de los cuerpos*. Universidad de los Andes.
- Medrano, C. y Vander Velden, F. (2020) Introducción: Al final, ¿qué es un animal? En *¿Qué es un animal? Serie Ethnographica* (pp. 15-41). Rumbo Sur editorial.
- Miller, D. (2015). Trecos, troços e coisas: Estudos antropológicos sobre a cultura material. *Revista Antropolítica*, (38), 377-381.
- Miller, D. (2001). *Home Possessions: Material Culture Behind Closed Doors*. Berg Publishers.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI Editores.
- Mintz, S. (2001). Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16(47), 31-41.
- Miranda Pérez, J. M. y Pazzarelli, F. (2020). Sobre lo no común: singularidades familiares, organización indígena y conflictos medioambientales en las tierras altas jujeñas. *Quid 16: Revista del Área de Estudios Urbanos*, (14), 15-41. <http://hdl.handle.net/11336/145552>
- Miranda Pérez, J. M. (2016). *Junto, tupido y abundante. Economías feriantes y (contra) organización política*. Antropofagia.
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea.
- Motta, E. (2014) "Houses and economy in the Favela. *Vibrant Virtual Brazilian Anthropology*, 11(1), 118-158. Disponible em: [http://www.vibrant.org.br/issues/v11n1/eugenia motta houses and economy in the favela/](http://www.vibrant.org.br/issues/v11n1/eugenia%20motta%20houses%20and%20economy%20in%20the%20favela/)
- Olmos, A. (2017). La comensalidad familiar luego de la crisis neoliberal [ponencia]. XVI Jornadas Interescuelas/Departamentos de Historia. Facultad Humanidades. Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata
- Pacífico, F. (2019). *Producir la política desde las casas. Etnografía de procesos de organización colectiva de mujeres titulares de programas estatales*. [Tesis de doctorado, no publicada, Universidad de Buenos Aires].
- Pacífico, F. (2022). Las casas como procesos colectivos. Reflexiones etnográficas sobre prácticas políticas de mujeres de la economía popular. *Rev. antropol (São Paulo, Online)*, 65(1), 1-23. <http://dx.doi.org/10.11606/1678->
- Palomo, M. T. (2008). "Domesticar" el trabajo: una reflexión a partir de los cuidados. *Cuadernos de Relaciones Laborales*, 26(2), 13 - 44.
- Palomo, M. T. M., & Terrón, J. M. M. (2015). Interdependencias. Una aproximación al mundo familiar del cuidado. *Argumentos. Revista de Crítica Social*, (17), 212 - 237.

- Pautassi, L. (2013). El trabajo de cuidar y el derecho al cuidado. ¿Círculos concéntricos de la política social? *Revista Cátedra Paralela*, (10), 65-92.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (10), 157-181.
- Pazzarelli, F. (2014). Un queso entre otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 24-31.
- Peirano, M. (2008). Etnografía, ou a teoría vivida. Ponto Urbe, 2. <http://journals.openedition.org/pontourbe/1890>
- Perissinotti, M. V. (2017). *Un lugar donde vivir. Procesos migratorios y experiencias políticas en un barrio de la ciudad de Córdoba* [Tesis de maestría, inédita, Universidad Nacional de Córdoba].
- Soldevila, A. (2009). El lugar de la mirada en la construcción de estrategias de intervención social desde la perspectiva de género. En G. Rotondo, *Equidad de género en el sistema educativo: una apuesta* (pp. 73-85). Universidad Nacional de Córdoba.
- Quirós, J. (2006). *Cruzando la Sarmiento: Una etnografía sobre piqueteros en la trama social del sur del Gran Buenos Aires*. Antropofagia.
- Quirós, J. (2011). *El porqué de los que van. Peronistas y piqueteros en el Gran Buenos Aires (una antropología de la política vivida)*. Antropofagia.
- Quirós, J. (2014). Etnografiar Mundos vívidos. Desafíos de trabajo de campo, escritura y enseñanza en Antropología. *Revista Publicar*, 17, 47-65.
- Quirós, J. (2016). Una hidra de siete cabezas. Peronismo en Córdoba, interconocimiento y voto hacia el fin del ciclo kirchnerista. *Corpus. Archivos virtuales de la alteridad americana*, (6)1, (2-24).
- Quirós, J. (2017). Política y sectores populares. La investigación social ante una relación siempre vidriosa. *Ciencia Hoy*, 27(157), 52-56.
- Quirós, J. (2020). Trabajo en común. Formas autóctonas de economía política, desde el interior cordobés. *Cuadernos de Antropología Social*, (51), 113-133. <https://doi.org/10.34096/cas.i51.7960>
- Quirós, J. (2021) ¿Para qué sirve unx antropólox? La intervención antropológica y sus relaciones con la investigación. Universidad Nacional de Córdoba.
- Quirós, J. (2022). Ganarse la vida rural. Pluriactividad y producción de valor en campo cordobés, Argentina. Problemas y propuestas para la agenda pública. *Revista del Museo de Antropología* 15(2), 127-144. DOI: <http://doi.org/10.31048/1852.4826.v15.n2.36713>

- Quirós, J. (prod.). (2021, agosto). Economías familiares, el lugar del ganado [episodio de podcast de audio]. *Historias de acá*. <https://www.youtube.com/watch?v=5HnKnHZTQ6o&t=657s>
- Ramos, S. (1984). *Las relaciones de parentesco y ayuda mutua en los sectores populares urbanos: Un estudio de caso*. Ediciones del Centro de Estudios de Estado y Sociedad (CEDES).
- Sahlins, M. (2011). What Kinship Is (Part One). *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17(1), 2-19. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9655.2010.01666.x>
- Salas Carreño, G. (2019). *Lugares parientes. Comida, cohabitación y mundos andinos*. Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial.
- Schijman, E. y Laé, J.F. (2011). Las rondas de las mujeres por las ventanillas del Estado. Etnografía de un trabajo invisible. *Trabajo y Sociedad*, 15(16), 67-83.
- Stengers, I. (2005). Introductory notes on an Ecology of Practices. *Cultural Studies Review*, 11(1), 183-196. DOI:[10.5130/csr.v11i1.3459](https://doi.org/10.5130/csr.v11i1.3459)
- Stolze Lima, T. 2013. O campo e a escrita: relações incertas. *Revista de Antropologia da UFSCar*, 5(2), 9-23. <https://www.rau2.ufscar.br/index.php/rau/article/view/93>
- Tomasi, J. y Bugallo L. (2021). Crianzas mutuas: el trato a los animales desde las concepciones de los pastores jujeños (Jujuy, Argentina). En R. Guber y L. Ferrero (eds.), *Antropologías hechas en la Argentina. Volumen III* (pp. 405-428). Asociación Latinoamericana de Antropología.
- Torrado, S. (1982). *El enfoque de las estrategias familiares de vida en América Latina: Orientaciones teórico-metodológicas*. Cuadernos del CEUR.
- Torrado, S. (1998). *Familia y diferenciación social*. Editorial EUDEBA.
- Viveiros de Castro, E. (2014). Llevar a serio... contra el infierno metafísico de la antropología. Entrevista con Eduardo Viveiros de Castro. *Anales de Antropología*, 48(2), 219-244.
- Viveiros de Castro, E. (2016). El nativo relativo. *Avá. Revista de Antropología*, 29, 29-69. Universidad Nacional de Misiones
- Vommaro, G., & Quirós, J. (2011). Usted vino por su propia decisión: repensar el clientelismo en clave etnográfica. *Desacatos*, (36), 65-84.
- Weismantel, M. (1995). Making Kin: Kinship Theory and Zumbagua Adoptions. *American Ethnologist*, 22(4), 685–704. <https://www.jstor.org/stable/646380>
- Zélizer, V. (2008). “Pasados y futuros de la sociología económica”. *Apuntes de investigación*, 14, 95-112.
- Zélizer, V. (2009). *La negociación de la intimidad*. Fondo de Cultura Económica.

Páginas WEB consultadas

Proyecto Salas Cunas - Gobierno de la Provincia de Córdoba. <https://www.cba.gov.ar/salas-cuna/>

Programa Argentina Contra el Hambre - Tarjeta AlimentAR - Ministerios de Desarrollo Social. <https://www.argentina.gob.ar/desarrollosocial/tarjeta-alimentar>

Beca Progresar. <https://progresar.educacion.gob.ar/>

Asignación Universal por Hijo - Administración Nacional de Seguridad Social (ANSES). <https://www.anses.gob.ar/asignacion-universal-por-hija-e-hijo>

Ingreso Familiar de Emergencia (IFE) para trabajadores no registrados y monotributistas- Administración Nacional de Seguridad Social (ANSES). <https://www.argentina.gob.ar/economia/politicatributaria/covid19/ife>

Asociación Civil Casa Macuca. <https://casamacuca.org.ar/inicio/quienes-somos/>

Documentos

Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición (1986) (Res. HCSP 238/85) Médicas F de C. Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición. Córdoba, Argentina; 1986.

Informe social. Alimentación de hogares argentinos por escala de ingreso 22/10/2022. Centro de Almaceneros y Comerciantes minoristas de Córdoba, Departamento de Estadísticas y tendencias.

Poder Ejecutivo de la Nación Argentina. (2016, 23 de diciembre). Ley de Emergencia social (N° 27345) Publicación: Boletín Oficial 33529. <https://cdh.defensoria.org.ar/wp-content/uploads/sites/3/2018/01/EMERGENCIA-P--BLICA-Ley-27345.pdf>

Ministerio de Salud de la Nación Argentina. (2016). Guías Alimentarias para la Población Argentina

Notas periodísticas

Quirós, J. (2019, 13 de Mayo) La agricultura campesina es la agricultura del futuro, en Museo de Atropología, disponible en: https://museoantropologia.unc.edu.ar/2019/05/13/la-agricultura-campesina-es-la-agricultura-del-futuro/?fbclid=IwAR1gdfHLZo4cremXtkPoql_6-4QFyDe37KCFJjf4Yn2r1KFi7TZBaW_P4oI

Sin firma. (2022) Inflación: Almaceneros advirtió que hay familias que se "saltean" comidas, en La Nueva Mañana Diario, disponible en: [Entrevistaps://lmdiarario.com.ar/contenido/373857/efecto-inflacion-almaceneros-advirtio-que-familias-se-saltean-comidas](https://lmdiarario.com.ar/contenido/373857/efecto-inflacion-almaceneros-advirtio-que-familias-se-saltean-comidas)

Martin, I. (2020) La ciudad de Córdoba sumará 39 nuevos barrios, en La Nueva Mañana Diario, disponible en: <https://lmdiarario.com.ar/contenido/244490/cordoba-sumara-39-nuevos-barrios-y-actualizara-223>

Lista de siglas

ANSES: Administración Nacional de Seguridad Social

BP: Barrios de Pie

CCC: Corriente Clasista Combativa

CONIN: Cooperadora de la Nutrición Infantil

CPC: Centro de Participación Comunal

GAPA: Guías Alimentarias para la Población Argentina

ME: Movimiento Evita

MI: Programa Materno Infantil

MLMP: Programa Más Leche más proteína

MTR: Movimiento Teresa Rodríguez

ONG: Organización No Gubernamental

PAICor: Empieza el receso invernal y desde el Programa Asistencia Integral Córdoba

PAN: Programa Alimentario Nacional

PO: Polo Obrero

SSC: Salario Social Complementario

SMVM: Salario Mínimo Vital y Móvil

Lista de Ilustraciones

Gráfico 1: Esquema de parentesco de Susana y Rosa Quiroga	34
Gráfico 2: Esquema de parentesco de Celeste Córdoba	35
Imagen 1: Oficialización de nuevos barrios en la Ciudad de Córdoba. Fuente: La Nueva Mañana	28
Imagen 2: Barrio-ciudad El Chingolo. Fuente: Google Earth.....	29
Imagen 3: Vivienda de la familia de Celeste Córdoba, de Clara Córdoba y de Débora Córdoba y su familia. Ilustración: Lucre Romero	36
Imagen 4: Cocina comedor de la familia de Rosa. Fuente: Ilustración de Lucre Romero	47
Imagen 5: Collage que Celeste hizo en un taller de Casa Macuca sobre cómo era la vida en el KM8.....	75
Imagen 6: Collage que hicimos en un taller de Casa macuca sobre cómo era la vida en el KM8	76
Imagen 7: Izquierda Gallinas de Clara en la Plaza del Chingolo 3. Derecha: Gallina y gallo en el patio que comparten Celeste, Clara y Débora. Fuente: Archivo propio.....	76
Imagen 8: Recorrido hacia el colegio primario y jardín de infantes. Fuente: Google maps	95
Imagen 9: Mensaje de difusión de parte del colegio primario para el retiro de la caja del PAICor. Fuente: Rosa Quiroga	108
Imagen 10: Copita de leche en la casa de Rosa. Fuente: Archivo propio	122
Imagen 11: Memorias del KM8 en el barrio el Chingolo. Fuente: desconocida.....	127
Imagen 12: Preparación de ñoquis entre todos. Fuente: Archivo propio	132
Imagen 13: Mesa preparada para celebrar Navidad. Fuente: Celeste Córdoba	137
Imagen 14: Lourdes comprando una gaseosa. Fuente: Archivo propio	140
Imagen 15: Mesa dulce en el cumple de Lourdes. Fuente: Archivo propio	151
Imagen 16: Piñata en el cumple de Lourdes. Fuente: Archivo propio	154

ANEXO

RECETAS

PASTA FROLA de ROSA

Esta receta me la enseñó Rosa porque en varias oportunidades me habían contado ella y sus hijxs que, si bien el que cocina es su marido, ella le salen mejor cocinar las preparaciones dulces como ésta.

Ingredientes (salen 2 pastas frola):

- 200 gr. de Manteca
- 4 huevos
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- Azúcar a gusto
- 700 gr. de harina leudante
- 500 gr de membrillo



Preparación:

Colocás en una fuente la manteca, los huevo y la vainilla. Luego le agregás un poco de azúcar a ojo. No tanto, porque ya es muy dulce, así no te relaja la masa. Si le pones mucha manteca te queda más hojaldrada.

Una vez integrados esos ingredientes, le vas colocando harina de a poco. Una vez lista la masa hay que dejarla reposar en la heladera un tiempito. Mientras esperás que se enfríe, cortás el membrillo y lo pones con un poquito de agua en una olla al fuego para que se derrita.

Luego sacás una parte de la masa, y mientras armás una la otra masa que sobra queda en la heladera. La estirás en la tartera, colocas el membrillo encima y luego armás las tiritas que van arriba. Tenés que cocinarla en el horno por 45 minutos.

GUIISO DE ARROZ de CELESTE

Esta preparación Celeste me la comparte cuando estábamos hablando de las comidas que comía en la infancia; su papá se lo hacía en el KM8. Ahora ella lo prepara para su familia.

Ingredientes y preparación:

Ponés en una olla carne o alitas de pollo, dos porciones para cada uno. Por ejemplo: 1 alita y 1 pata
De verduras: 2 cebollas, 2 zanahorias, una cortada y la otra rallada y 1 tomate picado natural.

Todo eso se cocina, agregás sal. Aceite no le va porque el pollo ya tiene grasa. Lo hiervo 2 o 3 minutos.

Le agregas condimentos como pimentón, comino. Luego le ponés 1 litro y medio de agua de la pava (es decir ya hervida).

Después, media cajita de puré de tomate. Si lo querés más “pesado”, como más gustoso, con más color le agregas toda la cajita.

También se le podés echar condimento para pizza, a Cele le gusta.

Al final le agregas un paquete de fideos o arroz. Puede ser fideos tirabuzón, moñitos o tallarín.

Si lo haces de arroz, le podés agregar papa y arvejas.

Luego le echa dos chorritos de vinagre para que queme la grasa del pollo.

Al final le podés ponerle queso rallado.

CHURROS de ANITA

Los churros de Anita fue la preparación que le pedí que un día hagamos juntas, luego de ver cómo subió al Whatsapp fotos de una tarde en la que le había preparado a su familia churros para merendar.

Preparación:

Primero prepara en una taza la leche en polvo, la pone a hervir con una taza de agua en una olla. Una vez que hierve se le pone una cucharada no tan llena de sal y esperás que vuelva a hervir y vas colocando las dos tazas de harina común. Hay que revolver y mezclar. Se forma como una pasta, una masa. Una vez listo, apagás el fuego y la colocás en la mesada. Hay que dejarla enfriar un ratito.

Mientras esperas que se enfríe colocas un poco de aceite en una sartén y lo ponés a calentar al fuego.

Después, amasar la masa para que quede uniforme y separas un poco para empezar a armar los churros.

Mi papá me armó con la parte del pico de una botella la frola para que salgan los típicos churros, lo vimos en Facebook. Entonces agarrás la masa y la colocas en la parte del pico para ir apretándola y que vaya saliendo por la tapa.

Preparas dos o tres y una vez listo el aceite, lo vas colocando para que se cocinen. Los das vuelta con el tenedor despacito para que se vayan cocinando y dorando de todos lados.

Luego los colocás en un plato donde tiene azúcar y vas rotándolos con la mano para que se le pegue el azúcar a todo el churro.



FRITOS de SUSANA

Ingredientes:

- 500 gr. de harina común
- 100 gr. Grasa de vaca
- salmuera: agua tibia con sal a gusto

Preparación:

Colocar la harina en un táper y hacer un huequito en el centro. Agregar la salmuera y la grasa líquida. Previamente es necesario disolver la grasa al fuego, pero no verterla muy caliente.

Amasar bien hasta que se integren todo y dejar reposar. Luego de un tiempo estirlarla y cortarla con la forma que se quiera, por lo general se hacen cuadraditos o en triángulos.

Una vez listo freírlos en grasa quedan menos secos que en aceite.

Por lo general esta preparación no se le agrega azúcar ni sal una vez que están cocidos. Se suelen comer los días de frío o lluvia junto con el mate.

PEPAS de ROSA

Esta preparación Rosa la hacía en gran cantidad en la copa de leche, en vez de hacer pepas chiquitas hacían una bien grande y le entregan junto con leche una por niñ.

Ingredientes:

- 1 kg de harina leudante
- 10 huevos
- 500 gr de azúcar
- 400 gr de manteca
- un chorrillo de esencia de vainilla

Preparación:

Amasas todo eso hasta que la masa quede una masa amarilla. Te tiene que quedar blandita como para hacer pasta frola, es casi la misma masa. Te queda pegajosa por la manteca. Después armar bolitas y las vas colocando en la palca, las aplastás y le pones el dulce de membrillo. Las ponés a cocinar y se van haciendo gorditas por la misma harina leudante.

TORTILLAS DE CLARA

Esta receta está pensada para que salgan aproximadamente 10 o 12 tortillas del tamaño de un palto playo. Aprendí esta receta un día que Clara estaba haciéndolas para vender. Me habían comentado que eran las mejores tortillas del barrio.

Solo mencionaré los ingredientes y sus cantidades ya que el procedimiento puede leerse en el apartado Vender comida del capítulo 1 de este trabajo.

Ingredientes:

- 5 kg. de harina común
- 1 kg. de grasa animal
- 2 litros de agua caliente
- 1/2 paquetito de levadura fresca
- 1/2 paquete de sal



PIZZA CASERA de SUSANA

Esta preparación las cocinamos juntas un mediodía de febrero porque yo quería probar esas pizzas que me habían comentado tantas veces lo ricas que le salían a Susana.

Ingredientes:

- 2 paquetes de harina premezcla para pizza Pureza
- 2 cebollas grandes
- ½ pocillo de café de aceite común por kilo de harina
- sal y azúcar a ojo
- 3 tazas de té de agua a temperatura normal
- 6 huevo duro cantidad necesaria
- 500 gr. queso cremoso
- 1 cajita de puré de tomate
- 200 gr. de aceitunas
- 200 gr. de paleta
- 1 sobrecito de mayonesa

Preparación:

Primero hay que poner a hervir los huevos durante 10 o 15 minutos. Para hacer la masa se colocan los dos paquetes de harina en una bandeja profunda, se le agrega sal y azúcar a ojo y aceite. Luego las tazas de agua se van agregando de a poco hasta que se van integrando bien los ingredientes.

Amasar y dejar leudar tapada por un rato. En ese momento se pica la cebolla y se coloca en una sartén con un poquito de aceite para saltar, luego el puré de tomate y los condimentos para la salsa. Una vez lista se deja enfriar.

Se amasa la masa para sacarle el aire y se divide en bollos según la cantidad y el tamaño de la pizza que se quiere hacer. Se agarra el bollito, se estira con un palo de amasar, se corta el sobrante de masa y se mete al horno un ratito sin agregar nada. Luego la saca, le esparce un poco de salsa y la vuelve a colocar un ratito más en el horno. Luego de retira, se le coloca un poco más de salsa, el queso, aceitunas, jamón o lo que se quiera poner encima y se vuelve al horno un rato más hasta que esté lista para consumir.



Universidad Nacional de Córdoba
2022 - Las Malvinas son argentinas

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Tesis - Martinich

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 185 pagina/s.