

**YOUNG PEOPLE,
 IDENTITY (IS)
 AND FOOD PRACTICES
 IN ARGENTINA**

**Jóvenes, identidad(es)
 y prácticas alimentarias
 en la Argentina**

Juan Carlos Escobar Rivera

trijuancaes@gmail.com

RECIBIDO 01 | 07 | 2014

ACEPTADO 07 | 10 | 2014

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación
 Universidad Nacional de La Plata
 Argentina

Resumen

Palabras clave

jóvenes
 cuerpo
 representaciones sociales
 prácticas alimentarias

El presente trabajo busca cuestionar las prácticas alimentarias desde la apropiación que hacen de ellas las culturas juveniles, cómo se adscriben o cómo rechazan los jóvenes algunos discursos alimenticios y cómo le dan forma a su subjetividad y a una idea de cuerpo a través de la forma que tienen de alimentarse. Para el análisis, que se apoya en un trabajo de campo realizado con jóvenes estudiantes de la Universidad Nacional de la Plata, se recopilaron algunos testimonios de jóvenes argentinos residentes en pensiones estudiantiles de la ciudad de La Plata, en los que se busca indagar si es cierto aquello de que el comer se ha vuelto un «desorden» moderno, un campo de batalla en donde el cuerpo y la definición del sujeto están en disputa. También se observará cómo hacen los jóvenes para ordenar, con su comida, los fragmentos de mundo y de historia que se encuentran a diario.

Abstract

Keywords

young people
 body
 social representations
 feeding practices

This paper seeks to question the feeding practices from the appropriation youth cultures that make them, how to ascribe or deny young people some food speeches and how they shape their subjectivity and a sense of body through the way they feed. For the analysis, which rests on a fieldwork realized with young students of the National University of La Plata, there were compiled some testimonials from residents Argentine youth in student pensions of the city of La Plata, where it seeks to ascertain whether it is true were collected that eating has become a modern «mess», a battlefield where body and definition of the subject are in dispute. Also it is observed how young people make to order, with their meal, the world and the history fragments found daily.

Jóvenes, identidad(es) y prácticas alimentarias en la Argentina

Por Juan Carlos Escobar Rivera

Tanto o más que en la palabra del intelectual o en las obras de arte, es en la desazón de los sentidos de la juventud donde se expresa hoy el estremecimiento de nuestro cambio de época.

Jesús Martín-Barbero (1998)

La juventud es una metáfora de la vida. La tensión de vivir, el desasosiego, el arrojío, las locuras, las alegrías y las tristezas; todo se vive con mayor intensidad, más a los extremos. Si bien son los niños quienes primero descubren el mundo en el que han de vivir, es en la juventud donde, de alguna forma, se toman decisiones y se elige una gran parte del curso de nuestras vidas. Nos identificamos, a la vez que nos diferenciamos.

Han existido muchas teorías sobre la juventud, desde la vertiente psicologista que la veía como un tiempo turbulento; pasando por la estructural-funcionalista donde la juventud asumía los roles que la sociedad le asignaba, preparándose así para la adultez; la teoría marxista donde los jóvenes asumen una identidad de clase de acuerdo con sus condiciones socioeconómicas de existencia; y la generacional, donde actúan de acuerdo con la generación a la que pertenecen, entre otras más. Para este trabajo será fundamental el aporte de Carles Feixa (1998) y de José Machado Pais (2003)

para analizar las prácticas alimentarias de los jóvenes desde las culturas juveniles a las que pertenecen.

Como señala Mariana Chaves (Chaves & Fidalgo, 2012), para estudiar a los jóvenes hay que separar su dato biológico de la forma en la que cada sociedad procesa social y culturalmente esa edad, ya que las juventudes son diferentes en cada parte del mundo y es la cultura la que las define. El significado de juventud en cada lugar dependerá de la concepción jurídica y social que tenga esa sociedad del ser humano.

Para que haya juventud son necesarias dos cosas:

Por una parte, una serie de condiciones sociales (es decir, normas, comportamientos e instituciones que distingan a los jóvenes de otros grupos de edad) y, por otra parte, una serie de imágenes culturales (es decir, valores, atributos y ritos asociados, específicamente, a los jóvenes). Tanto unas como otras dependen de la estructura social en su conjunto, es decir, de las formas de subsistencia, de las instituciones políticas y de las cosmovisiones ideológicas que predominan en cada tipo de sociedad (Feixa, 1998: 18).

Ahora bien, las imágenes culturales de lo juvenil son, muchas veces, construidas en la actualidad por el mercado, por la publicidad, por la televisión. Ser joven es consumir determinados productos, realizar ciertas prácticas, tener determinada estética corporal y ciertas costumbres. Estas imágenes culturales de lo juvenil no son elaboradas por jóvenes, sino por adultos que creen que, porque fueron jóvenes, conocen lo que los jóvenes piensan y sienten, dejando a un lado que la sensibilidad y la forma en las que los jóvenes enfrentan su existencia varía de acuerdo a la generación de pertenencia. Se cae, así, en lo que Machado Pais, citando a Pierre Bourdieu, denomina una categoría socialmente manipulada y manipulable:

El hecho de hablar de los jóvenes como una «unidad social», un grupo dotado de «intereses comunes» y de referir esos intereses a una franja de edades constituye, ya de por sí, una evidente manipulación (2003: 34).

Este estudio se apoya en la «construcción juvenil de la cultura» (Margulis & Urresti, 1998); el modo en el que esta es procesada por ellos, recreada, filtrada, deconstruida y vuelta a armar a partir de técnicas como el *bricolaje* o la *homología*, pero también del sentimiento de vida y de mundo que atraviesa estos tiempos. Como afirma Jesús Martín-Barbero:

Si la juventud simboliza no es por la tramposa operación del mercado sino porque ella condensa, en sus desasosiegos y desdichas tanto en sus sueños de libertad, o en sus complicidades cognitivas y expresivas con la lengua de las tecnologías, claves de la mutación cultural que atraviesa nuestro mundo (1998: 32).

Para abordar el tema principal de este artículo, las prácticas alimentarias de los jóvenes, necesitamos precisar un concepto, el de *culturas juveniles*, que Feixa define como

la manera en la que las experiencias sociales de los jóvenes son expresadas colectivamente mediante la construcción de estilos de vida distintivos, localizados fundamentalmente en el tiempo libre, o en espacios intersticiales de la vida institucional (1998: 84).

Cuerpo y prácticas alimentarias El significado cultural de la alimentación

Comer es más que ingerir alimentos. Comer es aceptar en nuestro cuerpo algo que para nosotros significa. Tal vez por ser un acto tan rutinario y esencial para la vida, las prácticas alimentarias son «transparentes» para el ser humano: pocas veces se cuestiona por qué se come lo que se come, por qué nos gusta hacerlo solos o acompañados, qué significado tienen determinados platos en fechas especiales, por qué preparamos los alimentos de cierta forma y no de otra.

Al respecto, Felipe Fernández-Armesto (2004) señala que el primer hecho cultural del hombre fue aprender a utilizar el fuego para cocinar sus alimentos. Desde entonces, convertimos a la naturaleza en comida y nos alimentamos de ella. Este fue uno de los temas que más trabajó Claude Lévi-Strauss (1986) al querer diferenciar la naturaleza de la cultura buscando en la comida «las estructuras profundas» de las tribus primitivas. Como señala Adolfo Albán Achinte, para el antropólogo francés la comida «sirve para pensar» por cuanto la comida se equipara a un sistema de comunicación en la medida en que se constituye en una forma de intercambio» (2007: 269).

El principio de incorporación alimentaria del que habla Claude Fischler (1995) refiere al acto de introducir en nuestro cuerpo sustancias o alimentos que para nosotros tienen un significado cultural. Si un alimento no significa comida para el que va a comer, este se abstiene de ingerirlo, aunque pueda ser comestible. Es por eso que este autor

sostiene que las *prácticas alimentarias* constituyen un *sistema cultural* en el cual estamos inmersos y nos permiten identificar qué es comida y qué no lo es. También, legitima unos alimentos sobre otros y elimina la incertidumbre del comensal moderno a la hora de elegir entre productos que le son desconocidos y aquellos que le son familiares. Esto último es lo que el autor denomina «la paradoja del omnívoro».

Pierre Bourdieu afirma que el *gusto* es esa capacidad «de probar y de enunciar preferencias», pero, a la vez, hace parte de la historia de cada agente y actúa como

una especie de sentido de la orientación social, [que] orienta a los ocupantes de una determinada plaza en el espacio social hacia las posiciones sociales ajustadas a sus propiedades, hacia las prácticas o los bienes que convienen –que les van– a los ocupantes de esa posición (1988: 485).

Es así como diferencia el «gusto de necesidad», en referencia al de las personas pertenecientes a las clases populares y carentes de una educación «de los sentidos y del paladar» que prefieren el contenido a la forma, del «gusto de libertad» o lujo, relacionado con aquellos que cuentan con un capital cultural necesario para apreciar una variedad de sabores y que, por su contexto socioeconómico, pueden probar comidas ajenas a su entorno cultural más inmediato y disfrutarlas. Bourdieu será importante a la hora de analizar las *prácticas alimentarias* de los jóvenes de una forma historizada y socioeconómicamente referenciada.

Para aclarar mejor los términos es necesario definir las *prácticas alimentarias* como «el conjunto de acciones y de relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimentarias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo» (Marschoff, 2011: 75).

Esto indica, como lo han sostenido María Isabel Gracia Arnaiz (2003) y otros estudiosos de la alimentación, que comemos no sólo para sobrevivir, sino para definir y para afirmar nuestra identidad cultural, para diferenciarnos culturalmente y para ser parte de una comunidad, entre otros sentidos.

Comemos para vivir, y al hacerlo, «nos nutrimos no sólo de alimento sino también del imaginario» (Fischler, 1995: 16). Asimismo, al escoger nuestros alimentos, y más aun al prepararlos, se perpetúa una memoria, se define un estilo corporal y una identidad,

se evidencia un capital cultural –en el sentido de Bourdieu–, y, a la vez, espacio de creación y de reproducción de prácticas juveniles.

Ahora bien, más allá de todo el referente simbólico de la alimentación, hay un hecho concreto y palpable: los alimentos son parte de y dan forma a nuestro cuerpo. Para ser más exactos, la comida es la principal y más básica forma de intervenir en él.

El cuerpo del comensal

Alimentarse constituye un acto tan común para el comensal moderno que, pocas veces, se lo analiza de manera crítica. Desde la antigüedad, comer y beber han sido algunas de las formas de controlar los placeres y de educar moralmente a los sujetos. La alimentación constituía, en la antigua Grecia, una estrategia para desarrollar las virtudes en el hombre, para hacerlo un mejor ciudadano; era en suma, todo un arte de la existencia (Foucault, [1977] 2008).

A través de las prácticas alimentarias damos forma a nuestro cuerpo, dominamos nuestras pasiones o les damos rienda suelta, afirmamos nuestros gustos y, con ello, nuestra identidad. Al comer nos volvemos parte del mundo y es el cuerpo la materia concreta, y a la vez metafórica, que evidencia esa relación entre el nosotros y la realidad.

Es el cuerpo también, como afirmaba Bourdieu (citado en Galak, 2010), límite y potencia de lo humano e historia encarnada. La idea de totalidad incorporada se expresa mejor en las palabras de Michel Foucault:

El cuerpo –y todo lo que se relaciona con el cuerpo, la alimentación, el clima, el sol– es el lugar de la *Herkunft*: sobre el cuerpo se encuentra el estigma de los sucesos pasados, de él nacen los deseos, los desfallecimientos y los errores; en él se entrelazan y de pronto se expresan, pero también en él se desatan, entran en lucha, se borran unos a otros y continúan su inagotable conflicto (1979: 105).

Si la alimentación es la manera más básica de intervenir en nuestro cuerpo y si, como afirma Foucault, todo poder es corporal, podríamos analizar cuánto de sometimiento a un poder hay en el acto de comer o, mejor, a las prácticas alimentarias como *dispositivos de disciplinamiento*, objetivo que se escapa de nuestra intención aunque nos

puede dar pistas sobre lo que Fischler (2010) llama el nuevo desorden de la alimentación moderna: la *gastroanomia*.

Tiempos GASTROANÓMICOS

Retomando los conceptos de Fischler (1995; 2010) sobre las prácticas alimentarias, existe una estructura interna que organiza y que da sentido al acto de comer. Esta *gramática alimentaria*, determina lo que come el comensal, la forma de consumirlo, de prepararlo, los rituales de la comensalidad, las horas de las comidas, toda la práctica alimentaria en sí.

Para que el comensal incorpore un alimento a su cuerpo es menester que conozca lo que consume (y cómo fue preparado), que le sea familiar, conocido. Es necesario también un *tempo*, dado por el mismo orden cultural de las prácticas alimentarias, que regule el tiempo de la comida y el ritual de la comensalidad.

Para Fischler, la estructura sobre la que se asentaba nuestro orden gastronómico se ha roto por diversas razones (incremento del ritmo de vida del capitalismo, industrialización alimentaria, fin de mercados populares y auge de grandes superficies, globalización de las cocinas étnicas, abundancia de información culinaria en los *mass medias*, etcétera), y es por esto que vivimos en una época *gastroanómica*.

La decisión de qué comer podría llegar a convertirse, incluso, en motivo de angustia existencial agravado por la *gastroanomia*, esto es, «la imposibilidad [del comensal] de poder reconocerse en lo que come, de familiarizarse con su comida diaria, cada vez más extraña» (Fischler 1995: 206). Si un sistema alimentario existe y se reproduce es porque los sujetos se identifican con lo que comen, le otorgan un sentido, una lógica a la hora de comer. Esto quiere decir que el comensal involucra gran parte de su identidad, de quién es, a la hora de elegir qué, cómo y por qué comer determinado plato de comida.

Siguiendo al autor, en la época moderna o tardío-moderna, el comensal no tiene ya un marco de sentido que guíe su práctica alimentaria; los jóvenes se ven obligados a elegir entre una gran variedad de platos accesibles a su bolsillo (comidas rápidas, en su mayoría). Inclusive, la tecnología ha hecho que el horno microondas sea la herramienta «mágica» para convertir los alimentos de la industria alimentaria en comida fácil de hacer y a bajo costo. Los jóvenes comensales no se sentirían, entonces, identificados

con lo que comen. Los alimentos ya no tendrían esa carga histórica y cultural que los conecta con su pasado y con sus matrices culturales, impidiendo así que puedan escuchar lo que su cuerpo quiere y cayendo muchas veces en trastornos alimenticios.

Serían los jóvenes quienes más expuestos estarían a la desestructuración de las prácticas alimentarias por pertenecer a una realidad donde las categorías sociales que antes brindaban sustento para la identidad y para la unidad del sujeto (como el trabajo, la familia, el amor, la escuela) se flexibilizan y entran a revisión. Las culturas juveniles vivirían tiempos *gastroanómicos*, desprovistos de una lógica interna que ordene sus comidas, siendo la dieta y la búsqueda del ideal corporal, en el sentido de *dispositivo* de disciplinamiento, la única «norma» que guía sus prácticas alimentarias.

Metodología

Para contestar algunas de las preguntas esbozadas en torno a cómo se configuran las prácticas alimentarias de los jóvenes, se recopilieron algunos testimonios de jóvenes argentinos residentes en una pensión estudiantil de la ciudad de La Plata. Analizaremos si es cierto aquello de que el comer se ha vuelto un «desorden» moderno, un campo de batalla en donde el cuerpo y la definición del sujeto están en disputa. También, se verá cómo hacen los jóvenes para ordenar, con su comida, los fragmentos de mundo y de historia que se encuentran a diario.

Este sondeo es un primer acercamiento a las prácticas alimentarias de los jóvenes y busca, en palabras de Machado Pais, «descubrir los métodos a través de los cuales los jóvenes interiorizan, rechazan, resisten las normas que pautan su vida cotidiana» (2003: 27).

Para llevar a cabo el trabajo exploratorio se realizó un acercamiento etnográfico a la realidad investigada. Se aprovechó la circunstancia de que el investigador vivió en una pensión con estudiantes de la Universidad Nacional de la Plata para entrevistarlos y para observar sus prácticas alimentarias. Los tres jóvenes entrevistados afirman situarse en una clase social media.

Se tuvo en cuenta, además, gracias a la observación participante previa, qué alimentos comía cada uno de ellos y qué costumbres alimentarias tenían para así obtener una

pequeña muestra, lo más heterogénea posible. Al final, los seleccionados fueron jóvenes estudiantes universitarios, con edades comprendidas entre los 19 y los 25 años, provenientes de varias ciudades y pueblos del interior de la Argentina y de la provincia de Buenos Aires. Todos dejaron sus casas para vivir solos en una pensión, viéndose obligados a iniciar un aprendizaje práctico de la cocina.

Sobre la base de la metodología del investigador portugués Machado Pais, este trabajo recurrió a «estudiar el significado o el sentido de las prácticas cotidianas de los jóvenes. Explorar *in situ* las especialidades y las temporalidades de esas prácticas [...] interactuar de forma directa y natural con los jóvenes» (2003: 85).

Hallazgos

Entre el tiempo subjetivo y el objetivo hay diferencias. Durante la observación etnográfica realizada para esta investigación se pudo detectar que el uso del tiempo libre de los jóvenes universitarios se concentra, sobre todo, en las nuevas tecnologías (televisión, Internet, videojuegos). La labor de cocinar no es vista por ellos como un juego, como un tiempo de disfrute, de creatividad o de curiosidad, sino como un trabajo físico, que cansa y que desgasta porque exige al cuerpo atención y espera. Igual tiene que hacerse, por ser una necesidad vital. En algunos casos, porque su bolsillo no les permite comprar comida preparada todos los días. De allí, la reiteración de «no tener tiempo» para cocinar o de buscar recetas de comidas «rápidas y sencillas».

Otro punto para analizar de la información recolectada en las entrevistas es que las comidas rápidas parecen ir en sintonía con los tiempos que ellos viven, un ritmo de vida rápido, ágil, sin demoras y donde hay mucho movimiento. Por eso, su simpatía hacia esta comida, que aún muchos relacionan sólo con las multinacionales McDonald's o Burger King, sin tener en cuenta que comidas como el «choripán», el «pancho» o el «sánguche de milanesa» son igualmente comidas rápidas.

No obstante su gusto por estas comidas (las únicas que son rápidas, sencillas, ricas y portables), los universitarios entrevistados se preocupan, enormemente, por los hábitos saludables. Están bien informados sobre la nutrición, la comida balanceada, la cantidad recomendada de ingesta calórica diaria, los males que causan las grasas, el azúcar y la sal en la salud (el azúcar es un gusto «pecaminoso» que no se prohíbe).

Muchos desarrollaron sanos hábitos alimenticios en su hogar, pero otros lo hicieron con el tiempo, y para ello, la universidad juega un papel importante a la hora de formarse una idea de vida sana. Sin embargo, los consumos habituales de minutas y de comidas «ricas en calorías» (milanesas con puré, fideos, arroz) preparadas por ellos mismos en sus casas (alimentos baratos, llenadores, sencillos de preparar) y la poca variedad de verduras y de frutas en su alimentación dan para pensar que el discurso de «buenos hábitos alimenticios» es vacío o está mal entendido.

A pesar de que casi todos los entrevistados afirman interesarse por la comida internacional y desconocida para ellos –*neofilia*, según Fischler (1995)–, su curiosidad y su atrevimiento a probar comidas novedosas es muy restringido. Podemos así concordar con el autor que nuestras prácticas alimentarias están estructuradas socioculturalmente y es esta estructura la que dota de sentido y de significatividad a nuestra comida. El aspecto, el olor, los ingredientes de una comida deben ser medianamente familiares para ser aceptados, ya que, como nos recuerda Bourdieu (1999), el «gusto» es una construcción sociocultural que marca diferencias entre las personas y tiene hondas raíces en la historia social de cada sujeto.

A modo de conclusión

Este acercamiento a las prácticas alimentarias de los jóvenes universitarios fuera de sus casas de origen en la Argentina abre ciertos interrogantes respecto de las representaciones sociales que tienen de la sana alimentación, de los oficios y de algunas prácticas corporales que le demandan atención, constancia, esfuerzo.

Si la práctica culinaria sigue siendo una pérdida de tiempo para muchos de ellos, no les será posible conocer la «sabiduría del cuerpo», que estaría embotada en estos tiempos *gastroanómicos*: «Si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos, a la vez, lo que comemos y lo que somos» (Fischler, 1995: 376). 🌞

Referencias bibliográficas

Chaves, Mariana; Fidalgo Zeballos, Enrique (coords.) (2012). *Políticas de infancia y juventud: producir sujetos, construir Estado, disputar sentidos*. Buenos Aires: Espacio-Foro-CIC.

Bourdieu, Pierre (1988). *La distinción, criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Santillana.

Bourdieu, Pierre (1999). *Meditaciones pascalianas*. Barcelona: Anagrama.

Feixa, Carles (1998). *De jóvenes, bandas y tribus. Antropología de la juventud*. Barcelona: Ariel.

Fernández-Armesto, Fernando (2004). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Madrid: Tusquets.

Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

Foucault, Michel (1979). *Microfísica del poder*. Madrid: Ediciones de la piqueta.

Foucault, Michel [1977] (2008). *Historia de la sexualidad II: El uso de los placeres*. Buenos Aires: Siglo XXI.

Galak, E. (2010). «El concepto cuerpo en Pierre Bourdieu. Un análisis de sus usos, sus límites y sus potencialidades». Maestría en Educación Corporal, Universidad Nacional de la Plata. Mimeo.

Gracia Arnaiz, María Isabel (2003). «Alimentación y cultura: ¿hacia un nuevo orden alimentario?». En Navas López, Julia; Gaona Pisoneiro, Carmen (coords.). *Los modelos alimentarios a debate: la interdisciplinariedad de la alimentación* (pp. 205-230). Murcia: Universidad Católica San Antonio.

Levi-Strauss, Claude (1986). *Lo crudo y lo cocido*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.

Martín-Barbero, Jesús (1998). «Jóvenes: des-orden cultural y palimpsestos de identidad». En Laverde, María Cristina (ed.). *Viviendo a toda: Jóvenes, territorios culturales y nuevas sensibilidades* (pp. 22-37). Bogotá: Siglo del hombre.

Margulis, Mario; Urresti, Marcelo (1998). «La construcción social de la condición juventud». En Laverde, María Cristina (ed.). *Viviendo a toda: Jóvenes, territorios culturales y nuevas sensibilidades* (pp. 3-21). Bogotá: Siglo del hombre.

Machado Pais, José (2003). *Cultura juvenis*. Lisboa: Imprensa nacional Casa da Moeda.

Referencias electrónicas

Albán Achinte, Adolfo (2007). *Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia sociocultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX*. Tesis de doctorado. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar [en línea]. Disponible en <<http://hdl.handle.net/10644/468>>.

Fischler, Claude (2010). «Gastro-nomía y Gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna». *Gazeta de Antropología* (N.º 26), s/p. [en línea]. Disponible en <<http://hdl.handle.net/10481/6789>>.

Marschoff, María (2011). «La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición del siglo XIX». Tesis doctoral [en línea]. Disponible en <<http://myslide.es/documents/cocina-por-asalto.html>>.